

A white circular outline is centered on the page, containing the text 'Almas Caviar'.

Almas Caviar



1

会社のご紹介

2

製品のご紹介

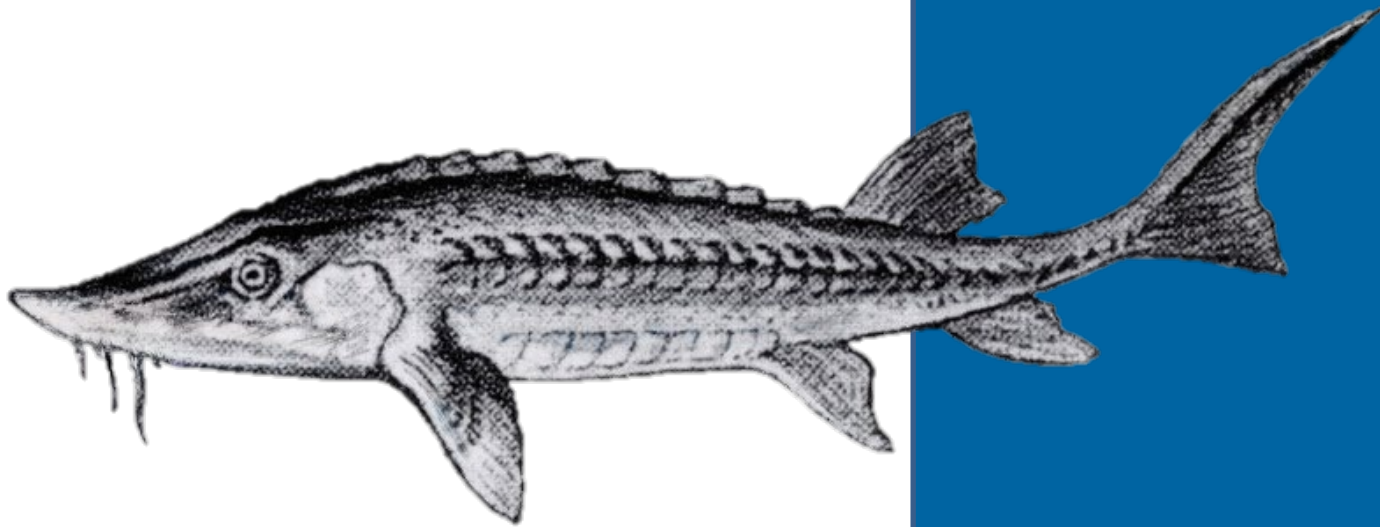
3

キャビアの
楽しみ方





ALMAS CAVIAR
THE WORLD'S BEST CHOICE



**"I'd do anything for caviar
and probably did."**

キャビアのためなら私は何でもできる。
そして何でもしてきた。

- Henry Kissinger -

1

会社のご紹介



<アルマスキャビア養魚場の全景>

チュンチョン北度のナンハン江上流に位置しています。
キャビアの品質を左右する決め手となる豊富な水量、適切な水温などをそろえている恵まれた場所に位置しているアルマスキャビアの養魚場には、豊富な水が1年中供給されています。

一千年の企業、アルマスキャビア

アルマスキャビアは世界第一のキャビアを生産、販売しております。

世界中のアルマスキャビア

- | | |
|------------|---|
| 2008年 2月 ~ | Seafood Expo North America参加 |
| 2011年 4月 ~ | Seafood Expo Europe参加 |
| 2009年 6月 | New York Fancy Food Show参加 |
| 2009年 8月 | アメリカ New Marine Resources., Inc.と取引契約締結 |
| 2009年 9月 | 日本と取引開始 |
| 2010年 9月 | アメリカ Beverly Hills Caviar, 日本 Dayu, UAE Five Brother LLCなどに輸出 |
| 2012年 5月 | The New York Timesにアルマスキャビア関連記事掲載 |



The New York Times

2012年5月12日 <The New York Times>
アルマスキヤビアの記事が掲載

“Catering to Taste For Caviar From An Unexpected Place”

(Business Section ページ B3)

<The New York Times 記事>



Nature Sustainability Best and Finest

01

Nature

最高の塩以外に別の添加物は全く含まれていない自然そのままの味をもつアルマスカビアです。

02

Sustainability

Sustainable Technologyを使用してキャビアを生産するアルマスカビアです。

03

Best and Finest

世界最高のキャビアを生産するアルマスカビアは、1998年に設立してからSeafood Expo North AmericaやSeafood Globalのようなアメリカや欧米の権威ある国際博覧会に毎年招待されております。また、2012年5月12日の<The New York Times>グローバルビジネスセクションにはアルマスカビアの優秀性が紹介されており、<The New York Times>のフードコラムニストであるJay Weinsteinさんからその味のすばらしさと品質について最優秀の評価を受けました。



Creating Caviar Culture with 5-Star Hotels

Joins

중앙일보 중앙SUNDAY JTBC 일간스포츠 Korea JoongAng Daily 중앙그룹 더보기 로그아웃

중앙일보

라이프 스타일

뉴스검색

패션 맛 럭셔리 뷰티 리빙

フォーシーズンズホテルの ソウルキャビアプロモーション

세계3대 진미 '캐비아'에 빠진 호텔들...어떤 메뉴들이

[중앙일보] 입력 2018.04.19 00:01

송정 기자

20

'이것' 하나만으로 특별한 자리가 되는 식재료가 있다. 바로 캐비아(철갑상어 알). 6~7년 이상 자란 철갑상어에서 알을 채취한 후 소금을 넣어 만든 캐비아는 풍미가 뛰어나 송로버섯,푸아그라와 함께 세계 3대 진미로 꼽힌다. 최근 특급호텔들이 캐비아에 빠진 이유도 바로 이 때문이다. 호텔 바깥에선 파인다이닝 레스토랑이 인기를 끄는 데다 새로운 호텔이 잇따라 문을 열면서 호텔 특유의 미식은 강조되다 다른 곳과 차별화를 꾀하기 위해 캐비아로 구성된 프로모션을 진행하고 있다.



워커힐, '델비노' 오픈 1주년 기념 캐비아 프로 모션

이규화 기자 david@dt.co.kr | 입력: 2018-03-29 22:30

프린트 +1 -1 댓글 0 SNS

[단독] 고급질 우패 사운드! 블루투스 이어폰 54% 단독 초저가 할인



비스타 워커힐 서울은 이탈리아 레스토랑 델비노(Del Vino)가 오픈 1주년을 기념해 캐비아의 다양한 매력을 경험할 수 있는 '미트 더 캐비아'(Meet the Caviar) 프로모션을 선보인다고 29일 밝혔다. 정채 요리부터 디저트까지 다섯 코스로 구성된 이번 프로모션은 메뉴마다 10년 이상 자란 철갑상어에서 추출하는 오세트라 캐비아를 사용한다. '미트 더 캐비아' 프로모션을 통해 다양한 식재료와 캐비아가 이루는 이색적인 조화를 경험할 수 있다. 워커힐 계급

비스타 워커힐 서울은 이탈리아 레스토랑 델비노(Del Vino)가 오픈 1주년을 기념해 캐비아의 다양한 매력을 경험할 수 있는 '미트 더 캐비아'(Meet the Caviar) 프로모션을 선보인다고 29일 밝혔다.

정채요리부터 디저트까지 다섯 코스로 구성된 이번 프로모션은 메뉴마다 10년 이상 자란 철갑상어에서 추출하는 오세트라 캐비아를 사용한다. '미트 더 캐비아' 프로모션을 통해 다양한 식재료와 캐비아가 이루는 이색적인 조화를 경험할 수 있다.

코스는 캐비아 플래터로 시작한다. 담백한 빵과 계란, 사워크림, 그리고 향을 더해 알파와 레몬이 곁들여진 플래터로 캐비아 본연의 맛을 느끼며 입맛을 돋우고 나면, 육수수 크림수프와 캐비아, 캐비아를 곁들인 해조류 리소로 메뉴가 이어진다. 메인 메뉴는 캐비아를 올린 호추산 안심과 환자 구이로, 풍부하고 묵직한 맛의 스테이크가 캐비아와 만나 이루는 고급스러움을 경험할 수 있다. 디저트로 제공하는 워커힐 수제 바닐라 아이스크림에도 캐비아가 곁들여져 단맛과 짭짤의 대비가 이루는 즐거운 맛의 비결을 제공한다.

ビスタウオーカー ヒルホテルの キャビアプロモーション

Creating Caviar Culture with 5-Star Hotels



JW東大門マリオットとともに
にしたキャビアピクニック





ALMAS CAVIAR
THE WORLD'S BEST CHOICE

Clientele



JW MARRIOTT.
SEOUL

LOTTE
HOTELS & RESORTS


Millennium
Seoul Hilton

the Galleria

GRAND
WALKERHILL
SEOUL

SHINSEGAE

THE SHILLA
SEOUL

GRAND
HYATT
S E O U L


FOUR SEASONS HOTEL
Seoul

THE WESTIN
CHOSUN
SEOUL



THE
HYUNDAI
LOTTE

PARK HYATT SEOUL™

CONRAD
HOTELS & RESORTS™

DEPARTMENT STORE

2

製品のご紹介



<アルマスカビアの製品写真>

- キャビアは特別な方へ送れる最高のギフトであり、大切な人と共にする素敵なパーティーの品格を高める象徴になります。

種類	特徴	Taste	Value
アルマスカビア (Almas Caviar)	ダイヤモンドの原石を意味し、ゴールドイエロー色です。	独特で深いバター風味な味	★★★★★
ベルーガキャビア (Beluga Caviar)	約20年以上育てた2m以上の大きさのチョウザメから得られます。長い成長期間を待たなければならず、またキャビアのサイズが最も大きいため、値段は高価であるが、風味は高く評価されます。	精製された純粋なキャビア そのままの柔らかい風味	★★★
オセトラキャビア (Osetra Caviar)	約10年以上育てたチョウザメから得られます。卵のサイズは中間です。	ソフトで香ばしい味	★★
セブルーガキャビア (Sevruga Caviar)	約7年以上育てたチョウザメから得られます。卵のサイズは最も小さいです。	ライトでさっぱりした味	★★

*キャビアの色はチョウザメの肌色によって異なっており、ベルーガ、オセトラ、セブルーガキャビアはそれぞれ様々な色をもちます。



Other Products

01

キャビア化粧品

- 化粧水 / エッセンス / アイクリーム / 乳液 / クリーム
- マスクパック / アンブル / ミスト
- 石鹼(Oil to Foamタイプ) / 石鹼 (バータイプ)
- サンケア
- 化粧品の原料: キャビア抽出物、キャビアオイル

02

その他の製品

- 化粧品の原料(キャビア抽出物、キャビアオイル)
- サプリメント(チョウザメ/キャビア)
- サプリメントの食品原料
- バイオ製品など

3

キャビアの
楽しみ方



キャビアを楽しむためのTip

01 Use it as a special and versatile ingredient

キャビアは前菜料理としてはもちろん、あらゆるコース料理にもふさわしい食材です。

02 Take it unadorned

他の料理に添えることなく、キャビアだけを味わってみることをお勧めします。真の風味を楽しむことができます。

03 Enjoy with

刻んだ玉ねぎやたまご、サワークリーム等と共に召し上がるか、クラッカーやパン、トースト、ブリヌイの上に乗せてもいいでしょう。またトリュフオイル、サーモン、フォーアグラなどと一緒に召し上がるとより深いキャビアの味を楽しむことができます。

04 Pair with

ドライなウォッカやシャンパンはキャビアの味をさらにアップしてくれるはずです。

キャビアの Serving/保管 Tip

01 Use the right utensils

- 固有の味を生かすためには、クリスタルまたは陶器の食器をご使用ください。
- 陶器、ウッド、またはプラスチック製のスプーンをご利用ください。

02 Keep it cold

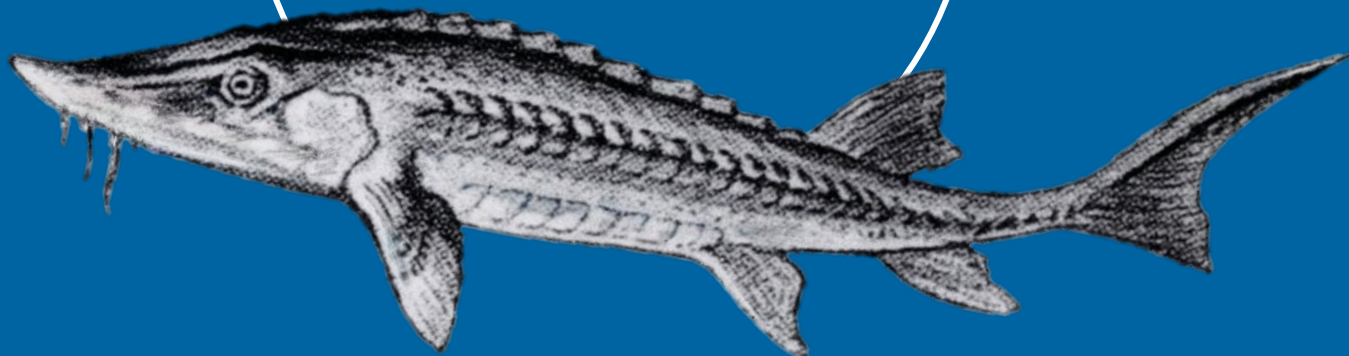
- 冷蔵保管します。
- 冷蔵庫の<生鮮食品>室に保管するのをお勧めします。

03 Consume or serve the entire container

- キャビアの味を堪能するためには、1オンス以上召し上がることをお勧めします。
- 一度開封したキャビアは味が変わってしまう場合がありますので、できるだけお早めに召し上がってください。
- 開封前最大6ヶ月から1年、開封後には最大3日まで保存可能です。



御覧いただき
誠にありがとうございます。
ございます。





ALMAS CAVIAR
THE WORLD'S BEST CHOICE



ALMAS CAVIAR

THE WORLD'S BEST CHOICE



日本輸入元:株式会社 小林精機

〒105-0004 東京都港区新橋2-16-1 ニュー新橋ビル702C

代表電話：03 (6273) 3210 FAX:03 (6273) 3021

<https://www.seiki-g.co.jp>