

美味しさをコーディネートする～株式会社マーム



拝啓

2013 年も残すところあと 12 月を残すだけとなりました。

皆様におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

本年は格別のご愛顧を賜りましたことに有難く厚く御礼申し上げます。

来年も、より一層のご支援を賜りますよう、従業員一同

心よりお願い申し上げます。

敬具

2013 年 12 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わい、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。

おいさをコーディネートする
MA`AM Co.,Ltd.

■ 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
〒135-0004 東京都江東区森下 3-10-31 Tel.03 5625 2661(代) Fax.03 5625 2664
業務会員制食材仕入れサイト「マームアラモード」http://www.ma-am.jp

ジューシーな肉質と、ハイグレードな品質管理を誇る「ブランドポーク」。そのプレミアムな美味しさをぜひ



とうもろこし豚のおいしさ

・とうもろこし豚は、とうもろこしの生産量世界一を誇る米国中西部ですくすくと育った豚。栄養価の高いとうもろこしで肥育された豚は、その濃い旨み特徴です。

低温調理と安全衛生管理を徹底

・肉質を常に低温で管理する日本式低温処理を導入したことにより、鮮やかな肉色で高品質な豚肉を実現。

一般的な U. S. ポークは、湯はぎ処理を行うことによるフケ・ムレの発生率の高さが問題でした。この問題に対して、日本式の低温処理を導入することにより、皮はぎ処理での品質の低下を防ぎ、高い鮮度の製品を供給可能になりました。

安心の管理体制

・とうもろこし豚を生産するタイソン社のペリー工場では、日本ハムグループの日本人が常駐し、工場スタッフと綿密なやり取りをすることで、規格・ライン行程などを厳しく管理。また、HACCP 認定工場として、人・設備・器具などすべての面において、安全衛生と品質管理に万全を期しています。

(商品 ID:110245) ●アメリカ産 チルド とうもろこし豚 ロース [エツ] 約 3.5 ～ 4.5kg/ 本 [ケ-ス] 4 本 [価格] ¥900/kg(12 月度価格)
(商品 ID:110246) ●アメリカ産 チルド とうもろこし豚 肩ロース [エツ] 約 2.0 ～ 2.5kg/ 本 [ケ-ス] 4 本 [価格] ¥900/kg(12 月度価格)
(商品 ID:110249) ★アメリカ産 AF 凍結 とうもろこし豚 ロース [エツ] 約 3.5 ～ 4.5kg/ 本 [ケ-ス] 4 本 [価格] ¥850/kg(12 月度価格)
(商品 ID:110250) ★アメリカ産 AF 凍結 とうもろこし豚 肩ロース [エツ] 約 2.0 ～ 2.5kg/ 本 [ケ-ス] 4 本 [価格] ¥850/kg(12 月度価格)

ミョウバン不使用の無添加馬糞ウニが新登場 !!

日本に輸入されるほとんどの雲丹は、解凍後でも形が崩れないようにミョウバンを吹き付けています。ご存じのとおり、気にするとこれは苦い。寿司酢と合わせると中和されるのでそれほど気にならないのですが、その苦さで料理の味が変化するほどです。

当商品にはミョウバンを使用していないために、解凍すると形が崩れやすくなりますが、苦みがなく、洋食でもソースやスープなどにもおすすめです。

(商品 ID : 202185) ノースイ

◆鮮度勝負 無添加 馬糞ウニ A グレード 100g [エツ]100g/pk [ケ-ス]50pks×2cts [価格] ¥1.000/pk



ジェニス・プリムールは日本で入手可能な、フランス人に愛されている唯一のビーフです。

・Genisse(ジェニス)と呼ばれる未経産のメス牛(処女牛)は、子取り用の牛として育てられるため通常市場にはあまり出てきませんが、20 ヶ月齢前後の処女牛を主に使用して生産されるのが「ジェニス・プリムール」

また、品種はフランスで最も愛されているシャロレーの純血種に限定しています。約 5 年前にピュイグルニエ社が独自に開発、発売開始した「ジェニス・プリムール」はその雑味のないクリアな旨みを高く評価され、今ではフランス国内のレストランやホテルで愛用されています。

(商品 ID:100105) Puigrenier ～ピュイグルニエ

◆フランス産ビーフ シャロレー種 ジェニスプリムール チャックフラップ / ざぶとん / ペルシェ 21 日間熟成

[エツ] 約 1.5 ～ 2.0kg/pk [ケ-ス]6pks [価格] ¥3.150/kg ※在庫確認条件

(商品 ID:100108) Puigrenier ～ピュイグルニエ

◆フランス産ビーフ シャロレー種 ジェニスプリムール サーロインバット / ランプ / キュール ドラムステック 21 日間熟成

[エツ] 約 3.6 ～ 4.6kg/pk [ケ-ス]3pks [価格] ¥3.850/kg ※在庫確認条件

屠畜後 4 日間 (96 時間)、0℃に管理された専用の冷蔵庫内にて熟成させたプレミアムラム

【ブランド名「OVATION」に込められた想い】

・「OVATION」とはラテン語で羊を意味する「OVAN」と英語の革命を意味する「INOVATION」をつなぎ合わせた言葉です。

そして出来上がった「OVATION」という言葉には歓迎・感謝という意味があります。

スポーツなどで大観衆が立ち上がって選手たちを称賛することを表す言葉スタンディングオーベーションのオーベーションがそれです。「OVATION」というブランド名には恵みを与えてくれる羊たちに最大の感謝を表し、日々革新を忘れないという想いが込められています。



(商品 ID:106045) OVATION～ オーベーション

◆プレミアムラム フレンチ ラック キャップオフ 96 時間熟成 2 ブロック入り

[エツ] 約 350 ～ 400g×2 本 /pk [ケ-ス]15pks [価格] ¥3.180/kg ↑

・カブリ除去済(キャップオフ)規格で、バラ骨の周りの肉処理も丁寧に施された商品。

(商品 ID:106044) OVATION～ オーベーション

◆プレミアムラム ショルダーラックフレンチ 96 時間熟成 2 ブロック入り

[エツ] 約 240 ～ 300g×2bk/pk [ケ-ス]20pks [価格] ¥2.600/kg ↑

・カブリ無しで処理がよく、肉付きがよい。

(商品 ID:106048) OVATION～ オーベーション

◆プレミアムラム カルビ スライス 96 時間熟成 約 500g

[エツ] 約 500g/pk [ケ-ス]24pks [価格] ¥1.500/kg ↑

- その他、新規入荷のおすすめ商品 -

(商品 ID : 303078) イタリア産

■バリラ トロフィエ リグーリ No.296 500g

[エツ]500g/pk [ケ-ス]15pks

[価格] ¥430/pk

・リグーリア州ジェノヴァにほど近いレッコ生まれの伝統的なパスタで、ジェノベーゼソースに最もふさわしい。



(商品 ID : 303077) イタリア産

■バリラ オレキエッテ プリエージ No.56C 500g

[エツ]500g/pk [ケ-ス]15pks

[価格] ¥430/pk

・親指で生地を裏返し先端を丸くした形が耳たぶのように見えることから、「ORECCHIETTE」=『小さな耳』と呼ばれるようになりました。



(商品 ID : 360015) スペイン産

■ホルカ スタッフトオリーブ ハモンセラノ 300g

[エツ]300g/缶 [ケ-ス]12缶

[価格] ¥280/缶

・オリーブの実の種を抜いた部分生ハムのペーストを詰めたスナック感覚のオリーブです。



(商品 ID : 611117) イタリア産

●ガルバーニ マスカルポーネ 500g

[エツ]500g/pk [ケ-ス]8pks

[価格] ¥1.750/pk ↑

※(商品 ID:611140) のパルマラット マスカルポーネからの切り替えによる販売になります。



(商品 ID : 602029) フランス産

■グレーズ ド カナール 3.5kg

[エツ]3.5kg/缶 [ケ-ス]3缶

[価格] ¥3.650/缶

・鴨の脂と塩のみで作られています。

コンフィ・ド・カナールやサルラ地方風のジャガイモ料理には欠かせません。

(商品 ID : 611090) フランス産

●イジニー フロマージュ フレ 40% 500g

[エツ]500g/pk [ケ-ス]6pks

[価格] ¥1.600/pk

※(商品 ID:611091) のメートルレシェ フロマージュフレからの切り替えによる販売になります。



フランスで最も評価の高いジェラル・ビュルゴーのシャラン鴨をクリスマスのスペシャルメニューでいかがですか？

。老舗のヴィルゴー家が代々受け継ぐエトフェ技術はその商品を他メーカーの物と見比べると明らかですが皮目にも綺麗にまんべんなくうっ血しており優しく加熱するとそれはシャラン鴨の芳醇な脂の香りと含みさり特徴あるコクに変化しきめの細かい肉繊維がその旨みを包み込みます。

・シャラン鴨＝カナール・シャランデは、ロワール地方ヴァンデ県にあるシャランという町で育てられている鴨の一種。ヴァンデ県は古くから鴨の生産が盛んです。理由としてこの地域は湿地帯が多く、もともと野生の鴨が多く生息していたから。とはいえ現在は技術上の問題から湿地帯の中を避けてその周辺地域で飼育を行っています。鴨だけでなくホロホロ鳥やウズラの生産も盛んで、良質の家禽の産地として有名。

特に鴨に関しては血を体内に残す「エトウフェ」という伝統技法があり、「ナント鴨」はそうした特殊な風味の鴨としてパリの人々には認識されていました。ナント鴨が知る人ぞ知る鴨として認識されることになったのは、16世紀から営業するフランスで最も古いレストラン「La Tour d' Argent」が、1890年から始めたレシピ「Le Canard la Presse」に、この地方の鴨を使い始めたことがきっかけ。

ビュルゴー家は代々屠殺業者であり、鴨の飼育自体は近隣の指定を受けた農家がBurgaudによる飼料や飼育方法の指導を受け行っています。大規模な生産者は夏場に年間に流通するシャラン鴨を一斉に屠殺してしまう一方、Burgaudは年中を通して鴨を生産しています。これは農家を直接にきめ細かくコントロールしているため、季節に関わらず同じ品質のものを生産できるからです。

(商品 ID : 120040) ◆J・ビュルゴー バトー ド カナール シャラン エトフェ [エツ] 約 700g/pc [ケ-ス]20pc [価格]¥4.000/kg
(商品 ID : 120042) ◆J・ビュルゴー フィレ ド カナール シャラン エトフェ [エツ] 約 300g×2 枚 /pc [ケ-ス]25pc [価格]¥4.800/kg
(商品 ID : 120044) ◆J・ビュルゴー キュイス ド カナール シャラン エトフェ [エツ] 約 300g×2 本 /pc [ケ-ス]25pc [価格]¥1.600/kg

最高級 100% ピュアなロシアンオセトラキャビア。その他、クリスマス・お節用に特別規格のキャビアもご案内です。

『カラット』(Karat) キャビアはダンフィッシュアリー (Dan Fisheries) の子会社キャビアハガリル (Caviar Galilee) で生産されます。キャビア ハガリルは、1992 年からロシアチョウザメの養殖に着手し、ロシアよりその受精卵をイスラエルの養殖場に直接輸入しています。

ヨルダン川の本流としてヘルモン山の山頂から新鮮かつ透明な冷水がもたらされるダン川のちかくに養殖場があるため、魚に生息地のような水流環境を与えることができます。これによって、この養殖場の魚はどれも、飲料水レベルの透明かつ酸素が豊富な自然の重力による流水で育ちます。ロシアのカスピ海から直接養殖場に輸入された血統の明らかなロシアチョウザメは、その生息環境にできるだけ近いところで育てられる為、世界最高品質のキャビアを送り出すことができます。養殖場のキャビア生産には、キャビア界における広い経験を持つ国際的に著名な専門家が携わっています。

『カラット』キャビア独特の色とサイズ、そして洗練された風味は、養殖場のユニークな生産プロセスに秘密が隠されています。

キャビア生産は他の魚とは別のプロセスで行われるため、それぞれ独立した携帯でバックされます。このプロセスにより、他の魚のキャビアと混ざることなく製品の純度が維持されています。そして、どの『カラット』キャビア缶にも、特別の風味、深さ、特性が詰められています。

一粒一粒がクリスタルのように輝く稀有なキャビアは、美食家に尽きることのない楽しみをお届けします。たまたまなく芳醇で口当たりの良い『カラット』キャビア。真のロシアキャビアだけが醸し出せる豊かな味わいです。

(商品 ID : 210014) ●イスラエル産 パスチャライズ キャビア ピュアオセトラ 25g [エツ]25g/ 瓶 [価格]¥6.000/ 瓶
(商品 ID : 210015) ●イスラエル産 パスチャライズ キャビア ピュアオセトラ 50g [エツ]50g/ 瓶 [価格]¥11.600/ 瓶

12 月度特別価格商品

(商品 ID : 210016) ●イスラエル産 フレッシュ キャビア ピュアオセトラ 100g [エツ]100g/ 缶 [価格]¥19.800/ 缶 ↓
(商品 ID : 210017) ●イスラエル産 フレッシュ キャビア ピュアオセトラ 500g [エツ]500g/ 缶 [価格]¥93.400/ 缶 ↓
(商品 ID : 210018) ●イスラエル産 フレッシュ キャビア ピュアオセトラ 1.8kg [エツ] 約 1.8kg/ 缶 [価格]¥175.000/kg ↓

※フレッシュキャビアは、受注発注です。納品日まで約3～4日(営業日)のお時間を頂きますので、時間の余裕を持ってご注文ください。

12 月度特別規格商品

※普段は取り扱いしていない少量サイズ (18g 瓶) を、クリスマス・お節用として特別にご用意しております。

(商品 ID : 210140)

●アメリカ産 パスチャライズ キャビア パドルフィッシュ 18g [エツ]18g/ 瓶 [価格]¥1.690/ 瓶 (6 瓶以上のご注文で特価 ¥1.590/ 瓶)

(商品 ID : 210135)

●フランス産 パスチャライズ キャビア バエリ (シベリアチョウザメ) 18g [エツ]18g/ 瓶 [価格]¥3.430/ 瓶 (6 瓶以上のご注文で特価 ¥3.260/ 瓶)

フランス南西部アキテーヌ地方で養殖を行っているキャビア。そのキャビアはセヴルガとオシェトラの中間ぐらいの大きさです。ナッツのようなコクのある風味を持ちます。

2013 年 12 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関しまして安定供給がございません。その中でもコストパフォーマンスが優れる商品に関してましてお客様のお役にたてると考え、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 : 100006) ニュージーランド産

★ アルコール凍結 オーシャンビーフ

穀物肥育牛テンダーロイン / ひれ

[エツ] 約 2.5 ～ 3.0kg/ 本 [ケ-ス]5 本

[価格]¥3.999/kg ↓ **+50 本追加で特価**

・150 日以上穀物で肥育された、アンガス種の高級牛。成長ホルモン剤、抗生物質は不使用。

(商品 ID : 121045) フランス産

◆フォア ド ヴォライユ 1kg 限定品

[エツ]1kg/pk [ケ-ス]10pks

[価格]¥800/kg

・品種は、ノワールではなく一般的なジョーヌ品種を使用。“Ross White” という白毛の鶏を交配させています。

(商品 ID : 110065) スペイン産

◆ イベリコ豚ロース ハーフカット レセボ 血統 100% 限定品

[エツ] 約 1.0 ～ 1.5kg/pk [ケ-ス]8pks

[価格]¥2.780/kg

・王室謹上ブランド「セリニオ・デ・モンタネーラ社」がお届けするイベリコ豚(どんぐり規格)。

(商品 ID : 110115) スペイン産

◆ドライエイジング RAL ポーク ボンレスロイン 特価品

[エツ]約4.0～5.0kg/本 [ケ-ス]3本

[価格]¥1.980/kg

・黒豚のパークシャー種とサシ(霜降り)が多いデコロック種を掛け合わせた豚肉。

(商品 ID : 111051) カナダ産

◆ 穀物肥育 猪ロース正肉 ハーフカット

[エツ] 約 2.0 ～ 3.0kg/pk [ケ-ス] 約 2 ～ 3pks

[価格]¥4.680/kg

・震などで捕えたヨーロッパアンワイルドボアーに飼料を与え 1 年以上肥育した猪。

(商品 ID : 111053) カナダ産

◆穀物肥育 猪ベリー / バラ正肉

[エツ]約3～4Kg/枚 [ケ-ス]約3～4枚

[価格]¥3.400/kg

・穀物を主体とした餌を与えることにより、猪特有の臭みとクセが抑えられ、しっかりと育った脂肪には独特の旨みが得られます。

(商品 ID : 111027) アメリカ産

◆ 天然猪スモールカラー / 肩ロース S サイズ

[エツ] 約 900g 以下 / 本 [ケ-ス] 約 6 ～ 10pks

[価格]¥2.600/kg

・アメリカ・テキサス州の大自然で育ち、かご型トラップで捕獲された天然イノシシ。

※12 月初旬ごろより入荷開始です。

(商品 ID : 203230) インド・ブラジル原料

◆ ボイルロブスター ハーフカット (ミソ有り)

200/250 サイズ 2.5kg

[エツ]2.5kg(11 尾分 22 ハーフ)/ct

[ケ-ス] 約 10kg(4cts) [価格]¥4.200/kg

※ロブスター 44 尾サイズ (約 200 ～ 250g/ 尾) のハーフカット、直径 : 約 15 ～ 17cm(丸まった状態)

(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

[エツ]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愚直に作り続けるハモンのスペシャリストです

(商品 ID : 130089) イタリア産

●ジェンナーリ プロシュート スタジオナータマトネラ (スライス用ブロック) 10 ヶ月熟成

[エツ] 約 4.5 ～ 5.5kg/pk [ケ-ス]4pks

[価格]¥2.980/kg

・イタリア産 10 ヶ月熟成した生ハム (ノンバルマ) をスライスし易いようにブロック状に成形した商品。

(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 [エツ] 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 [エツ] 約 1.8 ～ 2.2kg/pk [価格]¥1.980/kg

(商品 ID : 101040) ◆ US ミルクフェッドヴィール スウィートブレッド 限定品 [エツ] 約 500 ～ 600g/pk [価格]¥3.100/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) [エツ] 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% [エツ] 約 3.0kg/ 本 [価格]¥3.050/kg

(商品 ID : 110070) ◆ ES エルボソ等 イベリコ豚肩ロース ピエンソ [エツ] 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 [エツ] 約 2.5kg/ 本 [価格]¥1.450/kg

(商品 ID : 120083) ◆ HU フィレ ド カナール チェリバレー ステーキカット 220/240 [エツ] 約 220 ～ 240g/ 枚 [価格]¥1.800/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 [エツ] 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 [エツ] 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 [エツ] 約 350 ～ 400g/ 枚 [価格]¥1.980/kg

(商品 ID : 200085) ◆ CL 生食用トラウトサーモンフィレ トリム C [エツ] 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 [エツ]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 [エツ] 約 500 ～ 700g/ 本 [価格]¥2.400/kg

(商品 ID : 205005) ◆ NZ 刺身用スキャンピ 穀付テール ミックスサイズ No.1 2kg [エツ]2kg(40 ～ 60 尾 /kg)/pk [価格]¥7.850/kg

(商品 ID : 340130) ◆ ES サモーラ産 ボレトゥス エンテロ / ボルチャーニ ホール 1kg [エツ]1kg/pk [価格]¥3.540/kg