

Baku

CAVIAR



約70年の歴史を持つ養殖場が創る
高品質のバクーキャビアを日本へ。

Baku

CAVIAR



BAKU CAVIAR (バクーキャビア)
アゼルバイジャン産

旧ソビエト統制下の1954年にアゼルバイジャンの首都であるバクーで設立され、世界初のチョウザメ養殖に着手。近年では生態系維持のため環境に優しいキャビア生産の取り組みを実施しており、カスピ海の固有種であるチョウザメの個体数を補填するために、販売されるキャビア1瓶につき10匹の稚魚を放流しています。バクーキャビアは世界初の持続可能なキャビアです。ブルーマリン財団などの国際保護団体と協力して、天然チョウザメ種の個体数を回復するためにアラス河口とクラ河口の海洋保護区の設立を支援しています。



カスピ海沿岸で養殖される最高級のキャビア

Beluga *Huso huso*



最も希少で最大3.2~3.5mmの黒~ライトグレーの色合いの大粒の卵が特徴。味わいも最高品種にふさわしいクリーミーかつ芳醇な風味があり、魚卵の色合いが明るいほどその価値は高くなります。その優れた味・風味は“キャビアの王様”と言われる由縁があり、魚卵自体の皮が柔らかく旨味が凝縮されているのも特徴的です。また魚体の総重量に対し、魚卵は最大で25%程で製品に使用できるまでに15~25年程度経過する必要があります、非常に希少価値の高い魚種となります。



30gr 50gr 113gr 125gr 250gr 500gr 1000gr

Osetra *Acipenser Gueldenstaedtii*



ペルーガキャビアと並び高い評価を得ているオセトラキャビアは、オセトラチョウザメの卵から作られ、粒のサイズはペルーガより小さくセブルーガより大きめです。色は金色から暗い茶色まで幅広く、プチプチとした食感も特徴的で、まろやかで独特の味・コクはグルメ愛好家からも高い評価を受けています。また定番のクラッカーやトーストに添えてシンプルな食べ方の他に、サラダやパスタ、寿司など幅広い料理に展開が可能です。



30gr 50gr 113gr 125gr 250gr 500gr 1000gr

Sterlet *Acipenser Ruthenus*



世界最小のチョウザメ種の一つで、通常の魚体は約70~100cmとなります。完全に成熟したスターレットキャビアの粒は他の種類のキャビアと比べて直径1.4~1.7mm程度で、比較的小粒となりますが、旨味が強くナッツを彷彿させる独特の風味や、少し甘い後味も特徴です。そのまま食す以外に、料理のアクセント等でご使用いただくことで料理自体に特別な高級感や華やかさを演出することが可能です。



30gr 50gr 113gr 125gr 250gr 500gr 1000gr

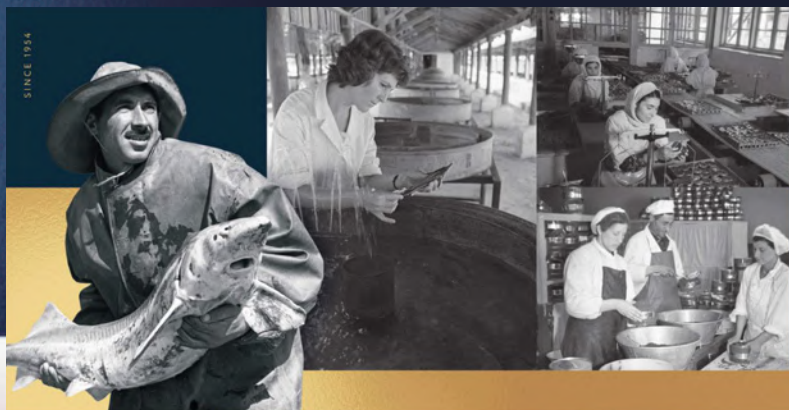
【世界のキャビア市場の概観】

市場の拡大

過去数十年間で、キャビアは贅沢品からより広く手に入る高級食品へと変化してきました。世界中での需要の増加により、キャビアの市場は急速に拡大しています。

主要な生産国

ロシアやイランが伝統的なキャビア生産国として知られていますが、最近では中国、アメリカ、フランスなど他の国々も市場に参入しています。



【産業の成長と環境への影響】

乱獲問題

キャビアの主原料であるチョウザメは乱獲により絶滅の危機に瀕しており、これが最も深刻な環境問題の一つです。野生のチョウザメの個体数減少は、生態系全体に悪影響を及ぼす可能性があります。



環境への負担

キャビアの生産、特に野生のチョウザメから採取する方法は、生態系への大きな負担を課しています。サステナブルな養殖方法への移行は、この負担を軽減するための鍵となります。キャビア産業の成長は、経済的な利益と環境への責任の間でバランスを取る必要がある複雑な状況を生み出しています。持続可能な養殖方法と乱獲問題の解決は、この産業の未来において重要な課題です。消費者の意識の高まりとともに、産業全体がより環境に優しい方向へと進化していくことが期待されます。



※一般社団法人 日本キャビアソムリエ協会 【キャビア産業と環境保全】より抜粋



【生育環境】

カスピ海沿岸での養殖について

1954年に世界初のチョウザメ繁殖施設をアゼルバイジャンに建設。カスピ海沿岸の自然保護区にあるネフチャラ地域にあります。チョウザメに『幸せな成長』をもたらす環境づくりのため、海水と淡水のサイクルを組み合わせ、海辺のすぐ隣にある養殖施設で循環型養殖システム(RAS)を使用し無菌化された広大な屋内水槽で約20年間飼育します。収穫前にはカスピ海の塩水を温度管理された綺麗な水槽に移し餌断ちをすることにより不純物を取り除くことができ、高品質で煌びやかな風味と旨味をもたらします。

ブルーマリン財団などの国際保護団体と協力し、在来種のチョウザメの個体数を回復させるため、アラズ河口とクラ河口での海洋保護区の設立を支援しています。すべての《バクーキャビア》製品は、『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』(ワシントン条約/CITES)の規則と規制に従い養殖加工されております。

これらの変革の結果、イエニケンドにチョウザメ養殖場が設立されました。そこではカスピ海の絶滅危惧種を研究する科学的な研究が進行しており、《バクーキャビア》が生産されています。また、カスピ海における天然資源回復に貢献することを目標に、キャビア1瓶が売れるごとに、10匹のチョウザメの稚魚がカスピ海に放流されております。《バクーキャビア》は世界初の持続可能(サステナブル)なキャビアです。



【製造工程】

① 魚卵の取り出し及び選別

魚の腹腔を開き、魚卵の塊を慎重に取り外します。その後、品質に応じて選別し、ステンレス鋼の網で魚卵をふるいにかけます。



② ③ キャビアの塩漬けプロセス

ろ過されたキャビアは、その色、サイズ、味、硬さに応じて選別されて迅速に処理されます。その品質により生のキャビアから塩漬けの工程を経てバクーキャビアの製品が作られます。



④ ⑤ ⑥ 最終加工

塩漬後のキャビアから水分が分離された後、速やかに容器に詰められ、蓋をして固まるまでプレスし、容器に残った空気を出します。次に容器を10~15分間隣り合わせに配置し、残りの水分が流れるように処理を行ないます。再び蓋をして3~5個を重ねて場所を変えて数時間待ちます。この際にキャビアが固まり、残った少量の水分が流れ出ます。加工された粒状のキャビアは平均で水分を5~10%を失います。完成品には通常、生のキャビア全体の94~96%が含まれており、適切に調製された粒状の瓶キャビアの塩分濃度は3~5%となります。出来上がった製品はマイナス2℃~マイナス4℃の温度で冷蔵保管されます。



Baku CAVIARのポイント

- 01.カスピ海沿岸で天然に近い環境で養殖される最高級のキャビア
- 02.一瓶ご購入いただけるごとに、絶滅の危機にあるチョウザメを10匹カスピ海へ放流
- 03.塩のみを使用し保存料を一切含まないため自然な風味と上品な味わい
- 04.設立以来変わらない伝統の塩漬け方法
- 05.グローバル品質基準のHSE認定
- 06.非加熱殺菌のためキャビアそのものをご堪能いただけます
- 07.CITES登録およびISO 22000:2018認証



栄養成分たっぷり美容にも

- 01.レシチン ……血液のコレステロールを浄化
- 02.マグネシウム、鉄、カリウム ……代謝を促進
- 03.ビタミン ……免疫システム強化
- 04.コラーゲン/オメガ3/フォリオ ……肌と髪の状態の改善
- 05.リン/ヨウ素 ……骨を強くし基礎代謝の向上

繊細な風味をシンプルに楽しむ

Bakuキャビアは単なる贅沢なご馳走ではなく、卓越した料理と伝統の象徴です。細心の注意を払って収穫された最高級のBakuキャビアを、新鮮なままお客様のお手元にお届けします。キャビア初心者の方にも、キャビア愛好家の方にも、ぜひBakuキャビアの極上の世界をご堪能ください。



取り扱い実績(一例)

- ホテルチェーン: Four Seasons / JW Marriot Absheron / Ritz Carlton / Fairmont / Hyatt Regency / Intercontinental / Hilton
- レストラン・グループ: Novikov restaurants / Sumakh (Bodrum) / Eva (Buldozer group)
- その他、ブランドなど: Wine producer: La Scolca / Bvlgari / VISA

Baku

CAVIAR



お問い合わせはこちらへ。