

カズノコ探検隊

おいしいカズノコの見分け方のポイントは、①うすい皮にしつかりおおわれている②透明感がある③カズノコ本来の黄色④張りがあつて身のしつかりしている。

とくにおすすめるのはカナダ太平洋産。自然ゆたかなカ

ナタ西海岸のバンクーバー島周辺でとれたミンから取り出した卵を、現地塩づけにして新

おいしいカズノコとは

鮮なうちに日本へ輸出します。その間の道筋は追跡調査され、きちんと管理されています。

「カナディアン・パシフィック・カズノコ協会」が日本であつかうカズノコは、カナダ政府がみとめた証明書つき。このように、カナダでとれてから日本の消費者にとどくまで、しっかりと安全管理されているので、安心して味わうことができます。

★カズノコを使った料理レシピなどの情報は、下記のホームページで紹介されています。

カナディアン・パシフィック・カズノコ協会

<http://www.kazunoko.org>