

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。

(表示価格は 2026 年 2 月 3 日時点)

黒トリュフの購入は今がベスト

黒トリュフが最も熟成するのは 1 月後半から 2 月頃になります。この時期が最も熟成が進み素晴らしい香りを有しながら、クリスマス向けに上がり続ける値段が落ち着いて購入しやすい価格になります。年間で利用する保存用の黒トリュフを購入するには今がベストなタイミングです。

各国の熟成順と特徴

生鮮黒トリュフを同じタイミングで各国から購入した場合、対象となる年度の天候にも依りますが先行してイタリア、1 週間遅れでフランス、さらに 2 週間遅れでスペインの順で熟成段階に入るイメージです。

【イタリア】・熟成：1 月中旬以降。コーヒーに例えられる穏やかな香ばしい香り

【フランス】・熟成：1 月下旬以降。比較的シャープで芳醇な香り

【スペイン】・熟成：2 月後半。比較的安価。柑橘系のスパイシーな酸味を感じる。香りの瞬発力は強いながら持続性にやや劣る印象。



ID:350009

●フレンチ F&B イタリア仕入れ フレッシュ 黒トリュフ ホール 30-140 サイズ → ¥173.000/kg



ID:350001

●フレンチ F&B ブランタン社選別 フレッシュ 黒トリュフ ホール EXTRA 30-80 サイズ → ¥229.000/kg

ID:350010

●アルカン フランス産 フレッシュ 黒トリュフ ホール → ¥265.000/kg

ID:350011

●アルカン フランス産 フレッシュ 黒トリュフ モルソー → ¥204.000/kg

・Morceaux(モルソー)とは、フランス語で断片やかかけらを意味します。トリュフでは、虫食いなどの不良部分をホールからカットし切り落とし、一定の面積で断面が露出しているものを指します。香りはエクストラに劣りませんが、カット断面があることにより、日持ちが悪くなります。

ID:350021

●鯉沼商会 スペイン産 フレッシュ 黒トリュフ ホール → ¥187.000/kg

ID:350022

●鯉沼商会 スペイン産 フレッシュ 黒トリュフ モルソー → ¥160.000/kg

期間は短いですが、春トリュフ入荷しています。

ID:350099

●フレンチ F&B フレッシュ 春トリュフ(ビアンケット) ホール 15-80 サイズ → ¥184.000/kg



ROINUMA



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。



国産鶏、在庫始めました

ID:121140

◆播州百日どり(平飼い・開放鶏舎・100 日間肥育)

モモ正肉 2kg → ¥2.320/kg

・プロイラーとは一線を画す、「かしわ」本来の味にこだわったブランド鶏。(その名の通り、卵から孵化しておおむね 100 日間肥育されます。

ほど良い硬さ(歯ごたえ)と豊かな旨味を両立させてなおジューシーな銘柄どりとしてその存在感を近畿だけでなく全国に知名度を誇っています。食べやすいように改良されたプロイラーと旨味に定評のある赤鶏系の両方の長所を備えているのが「播州百日どり」。「若鶏は柔らかすぎるし、地鶏は硬すぎる」という消費者にもちょうど良いベストバランスの肥育で、旨味あふれるのに鶏臭くない。そのまま調理しても、加工品にしても、洋風にも和風にも常においしいのが特長です。



NEW



NEW

◆鹿児島の地鶏 さつま若シャモ 80 日以上飼育

ID:121145 ムネ肉 2kg → ¥2.400/kg

ID:121147 モモ正肉 2kg → ¥2.980/kg



父方は島津の殿様も愛した天然記念物「薩摩鶏」で母方にはホワイトプリマスロックの二元交雑で生れ薩摩鶏の 50%の血統を有しています。その旨味・歯ごたえ・舌触りとバランスのとれた美味しさが評判。

飼育の全期間において、抗菌性物質を含まない飼料を給与し、きめ細やかな筋繊維でまろやかな味わいです。筋繊維が細かく柔らかな肉質で弾力もあり、特にコクがあることから、鍋料理との相性はピッタリです。水炊き、焼肉・棒鶏などの料理にも合います。

オーストラリア産仔羊は在庫部位続々追加しています。

・オーストラリア産の仔羊は、ニュージーランド産より比較的長く飼育し(約 10~12 か月)、元々体格の大きなドーセット種を掛け合わせていることにより、枝肉状態でニュージーランド産に比べても約 2 割程度(枝肉で約 25kg)大きく仕上げます。良質で、締まりが良く、しっかりとした大きさ、かつ脂肪が乗っていて味の濃いラムです。

◆AUST SWITF 他 国内凍結

ID:106160

ラム ボンレスショルダー オイスターカット / 肩ロースなしカタ肉 → ¥2.520/kg



ID:106163

ラム スタンダードラック / 仔羊骨付き背肉 8 リブ → ¥3.820/kg



NEW

ID:106156

ラム ラム チャックロール / 仔羊肩ロース → ¥3.920/kg



ID:106175

ラム ボンレスレッグ / 仔羊もも正肉 → ¥2.630/kg