

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。

「お知らせ」

(表示価格は2025年11月7日時点)

動物検疫所は10月30日、ハンガリー（ヤース・ナジクン・ソルノク県、ペシュト県及びパーチ・キシクン県）から日本向けに輸出される生きた家きん、家きん肉等の輸入の一時停止を発表しました。これにより、今年度末より再開予定であったハンガリー産の鴨やフォアグラの入荷も停止されます。発生前に生産した分に関しては輸入許可がおりていますが、数量はかなり限られるかと思ます。

大きいブラッティーナ

ID:611137

◆レ・キッケ・デル・カザーロ 100%プーリア原産牛乳  
ブラッティーナ / ちいさいブラータ フロズン  
1玉入り 125g → ¥680/pk



ブラータはモッツァレラ生地を細く裂いて、生クリームと合わせた「ストラッチェッタ」を薄く伸ばしたモッツァレラ生地で巾着型に包み込んだプーリア州特産のチーズです。小さいブラータを意味する「ブラッティーナ」という名前ですが、125gと大粒。切ると、中は濃い生クリームですのでトロリではないですが、やたら美味です。

甘海老、在庫での取り扱い開始しました。

・名前の通り生で食べると甘みが強く本当に美味しい海老です。そのとろりとした甘みが近年はポタンエビ（トヤマ海老）と共に、日本のみならず世界で人気のある海老の一つです。生食（お刺身）はもちろん寿司種、椀物等の和食は基より中華、洋食とジャンルを超えた幅広いメニューにお使いいただけます。

ID:206119

◆船内急速凍結 お刺身用 天然甘海老（ロシア南蛮）  
2L サイズ 1kg → ¥4.220/kg



原料 × 船上処理 × 保管の複合的な要素で品質が大きく変わる、デリケートな甘海老。漁獲条件（時期・エリア）や、漁獲後の環境で甘海老の魅力である透明感のある赤身が損なわれてしまうため、ノースイでは、専門の担当により適切な検品を実施した甘海老のみ取り扱っております。

ID:206107

◆粹氣 網代湾産 天然無添加 お造り用甘海老  
3L(40尾) 800g → ¥3.680/pk



鮮度、色目、味、型とサイズ選別等、厳しい検品を実施し、鳥取県網代（あじろ）港の最高級品を厳選した特別ブランドが粹氣の甘えび。数ある漁獲船から、最新鋭の生産設備を持ち、最良品を創り出す生産技術をもった漁獲船のみを限定し買い付け。安定品質、安定供給を高い次元で実現。亜硫酸やビタミンCなどの酸化防止剤を一切使用していないため、甘海老本来の大自然の美味しさをご堪能いただけます。

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。



～ NEW ～ 紅ズワイガニ 2 商品

ID:204050

◆さんれいフーズ 紅ずわいがに 棒肉 L(3段) 1kg  
→ ¥5.280/pk

紅ずわいがにの脚部の肉を集めた商品です。

ID:204052

◆さんれいフーズ 紅ずわいがに 精肉 1kg  
→ ¥2.680/pk

紅ずわいがにの肩部の肉にくずれた脚部の肉をトッピングして調味したものです。



インパクト抜群



ID:100215

◆アメリカンビーフ T ボーンステーキ (ヒレ大きめ選別)  
USDA チョイス 約 500g カット → ¥7.600/kg

・アメリカ農務省の定める肉質等級で霜降り度合いが適度にいいと評価された上位2つ目のUSDA チョイスと格付けされる商品です。骨付きでヒレのサイズを大き目で選別しているため、コスパに優れ迫力満点で満足度の高い商品です。またポーションごとに小分けパックされているため使い勝手に優れています。

ラローズノワールの新商品

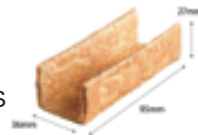


◆ラローズノワール ミルフィーユタルトシェル  
ザクザクとした食感が楽しめる、フィユタージュ生地のタルトシェルです。リメイクも可能で、料理からデザートまで幅広くご利用いただけます。

ID:520103 スクエア 大 (71mm) 45 個入り → ¥9.200/cs

ID:520104 スクエア 小 (56mm) 80 個入り → ¥11.660/cs

ID:520111 ユニーク 64 個入り → ¥12.100/cs



「ユーロモルト」シリーズに粉末タイプあります。

・ユーロモルトを特殊な乾燥方法で酵素活性を安定化させ、粉末にしました。デンプンから生成された糖がカラメル化やメイラード反応を起こし焼き色を良くし香ばしさを向上します。パン酵母の発酵力を持続し、窯伸びを向上させます。豊かな風味が得られます。



ID:514612 ユーロモルトブリオ (粉状) 20kg → ¥24.590/袋

ID:514613 ユーロモルトブリオ (粉状) 500g → ¥1.120/袋