



カゴ ビール アセット

結

SANMARINO

黄金のカビアと島津薩摩切子、
サンマリノ共和国のワインを
セットにしました。

5月1日(月)販売開始!



Gold caviar

アルビノゴールドカビア

世界的に貴重な色素を持たないアルビノスターレット（コチョウザメ）から採卵された、ゴールドの輝きを持つ希少なカビア。国内初の流通となる純国産ゴールドカビアのファーストロット No. 1 ~ No. 10になる最高級カビアです。

■栄養成分のご案内

【カビアの栄養・期待される効能効果】

カビア主成分は脂質とタンパク質です。その他、ビタミン B12、パントテン酸、カルシウム、亜鉛などを多く含み、塩での加工により塩分（ナトリウム）も含まれます。味覚の動きを保つのを改善したり、血栓の形成を抑制する働きがあるとされています。また、貧血を改善したり、動脈硬化を防ぐのに有用とされます。

パントテン酸は、補酵素コエンザイム A としてタンパク質や脂質、糖質の代謝に関わっています。

ビタミン B12 は造血作用や中枢神経機能維持の働きがあるとされ、脂質やアミノ酸の代謝にも関わっているとされます。亜鉛は、味蕾の形成に必要な成分です。鉄は酸素を運んだり、それを細胞へ取り込むことに関与しています。このため、貧血の予防に有用とされています。

【チョウザメの成分・栄養価】

チョウザメは、他の魚に比べて良質のタンパク質（必須アミノ酸）が非常に多く、特にうまみ成分であるグルタミン酸、アラニン、グリシン、アスパラギン酸が多く含まれます。

淡泊で小骨がなく食べやすい白身の魚肉で EPA、DHA など、動脈硬化の予防によいとされている高度不飽和脂肪酸がチョウザメには大変多く含まれています。

グルタミン酸…脳の機能性を活性化するグルタミン酸が、チョウザメには豊富に含まれています。

アスパラギン酸…チョウザメに含まれるアスパラギン酸は、栄養素の吸収と疲労回復に効果があります。

アラニン…アラニンは、肝臓を動かすエネルギー源。肝臓の健康に欠かせない成分です。

グリシン…血流をよくする働きのあるグリシン。睡眠の質を高めると言われています。

高度不飽和脂肪酸…動脈硬化を気にされている方にも人気の DHA・EPA が豊富に含まれています。

コンドロイチン硫酸…骨（特に軟骨）の構成物質の一部で、関節部分の動きを滑らかにしたり、傷の自然治癒に不可欠な物質です。よって、腰痛・関節痛・肩こり・リウマチ・骨粗鬆症などでお悩みの方が好んで摂取されることが多いです。

コラーゲン…一般に魚肉に豊富とされているコラーゲン。マダイよりも多く、ヒラメに匹敵するほど含まれているという報告があります。アミノ酸スコア…チョウザメのアミノ酸スコアは 90 近い値で、有益なタンパク質を多く含んでいます。

サンマリノ共和国には東日本大震災の犠牲者追悼のため、ヨーロッパ初となる神社「サンマリノ神社」が建立されています。株式会社メルベイユキャビア代表取締役の出身地が宮城県気仙沼市であることから、復興支援の取り組みとして始まった「3.11 future caviar」事業でこの縁をいただき、国産キャビア初となるアルビノゴールドカビアの生産に成功しました。島津薩摩切子のカビアボウルとサンマリノワインの特別セットとして結サンマリノから提供開始となりました。

10セットのみの限定商品



Caviar bowl

カビアボウル

このカビアボウルは金赤（きんあか）と呼ばれる金を原料に使った煌びやかな色です。今年は金赤が復元されてから35年の記念の年でもあり、職人が形や模様、大きさにこだわり抜いた至極の逸品です。

本セット限定特注の非常に貴重なお品です。



ワイン

Wine

サンマリノは中世より戦火を免れた風土。その平和な風土で育まれました。神社に隣接した国営農場で作られ、残留農薬の心配もなく、限りなくナチュラルで健康にも最適であると私たちは考えています。今回はそのワインのラベルを、有名イラストレーターであるサイトウユスケさんに、特別デザインで書き下ろしていただきました。



サイトウユスケ Yusuke Saitoh

1978年生まれ。横浜市在住。2003年パンタンデザイン研究所イラストレーション専攻卒業。以後、フリーのイラストレーターとして活動。これまでにミュージックマガジン表紙（2008年4月号～2014年3月号）、ジャケットアートワークや映画宣伝美術などにイラストを提供。著作に作品集「YOUTHQUAKE」他。

ゴールドカビアセット

島津薩摩切子オリジナルカビアボウル
ワイン3本
島津薩摩切子脚付杯 110万円(税込み)

5月1日販売開始

事前問い合わせ受付中です。
※無くなり次第終了となります。