



蝶鮫屋



清流・高梁川の恵み

フレッシュキャビアをお楽しみください

蝶鮫屋は岡山県の最西北端、中国山地の山あいに位置する新見市にあり、チョウザメの養殖からキャビアの製造、チョウザメ肉の加工・販売までを一貫して行っています。

岡山県西部を流れる高梁川水系は、澄んだ美しい水質と豊かな水量が自慢です。新見市はその高梁川の源流にあり、全国的にも珍しいカルスト地形で形成され、周囲には大小200あまりの鍾乳洞が点在します。

臭みがなく、濃厚なキャビアをつくるために必要なのは新鮮な水です。

高梁川水系の清流やカルスト地形を形成する地下からの湧き水は日本でも珍しい硬水で、チョウザメの原産地に水質が近いため、国内でも養殖に必要な環境が整っている地域といえます。

そんな山の恵みをたっぷり含んだ水で2000年から養殖をはじめ、今ではおよそ12,000匹のチョウザメを養殖し、年間100kgのキャビアを生産しています。



新見フレッシュキャビア

新見フレッシュキャビアは採れたてのチョウザメの卵と岩塩だけで製造しており、瞬間冷凍することで非加熱・塩分ひかえめで仕上げることを可能にしています。

その味は、柔らかく非常に繊細で、口に含むと「とろり」とした卵本来の濃厚な旨味が広がり、華やかな香りと余韻を味わっていただくことができます。





新見フレッシュキャビア 塩分3.5% 商品番号 C0021

塩分ひかえめで、キャビア本来のコクと味わいを
お楽しみいただける「塩分3.5%」
そのままでもろりとした味わいと、魚卵の旨味を存分に
お楽しみいただけます。



新見フレッシュキャビア 塩分5% 商品番号 C0022

キャビア本来のコクと味わいをいかしつつ
お料理にもびったりな「塩分5%」
従来のキャビアより塩分はおさえ、塩味と濃厚な
旨味をバランスよく仕上げました。



新見フレッシュキャビア 醤油 商品番号 C0023

国産キャビアならではの、豊かな香り「醤油」
日本料理や日本酒にも合うように、キャビアを醤油で味付けた
当社オリジナルの商品です。
キャビアの強い塩味が苦手な方にもご好評いただいております。

【お召し上がり方】

魚介類や乳製品との相性がよく、様々な料理にお使いいただけます。解凍の際は冷蔵庫で1日程度かけ
ゆっくり解凍していただきますと卵に味がなじんでよりおいしくお召し上がりいただけます。
シャンパンや白ワインはもとより、日本酒にもよく合います。
卵の色は個体差で黒や灰色・緑があったものがありますが、味や品質に変わりはありません。

各 14,580 円(税込)

【内容量】各 15g 【特定原材料等 29 品目】塩分 3.5%、塩分 5% / なし、醤油 / 小麦・大豆 *魚卵アレルギーの方には症状が出る場合があります。

新見キャビアバター

新見フレッシュキャビアを国産バターにたっぷり練りこみました。5種類の味わいがございます。

程よい塩分とキャビアの豊かな香り・バターの濃厚さを

お楽しみください。

バゲットやトーストしたパン、プリンに添えて。

ステーキや白身魚、魚介やパスタなど、

あたたかいお料理にもおつかいいただけます。

彩りも鮮やかなキャビアバターは、

皆様の食卓をより華やかな

ものにいたします。





プレーン

商品番号 CB021



フレッシュキャビアをシンプルにバターに混ぜ込み、キャビアの塩味をお楽しみいただける味わいです。

アサツキ

商品番号 CB023



アサツキの香りがいきたキャビアバターです。魚介にあわせてお楽しみください。

トマト

商品番号 CB022



トマトピューレをバターに練りこみ、キャビアの塩味をいかしておつくりしました。

ブルーブラン

商品番号 CB024



香味野菜のエシャロットの香りと酸味が特長のキャビアバターです。

プレミアム

商品番号 CB025



バターにもキャビアをたっぷり練りこみ、粒のキャビアも混ぜ込んだ、キャビアの風味をしっかりと感じられる特別なキャビアバターです。

[お召し上がり方]

トーストしたパンやバケット・温めたブリニヤパンケーキのほか、ステーキや蒸し野菜・魚料理の上に乗せて一緒に召し上がると、程よい塩分とキャビアの豊かな香り・バターの濃厚さをお楽しみいただけます。

4種各2,970円(税込)
プレミアム5,940円(税込)

[内容量] 各15g 【特定原材料等29品目】ブルーブラン/乳成分、他4種/卵・乳成分 *魚卵アレルギーの方には症状が出る場合があります。

エンペラーフィッシュ チヨウザメ

チヨウザメは約2億5千万年前から生存していた古代魚の一種。名前は体表(背中)にある硬くて大きな鱗が「蝶々」の羽の形をしていることと、全体的な形が鮫に似ていることに由来しています。サメと名づけられています。サメとは全く違う魚で、歯がなく4本のひげと嗅覚を使って底面の餌を探し飲み込みます。中国やヨーロッパでは古くから皇帝魚(エンペラーフィッシュ)と呼ばれ、皇帝や王様に献上される貴重品として扱われており希少性の高い魚種です。その身は白く、歯ごたえがあり旨味成分であるアミノ酸も豊富に含まれています。





チョウザメスモーク

1個 1,620円(税込)

桜のチップで薫り豊かな冷燻に仕上げた「チョウザメスモーク」です。

淡水魚独特の臭みもなく生ハムのようなしっとりとした食感で、

サラダのトッピングやお酒と合わせてお楽しみください。

【内容】チョウザメスモーク(50g) 【特定原材料等29品目】なし



新見フレッシュキャビア・チョウザメスモーク 詰合せ

1箱 13,068円(税込)

チョウザメスモークと新見フレッシュキャビアを詰め合わせました。

【内容】新見フレッシュキャビア(塩分3.5%)7g×1・新見キャビアバター(プレーン)15g×1・チョウザメスモーク(50g)×2

【特定原材料等29品目】新見キャビアバター(プレーン)/卵・乳成分、新見フレッシュキャビア/なし、チョウザメスモーク/なし
*魚卵アレルギーの方には症状が出る場合があります。

魚肉加工品について

稚魚から養殖したチョウザメは約3年目でオスとメスの判別ができるようになります。オスとメスは別の水槽で飼育し、オスは肉質のやわらかいうちに食用として、加工しています。現在は、チョウザメスモークやチョウザメコロッケを加工・販売しております。蝶鮫屋のオンラインショップでも取り扱っています。

魚肉の取り扱いについて

蝶鮫屋では加工用としてオスの魚肉販売も行っています。冷蔵便での販売のみです。岡山より翌日着の地域までが販売可能地域でございます。個人のかたへの販売はしておりません。ご了承くださいませ。詳細はお電話にてお問い合わせください。



オリジナル

少量ずつ全種類を楽しみたいかたへ



新見フレッシュキャビア 3種セット

20,412 円(税込)

【内容】新見フレッシュキャビア 7g
(塩分 3.5%・塩分 5%・醤油) × 各1



新見 キャビアバター 5種セット

10,800 円(税込) <送料込み>

【内容】新見キャビアバター 8g
(フレン・アサツキ・トマト・ブルブラン・プレミアム) × 各1

ご要望に応じて詰め替えも承ります



新見フレッシュキャビア 2個入

29,160 円(税込)

【内容】新見フレッシュキャビア 15g
(塩分 3.5%・醤油) × 各1



新見フレッシュキャビア・ キャビアバター セット

20,520 円(税込)

【内容】新見フレッシュキャビア 15g
新見キャビアバター(プレミアム) 15g × 各1



新見 キャビアバター 2個入

8,964 円(税込)

【内容】新見キャビアバター 15g
(フレン・プレミアム) × 各1

おすすめギフト

大切な方々への贈り物に。
特別な感謝の気持ちを伝えます。



千屋牛とは

千屋牛(ちやぎゅう)とは、繁殖から肥育生産まで品質を大切にした岡山県産ブランド黒毛和牛のことです。きめ細かな霜降りと肉の甘みに特徴があり、柔らかく上質な味わいを楽しむことができます。飼育頭数が少なく、岡山以外ではあまり食べることができない希少なブランド牛です。

食べかたレシピ

ドレッシングやソースに混ぜたり、彩りとして料理の上に乗せても
美味しく召し上がれます。

パーティーやご自身へのご褒美にホテルやレストランで味わえる
ちょっと贅沢な高揚感をお楽しみください。

キャビアバターはソースとして
あたたかいお料理でも。



キャビアは魚介や乳製品、
鶏卵との相性も抜群です。



食べかたレシピ
キャビアをおいしく召し上げるための
動画を随時配信しています

GIFT

| 新見の恵み

地元和牛との豪華な詰合せ

千屋牛ステーキセット
サーロイン 肉200g×2(400g)



*写真はA

【内容】

- A 新見フレッシュキャビア 15g(塩分3.5%)・
新見キャビアバター(プレミアム)20g×各1
33,372円(税込)
- B 新見フレッシュキャビア 10g(塩分3.5%)
新見キャビアバター(プレミアム)20g×各1
28,512円(税込)
- C 新見キャビアバター(プレミアム)20g
18,792円(税込)

千屋牛ステーキセット
モモ 肉(300g)



*写真はA

【内容】

- A 新見フレッシュキャビア 15g(塩分3.5%)・
新見キャビアバター(プレミアム)15g×各1
25,920円(税込)
- B 新見フレッシュキャビア 10g(塩分3.5%)
新見キャビアバター(プレミアム)15g×各1
21,060円(税込)
- C 新見キャビアバター(プレミアム)15g
11,340円(税込)

【特定原材料等 29 品目】千屋牛ステーキセット / 卵・乳成分・牛肉
*魚卵アレルギーの方には症状が出る場合があります。*解凍後はお早めにお召し上がりください。



養魚場

蝶餃屋では養魚場の見学も行っていきます。

新見市は岡山県の北西部に位置し、高梁川の源流に
ほど近い、山の中の自然豊かな環境です。

この環境をいかし、チョウザメを飼育しています。

「山の中でチョウザメ？」と驚かれるかたもいらつしやるかも
しれませんが、チョウザメは淡水魚なのです。

高梁川水系のミネラル分豊富な水質の恵まれた環境で
スタッフが愛情込めて飼育しているチョウザメに
間近でみて、触れることもできます。

是非、会いにきてください。

見学について

チョウザメ養魚場では随時見学を受け付けております。見学をご希望のかたはwebサイトのお申し込みフォームまたはお電話、FAXにてお申し込みください。

ホームページ

<https://msfarm.co.jp>

スマートフォンは
こちらからどうぞ ▶



【見学時間】 毎日(年末年始を除く)10:00～15:30

※見学にかかる所要時間は、30分～45分程度です。

【見学場所】 養魚場

〒718-0012 岡山県新見市唐松2292

【見学料金】

お一人様・税込価格

大人 550円 小・中・高校生 330円

小学生未満 無料(要保護者同伴)

教育利用割引※ 教育利用 275円(大人・子供ともに)

※引率者代表を除く15名様以上 ※教育利用割引は引率者1名様無料

**【キャビア
試食】**

お一人様・税込価格

880円(要事前予約)



蝶鮫屋 ザ・コートヤード表町店

バーカウンターで、シャンパンとフレッシュキャビアの至福のひと時をお過ごしください。



キャビアスプーン & シャンパン

■ 住 所

岡山市北区表町1丁目11-1
ザ・コートヤード表町1階

38

■ 営業時間

11時30分～19時

■ 定休日

水曜日・年末年始

国産キャビア専門 蝶鮫屋

東京店

ビストロタイプのキャビアバー。
ワイン・シャンパン・日本酒を
取り揃えております。キャビアとの
マリナーージュをお楽しみください。



キャビアフラッペ

■ 住 所

東京都千代田区内幸町1丁目
7番1号 日比谷OKURAJI G15

■ 営業時間

14時30分～22時30分

■ 定休日

年末年始



お問い合わせ & ご注文

商品のご注文は公式オンラインショップ、お電話、FAXにてお申し込みいただけます。

オンラインショップ

<https://chouzameya.thebase.in/>

スマートフォンは
こちらからどうぞ ▶



送料・配送について

20,000円以上のご注文で国内送料が無料になります。

商品の価格・意匠・内容は予告なく変更する場合がございます。

お支払い方法について

クレジットカード 携帯キャリア決済 銀行振込 コンビニ決済 Pay-easy

税込価格は1円未満を切り上げて表示しております。

お問い合わせ

<https://msfarm.co.jp>

ふるさと納税について

[新見市ふるさと納税公式サイト]

<http://city.niimi.okayama.jp/furusato-nouzei/>



蝶鮫屋 (株式会社エヌディエス MS ファーム事業部)

〒718-0012 岡山県新見市唐松 2759-6

TEL : 0867-76-2000 FAX : 0867-76-2500





TEL:0867-76-2000
FAX:0867-76-2500 <https://msfarm.co.jp>

