

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。

食鳥の女王、天草ホロホロ鳥

(表示価格は 2026 年 2 月 20 日時点)

2017 年 9 月より熊本県天草市で、”食鳥の女王”と呼称されるホロホロ鳥の飼育が始まりました。天草ホロホロ鳥は、フランス産エッソー種を日本で交配し雛の状態から育てています。天草の牡蠣殻や乳酸発酵させたおから、地元の海藻や葉材を食べて 90 ~ 120 日かけて天草市の五和町の大自然の中で平飼いによってストレスなく育てられています。

また、最先端の特殊冷凍技術「3D フリーザー」を使用。解凍時のドリップ（旨味成分を含む水分の流出）を最小限に抑え、チルド保存と変わらない品質でお届けが可能です。



◆熊本県産 3D 凍結 天草ホロホロ鳥

ID:122034 丸鶏（頭・内臓・もみじなし） → ￥3.260/kg

ID:122035 骨無むね肉 2 枚入り → ￥6.900/kg

ID:122036 骨無もも肉 2 枚入り → ￥6.900/kg



【パンタードの魅力】

・鶏肉よりも脂肪が少なくタンパク質を多く含み、クセが無くコクのある味わいです。しっとりとした食感で低脂肪でありながらも、胸肉をグリル調理しても、パサつきにくく、適度な歯ごたえと、しっとりジューシーな仕上がり。実際、塩コショウが不要なほどの旨みなので、食材の美味しさをご堪能いただけます。



スペイン産のブルーチーズ

・バルデオンはピコス・デ・エウロパ山脈の南支脈にある深い谷の名前です。牛乳、山羊乳（殺菌乳）で作られ、塩水につけた楓の葉につつまれて、大切に熟成された複雑な風味のブルーチーズで、イタリアのゴルゴンゾーラなどと同種の青かびチーズです。内部には青かびがパセリ状にひろがり、表皮には自然に生えた白かびが見えます。両手のひらに乗るくらいの固まり（2 ~ 3kg）で、まわりは楓の葉で覆われています。やや甘みを感じるクセのない穏やかな味で、カブラレスよりも食べやすく、近年人気上昇中。青かび特有のピリピリした刺激は少なく、程よい塩味でクリーミーなバター香もあります。微かな苦味と旨みがあり、酸味との調和も取れたマイルドなチーズです。

ID:611216

●ヴァルデオン ホール 熟成 1 ヶ月 / 楓の葉で包んで熟成させたブルーチーズ 2kg → ￥25.200/pk



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。



デミグラスソースの使い分け

・KISCO さんのデミグラスソースを複数取り扱っています。在庫している 3 品についてま



ID:411087 ◆H.C.Q. ソースデミグラス 1kg → ￥2.390/pk

・オープンでこんがり焼き上げた牛筋肉をふんだんに使用。野菜がもつ自然の甘味と肉汁の旨味が調和した完成度の高いデミグラスソースは、自然な色で手作りの仕上がりで、ほとんど手を加えずにソースを作ることが可能。オープンで焼き上げた牛肉を使用し、本場のレシピを忠実に再現する本格派。



ID:411088 ◆デミグラスソース（エスパニョール）化学調味料無添加 1kg → ￥1.970/pk

・素材の旨みとバランスにこだわり、しっかりと焼いた牛肉、牛骨と野菜でとったフォン（だし汁）に野菜や赤ワインを加え仕上げました。化学調味料無添加。ビーフシチューなどの煮込み料理やソースのベースにデミグラスソースを加える料理の素材をイメージして開発。約 2 日間かけて仕上げしており、牛肉・牛骨・鶏ガラを焼成することで香りと旨みを引き出している。コクを加えるために理想的なバランスの仕上がり。



ID:411089 ◆KISCODELI デミグラス 1kg → ￥1.270/pk

・味、濃度は濃い目に仕上げ、冷めても落ちない色、てり、つやを実現。お惣菜等、用途で調整できる万能さ。価格を抑えながら、レトルトでは表現できない品質を実現した完成度の高いデミグラスソース。日本の洋食としてなじみのある味わいとツヤのある色合いを実現し、冷めても味わいが維持される高い経時変化耐性。

新着商品のご紹介

弊社社長お墨付き
濃いサーモン本来の美味しさが特徴です。



ID:207015

◆モウイ社ポーランド工場製造 スモークサーモン（アトランティック）スライス 200g → ￥5.980/kg

・世界最大のサーモンメーカーであるモウイ社が選定した高品質のノルウェー産アトランティックサーモンのみを使用。スモークサーモン生産大国のポーランドでブナチップで 6 時間ほどじっくり燻製を行う、伝統製法で作られています。



弊社スタッフが過去にカットに苦戦...
その経験から今回初めてみました！



ID:106068

◆NZ アンズコ フレンチ ラム チョップ / 仔羊骨付き背肉バラ先骨出しポーションカット 5 本入り → ￥6.820/kg

・バラ先を掃除して、骨ごとに切り分けてありますので手間なく仔羊のソテーをご用意いただけます。

