

マームアラモード

検索

ご注文は WEB サイト

「マームアラモード」で受け付けております。

イラン産の大粒&良品のいちじく取り扱い開始しました！

ID:323029

■ドライ フィグ / 完熟いちじく AAA 相当 (大粒・オープンマウス) 500g  
→ ¥3.980/kg



オープンマウスと呼ばれる、実が大きく開いているイチジク。最後まで木で成熟し、実が開いてから乾燥した、とても貴重なイチジクです。直径 2.5cm。見た目程は硬くない皮の部分と、中の種のプチプチ感が、他のドライフルーツにはない噛みごたえとなっています。イランで何度も選別を受け、クリーニングをかけられた最高級のいちじくで、粒が大きく、実が開いています。

原料にベジョータのイペリコ豚だけを使用したフエ

ID:323029

●ラ・プルデンシア フエ デ セルド イペリコ 約 450g → ¥3.280/kg

・カタルーニャ伝統の熟成サラミ「フエ」。じっくりと乾燥熟成させたイペリコ豚ベジョータの旨みに、表面を覆う白カビが豊かな香りと深いコクを引き出します。スライスしてそのまま、ワインやチーズと一緒にどうぞ。



名人 松野譲が仕留めた北海道 白糠産 蝦夷鹿

株式会社マームで仕入れる蝦夷鹿は、多くのノウハウと確かなハンティング技術を持つ、北海道 白糠にある馬木葉さんからの物に限定しています。代表である松野さんが手掛けるエゾシカは、肉の目利きの良さ、処理や扱いの丁寧さが味に表れ、それは赤身が主体でありながらエゾシカ独特の深い味わいがあり、臭みがなく上品な味わいです。



毎週月水金入荷  
お盆明けから 10 月末入荷分が脂乗り最高です！！

ID:112009

●北海道産 チルド 天然 (馬木葉のエゾシカ) 蝦夷鹿  
コース正肉 → ¥6.740/kg



ID:112012

●北海道産 チルド 天然 (馬木葉のエゾシカ) 蝦夷鹿 しんたま  
→ 約 ¥3.140/kg



ID:112017

●北海道産 チルド 天然 (馬木葉のエゾシカ) 蝦夷鹿 ランプ  
→ ¥2.480/kg

FAX の受信をご希望でないお客様は、ログイン後に会員メニューからアカウント管理で「FAX マガジンの配信を希望しない」を設定してください。取扱アイテムや在庫状況、及び販売価格は常に更新されますので、最新の情報は WEB サイト内でご確認ください。



国産の安定品質、ガーベルデリカテッセン



ID:131099

◆カリールスト 500g → ¥2.360/kg

本場ドイツのソーセージに、イギリスよりもたらされたカレー粉とケチャップ及びトマトペーストを練り合わせ振りかけたのがルーツ。しつかりとした粗挽きソーセージにほのかに香るカレー粉が食欲をそそります。

ID:207070

◆スモークサーモンフィレ (トラウト・皮付き)  
→4.800/kg

鮮度の高いトラウトサーモンを厳選し、スモークの達人「ガーベルデリカテッセン」でスモークサーモンに。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。



ID:131128

◆安心の国産 合鴨スモークコース →3.880/kg

タイ産チェリーバレーダック種の合鴨胸肉にソミュール液(香味野菜・各種香辛料)に漬け込み味付けをし、天然スモークで燻製。中国産で見受けられるインジェクションなどは行っていないのでプヨプヨとした食感はありません。



在庫調整分を大好評 SALE 中！



ID:106017

◆AUST TMC 液体急速凍結 フレンチ ラムラック / 仔羊骨付きリブローズ (背骨・バラ先除去) 8 リブ  
¥4,960/kg → 在庫分限り 20%off ¥3.968/kg

「仔羊骨付きリブローズ」からバラ先を出した人気のフレンチスタイルです。そのままチョップしてソテーや、脂肪が付いたままローストやグリルなどに定番の部位です。

ID:125008

◆ピロシュカプレミアム フォアグラ ド オア A グレード  
700/800  
¥14.600/kg → 在庫分限り超特価 ¥9.900/kg

ガヴァージュ(強制給餌)により、人工的に肥大化させられた鷺鳥(ガチョウ)の肝臓。Aグレードは、フォアグラ ド オアで最適とされるサイズ、及び適切な色合いで厳選した商品。

