

ライフスタイル・ジャパン
食材その1:

Carelian Caviar シベリアチョウザメ (バエリキャビア)



1 : キャビアの種類/天然と養殖

天然と養殖 :

キャビアの原料となるチョウザメには天然と養殖があります。しかし、乱獲が進み絶滅が危惧られるようになった天然のチョウザメは、1975年に締結されたワシントン条約「絶滅のおそれのある野生動植物の種の国際取引に関する条約」の漁獲指定となっており、それらを原料に作られるキャビアの輸出は極めて厳しく管理されています。キャビアの輸入にはCITES(サイテス)と呼ばれる輸出許可書を取得する必要がありますが、カスピ海産の天然チョウザメを原料とするキャビアではほぼ入手は難しく現実的ではなく、現在では正規のルートで輸入された天然のチョウザメを原料とするキャビアを日本国内で見かけることはほとんどありません。(アメリカ産ヘラチョウザメを原料とするキャビアを除く。)この為、現在では比較的養殖が容易で、良質なキャビアを生み出す、ロシアチョウザメ、シベリアチョウザメやシロチョウザメを中心に世界各国でチョウザメが養殖されキャビアが商品化されております。

チョウザメの種類と特徴 :

現在生存するチョウザメは、チョウザメ科とヘラチョウザメ科の2科があり、チョウザメ類は28種類に及びます。これらの中でもキャビアが生産される種類は限られており、それぞれに特徴があります。

[粒の大きさ] :

・現在一般的に養殖されているチョウザメとしては粒のサイズが大きい順に、ベルーガと呼ばれるオオチョウザメ、オシェトラのロシアチョウザメ、シロチョウザメ、ハイブリッド、バエリと呼ばれるシベリアチョウザメとなります。粒のサイズに関しては、チョウザメの種類とともに養殖上の環境やチョウザメの世代、また卵を取り出す時期によっても異なるため一概には言えません。

[色] :

・ベルーガはダークグレーから白に近い物まで含まれ、ロシアチョウザメは琥珀色からゴールド、シロチョウザメは濃い黒、バエリは産地によって異なりますがツヤのある黒からグレーです。

[風味と味わい] :

・チョウザメの種類によって色やサイズは異なりますが、それが味わいや風味を連想させるほどの関連性はありません。キャビアの味わいは養殖場の環境や生産者の技術に左右される方が大きく、養殖場が屋外か屋内かにより味わいがマイルドになったり野性味を感じるだけでなく、自然に近い環境の養殖池では泥臭く感じる場合があります。

2：フレッシュとパストラライズ：

一般的に販売されるキャビアには原料を塩漬けし熟成しただけの「フレッシュ・キャビア」と、約60度で20分ほど湯煎し低温殺菌処理された「パストラライズ・キャビア」に分けることができます。フレッシュキャビアは本来の食感と風味を楽しむことができますが、適度な塩分濃度(低塩)で作られるキャビアは原缶の開封後で**保存期間が約3～4週間と極めて短い**です。ヨーロッパ向けのキャビアには**防腐剤としてホウ酸を添加している**ことがありますが、日本ではその使用が禁止されているため、**加熱による殺菌で保存期間を流通に適したもの**としています。低温殺菌とは言え、タンパク質が主原料である卵は開封から固化します。この為、パストラライズキャビアはフレッシュに比べしっかりとおり、プチプチした触感になります。この為、純粋にキャビアの味わいを楽しみたい場合にはフレッシュ、飾りに少量ずつ使用する場合にはパストラライズと使い分け用いられております。

3：輸入形態とそれぞれの特徴：

キャビアは、基本的に約1.8kg(もしくは500g)の原缶に塩漬けされた状態で保存され、一定期間で上下をひっくり返すことにより熟成させます。そしてキャビアを輸入する際にはこの原缶で購入するか、小さな瓶や缶にリパックしたものを選択します。原缶を輸入する場合にはフレッシュ、リパックされたものは基本的にパストラライズされております。フレッシュは賞味期限が極めて短いために定期的に航空便で一定量を輸入して1～2週間以内で売り切っていく方法を採用します。ここで、現地ブランドで販売されるパストラライズキャビアに関し注意が必要なことは、国内で行うパストラライズに比べしっかりと加熱されていることにより、フレッシュを食べ慣れると固く感じるということです。「プチプチしておいしいキャビアでした。」といった報告がなされることもありますので、しっかりと加熱されたキャビアをネガティブに考える必要はないかもしれませんが、本来のフレッシュキャビアをご存知の方には違和感を与えかねません。

一方、国内にリパック施設を用意し原缶で輸入されるキャビアは、フレッシュでも流通されるだけでなく、品質管理も優れており、パストラライズも必要最低限である傾向があります。また、そういった輸入元はキャビアに関する知識とノウハウが豊富なので、使用する側としても安心できます。

4：仕入先Carelian Caviar について

厳選されたキャビアを日本の食卓に

- カレリアンキャビアは、チョウザメキャビアの生産者です。同社はLIV-1（上皮間葉形質転換関連遺伝子）や Borax（防腐剤）などの添加物を完全に排除し、唯一の添加物として天然塩を使用したフレッシュキャビアを生産します。保存料なしで新鮮なキャビアを作ることは非常に困難です。ほとんどの生産者は、1年に2回、短時間で新鮮なキャビアを生産しますが、同社は北極圏の近くに位置し、冷たい水に無制限にアクセスできるため、10月の初めから5月の終わりまで、新鮮なキャビアを長期間生産できます。
- 同社は、最も環境に配慮した生産を可能にするために必要なすべての最新の技術を駆使し、陸地、屋内水槽でキャビアを養殖し、収穫するというビジネスモデルで創業されました。キャビアの生産において一切ホルモン剤や抗生物質を使用しません。高度な再循環アクアシステムのおかげで、新鮮な水の消費を最小限に抑え、すべての糞便を処理し、それら廃棄物をバイオマス事業者に熱源として提供しています。
- キャビア事業は、リパッカー（詰めなおし業者）が支配する事業です。同社は独自のブランドを持つ非常に数少ないプロデューサーの1つです。幼魚を孵化させ、世代を重ねて育て、収穫します。これにより、産卵から卵までのすべての段階で品質管理が可能になり、塩以外の添加物を一切使用せず、また抗生物質供与を排除し、環境への影響を最小限に抑えた完璧なバランス処理を施すことで豪華なキャビアの生産を可能にします。
- 今日、同社のキャビアは、持続可能性のためだけでなく、卓越した風味と食感のために、スカンジナビアのトップレストランで使用されています。デンマークの世界的に有名なレストラン“ノマ”、スウェーデンの“ファビケン”、ヨーロッパで最も興味深い場所の1つ、そしてノルウェーのトップレストラン“マエモ”で味わうことができます。スカンジナビアでこれらトップのレストランの1つを訪れると、同社が生産したキャビアを味わうことができます。
- また、日本の全日空のファーストクラスでも同社のキャビアが提供されておりました。
- 世界中でますます多くの人々が高品質なカレリアンキャビアを発見しています。この秋、同社はラスベガスに新しい販売拠点を開設する予定で、これにより、米国市場でカレリアンキャビアの普及活動とより良いサービスを提供できるようになります。同社は毎年最大6トンのプレミアムキャビアを生産する能力を備え、世界中のキャビア愛好家を堪能させるに十分なカレリアンキャビアを生産しています。

5 : 仕入先Carelian Caviar について 厳選されたキャビアを日本の食卓に

1. Antibiotics. 抗生物質 :

カレリアンキャビアは、抗生物質を一切使用せずキャビアを生産しています。全世界で抗生物質なしでキャビアを生産できる養殖場はほんのわずかです。

2. Origin. 生産地証明 :

同社のブランドは、産卵から卵までのすべての段階で管理されています。生産するキャビアは、自社の養殖場で卵から孵化した稚魚を養殖し7年にもおよぶ歳月をかけ成魚となった魚から卵を取り出しのキャビアを生産します。従って、生産するキャビアは100%フィンランド製であることを保証します。自分のブランドを持つプロデューサー（生産者）は、世界でごくわずかです。

今日市場に出ているほとんどすべてのキャビアは、生産者からキャビアを購入するリパッカーによって販売されています。それゆえ、リパッカーは生産に従事しないため、環境上のキャビアの管理、制御が限定的で、その品質、管理および生産地に対し保証を与えることができません。

3. High fresh water quality. 高い清水品質 :

北極圏に近い養殖場は、カナダの養殖場とともに、世界で最も北に位置する施設です。これにより、おそらく地球上で最高の水で養殖事業を営むことができます。キャビアを作るとき、水は最も重要な要素です。それは、ワインを作るときに「テリオール」（地質）が大事なのも同じです。ユネスコは、世界の水質でナンバー1の国としてフィンランドをランク付けしています。また、国連では、フィンランドの湖水地方の水を世界で最高の淡水地域にランク付けしています。

4. Environment. 環境 :

同社の養殖場は美しい自然に囲まれている故、同社はそれら環境を大切に活動しています。同社の養殖場は何も無駄にしないこと、また、キャビア生産において医薬品またはホルモン、抗生物質を一切使用しないことが非常に重要と考えております。

同社の詳細なポリシーは、同社が業務活動を行うすべての指針となります。近隣の製紙工場と廃棄物管理システムを共有し、製紙工場の余剰蒸気を利用して水槽の水を加熱しています。使用できないすべての魚肉やその他の部品は、バイオガスシステムに送られ、熱として戻されます。陸上の養魚場は、水槽内のすべての水を4時間ごとに、またはさらに頻繁に交換します。RAS（水浄化還流システム）システムにより、60の水槽すべての水をきれいにし、リサイクルし、蒸発により減った真水の1%を常に追加し水質を保っております。

5. Nordic producer. 北欧の生産者 :

フィンランドで唯一のキャビアの生産者であることを誇りに思います。すべてのスカンジナビアで、魚の養殖場はあと1つデンマークにありLyksvad fiskefarmと言います。ここではウナギの生産を行い非常に小さな養魚場です。お客様はフィンランドのブランドに信頼を頂いております。お客様はフィンランドはルールを守り規制を順守する事を知っています。フィンランドには贈収賄は存在しません。私たちはキャビアの正直で信頼できる生産者です。キャビア事業の若い会社として、皆様方が我々の会社に興味を感じていただき、また、キャビアの品質と持続可能性のより良い製品を開発する私たちの取り組みに賛同して頂ければ幸甚です。

- we are one of the most environmentally friendly producers in the world

私たちは世界で最も環境に優しい生産者の一社です。

- We farm in some of the best and coldest waters making it possible not to use antibiotics

私たちは抗生物質を使わず、最高の水と最も冷たい水でキャビアを育てています。

- We make our own produced caviar in a Nordic country and can guarantee that this is a 100% originally Finnish produced caviar

私たちは北欧の国で独自に生産したキャビアを作り、これが100%フィンランドで生産されたキャビアであることを保証いたします。

6 : Carelian Caviar 品質の証 (国際コンクールで入賞)

- ボキューズ・ドール (Bocuse d' or) コンクールで入賞 : 2年毎(奇数年)1月にフランス・リヨンで開催される世界最高峰の料理コンクールで、シェフMatti Jämsén率いるヘルシンキの最高級レストラン GW Sundmansチームがカレリアン・キャビアを使った牡蠣とマス料理で世界第4位受賞(2015年)。

シェフMatti Jämsén、Bocuse d' Orフィンランドチーム :
「カレリアン・キャビアは最高品質の素晴らしいフィンランドのキャビアだと思います。繊細な質感と繊細な味わいは他に類を見ないので、他の世界クラスのキャビアに匹敵します。環境を重視し最先端の養殖方法により、倫理的に持続可能な方法でキャビアは育てられていると確信しています。なるべく多くの方にこの素晴らしいキャビアを味わう機会をいただければ幸いです。」

シェフMatti Jämsén

- IKA 世界料理人オリンピック大会で第3位受賞 (2014年ルクセンブルグ大会) :

フィンランド料理チーム:
フィンランド国料理チームは、2014年ルクセンブルグで開催され IKA 世界料理人オリンピック大会で、Carelian Caviarを用い、Hot Kitchen部門で、世界第3位に輝きました。



7:世界の最高級レストランシェフがカレリアン・キャビアを使用

(1) Roland Persson:

スウェーデンで最も熟練したシェフ・レストラン経営者のローランド・パーソンは、カレリアンキャビアの品質開発者として働いています。

彼は、ストックホルムのGrand HotelにあるFranska Matsalenのレストランで料理長を務めた経験があり、さまざまな種類のキャビアのテイastingと提供で豊富な経験を持っています。「私がキャビアを提供するお気に入りの方法は、キャビアをのせたサーモンの刺身です。塩とコショウの代わりに、キャビアのタッチは、マイルドな細かいサーモンに素晴らしいです。料理素材の組み合わせは、料理を新しい高みに引き上げる完璧なものです。また、その組み合わせに使う一人当たりのキャビアは数グラムです。」



Roland Persson:
one of Sweden's most accomplished chefs and restaurateurs Avequia , works as quality developer for Carelian Caviar

(2) John Um is Executive Sushi Chef for the whole Sushi Samba chain.

John Umは、寿司サンバチェーン全体のエグゼクティブ寿司シェフです。

以下が彼が推奨するメニューです。

①Toro & Caviar (トロとキャビア)

Recipe:

- Otoro tartar 40g, Nori 1/2 sheet , Sushi Rice 90g, Frisée 10g ,Caviar 5g , Yuzu Panca sauce 10g (yuzu no salt 3g, aji panca 7g, grated garlic 1/4 teaspoon)
- Salt powder pinch (kosher salt, tapioca powder)
- Eatable Gold

Carelian Caviar's best tips

Cauliflower purée with caviar

Cauliflower boiled in cream, mixed until smooth, seasoned with salt and pepper, then serve with caviar, spring onion-infused oil, passion fruit and beetroot crisps.

Smoked salmon mousse with caviar

Chopped smoked salmon and crème fraiche, blended until smooth and served with caviar and pomegranate seeds.



John Um

sushi chef for SUSHISAMBA locations in Las Vegas, Miami Beach and Coral Gables

8 : 主なCarelian Caviar を使用する世界の高級レストラン :

日本 Restaurants

Tokyo

Kohaku ***

神楽坂琥珀(

<https://kagurazaka->

[kohaku.jp](https://kagurazaka-kohaku.jp))

ESqUISSE **

Ginza Fukuju **

Florilege **

Narisawa **

Argile *

Le Bourguignon *

Abysse *

Restaurant La FinS *

L'ANNEAU D'OR *

Ristorante Aroma-fresca *

Jean-Georges Tokyo *

Masa's kitchen *

Sekine

Restaurants Kyoto

Nikunotakumi Miyoshi *

Gion Yutaka

aca 1°

Gion Mikuni

ミッシェラン星レストラン

***ミッシェラン三ツ星レストラン

** ミッシェラン二ツ星レストラン

* ミッシェラン一ツ星レストラン

USA

Restaurants

Aska, 47 South 5th Street,

Brooklyn NY 11249

www.askanyc.com

Bazaar by Jose Andres,

Downtown, Las Vegas

www.sbe.com/restaurants/

[locations/bazaar-meat-las-vegas/](http://www.sbe.com/restaurants/locations/bazaar-meat-las-vegas/)

Katsuya by Starck, follow the

link to select a restaurant

www.katsuyarestaurant.com/

Quince, 470 Pacific Avenue,

San Francisco, California

94133

www.quincerestaurant.com/

Sushi Samba; New York,

Miami, Las Vegas & Coral

Gables, follow the link to select

a restaurant

www.sushisamba.com/

The Capital Grille, follow the

link to select a restaurant

www.thecapitalgrille.com

UK Restaurants

Hawksmoor, follow the link to

select one of the restuarants

<http://thehawksmoor.com/>

L'Atelier de Joël Robuchon, 13-15

West Street, London, WC2H 9NE

<http://www.joelrobuchon.co.uk/>

Manchester House, House Tower

12 , 18-22 Bridge Street,

Spinningfields, Manchester, M3

3BZ

<http://>

www.manchesterhouse.uk.com/

Aqua Shard, Level 31 The Shard,

31 St. Thomas Street, London, UK

SE1 9RY

<http://aquashard.co.uk/>

Corinthia Hotel London, Whitehall

Place, London SW1A 2BD

<http://www.corinthia.com/hotels/>

[london/](http://www.corinthia.com/hotels/london/)

Finland Restaurants

Restaurant Ask, Chef Filip

Langhoff, Vironkatu 8, Helsinki *

<http://restaurantask.com/>

Restaurant Olo, Chef Pekka

Terävä, Pohjoisesplanadi 5,

Helsinki *

<http://olo-ravintola.fi/en/>

Hotel Kämp, Pohjoisesplanadi 9,

Helsinki *****

<http://www.hotelkamp.fi/se>

Restaurant Palace, Eteläranta 10,

Helsinki

palace@royalravintolat.com

<http://www.palacerestaurant.fi/en/>

[contact/](http://www.palacerestaurant.fi/en/contact/)

Hotel Scandic Oscar, Kauppatori4,

78250 Varkaus

<http://www.hoteloscar.fi>

Tukkutorin Kala Oy, Työpajankatu

2b, Helsinki

<http://www.tukkutorinkala.fi/>

9 : 商品

Siberian Sturgeon Acipenser Baerii

シベリアチョウザメ(学名:アシペンサー・バエリ) キャビア

価格: : ¥15,000(税抜き価格、税込み価格¥16,200)

商品詳細: (TECHNICAL SHEET)

キャビア種類: フレッシュ・バエリキャビア 50g(冷蔵)

/缶/魚卵/オードブル/世界三大珍味

シベリア・チョウザメ (バエリ) (Siberian Sturgeon (A. Baerii))

成分 (INGREDIENTS):

- キャビア魚卵 96.5% (Sturgeon eggs 96,5 %)
 - ミネラル塩3.5% (Natural Mineral Salt: 3,5 %)
- TOTAL: 100,0%

添加物: なし (No additive added)

製造工程: MANUFACTURING PROCESS:

- 魚卵は自社で養殖されたチョウザメから採集。
- Eggs are collected from farm-raised Sturgeon
- 採集した魚卵にミネラル塩を混ぜる (Mixing with mineral salt)
- 採集した魚卵を品質等級付けし、オリジナルの缶に詰め、冷蔵。

Quality grading, packing in original tins and cool storage
-2度から+2度で保存 (STORAGE: KEEP BETWEEN -2 ° C / +2 ° C)

本物のキャビアだけが持つ濃厚なコクと旨みをご堪能頂ける極上の"キャビア・バエリ"です。フィンランドのキャビアメーカーが保持する伝統的な製法によって作られるキャビア・バエリは、熟練のキャビア職人による原卵選別など徹底的に品質にこだわっているのが特徴です。親魚にはシベリア・レナ川を主産地とするシベリアチョウザメ(バエリ種・Baeri)を採用しており、セヴルーガとオシエトラの中間ぐらいの大きさの黒く輝く宝石のような卵は、まるでナッツのようなコクのある風味と、口の中に広がる繊細な味わいが特徴です。



10：カレリアン・キャビア（バエリ）の特徴

- ANA国際線ファーストクラスや五つ星クラスのホテルや三ツ星レストランでも提供されています。
- 魚種 シベリアチョウザメ 卵径 3.2mm以下 熟成期間 60日以上 塩分濃度 約3.0% 原材料・成分 シベリアチョウザメ魚卵(フィンランド産)、食塩 賞味期限 冷蔵約5か月・50g瓶
- シベリアチョウザメとは、シベリア大陸の大きな河川、湖沼を原産とする淡水種で、体長は天然では3mを超えるものもあり、中型サイズのチョウザメで別名バエリと呼ばれる。採卵する魚体サイズは10キロ前後が主流。魚肉は美味しいが脂肪が多い。キャビアが採れるようになるまで5～6年かかります。粒の大きさはオシエトラとセヴルガの間(2.5mm～3.0mm程度)でやや小さい。色は黄色っぽいものが多い。食感は、適度な粒感もありながら口どけが良く、ねっとりとした舌触り。味わいは、養殖ながら天然ものに引けを取らない独特の旨みがあり、オシエトラと風味がよく似ており、ヘーゼルナッツのようなコクのある風味が特徴。
- 現在フランスでの養殖が主流品種で、北欧ではフィンランドのカレリアン・キャビアが唯一の生産者、この商品の特徴シベリアチョウザメ(バエリ)の卵を、岩塩のみで薄く味付けして熟成。完全無添加だから、キャビア本来の旨味をそのままお楽しみいただけます。
- また、普通はキャビアと合わせるお酒はシャンパンやウオッカが有名ですが、薄塩でトロツとした食感なので、日本酒にもよく合います。
- 低温殺菌(パストライズ)されていないフレッシュキャビアなので、とろけるような食感です。完全無添加 チョウザメの成長を促す成長ホルモンや、保存料・化学薬品・添加物等は一切使用していないので、キャビア本来の旨味を存分にお楽しみいただけます。
- キャビアは熟成させるほど旨味成分が増え、コクと旨味が深まります。徹底的な衛生管理により薄塩で熟成させております。ヨーロッパのキャビアが美味しい理由は、深く眠らせる、という熟成方法にあります。この伝統的な方法でクリーミーなキャビアを作ります。一般的に魚介類は、採れてすぐの新鮮な状態が美味しいと思われがちですが、ワインを熟成するようにキャビアは熟成させるほどアミノ酸が増え、旨みとコクが深まる食材。もちろん、ただ長期間熟成させれば良いというわけではありません。大切なのはそのバランス。熟練のキャビアマイスターが一匹ごとに卵の味を判断し、それぞれの熟成期間を決めていきます。
- 熟成容器の中で深い眠りについたキャビアは瓶詰めまで空気に触れることは決して許されません。数ヶ月に渡りテイ스팅を繰り返します。「時間という試練」をくり抜ける事ができたキャビアだけがカレリアン・キャビアを名乗ることが許されるのです。製造作業はクリーンルームで行います。防腐剤添加や高塩分処理、低温殺菌に頼ることなく、キャビア本来の味を安心・安全とともにお届けします。

11-1 :レシピ、イメージ写真



11-2: レシピ、イメージ写真

