

# Caviarge

キャビアージュ

トッピングもよし  
サンドイッチ・おにぎり等  
水分が気になる食材にも  
おすすめ!

「プチプチ、美味しい、映える」  
食感・味・色彩を変化させる



キャビアージュの用途は無限大。  
様々な料理、ドリンクに活用できます。

味・色の変更が可能

見た目もユニークで、



サラダ、魚介系の前菜、スープ、ラーメン、メイン料理  
デザート、寿司、白米、パン etc... ※様々な料理に活用できます。



## 特徴

- ・プチットした食感
- ・一粒でカンタン栄養摂取
- ・透明感のあるカプセル
- ・味と色合いの変化
- ・熱に強い (お湯でも溶けない)

基本は、こめ油がベース。  
オリーブ油、アボガド油、その他、  
(植物油・動物油)や指定の油も調合できます。

さまざまな材料で検討します。

不凍化 (冷凍保存処方) タイプ (開発中)



## レシピ

味・色の選定  
指定成分  
使用可能

## サイズ

3mm  
or  
2mm

## 数量

ミニマム  
Lot.1000~  
(約65g/個)

## 味のバリエーション

※味・色の変更ご相談ください。

### 調味料系

鰹節、昆布、海苔、柚子  
雲丹、明太子、レモン  
梅干し、トウガラシ、味噌  
松茸、しいたけ、ガーリック  
蟹、海老、トリュフ、すだち  
チキン、ビーフ、BBQ  
クリームチーズ、カレー  
焼き醤油、マヨネーズ etc...

### フルーツ系、菓子製品

バニラ、カスタード  
はちみつ、チョコレート  
イチゴ、みかん、メロン  
あずき、きなこ、レモン  
栗、南瓜、梅、柚子  
コーラー、サイダー  
紅茶、抹茶、ほうじ茶  
コーヒー、プリン etc...

