

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。



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。

名店 猪肉専門店 丹波篠山おゝみや

(表示価格は 2025 年 10 月 23 日時点)



創業以来半世紀以上にわたり、丹波篠山の地で天然猪の仕入れから加工・販売まで一貫して行っている「丹波篠山 おおみや」。狩猟期間僅か 3 ヶ月程度で、およそ 2000 ~ 2500 頭の猪を仕入れ、高鮮度維持冷凍庫を使い、年間販売できる体制を構築しています。品質管理も徹底しており、仕入れた猪は個体識別番号を設定、トレーサビリティの管理も万全です。

ID:111026

◆おおみや 国産 天然猪チマキ / 骨なしすね肉 → ¥3.430/kg

脂肪のない部位ですので少し硬めですが、弾力があり適度な歯ごたえと、煮崩れしないのでシカレーでは定番の部位。

◎猪肉のグレーディング

主な利用は牡丹鍋のため、お皿に盛った際の脂の厚み(割合)が基準です。特選→上選→赤身の順に赤身の比率が高くなります。脂肪分が厚いほど、牡丹の花の様な美しい模様を演出し、鍋に特別な甘さを加え、しっかりとしたゼラチン質が独特のサクリとした食感を与えます。

ID:111015

◆おおみや 国産 天然猪ロース正肉 上選 → ¥9.580/kg

ID:111017

◆おおみや 国産 天然猪肩ロース 上選 → ¥6.880/kg

・濃厚な風味が特徴で、脂肪の旨みも楽しめる、最も焼きばたんにおすすめする人気の部位です。

ID:111019

◆おおみや 国産 天然猪バラ正肉 上選 → ¥6.880/kg

そのまま使える抜群の使い勝手のフルーツペースト

天然植物由来の添加物・着色料を使用し、素材の風味を最大限に活かす製法。ペットボトル素材で柔らかいため、使用量の調節がしやすいです。



バナナ / パインナップル / ラズベリー / マンゴーなど各種フレーバーをご案内中!



ID:321240

■オルサドリンク ストロベリー 750ml → ¥2.440 / 本

・イタリア産とスペイン産のイチゴを使用。フルーティーな甘さと新鮮な風味が特徴です。イチゴの味わいが一口ごとに広がります。

ノン・ハイプレッシャーでプリッと食感

GODACK PROTEC ID:203070



◆プロテック (ノン・ハイプレッシャー)

生冷オマールテール (殻付) 3/4 オンス → ¥1.280 / 尾

2/3 オンス → ¥1.020 / 尾

・ゴダック独自のプロテック製法。原料の性質を変化させる可能性がある処理を施していないため、天然素材そのままの身肉の弾力、歯ごたえを実感できます。

KISCO : 厨房作業の忠実な再現から生まれるシェフの信頼感

ID:411051

◆キスコ H.C.Q. フォンド ヴォー 1kg → ¥3.030/pk

・トマトの旨みとコクをうまく出した HQ フォンドヴォー。選び抜かれた最上級の仔牛の骨と新鮮な野菜を使用。完成度が高く、コクと旨味が十分にあるので、あまり煮詰めずにご使用いただけます。

ID:411082

◆キスコ フォンド ヴォー デラックス NZ 1kg → ¥2.550/pk

・新鮮な原材料が揃うニュージーランドで製品化しています。フォンドヴォーベース NZ を約 1.5 倍までに濃縮した汎用性の高い製品。クリア感があり、雑味の少ないのが特徴です。

ID:411084

◆キスコ フォンド ヴォー CR 1kg → ¥1.670/pk

・汎用性が高くローコストタイプのフォンドヴォー。さらっと仕上がりがしっかりとしていますが味わいのインパクトは十分、肉味で煮詰めるだけでも簡単ソースに。

熟成期間 3 段階でご用意しています。

●クラス KarstBora が生み出す プロシュット ボンレス (プレッサート) 無添加

ID:130066 18 か月熟成 → ¥4.580/kg

・熟成が進み、しっかりとした風味、深みのある旨味、複雑な味わいの形成を感じます。水分が抜け、なめらかな舌触りと旨味の結晶を感じます。

ID:130067 14 か月熟成 → ¥4.120/kg

・少し熟成が進み色合いもピンクから赤への変化が見られ、凝縮した香りや生ハムらしい旨みを感じ、バルマのプロシュットを思わせるイメージ。

ID:130068 10 か月熟成 → ¥3.420/kg

・塩味がマイルドで控えめな風味。しっとりした断面と飽きのこない美味しさで、好みに左右されず万人受けするタイプ。極薄にスライスしてふわっと食べていただくとファンが増えるはず。

