

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 4 月 14 日時点)

美味しいオリーブといえば『ラ・ロッカ』



～ LA ROCCA ラ・ロッカ社～

LA ROCCA のシチリア島オリーブ園は、肥沃な土地と豊かな文化に恵まれたカステルヴェトラノ地域にあり、伝統的な方法によりオリーブを栽培しています。特に、地域原産のノチェラーラ種は、その独特な風味で知られ、高品質のオリーブ製品を幅広く提供しており、国内外の顧客から高い評価を受けています。

ID:360034

●ラ・ロッカ グリーンオリーブ 大粒 770g → ￥1.690/pk

・大粒でかなり肉厚なので食べ応えがあり口の中にジュワァワァッと広がるグリーンオリーブ特有の爽やかな味わいは後を引く美味しさです。

ID:360036

●ラ・ロッカ グリーンオリーブ 小粒 770g → ￥1.410/pk

・口の中にジュワァッと広がる瑞々しく爽やかな味わいは、もうひとつとまた手をついつい伸ばしてしまう美味しさです。

ID:360038

●ラ・ロッカ グリーンオリーブ 小粒 (種なし) 850g → ￥1.620/pk

・トラパニ近郊で採れるノチェラーラ (シチリア原産種) を使用した種抜きの小粒のオリーブ。

ID:360041

●ラ・ロッカ ガエタオリーブ 770g → ￥1.690/pk

・ラツィオ州ラティーナ県の海沿いにあるガエタの街で育つオリーブ。

赤紫がかった茶色をした小さめの可愛いサイズで果実味があり良質の油を持つことからオリーブオイル用としても古くから栽培されています。

ID:360043

●ラ・ロッカ ブラックオリーブ種なし (レッチーノ種) 850g → ￥1.620/pk

・プーリア州で採れるフルーティな味わいのナチュラルブラックオリーブの種抜きです。



オーヴェルニュ山間の熟成庫で4か月熟成する凝縮された旨味



ID:129042

●メゾン・ラボリー ポワトリーヌ・セッシュ / 皮付き豚バラ肉生ベーコン 約 1kg → 約 ￥6.670/kg

・繊細な味わいと、凝縮された旨味。発色剤無添加。オーヴェルニュ山間の熟成庫で4か月熟成。塩味が控えめのため、後から調味がしやすいです。

ID:129044

●メゾン・ラボリー ゴルジュ・セッシュ / 豚ほほ肉の塩漬け → 約 ￥7.890/kg

・イタリア「グアンチャーレ」を、フランスの職人がその経験と知見を活かして作りました。じっくりと熟成させたこの食材は、加熱することで真価を発揮。溶け出す黄金色の脂には、肉の旨みとハーブの香りが凝縮。



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。



夏鹿徐々に始まってます



●北海道産 チルド 天然 (馬木葉のエゾシカ) 蝦夷夏鹿

ID:112051

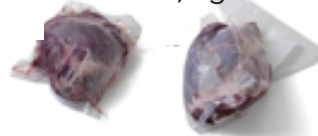
ロース正肉 レギュラーサイズ → ￥6.740/kg

ID:112062

内もも正肉 → ￥4.160/kg

ID:112064

しんたま → ￥3.140/kg



★夏鹿の特徴★

夏鹿は、冬に狩猟される鹿が鮮やかな紅色とすると少し茜色をイメージする濃い色で、脂肪がほとんどありません。シェフによっては夏鹿を好んで利用される理由としては、春から夏にかけて豊富な青い野草や若い木の芽などを食べるため、ハーブを思わせる苦味や香りや酸味がジビエ独特の強いうまみ成分と合わさって、冬鹿にない魅力があるから。牧草牛やスプリングラムに感じる魅力に通じる特徴があります。

大きいサイズも加わりました



■塩生産者組合製 グランド産

ID:400001

グロセル / 天日海塩 (粗大粒) IGP 5kg

→ ￥3.200/袋

・ソフトな塩味と食材の持ち味を引き出す働きが優れています。

ID:400003

セルファン / 天日海塩 (微粒) IGP 10kg

→ ￥7.980/袋

・ミネラル分、微粒元素をそのまま含み、海塩ならではの風味と柔らかな香りが特徴です。



新着商品のご案内

ID:129295

●サレゾン・ピレネエンヌ ジャンボン セック ピレネー 9ヶ月以上熟成 スライス (セパレートシート付き) 200g → ￥6.580/kg

・9ヶ月以上アドゥール河流域の気候の中でじっくりと乾燥・熟成。イタリア産生ハムを彷彿とさせるしっとりとした食感と程よい凝縮感のある豚肉の旨味、ナッツのような豊かな香りが特徴。



ID:129096

●サレゾン・ピレネエンヌ ジャンボン ドバイヨンヌ I.G.P. ボンレス 12か月熟成 → ￥4.800/kg

・ピレネーのふもとにあるサリス・ド・ベアルン産の天然塩を使用し、伝統的な製法で塩漬けされています。

