

ショベルノーズスタージョン

【学名 *Scaphirhynchus platorhynchus*】
チョウザメ目ヘラチョウザメ科チョウザメ属
現地では「ハックルバック」と呼ばれています。

北米大陸のミシシッピー川やミズーリ川水系に生息している野生のチョウザメで、川や湖の底に生息する雑食性の北米固有種になります。

アメリカ産ではヘラチョウザメ科ヘラチョウザメ属の「パドルフィッシュ」も有名です。

天然チョウザメキャビアの国際取引は2006年のワシントン条約の議決によって事実上停止されました。

以降、国内でも一時的にキャビアが品薄となりましたが、国内外でチョウザメの養殖が盛んになり、様々な種類の養殖チョウザメのキャビアが国内で流通しています。

かつては天然物のブルーガやオシエトラなどが主流でしたが、現在の市場ではそれらに代わって、カルーガ、シベリア、アムール、ホワイト、交雑種(バステルなど)など様々な養殖キャビアが見られるようになりました。

Shovelnose Sturgeon Caviar

from USA

今回ご案内の「ハックルバック(HB)キャビア」は“天然”のチョウザメから生産されますが、ワシントン条約によって厳しく求められている天然資源保護の目的に沿うべく、州政府と連邦政府が、漁獲やキャビアの製造および輸出を厳しく管理・制限しています。

市場では希少になってしまった天然モノのキャビアですが、「ハックルバックキャビア」は「パドルフィッシュキャビア」に比べても特に生産量が少なく、国内外の養殖キャビアが主流の今、真に希少な“天然”キャビアと言えます。

大きさは小粒ですが、色は黒く味も一定のご評価をいただいております。

国内の協力工場で瓶詰と低温加熱殺菌(パステライズ)をしており、安全安心も大きなおすすめポイントです。

Net.wt.
50g



Net.wt.
20g



12 瓶/ケース ※ケース未満は別途送料

[アメリカ原料/国内加工(瓶詰後低温加熱殺菌)]

保存温度: 冷蔵 10℃以下

賞味期限: 180 日(製造日含)

株式会社シンポフーズ

