

2013年10月

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

マームアラモード

検索

YAHOOやGoogleなどのポータルサイトで検索してください。
業務会員制輸入食材仕入れサイト「マームアラモード」

※株式会社マームでは、より料理人に近い立場で発想し商品をご提案させて頂ける輸入食材のコーディネーターとしての役割を強化。ご提案させていただく商品は、全てマームで実際に試作し利便性や味、官能調査を実施、そのうえでコストパフォーマンスが高い商品だけをご案内させて頂いております。また、商品管理を徹底的に行い可能な限り鮮度の良い食材をお届けする為、回転の悪い商品は終売させていただく場合もございますので予めご了承ください。

■ 常温商品、★ AF(アルコール)凍結商品、◆ 冷凍商品、● 冷蔵商品、✈ 空輸予約商品
お申し込み専用ダイヤル
MA'AM Co.,Ltd. 〒135-0004 東京都江東区森下 3-10-31 Tel.03 5625 2661(代) Fax.03 5625 2664
業務会員制輸入食材仕入れサイト「マームアラモード」http://www.ma-am.jp

自然育ちの牧草牛

ニュージーランドの広大で豊かな牧草の恵み



厳選されたアンガス種などの英国系肉用種が中心

品種は、四季のあるニュージーランドに最適で肉質も良いアンガス種などの英国系肉用種が中心です。

のびのびと育つ健康な牛たち

ニュージーランドの恵まれた自然環境に生まれ、牛たちは広々とした牧草地で、栄養たっぷりの牧草を食べて育ちます。一年中放牧が可能であるため穀物を飼料として与えることを必要としません。牧草飼育とは、ニュージーランドの豊かな大地と家畜に理想的な気候と環境が支えるとても贅沢な育てかたかもしれません。

牛へのこだわりは牧草へのこだわり

美味しい牧草牛へのこだわりは、すなわち牧草へのこだわりです。ニュージーランドの牧草は牛たちが好んで食べるライグラスやクローバーなどの栄養価の高い豆科の植物です。さらにクローバーは牛たちの栄養となるだけでなく、空中の窒素を吸収して土に還元し、他の牧草の育成を助ける働きもあります。

成長促進ホルモン剤や抗生物質を必要としないで育てる

栄養たっぷりの牧草を食べて十分育つ牛たちには成長促進ホルモン剤を投与しません。また、抗生物質は病気治療の場合に限り使用し、日常では使いません。仮に投与された場合は識別され、屠畜時に判別できるので安心です。もちろん残留していないかどうか厳密に検査しています。

ニュージーランドの自然と世界最高レベルの安全管理

ニュージーランドは1年を通じて穏やかな気候、豊かな降雨量、澄んだ水、肥沃な土地に恵まれた国。周囲を海に囲まれた島国であるため、BSEなどの家畜特有の病気からも隔離されています。ニュージーランドはまさに理想的な畜産国です。ニュージーランドはこの豊かな自然環境を「自然管理法」という法律で守り続けてきました。1882年に初めて英国に向けて食肉の輸出が始まって以来、官民をあげて食肉の安全管理体制を確立。それが今日、世界で最も厳しいとされる食品安全管理体制を築き上げるに至りました。

グラスフェッドビーフにキューブロールが追加で取り扱い開始!



(商品ID: 100050) ●チルド 自然育ちの牧草牛 tenderloin / ひれ [エト] 約 2.0 ~ 3.0kg/本 [ケ-ス] 5本 [価格] ¥3,580/kg

(商品ID: 100052) ●チルド 自然育ちの牧草牛 ストリップロイン / ロース正肉 [エト] 約 3.0 ~ 4.0kg/本 [ケ-ス] 4本 [価格] ¥2,050/kg

(商品ID: 100054) Canterbury~ カンタベリー
●チルド 自然育ちの牧草牛 キューブロール / リブロース [エト] 約 3.0 ~ 4.5kg/本 [ケ-ス] 約 5 ~ 6本 [価格] ¥2,640/kg
(商品ID: 100055) Canterbury~ カンタベリー
★AF 凍結 自然育ちの牧草牛 キューブロール / リブロース [エト] 約 3.0 ~ 4.5kg/本 [ケ-ス] 約 5 ~ 6本 [価格] ¥2,540/kg



MA'AM Nouvelles Informations

プレミアムグレード 穀物肥育牛 オーシャンビーフ

● 成長促進ホルモン剤未使用 ● 抗生物質未使用 ● 遺伝子組み換え飼料未使用

ストレスなく美しいニュージーランドの大自然で育ち、抗生物質の投与がなく、小麦を主体とする配合飼料によって肥育されたオーシャンビーフは、脂肪だけではない深みのあるお肉本来の美味しさにこだわっています。



オーシャンビーフは四季のあるニュージーランドの気候に適した英国系肉用種、ブラックアンガス及びアンガスクロスのみを使用することによって、より良い肉質とマーブリングをお約束します。また、肥育日数にこだわらず、一頭一頭の脂肪交雑(BMS)、肉色(BMC) 脂肪色(BFS)等の肉質を基準に格付けしますので品質のバラつきがありません。

(商品ID: 100028) Ocean Beef

●オーシャンビーフ チルド 穀物肥育牛 ボンレスシャンク(前後半頭分) [エト] 約 6.0 ~ 6.5kg/pk [ケ-ス] 2本 [価格] ¥1,150/kg

(商品ID: 100029) Ocean Beef

★オーシャンビーフ AF 凍結 穀物肥育牛 ボンレスシャンク(前後半頭分) [エト] 約 6.0 ~ 6.5kg/pk [ケ-ス] 2本 [価格] ¥1,100/kg

北海道 白糠産の天然蝦夷鹿の取り扱いが本格的に開始されます。

いよいよ今年もエゾシカの取り扱いを開始します。

株式会社マームで仕入れる蝦夷鹿は、北海道 白糠町にある馬木葉さんからの物に限定しています。それは、とても一言では説明できないぐらいに多くのノウハウと確かなハンティング技術を見せつけられたからです。例を挙げると、鹿の発見から発砲まで約10秒以内でおさめながら、しっかりと顎のみを狙っていて、鹿を暴れさせることがない。パニックで暴れた鹿は、肉が発熱し膨張。結果的に一度加熱されたようにぼそぼそになります。また、心臓を止めてしまうと、放血ができなくて、獣臭い肉になる。これは簡単なようで、実際にできる人はそういません。趣味のハンターから獲物を買うことがないのはそのため。

これほどの精度でハンティングする松野さんは、銃弾も自分で用意します。湿度と気温により火薬量を調整し、弾丸を薬さよう



にはめ込む深度もご自身で調整しています。また、仕留めた獲物として流通させるために、獲物から素早く放血し内臓を確かな食材取り出して、手際よく丁寧に処理できる技術を持ち合わせています。仕入れを一社に絞ることにより、安定供給がかなわないタイミングも発生しますが同じ蝦夷鹿でも処理の手際によりこれほどの差が出ることをご自身でご確認ください。

(商品ID: 112010) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 tenderloin / ひれ [エト] 約 300g×2本 /pk [価格] ¥5,600/kg

(商品ID: 112011) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 ロース正肉 [エト] 約 2.5 ~ 3.0kg/本 [価格] ¥4,850/kg

(商品ID: 112012) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 しんたま [エト] 約 1.0 ~ 1.5kg/本 [価格] ¥2,500/kg

(商品ID: 112013) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 内もも肉 [エト] 約 1.0 ~ 1.5kg/本 [価格] ¥2,500/kg

(商品ID: 112014) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 外もも肉 [エト] 約 1.3 ~ 1.6kg/本 [価格] ¥2,000/kg

(商品ID: 112017) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 ランプ [エト] 約 700 ~ 900kg/pk [価格] ¥1,800/kg

(商品ID: 112015) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 バラ正肉 [エト] 約 1.5 ~ 2.0kg/本 [価格] ¥1,450/kg

(商品ID: 112016) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 肩肉(ロースなし) [エト] 約 1.5 ~ 2.0kg/本 [価格] ¥1,250/kg

(商品ID: 112041) ◆北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿 骨(背骨・バラ骨・大腿骨など) [エト] 約 5.0kg/箱 [価格] ¥600/kg

※蝦夷鹿は天然ですので入荷数量が限定的です。数量を確保するため多めに仕入れアルコール凍結も作っております。欠品する場合は代替商品としてご検討をお願いします。特に、ひれ肉に関しては毎年在庫状況がタイトですので、代替用として現地冷凍もご用意しております。



OCEAN BEEF

PREMIUM BEEF • GRAIN FED
RAISED WITH CARE IN NEW ZEALAND



職業ハンター 小西さん 松野 ちえさん 松野 譲さん

秋の味覚フレッシュ ジビエ・きのこ・トリュフなど続々入荷開始中です。



- (商品 ID: 116100) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ コルヴェール 羽付き [エト] 約 1.0kg/羽 [価格] ¥2,600/羽
 - (商品 ID: 116103) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ フェザン 羽付き [エト] 約 1.3kg/羽 [価格] ¥未定/羽
 - (商品 ID: 116104) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ フェザンヌ 羽付き [エト] 約 1.0kg/羽 [価格] ¥未定/羽
 - (商品 ID: 116107) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ ピジョン ラミエール 羽付き [エト] 約 450g/羽 [価格] ¥1,800/羽
 - (商品 ID: 116110) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ ペルドロー ルージュ 羽付き [エト] 約 400g/羽 [価格] ¥1,800/羽
 - (商品 ID: 116111) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ ペルドロー グリーズ 羽付き [エト] 約 300g/羽 [価格] ¥未定/羽
 - (商品 ID: 116120) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ グルーズ 羽付き [エト] 約 400g/羽 [価格] ¥3,100/羽
 - (商品 ID: 116127) ●🔥 狩猟ジビエ フレッシュ ベカス 羽付き [エト] 約 400g/羽 [価格] ¥未定/羽
- ※フレッシュ ジビエは予約が必要です。予約締切日：毎週火曜日 AM9:00 → 入荷予定日：翌週木曜日（納品は翌日以降）

※ご予約を頂いていない場合でも、在庫状況により販売可能な商品がある場合がございます。お気軽にお問い合わせください。
 ※価格が未定になっている商品は未だに今シーズンの入荷実績がありません。入荷開始当初は、数量が限定的です入荷状況をお問い合わせください。

Champignon Sauvages

【Sari Champi_Montagne~サリ シャンピ モンターニュ】
 ・オーベルニュ地方クレモン・フェランに事務所を構えるこのメーカーは、常に最高品質を持つきのこだけを選別しております。その為、価格は少し割高になりますが、アランデュカス、ミッシェルゲラル、ポールボキューズを代表とし多くの星付きレストランのシェフも大きな信頼を置いております。



- (商品 ID: 340000) ●🔥 フレッシュ セップ EX プション [エト] 約 1kg(傘の直径:2~5cm)/木箱 [価格] ¥12,750/木箱
- (商品 ID: 340001) ●🔥 フレッシュ セップ EX モワイエンヌ [エト] 約 1kg(傘の直径:5~8cm)/木箱 [価格] ¥12,750/木箱
- (商品 ID: 340002) ●🔥 フレッシュ セップ EX ノンカリブレ [エト] 約 1kg(傘の直径:2~8cm)/木箱 [価格] ¥12,000/木箱
- (商品 ID: 340004) ●🔥 フレッシュ ジロール EX モワイエンヌ [エト] 約 1kg(傘の直径:4~7cm)/木箱 [価格] ¥12,000/木箱
- (商品 ID: 340005) ●🔥 フレッシュ ジロール EX プティ [エト] 約 1kg(傘の直径:2~4cm)/木箱 [価格] ¥12,000/木箱
- (商品 ID: 340006) ●🔥 フレッシュ ジロール EX ノンカリブレ [エト] 約 1kg(傘の直径:3~7cm)/木箱 [価格] ¥11,375/木箱
- (商品 ID: 340008) ●🔥 フレッシュ トランペット デュ ラモール EX [エト] 約 1kg/木箱 [価格] ¥未定/木箱
- (商品 ID: 340010) ●🔥 フレッシュ シャントレル グリ EX 1kg [エト] 約 1kg/木箱 [価格] ¥未定/木箱

予約締切日：毎週水曜日（営業時間内）→ 入荷予定日：翌週木曜日（納品は翌日以降）
 モワイエンヌ (moyenne) とは英語で medium と同意。ノンカリブレ (noncalibre) サイズを選別していないという意味でここではミックスサイズ。

※現地の気候変動により、ご予約頂いている商品がご用意できない場合がございます。予めご了承の上ご予約ください。



・フランス北部ブルターニュに位置するモンサンミッシェルのムール貝は、2006年7月より A.O.C. を取得。身は黄色がかったオレンジ色。小ぶりですが、肉付きが良く濃厚で抜群の味わいです。
 入荷予定期間：8月1日から12月末頃まで

- (商品 ID: 202124) CultiMer~キュルティメール
- 🔥 モンサンミッシェル湾内産 フレッシュ ムールド ブッシュ A.O.C. 1.4kg [エト] 1.4kg(120~140個入)/pk [価格] ¥2,980/pk
- 予約締切日：毎週木曜日 → 入荷予定日：翌週木曜日（納品は翌日以降）
- (商品 ID: 350005)
- 🔥 フレッシュ 秋トリュフ [エト] 約 100g/pc [価格] ¥時価/kg
- 予約締切日：毎週木曜日 → 入荷予定日：翌週木曜日（納品は翌日以降）

AUTUMN TRUFFE



- (商品 ID: 611025)
- 🔥 モンドール A.O.P. 500g [エト] 約 500g/個 [価格] ¥2,680/個
- 入荷日：毎週水曜日
- ・外皮は少しヒダの入ったオレンジ色。うっすらと白い産毛が生えている。肉質は黄色がかった象牙色で柔らかくねっとり。エビシアの香りとミルクの香りがする。香ばしいハーゼルナッツや木の実のようなコクとクリームの甘みのバランスが良い。
- ・指定区域の標高 700m 以上で放牧されているモンブリヤー種の牛乳のみを原料とする。



(商品 ID: 310120) La Fruitière~ラ・フルティエール
 ◆ 雪化粧かぼちゃピューレ 1kg [エト] 1kg/pk [価格] ¥1,215/pk
 ・かぼちゃ作付け面積・生産量日本一を誇る北海道和寒町から生まれたかぼちゃのペースト。夏の気温は 30 度を越え、冬はマイナス 30 度まで冷え込む和寒町。病害虫の発生も少なく、恵まれた環境で力強く育ったかぼちゃをペーストにしました。表面が雪化粧した山のように見えることから名づけられた品種。雪化粧かぼちゃは、濃い黄色で、茹でると鮮やかな黄色になり、甘みがとても強く、ゆでたままでも、スープ・プリン・アイスなどにしても、その甘さと綺麗な黄色が際立つかぼちゃです。

(商品 ID: 301127) il Molino~イルモリーノ
 ◆ ピエモンテ産 ファリーナ ディ カスターニャ 500g [エト] 500g/pk [ケース] 12pk [価格] ¥940/pk
 ・ピエモンテ州クネオ県モンドヴィで栽培されるカスターニャ・サティバ種の栗を使用。カスターニャ・サティバはマロングラッセで使用されることで有名です。



2013年10月度版 [数量限定商品、及びスポット特別価格商品のご案内。]

※株式会社マームでは、可能な限り商品の安定供給を図っております。しかし、長引く不景気によるマーケットでの日本のポジションの変化や環境変化による資源量の減少、為替の変動などさまざまな要因により一部の商品にしまして安定供給ができません。その中でもコストパフォーマンスが優れる商品にしましてお客様のお役にたてること、数量は限定的ですが積極的にご案内させていただきます。数量が揃わないことがあるかもしれませんが予めご了承のほどお願い申し上げます。

- (商品 ID: 100051) ニュージーランド産
 ★ アルコール凍結 グラスフェッド 自然育ちの牧草牛 tenderloin / ひれ [エト] 約 2.0~3.0kg/本 [ケース] 5本 [価格] ¥2,999/kg ↓ **在庫限定特価**
 ・主に若齢の未経産の雌牛 (Heifer cattle) を使用しているので高品質。しかも AF 凍結の良品。
- (商品 ID: 130375) スペイン ラ・マンチャ州産
 ● ニコハモネス ハモンセラノ ボデガ 原木 (骨・蹄付き) 9~12ヶ月熟成 特価分 [エト] 約 7.5kg/本 [価格] ¥2,180/kg
 ・ニコ社は半世紀以上の長きにわたりハモンだけを専らに作り続けるハモンのスペシャリストです

- (商品 ID: 101040) アメリカ産
 ◆ ミルクフェッドヴィール スウィートブレッド 限定品 [エト] 約 500~600g/pk [ケース] 6pk [価格] ¥3,100/kg ↑
 ・生後 5~7 か月ミルクだけで育てた仔牛の胸腺肉です。
- (商品 ID: 120083) ハンガリー産
 ◆ フィレド カナール チェリバレー ステーキ カット 220/240 [エト] 約 220~240g/枚 [ケース] 10kg [価格] ¥1,800/kg
 ・チェリバレー種合鴨ムネ正肉

- (商品 ID: 340130) スペイン産
 ◆ サモラ産 ボレトウス エンテロ / ポルチーニ ホール 1kg [エト] 1kg/pk [ケース] 5pk [価格] ¥3,540/kg
 ・サモラ特産のヤマドリ茸をそのまま冷凍した商品。
- (商品 ID: 205005) ニュージーランド産
 ◆ 刺身用 スキャンピ 殻付テール ミックスサイズ No.1 (伸ばし三段詰め) 2kg [エト] 2kg(40~60尾/kg当り)/pk [ケース] 3pk [価格] ¥7,850/kg
 ・品質の高い「シーイーグル」ブランド
 ※在庫約 10cs 分限定

- (商品 ID: 101037) ◆ US 乳飲み仔牛 ミニラック (背骨除去済み) 2ブロック入り 限定品 [エト] 約 350~450g×2bks/pk [価格] ¥2,950/kg
- (商品 ID: 101039) ◆ US 乳飲み仔牛 ミニオツソブッコ 限定品 約 20 ピース入り [エト] 約 1.8~2.2kg/pk [価格] ¥1,980/kg
- (商品 ID: 106034) ● AU チルド ラム ネック オフ ショルダー / 肩肉 (肩ロース無し) [エト] 約 1.5kg/pk [価格] ¥980/kg
- (商品 ID: 110035) ◆ ES マタンチン イベリコ豚 ボンレスロイン ベジョータ 血統 100% [エト] 約 3.0kg/本 [価格] ¥3,050/kg
- (商品 ID: 110042) ◆ ES イベリコ豚 中落ちカルビ ベジョータ 血統 100% [エト] 1kg/pk [価格] ¥2,300/kg
- (商品 ID: 110070) ◆ ES エルボソ等 イベリコ豚 肩ロース ピエンソ [エト] 約 1.0~1.5kg/本 [価格] ¥1,980/kg
- (商品 ID: 110085) ◆ ES ガリシア 栗豚 肩ロース 特価分 [エト] 約 2.5kg/本 [価格] ¥1,450/kg
- (商品 ID: 125025) ◆ HU ピロスカ プレミアム フォアグラド カナール 500/700 [エト] 約 500~700g/個 [価格] ¥3,950/kg
- (商品 ID: 125010) ◆ HU ピロスカ プレミアム フォアグラド オア A グレード [エト] 約 650~800g/個 [価格] ¥5,480/kg
- (商品 ID: 120081) ◆ HU ピロスカ プレミアム マグレカ ナール A グレード [エト] 約 350~400g/枚 [価格] ¥1,980/kg
- (商品 ID: 130088) ● IT ジェンナーリ プロシュート スタジオ ナータ 原木 (骨抜き) 10ヶ月熟成 [エト] 約 5~7kg/本 [価格] ¥2,350/kg
- (商品 ID: 130090) ● IT ジェンナーリ パルマ プロシュート D.O.P. 原木 (骨抜き) 16ヶ月熟成 [エト] 約 7~9kg/本 [価格] ¥2,950/kg
- (商品 ID: 200085) ◆ CL 生食用 トラウト サーモン フィレ トリム C [エト] 約 625~714g/枚 [価格] ¥1,680/kg
- (商品 ID: 201008) ◆ JP 九州産 刺身用 剣先イカ 300g [エト] 300g(約 4~8枚)/pk [価格] ¥980/pk
- (商品 ID: 201030) ◆ JP 北海道産 生食用 生冷 北海たこ 7/10 サイズ [エト] 約 500~700g/本 [価格] ¥2,400/kg