

食卓を彩る本格熟成 日本のキャビアを世界へ。



一粒一粒が輝きを放つ「宮崎キャビア1983」。2016年のG7伊勢志摩サミットでは、各国首脳のテーブルを彩った。

生まれも育ちも宮崎のキャビア。
独自の製法で唯一無二の存在に。

ジャパンキャビア株式会社は、宮崎キャビア事業協同組合を前身として2016年に株式会社化された。キャビアの製造・販売を中心にチヨウザメの魚肉や養殖用の飼料・資材販売を行っている。キャビアのほとんどが輸入という日本で、国産トップクラスのシェアを誇っている。

製造の仕組みは、県が生産したチヨウザメの種苗を養殖業者が育て、その卵を加工して販売するといふもの。県内十数社の契約養殖業者から仕入れているが、特別に開発した専用飼料を使用してもらうことで、安定した味と品質を保っている。大きな特長は、種苗・養殖から加工まで国産であること。そして、2〜5ヵ月かけてキャビアを熟成させていること。海外では防腐剤の使用や低温殺菌を行うことが多いが、同社は防腐剤の使用も低温殺菌も行わず、使うのは卵と特別にブレンドした岩塩だけ。通常の輸入キャビアが7〜10%の高塩分なのに比べ、クリーンルーム環境下で作業し雑菌混入を抑えることで、約3%という低塩分濃度での長期熟成を可能にした。だからこそ、本来の味・食感が保たれているのだ。テイステイニングを繰り返して、熟成のピークを見極めることで、キャビア本来のコクと旨みを凝縮。舌の上でとろけるようにクリーミーで濃厚な、唯一無二のキャビアを生み出している。



一粒ずつ手作業で瓶詰めされるキャビア。キレイに粒が揃っている。

「宮崎キャビア1983」という名前に 込められた35年に及ぶ歴史と自信。

1983年に始まった宮崎県のキャビア作り。2004年に水産試験場がシロチョウザメの完全養殖に成功したことから民間での養殖が始まった。当時坂元氏が勤務していた建設会社が参入したのもその頃だという。チョウザメの養殖は難しいと思いつながらも、国産キャビアに可能性を感じた坂元氏は、生産体制が安定化してきた2013年に、「自分がやるしかない」と自ら12の養殖業者に声をかけて組合を設立。建設会社を辞めて本格的なキャビア事業の運営に乗り出したのだ。

同社のキャビアは「宮崎キャビア1983」と命名され、東京の百貨店、高級ホテル、高級レストランに的を絞った販促活動を実施。発表会ではマスコミの取材も多く、著名人からは「天然キャビアに勝るとも劣らない」という高評価を得た。そうしたPR活動が功を奏して一気にブレイク、あつという間に完売したという。その後も、こだわりの製法と美味しさが評判を呼び、順調に売上を伸ばしている。

躍進を続ける同社が次に狙うのは海外進出。輸出先に応じた認証の取得など、その道は平坦ではないが、常に前を向いている坂元氏。日本のこだわりが詰まったキャビアを世界に広げていきたいと語る。



同社が仕入れているチョウザメは、人工ふ化から育てた成魚の卵をもとに再び人工ふ化を行う完全養殖。



無菌に近いクリーンルームで行われる解卵、不純物の除去。まつげ1本落とさないようにゴーグルを装着して作業される。



電解次亜水で表面を丹念に洗浄し殺菌。開腹と卵の取り出しは2人作業で行われる。



ジャパンキャビア 株式会社
代表取締役 坂元 基雄

会社員として携わったチョウザメ養殖を経て、キャビア事業をスタート。宮崎県と連携し、熟成キャビアという独自の製法を確立。さらなる飛躍を目指し、2016年に協同組合を株式会社化。日本品質のキャビアの海外進出を進めている。

ANA国際線ファーストクラスの機内食で提供。



キャビア、プリニ、無塩バター、スプーンのセット。洗練されたギフトとして人気。



ジャパンキャビア 株式会社

〒880-0344 宮崎県宮崎市瓜生野6388-7
TEL:0120-886-863(土日祝除く 9:00~17:00) FAX:0985-86-8687
HP:<https://www.japancaviar.jp/>