

マームアラモード

検索

〒135-0004 東京都江東区森下 3-10-31 Tel.03 5625 2661(代)
業務用会員制食材仕入れサイト「マームアラモード」<https://www.ma-am.jp>

絶対に外せない、ノエルメニューこそジェラール・ビュルゴーのシャラン鴨を

カナール シャランデ
CANARD CHALLANDAIS
ジェラール ビュルゴー
by GERARD BURGAUD

シャラン北部ヴァンデ沿岸地域に広がる湿地帯。鉱物の塩、プランクトン
さまざまな養分を多く含むこの湿地帯でビュルゴー家のシャラン鴨 (CANARD
CHALLANDAIS) は飼育されています。長年の経験のもと、独自の配合でブレンドされた飼料を
使用。この「シャラン鴨」の生産量は少なく、フランスでも一部のレストランにしか出ていません。
代々受け継ぐエトフェ技術は、その商品を他メーカーの物と見比べると明らかですが皮目にも
綺麗にまんべんなくうっ血しており、優しく加熱するとそれはシャラン鴨の芳醇な脂の香りと合わさり特徴あるコクに変化し、きめの細かい肉繊維がその旨みを包み込みます。

(商品 ID : 120040) ヴァンデ地域圏シャラン

◆ジェラール・ビュルゴー バトード
カナール シャランデ サン 血入り

[エット] 約 0.7 ~ 1.0kg / 羽分 [ケ-シ] 20 羽分

[価格] ¥

・骨付き胸肉のエトフェ仕様



(商品 ID : 120041) ヴァンデ地域圏シャラン

◆ジェラール・ビュルゴー フィレド
カナール シャランデ サン 血入り 2 枚入

[エット] 約 220 ~ 300g x 2 枚 / pk [ケ-シ] 25pks

[価格] ¥

・ササミ付きのエトフェ仕様

(商品 ID : 120063) ヴァンデ地域圏シャラン

◆ジェラール・ビュルゴー カナール
クロワゼ サン P.A.C.(モツなし)

[エット] 約 0.9 ~ 1.1kg / 羽 [ケ-シ] 10 羽

[価格] ¥

・クロワゼ鴨はコルベール(真鴨)のメスとカーキーキャンベル



(商品 ID : 120042) ヴァンデ地域圏シャラン

◆ジェラール・ビュルゴー キュイスド
カナール シャランデ サン 血入り 2 本入り

[エット] 約 250 ~ 350g x 2 本 / pk [ケ-シ] 25pks

[価格] ¥

・骨付きモモ肉のエトフェ仕様



毎週火曜日に空輸でフレッシュのフォアグラを入荷しております

・フォアグラは、ガチョウの肝臓であるフォアグラ オア (foie gras d'oie)、鴨の肝臓である
フォアグラ ド カナール (foie gras de canard) の 2 種類。一般的に、フォアグラ オアの方が
飼育に手間がかかるため、高級かつ高価とされています。ガチョウのフォアグラは繊細かつ
上品な味わいで、フォアグラの愛好者には極上の味わいと風味をもつと表現されます。一方、
鴨のフォアグラは、餌であるトウモロコシが強く表れ、比較的濃い旨みでわかりやすいと味わい
と言われます。フォアグラを採った後のミユール種の鴨肉にはフォアグラの香りが残る
この胸肉はマグレ カナールとして嗜好されます。



(商品 ID : 125001) ヴァンデ地域圏シャラン

●フレッシュ フォアグラ ド オア フレンチ A グレード

[エット] 約 700 ~ 980g / pk [価格]

(商品 ID : 125064) ハンガリー

●フレッシュ フォアグラ ド カナール フレンチ A グレード

[エット] 約 500 ~ 700g / pk [価格]

・基本的に毎週火曜に定期的に入荷し、予約とは別にマームアラモードにてフリー在庫もしております。
これが完売してしまうと翌週になりますので、お早目にご予約をお願いいたします。
また、こちらの商品をアルコール凍結 (AF 凍結) したアイテムもご用意しております。



世界で最も高品質で安全な合鴨肉だと自負する山城農産の京鴨

・あい鴨は非常にデリケートな動物の為、飼育環境の違いだけでも肉質に大きな差が出ます。こうした問題点を直
営農場で集中管理する事により、年間を通じて均一な肉質の 商品を提供できる体制にしております。そうして飼育
された京鴨は、栄養面はもちろん、臭みが無く、口当たり、風味、硬さなどどれをとっても最高品質であると自負
しており、あらゆるあい鴨肉を知るチェリパレー社をして「自社では到底飼育できない優れた肉質」との高い
評価を得ております。 鴨肉は脂の特性から熱に敏感に反応するため、過熱しすぎることによって本来の肉の味を
損ねてしまいます。その理由は融点が 14℃と非常に低い特徴があるから。「京鴨」は徹底した衛生管理の高品質な
商品を提供しておりますので加熱料理では肉の赤みが残る一般的にレアといわれる状態 (鴨肉ではこの状態で
本来ミディアムです) で召し上がっていただき「京鴨」のおいしさを是非ともご賞味ください。

「短期間飼育」は、肉質は柔らかいが味が水っぽくなり「長期間飼育」は、味は深みを増すが、肉質が硬く
なるという特性があります。ですから、上質の鴨を育てる為には、飼育期間がとても重要になってきます。
京鴨は、「柔らかくて深みのある味を追求」し孵化 (ふか) からの一貫管理生産で、良質のヒナ栄養バランス
のよいエサ・快適な飼育環境をトータルに考慮し、最適な期間で育成しています。もちろん飼料は
薬品無使用であり、処理や包装、保管などにも充分配慮しており、こうした結果が、
衛生的に安心・安全のレベルを実現しています。

(商品 ID : 120115) 京都、または岡山産

◆京鴨 胸ロース肉 1 枚入り ノンドリップ仕様

[エット] 約 400 ~ 500g / 枚 [価格]

(商品 ID : 120117) 京都、または岡山産

◆京鴨 骨付きもも肉 2 本入り

[エット] 約 300 ~ 350g x 2 本 / pk [価格]



ジャパンフォアグラ社の青森育ちフランス鴨

・昭和 49 年より、フランスからバルバリー種の種鳥を輸入を開始し、日本で初めてフランス鴨の生産体制を確立したジャパンフォアグラ。
多くのホテルやフランス料理店のシェフに愛用されているだけでなく、テレビ番組でも特選素材として幾度となく登場するほど高い知名度
を誇ります。フランス料理に使われる鴨として有名ですが洋食以外でも鴨料理の素材としてもおすすめ。その肉は、鴨に見られる臭みが無く、
ジビエの本場フランスで愛用されジビエを思わせる野性味と旨みコクがあります。原料となる鴨は、生まれも育ちも青森県。ただし、「種
(たね)」はフランス。年に数回、フランスから「種鳥 (ペアレンツ)」を輸入します。
その種鳥が成長し、約 210 日経つころから採卵を開始します。卵は約 35 日でふ化し
さらに 80 日で若鴨となります。鴨は、あまり成長しすぎると肉が硬くなってしまいうため
鴨独特の旨みと肉の歯ごたえのちょうど良いこの約 80 日で製品化されます。

(商品 ID : 120101) 青森県

◆青森県産 フランス鴨ロース (オス) ステーキカット バルバリー種

[エット] 約 450 ~ 550g / 枚 [価格]

(商品 ID : 120103) 青森県

◆青森県産 フランス鴨ロース (メス) ステーキカットバルバリー種

[エット] 約 250 ~ 330g / 枚 [価格]

(商品 ID : 120107) 青森県

◆青森県産 フランス鴨骨付きモモ (メス) バルバリー種 2 本入り

[エット] 約 175 ~ 225g x 2 本 / pk [価格]



肉質比較表	京鴨	欧米産	台湾・中国産
肉厚	均等で厚い	京鴨の約半分	ムラが多い
赤肉の色	濃い赤色	ピンク色	赤色
脂肪の色	薄い白ピンク	黄色	淡い黄色
加熱時の縮み	少ない	非常に大きい	ムラが大きい
肉の臭み	食欲をそそる	食欲をそそる	嫌な臭いあり
肉味	日本人好み	水っぽく淡泊	クセがある
肉の硬さ	適当な歯ごたえ	柔らかい	ムラがある

マームアラモード

検索

〒135-0004 東京都江東区森下 3-10-31 Tel.03 5625 2661(代)
業務用会員制食材仕入れサイト「マームアラモード」<https://www.ma-am.jp>

・株式会社マームでは、より料理人に近い立場で発想し商品をご提案させて頂ける輸入食材のコーディネーターとしての役割を強化。ご提案させていただく商品は、全てマームで実際に試作し利便性や味わい、官能調査を実施、そのうえでコストパフォーマンスが高い商品だけをご案内させて頂いております。
・表示される価格は、2019年11月度を基準としております。最新の価格に関してはwebサイト「マームアラモード」でご確認ください。

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タンパク質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

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リッ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。

活オマールに超高压をかけるハイプレッシャー製法は、大切な活海老の身質を痛める原因にもなりかねません。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。

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。

◆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
203023	M	300/350g	16尾/ケース	
203022	L	350/400g	14尾/ケース	
203021	2L	400/450g	12尾/ケース	
203020	3L	450/500g	11尾/ケース	

◆ハイプレッシャー 生冷オマール殻付テール

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



※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を確認し在庫商品の切り替えております。この為、最新の取扱アイテムや価格、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。

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超高压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

◆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



プロテック製法ブリッチオマール

・限りなく100°Cに近い熱湯で約30秒間加熱した商品。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。身溶けや、黒変の原因になりますのでなるべく空気にふれさせないように5度以下の冷水(約3%の塩水でもOK)に入れて短時間で解凍してください。

◆プロテック製法 ブリッチオマールテール(殻付) L(3/4オンス)

商品ID 203095
ユニット 約96~104g/尾
ケース 48尾
原産国 カナダ
通常価格

3/4oz

◆プロテック製法 ブリッチオマールテール(殻付) 3L(4/5オンス)

商品ID 203097
ユニット 約116~136g/尾
ケース 36尾
原産国 カナダ
通常価格



4/5oz

最高級原料のオマール・ブルー

ヨーロッパ最高峰の原料

◆ライブタッチ 生冷オマール・ブルー ホール 450/550 6本入り

商品ID 203005
ユニット 約450~550g/本
ケース 6本
原産国 フランスなど
通常価格

・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です。オマールブルーでなければ味わえない旨み、甘みのある肉質と心地よい食感、まさに王者と呼ぶに相応しい別格の存在です。EUの各魚場で捕られた最高峰の活原料を厳選して使用し、絶妙なレベルの高圧力と時間によるハイプレッシャーをかけたライブタッチ製法で仕上げしております。

上記と同じヨーロッパロブスターを原料に使用し、高鮮度そのままハイプレッシャーを加えて身離れを良くし、1尾分をむき身にした商品。パッキング後は、マイナス60度の窒素ガスで急速冷凍しておりますので、フレッシュと同様の鮮度でご利用いただけます。



◆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



・キャヴィアリは、
ラファエル・ブシスと
ジャック・ネボットにより約40年前に
パリ中心部に創業しました。
当初は天然キャビアを
取り扱っていましたが
その品質のバラつきに
不満を持ち、
カスピ海周辺諸国を手始めに
世界各国の生産地を巡り
最終的に正しい環境で養殖されるチョウザメから採りだされるキャビアを
中心の取り扱いにシフトします。

キャビアの生産に関するノウハウは、安定の家族経営と頑固な職人集団によって守られ、世界中の生産者から選ばれたチョウザメ養殖場との協力の中で、最高のキャビア原料を調達しています。それは、水質や水温など養殖場の飼育環境の条件に留まらず、卵の収穫から管理まであらゆる段階に及びます。
これらの原料は、
最終的にフランス
パリの専用工場に届けられ
専属の職人が大切に熟成を
行います。

そして、常に世界のトップシェフと意見を交換し、時代に合ったキャビアの開発を
続けております。これらの不断な努力の積み重ねにより、アラン デュカス
ジュエル ロブション、ヤニック アレノ、ジャンフランソワ ピエージュ、ギー マルタン
ベルナル パコー等、フランス料理界を代表する多くの星付きシェフの信頼を得ています。



Kaviari

PARIS



トランスモンタニョス(シロチョウザメ)

[取扱い: パストライズ 30g、パストライズ 50g]

・しっかりとした粒立ちで弾力があり、サイズも他のキャビアに見劣りしません。ダークからチャコールグレーで、ほのかな新木の風味とバターを思わせる後味が特徴。世界的に人気を博しつつある新世代のキャビアです。



オシトラ(ロシアチョウザメ)

[取扱い: パストライズ 30g、フレッシュ 100g]

・カスピ海産が一般的な時代から親しまれるキャビアの王道がロシアチョウザメです。塩気を帯びたクリーミーな味わいと、繊細なヘーゼルナッツの余韻が長く続きます。色はアンバーからゴールド。



クリスタル(アムール×ダウリアチョウザメのハイブリッド)

[取扱い: パストライズ 30g、フレッシュ 50g、フレッシュ 100g]

・日本国内で販売されるキャヴィアリのシリーズでは最も販売量が多いのがクリスタル。美しいゴールドアンバー色が特徴的で、アーモンドの後味を感じる香り高い味わいです。



キャビア選びに迷ったらこれ ※写真は25gで瓶入り。販売サイズの50gは缶入りです。

鯉沼商会「ブラックオパール セレクション バエリ」[ID:210070]

・鯉沼商会が用意するブラックオパールセレクションは、黒真珠のような色合いのバエリ(シベリアチョウザメ)のキャビアです。さまざまな経験とノウハウによって、「見栄え(粒のサイズ)・味わい・価格」の3点が高いレベルでバランスのとれた高いコストパフォーマンスを実現できる生産者のキャビアを厳選し使用しております。この為、イタリアを中心に、フィンランドやフランスなど各地域からシーズンごとに

取寄せられたサンプルにより現物を確認、そのタイミングでもっともすぐれたキャビアをしております。こういったことにより、ブラックオパールの生産地など随時更新されます。つまり、キャビアの専門家「鯉沼商会」がセレクトしたキャビアという意味で「セレクション」。

鯉沼商会が提供するキャビアの特徴

・一般的に販売されるキャビアは、生産国で小分け瓶詰めし低温殺菌までされた状態で輸入されるものと、鮮度の高い原料を買い付けて国内でリパックするものに大別されます。鯉沼商会では、20年以上の経験を持つスタッフが世界各国の産地を巡りその経験とノウハウで原料段階から



厳選、そして買い付けられた原料缶を国内に保有する自社工場で小分けパッキングしております。原料缶で仕入れることにより、それぞれの色合い、味わい、粒立ちを厳格に管理することが可能になるだけでなく、原料に含まれる皮や筋などを丁寧に取り除くことができ、また余分なドリップを十分に切ることで歩留まりを向上させるなど、極めて高い品質を実現することができます。

また、品質の保持期間を延ばすために行われるパスタライズ(低温殺菌)処理に関しても、キャビアへのダメージを最小限にし、適度な弾力でありながらフレッシュさを残す状態『セミフレッシュ』を意識し、職人の技術と丁寧な作業で高い品質の製品を作り続けています。



KARAT CAVIAR

カラット

ロシアより輸入されるオセトラの血統

・カラット(karat)キャビアは、1939年より水産養殖を営む歴史ある養殖場キャビアハガリルで生産されます。1992年からロシアチョウザメの養殖に着手し、ロシアよりその受精卵をイスラエルの養殖場に直接輸入しています。ヨルダン川の本流としてヘルモン山の山頂からチョウザメが養殖される理想的な環境新鮮かつ透明な冷水がもたらされるダン川の近くに養殖場があるため、魚に生息源のような水流環境を与えることができる恵まれた立地です。

チョウザメが養殖される理想的な環境

・ロシアのカスピ海から直接養殖場に輸入された血統の明らかなロシアチョウザメは、その生息環境にできるだけ近いところで育てられるため、世界最高品質のキャビアを送り出すことができます。養殖場のキャビア生産には、キャビア界における広く経験を持つ国際的に著名な専門家が携わっています。

真のロシアキャビアが醸し出す豊かな味わい

・『カラット』キャビア独特の色とサイズ、そして洗練された風味は、養殖場のユニークな生産プロセスに秘密が隠されています。キャビア生産は他の魚とは別のプロセスで行われるため、それぞれ独立した形態でパッキングされます。このプロセスにより、ほかの魚のキャビアと混ざることなく製品の純度が維持されています。そして、どの『カラット』キャビア缶にも、特別の風味、深さ、特性が詰められています。一粒一粒がクリスタルのように希少なキャビアは、美食家に尽きることない楽しみをお届けします。たまらなく芳醇で口当たりの良い『カラット』キャビア。真のロシアチョウザメだけが醸し出せる豊かな味わいです。





DELIKATESSEN
GABEL

山形のマイスター、富士喜美が作り出すガーベルデリカテッセンはマームで10年以上愛されています

美しい自然ときれいな空気、そして旨いコメを生み出す美味しい水。そんな山形の地で本場ドイツのレシピにこだわりソーセージやベーコン等の燻製を作り続けているのがガーベルデリカテッセン。原料となる豚はすべて国産の枝肉を一頭買い。しかも格付けが「上物」以上のみに限定しています。骨付きのまま仕入れる鮮度の高い豚肉を、30年以上の経験を持つマイスター富士喜美のもとすべて手作業で各パーツに分けていき、腸詰から生ハムにまで仕上げられていきます。基本に忠実で、偽りのない自然な製品は、派手さはないながら、しっかりと残る肉の旨味、自然な製法から生まれる芳醇な香り、そして素朴でありながら芯を持った美味しさを持っています。

(商品ID: 131070)

◆**ガーベルデリカ 白糠産天然蝦夷鹿 100% のソーセージ (無塩せき)**

[ユニット] 約 500g/pk [価格]

・北海道は白糠や釧路周辺で狩猟される天然エゾ鹿を原料に使用したソーセージ。蝦夷鹿は名人の技術でハンティングから血抜き解体処理されるため獣臭さは無く、天然の味わいを十分に生かすため混ぜ物のない鹿肉 100% (肩肉とバラ肉をおおよそ 8対2 で配合) でソーセージに仕上げました。ガーベルデリカテッセンが持つノウハウにより、適度に効かせたスパイスがエゾ鹿と相性抜群で、ジビエが苦手という方でも美味しくお召し上がりいただける仕上がりとなっております。

蝦夷鹿ソーセージは冬季限定販売!

(商品ID: 131120)

●**ガーベルデリカ チルド 生ベーコン (ラウヘンシュベック) 1/4 カット**

[ユニット] 約 0.9 ~ 1.3kg/ 枚 [枚数] 8枚 [価格]

・フランス産 マグレ カナールを原料に使用しソミュール液 (香味野菜・各種香辛料) に漬け込み、天然スモークで燻製しました。



(商品ID: 131130)

◆**ガーベルデリカ 鴨のガランティン**

[ユニット] 約 1.2kg/ 本 [価格]

・国産の豚赤身肉で作ったファルス、シート状にした鴨のもも肉で巻いています。表面は若干スモークしてあります。薄くスライスしやすいように、ファルスはしっかりとしたハム状に仕上げています。



(商品ID: 131135)

◆**ガーベルデリカ パテ ド カンパーニュ (ピスタチオ入り)**

[ユニット] 約 1.0kg/ 本 [価格]

・国産の豚肩バラ肉の豚レバー、マジヨラムを中心とする香辛料で作った山形の田舎風パテ。なめらかなで深く、飽きのこない味わいです。



(商品ID: 131140)

◆**ガーベルデリカ 豚皮のテリーヌ**

[ユニット] 約 1.0kg/ 本 [価格]

・豚皮のコリコリが特徴のテリーヌ。塩分は控えめに作っておりますので、アレンジしやすいです。



(商品ID: 207070)

◆**ガーベルデリカ スモークサーモンフィレ (トラウト・皮付き)**

[ユニット] 約 750 ~ 950g/ 枚 [価格]

・鮮度の高いトラウトサーモンを厳選し、達人がスモークサーモンに仕上げました。表面をしっかりと塩ずりし、マリネした状態で3日間寝かせてからスモークしているのでサーモンの旨みと甘さが十分に引き出されています。



(商品ID: 131118)

◆**ガーベルデリカ プチローストビーフ (トライチップ) 約 1kg 入り**

[ユニット] 約 1kg/pk [価格]

・安心でおいしい、穀物肥育されたナチュラルビーフのオーシャンビーフと職人技が冴えるガーベルデリカテッセンがコラボして作ったローストビーフ。低温じっくり仕上げたので美しい口せ色にとろける食感です。

オーストラリア タスマニア島は世界で一番汚染されていない海、そこで育つあわび「翡翠の瞳」はまさに逸品

世界に比類ない恵まれた環境を持つオーストラリアの南端 タスマニア島。タスマニアは世界遺産にも指定された汚染のない大自然が残る場所であり、海洋も南氷洋からの栄養豊富な海流によって取り囲まれています。美食あわび 翡翠の瞳は、ユニークな陸上養殖にて、3年から4年の年月をかけてこの栄養分豊富なタスマニアの海水をふんだんに使用して育てられますので、天然に近い風味が育まれております。



(商品ID: 202050)

◆**高級料亭刺身用・美食あわび 翡翠の瞳 グリーンリップ 3L 1kg**

[ユニット] 1kg (約 8 ~ 9 粒) /pk [価格]

・その名前の由来にもなる緑がかかった色合いが特徴。身質が柔らかくアミノ酸含有量が多いため旨みを感じやすい。そのまま刺身やカルパッチョでの使用に最適。

また、アワビは殻・身・肝が重量でおおよそ3分の1つづの歩留りと言われます。つまり身だけが良くても肝が使えなければ価値が大きく下がります。しかし、特殊なリキッド凍結を採用する翡翠の瞳は、肝も新鮮で苦みが少ないため、ソースでもご利用いただけます。

(商品ID: 202054)

◆**高級料亭刺身用・美食あわび 翡翠の瞳 タイガー 4L 1kg**

[ユニット] 1kg (約 7 粒) /pk [価格]

・オーストラリアの天然あわびとしては主流の、グリーンリップとブラックリップを掛け合わせ、それぞれの特徴を持たせたこのタイガー種。グリーンリップに比べしっかりとした身質はアワビらしいコリコリとした触感を有し、加熱しても縮みにくいため歩留りが高く、すがすがしい磯の香を強く感じるものとなりました。こちらも、上記と同じくリキッド凍結を採用しております。



和洋問わずに華やかに演出する金箔をプロ目線でご用意いたしました



(商品ID: 523024)

■**金の舞 金箔 切り廻し (普) 0.3g**

[ユニット] 0.3g/ 瓶 [価格]

・職人が心を込めて打ち上げた金箔は、美しい輝きとともに、ふうわりとした柔らかさをもつ切り廻し。ほんのひちひらでも、料理のグレードを引き上げ、目を惹きつけます。発売以来、不動の人気を誇る定番アイテムです。

(商品ID: 523015)

■**金の舞 金箔 リーフ 109mm 角 10 枚入り**

[ユニット] (109mm 角) x 10 枚 /pk [価格]

・和でも洋でもアレンジを効かせ易い、伝統的な箔。あでやかに、ふんわりと、大胆に...お好みで使いやすいカタチにカットしてご利用ください。カットの大きさを変えたり、形状を変えて動きを出すことで、アレンジの幅がぐんと広がる点も作り手にとって魅力です。



(商品ID: 523050)

■**金の舞 金箔スプレー 240ml**

[ユニット] 240ml/ 缶 [価格]

・ワンプッシュで装飾を思いのままに。使いやすいスプレータイプなので、複雑なカタチの食材でも思い通りの装飾が楽しめます。食材に直接スプレーでき、一度にたくさんのスイーツを加飾したいときにもお勧めです。

アルコール未使用のため、繊細な味わいのスイーツでも風味に影響を与えません。

目詰まりしにくく、周りに飛散しにくい構造で、使い勝手も好評をいただいております。

