

Natural

# US産キャビア

今年は何にトッピング？

キャビアをかき氷に金箔と一緒にトッピングしたり、ソフトクリームに乗せたりと、今までに無い発想のメニューが話題になりました。

キャビアは高級グルメの前菜からデザートにも使われるようになりました。トッピングの量は2g位で十分ですから、メニュー価格はそれほど高くはなりません。キャビアを使用したデザートはお客様のサプライズとロコミが期待できます。

何に乗せるかはアイデア次第で無限大。今年は思いもかけない使い方でお客様を驚かせてください。



アメリカ産キャビアを日本で最初に輸入したのはシンポフーズです。アメリカ在住のシンポフーズグループの日本人スタッフが、産地を特定し漁獲、生産の段階からチェックして買い付けています。生産者が明確に見える天然物のキャビアです。もちろんアメリカ連邦政府の正式な許可を得て輸入しています。業務用原料缶を輸入し、自社の特設専用ルームでチェックしながら、注意深くリパック(瓶詰め)していますので品質が安定しています。

商品名:US産キャビア パドルフィッシュ(天然)

原料:US 国内リパック 冷蔵品

(加熱殺菌/パステライズ)

規格:1個 50g×12個入り/ケース

★お節向けなどに20gなど特注サイズもご予約を承ります。

お気軽にご相談ください。



かき氷キャビア・イメージ

キャビアは高価ですが、たとえば2gの使用ならばコストは思ったほどかかりません。従来のデザートメニュー価格に、利益をあまり乗せないキャビア分をオンすれば、オーダーしやすい価格に設定できます。

(料理よりも価格が低く設定できるデザート系が効果大) グランドメニューよりもキャンペーンメニュー向けにおもしろいですね。キャビアの新しいメニューのスタイルをぜひご検討ください。