

オマール海老

カナダ東海岸より旬のものだけを

ロブスターは脱皮して成長していきます。脱皮には相当のエネルギーが必要で、毎年夏の脱皮の時期に向けてオマールは身体の中に体力を蓄えようとします。この時期がちょうど春の漁獲期にあたり、その時期のオマールは血中に含まれるプロテイン濃度は一年の中で最も高くなり、体も締まります。このため、春のロブスターは身入りがよく、味が濃いと評価されています。

生冷オマールロブスター ホール



従来の冷凍オマールの品質を覆す画期的な品質を誇ります。生冷凍オマール・ロブスターは加熱後、身と殻が付着し歩留まりを下げる要因になっていて、生から火入れを行う場合、活オマールを使用するか、身が殻から外れやすいブランチ冷凍製品を使用するケースが一般的でした。しかし、生きのいい活オマールに超高压（ハイプレッシャー）をかけることにより、生から火入れした後でもしっかりと身と殻がはがれるのみならず、火入れの前に下処理（殻剥き作業）を行う場合も、テール部分の身肉は無論のこと、従来殻剥きに時間を要した爪もフルシェイプで簡単に取り出すことが可能になり、作業時間は大幅に短縮されます。しかも、使用することが稀だったナックルミートやレッグミートも、そのままの姿で取り出せます。

活オマールに高压をかける通常のハイプレッシャー製法は、やり方によっては大切な活海老の身質を痛める原因にもなり、身は白く濁り、その細胞は必要以上に破壊され、ベタツとした触感になっている場合があります。しかし、独自のハイプレッシャー製法で活海老に超高压を与え、絶妙なバランスでたんぱく質を熟成させ、味覚・食感を理想的に高めることを可能にしています。これはオーバークックでも身が硬くなりなく、ふっくらした食感が味わえます。

■ハイプレッシャー 生冷オマールホール

商品 ID	サイズ	原料サイズ	入数	価格
203019	M	300/350g	16 尾 /ケース	
203020	L	350/400g	14 尾 /ケース	
203021	2L	400/450g	12 尾 /ケース	
203022	3L	450/500g	11 尾 /ケース	

※オマール製品に関しては、毎シーズンごとに各メーカーの新物入荷のタイミングや在庫状況、価格など様々な条件により CP を確認し在庫する商品の切り替えております。この為、最新の取扱いアイテムや価格、および販売単位による特別条件などは web サイトよりご確認ください。



高品質に冷凍されたオマールは

活オマールと比べても積極的な選択肢になります！

・オマール・ロブスターの美味しさは季節によって異なります。一般的に、カナダ東海岸で獲れるものは5月から6月が一番美味とされ、冷凍で販売されるオマールはこの時期に獲れた鮮度のよい状態で急速凍結されています。

また、活オマールはカナダやアメリカで漁獲されてから日本まで空輸、販売のタイミングまで業者のタンク内で管理されます。輸送途中や、タンク内で他のオマールと一緒にされ自由に動き回れない状態ではオマールに大きなストレスがかかり、調理する段階ではぎっしり詰まっているはずのオマールの身が縮んでしまったり、火入れ作業で身溶けすることがよくあります。

オマールが最も良い状態で漁獲され、最高の技術でその状態を閉じ込めた冷凍のオマールは、一年間を通りして安定的に利用できるなど活オマールと比べても積極的な選択肢となりえます。

生冷オマールロブスター 殻付きテール

■ハイプレッシャー 生冷オマールテール（殻付）

商品 ID	サイズ	原料サイズ	入数	価格
203054	2/3oz	72~78 g	60 尾 /ケース	
203055	3/4oz	96~104 g	50 尾 /ケース	
203056	4/5oz	108~135 g	34~42 尾 /cs	



ブランチオマールロブスター

ブランチオマールとは、限りなく 100℃に近い熱湯で約 30 秒間加熱した商品です。これは、商品を完全に加熱する場合に使用する「ボイル」とは異なり、あくまでオマールのミートが殻から外れやすくするために処理されております。

■プロテック製法 ブランチオマールテール（殻付）

商品 ID	サイズ	原料サイズ	入数	価格
203095	3/4oz	96~104 g	48 尾 /ケース	
203097	4/5oz	116~136 g	36 尾 /ケース	



■ブランチ オマールロブスター ハーフカット（爪なし・ミソ有り）原料 400g サイズ

商品 ID 203070
ユニット 10 尾分 (20half)/ct
原産国 カナダ原料 国内加工
通常価格

※当商品は、原料サイズで表示しております。原料サイズにはオマールでは特に大きい爪も含まれますので、実際の製品サイズは原料サイズから約 3 割減の重量になります。



生冷オマールロブスター むき身

- ・生きているオマールに数千気圧という高圧をかけることにより、身だけを殻から薄皮部分まできれいに外すことが可能になります。さらに、加熱すると細胞が膨らみ、身質が柔らかくふっくらと仕上がる効果まで期待できる新しい技術で作られる商品です。

■ハイプレッシャー 生冷オマールロブスター ネイキッド

商品 ID 203035
ユニット 約 165 ～ 175g(1 尾分)/pk
ケース 9pks×2cts
原産国 カナダ ニューブランズウィック州
通常価格



■ハイプレッシャー 窒素凍結 生冷オマールテールミート 2/3oz

商品 ID 203063
ユニット 約 56g ～ 84g/ 尾 (主に 3/4 から 4/5 サイズのテールを原料に使用。)
ケース 33 尾
通常価格

■ハイプレッシャー 生冷オマールテールミート L サイズ 5 尾入り

商品 ID 203066
ユニット 約 60g×5 尾 /pk(主に 3/4 サイズのテールを原料に使用。)
ケース 9pks
通常価格



ボイルオマールロブスター

- ・ボイルのオマールロブスターは、解凍しそのままお召し上がり頂ける適度な加熱がされています。爪肉をむいて胴体を半身にすればそのままテルミドールの材料として使用できます。アメリカヌソースで味付け、ホワイトソースなどをご用意いただければ、お節の材料にも最適です。

■プロテック製法 ボイルオマールホール ネット入り 原産国 カナダ

商品 ID	サイズ	原料サイズ	入数	価格
203046	M	275/325g	15 尾 /ケース	
203048	2L	400/450g	10 尾 /ケース	

■UHP スチームボイルオマール クローミート (中骨除去済) L サイズ 20 爪

商品 ID 203105 ユニット 約 18 ～ 22g×20 本 /pk 通常価格

■ボイルオマール クロー&ナックルミート 170g

商品 ID 203103 ユニット 170g/pk 通常価格

その他、オマールロブスター関連商品



Gourmet Chef Packers ■フンド オマール 500g

商品 ID 411040
ユニット 500g/pk
ケース 20pks
通常価格

- ・一度も凍結させない新鮮なオマール海老から作り上げた限りなくピュアなフンドオマール。えぐみや雑味になり得るものをすべて排除し、せのないピュアな味わいだからこそ、豊かなオマール海老の風味を様々な料理にお使いいただけます。

GROIX&NATURE ■オマールオイル 100ml

商品 ID 602050
ユニット 100ml/ 瓶
原産国 フランス
通常価格



- ・フランス、ブルターニュ地方南部に浮かぶ小さな島「グロワ島」で作られています。オマール・ブルーとエシャロット、にんにく、ガーリックをオイルで煮詰めて旨みを十分に抽出したオイル。味も香りも限りなく控えめなグレープシードオイルをベースに使用しております。



Gourmet Chef Packers ■グラスド オマール Brix38 100g

商品 ID 208120
ユニット 100g/ 瓶
通常価格

- ・フンドオマールを糖度 38 度まで煮詰めました。オマールの香りが濃縮時の熱で失われないように減圧濃縮 (真空濃縮) を採用し、ゆっくりと低温で煮詰めています。原料は極めてナチュラルで、添加物や増粘剤なども使用されておりません。

KISCO ■ジュド アメリカン

商品 ID 411070
ユニット 1kg/pk
ケース 10pks
通常価格



- ・オマール海老をソテーし、十分に風味を引き出して仕上げた海老の香り豊かな味が特徴。トマトの酸味とオマール海老の甘さが溶け合っています。ソース、料理の隠し味やコク出しにご利用ください。

最高級原料のオマール・ブルー

フランスのブルターニュ地方やノルマンディー地方を中心に、イギリスやアイスランドで漁獲されるヨーロッパロブスター。海の幸でも最高峰の食材として知られ、オマールブルーの称号を持ちます。

オマールブルーでなければ味わえない旨味と甘みある肉質。テイルの薄皮は鮮やかな深紅、艶やかでインパクトある演出。



■ハイプレッシャー 窒素凍結 生冷オマール・ブルー CKT ミート (爪・ナックル・テール)

商品 ID 203010
ユニット 1 尾分 (約 140 ～ 190g)/pk
ケース 10pks
原産国 フランスなど
通常価格

