

2013年6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

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。



■ 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  
業務会員制輸入食材仕入れサイト「マームアラモード」http://www.ma-am.jp

マームアラモードで、注文履歴の機能が大幅に強化。より高いユーザビリティを目指して日々進化中。

追加された新機能。(以下の機能はPC画面でのみご利用いただけます。)

1. 注文番号や注文日などによる履歴の検索機能。 1. 商品名から商品詳細へのリンク(再注文に便利)

1. 注文履歴に表示される情報を追加(出荷予定日・納品予定日・商品の単価及び商品出荷後の商品重量  
配送便名とお問い合わせ番号)

1. 商品出荷後「納品書」「領収書」「請求書」発行機能(PDF形式)

お客様の注文履歴

会員ID[chefpride] 注文件数[3件]

● 年月日を指定して検索(注文日) 2013年 01月 18日 から 2013年 05月 18日まで

○ 注文番号で検索

検索

出荷準備中

納品書発行
領収書発行
請求書発行

注文番号: 25075 [2013/5/18 12時のご注文]  
 出荷予定日: 2013年05月20日 納品予定日: 2013年05月22日

※出荷予定日は変更される場合がありますので、予めご了承ください。その際には更新された出荷予定日をメールにてご連絡申し上げます。  
 ※納品書、領収書、請求書は商品の出荷後から発行可能になります。

商品ID	商品名	注文数	数量	単価	単位	金額
110032	イバロ豚骨付きリブローズ4リブ ベジータ 血統100%	2		4,600	kg	約¥7,590
120066	マグレドカナル	10		2,400	kg	約¥8,400
125000	フレッシュフォアグラドオア エキストラサイズ	1		7,450	kg	約¥5,960
404205	マイク 種入りマスタード 865g	1	1	800	瓶	¥800
602005	ルブランウォールナッツオイル 500ml	1	1	1,950	瓶	¥1,950
203009	ライブタッチ 蜜燻凍結 生冷オマールホール 3Lサイズ	1	1	1,500	尾	¥1,500
購入品合計(税別)						約¥26,200
消費税						約¥1,310
決済手数料(税込)						¥315
配送料(税込)						¥0
使用ポイント						0
総合計						約¥27,825

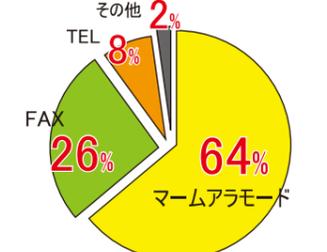
ショッピングカートに入れた商品を PDF 形式のお見積書として発行可能になりました。(ログイン不要)

お見積り(簡易版)の作成 購入手続きへ

ご注文商品は下記の通りです。

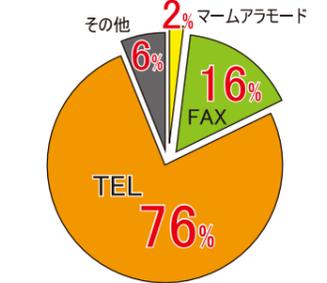
商品画像	商品名	金額	取消し
 320200-U-SZ	【予約商品】 フレッシュ アスペルジュソヴァージュ 500g ユニット(1束): ¥2900/束 季節発品	単価(税別): 2,900円 購入数: <input type="text" value="3"/> 小計: 8,700円	合計 8,700円 消費税 435円 合計(消費税込み) 9,135円

株式会社マームの全売り上げ件数に占める受注方法の割合比較

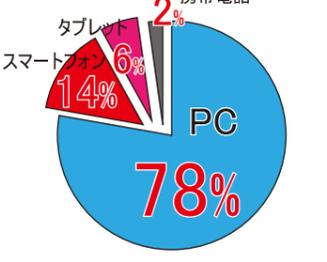


受注ミス発生時の受注方法の割合比率

※発生する何らかの問題の占める受注ミスの割合は約76%に及びます。約100件の受注で約0.8%の受注ミスが発生しますが、この内約76%が電話での注文で発生し、FAX注文の16%のミスの内、専用のオーダーシートを利用しない場合に発生する受注ミスが88%を占めます。



マームアラモードご利用の全注文件数に占める利用端末の割合比率



※ネット注文特価は、マームアラモードでの注文に限定してに適用されます。



チンタセネーゼのサラミや生ハムも好評販売中です。

- (商品 ID : 130565) ●チンタセネーゼ サラミーノ D.O.P. [エツ]約 300g/本 [ケース]5本 [価格]¥6.300/kg  
・これは、正しくシエナ特産の古典伝統品です。厳格に選び抜かれた肉を丹念に切り刻み、塩、胡椒、脂身ラドを加える事で腸詰具に、味と柔らかさを与えます。荒挽きで濃厚な赤身の旨み・とろけるような脂身が魅力の贅沢な高級サラミ。  
(商品 ID : 130560) ●チンタセネーゼ カポッコロ D.O.P. [エツ]約 1.5kg/本 [ケース]4本 [価格]¥6.800/kg  
・少々脂身と筋が入った、肩ロースから作られる生ハム。塩もみし、ワインビネガーで洗い、野草ウイキョウの実、花の香草をすり込みます。その長い熟成期間でその稀に見る味と柔らかさが作り出されます。  
(商品 ID : 130550) ●チンタセネーゼ プロシュート原木(骨・蹄付き) D.O.P. 約 18ヶ月熟成 [エツ]約 10kg/本 [価格]¥8.200/kg  
・イタリア国内でも予約待ちが必要な程、希少で、貴重なプロシュート。しっかりと赤身と上質の脂身のバランスは絶品です。丹念に塩もみし、ニンニク、こしょうをすり込み乾かし、天然環境で18ヶ月以上熟成させます。この成熟期間に、トスカーナ独特の風土の味、香りを染み込ませます。

少量ですが、チンタセネーゼの骨付きロースと肩ロースの在庫販売しております。

・幻の豚とも呼ばれているイタリア中部トスカーナで飼育されている大変希少な豚「チンタセネーゼ」は、その貴重な肉を使った加工品がトスカーナ州の名産として有名。しっかりした旨味の強い赤身と体温で溶けるほど融点の低い上質な脂身が、チンタセネーゼ最大の特徴です。チンタセネーゼは通常の白豚とは違い、よく動き回り行動範囲が広く、また成長が非常に遅くあまり大きくならない為、生産効率がとても悪く、一時は絶滅寸前にまでなりましたが、本当においしい食材を残したいと地元シエナの農家の人々が1990代に再生させたイタリアトスカーナの名産品です。しかしながら、まだまだ生産頭数が少なく、入手困難な非常に貴重な豚です。  
(商品 ID : 110130)

★AF凍結 チンタセネーゼ カルネ ディ マイヤーレ 骨付きロース D.O.P. [エツ]約 3kg/本 [ケース]2本 [価格]¥5.350/kg ※在庫確認条件 (商品 ID : 110134)

★AF凍結 チンタセネーゼ カルネ ディ マイヤーレ 肩ロース D.O.P. [エツ]約 2.0~2.5kg/本 [ケース]4本 [価格]¥5.950/kg ※在庫確認条件  
※チンタセネーゼのカルネは、不定期に入荷しております。その為、限られた在庫数量が完売すると次回入荷まで2~3週間かかります。ご利用の際には一度在庫状況をお問い合わせください。



facebook

株式会社マームもFACEBOOKにて情報発信を行っております。新商品開発の現場や勉強会の模様、海外からのお客様へのアテンド、参加した展示会の模様などを少しカジュアルにご案内中です。  
- <https://www.facebook.com/maamalmode> -

まだまだ若く熟成を待ちたい状態ですが、少量入荷中ですのでご希望があればお問い合わせください。  
受注締切日: 毎週金曜日 AM9:00 → 入荷予定日: 翌週木曜日 入荷期間: 5月中旬頃から7月末まで  
(商品 ID : 350000)

- ✈ イタリア産 生鮮サマートリュフ [ユニット]約 100g/pc [ケース]1kg [価格]¥36.250/kg(5月第4週入荷分、価格は入荷毎に変動します。)  
※サマートリュフは水分の含有量が比較的多い為、商品到着後は封を開け、トリュフが適度に呼吸できるような状態で保存してください。
- ☆サマートリュフはジユドトリュフと併せてご利用いただくと、大きな見た目と香りの大きな相乗効果が得られます。  
(商品 ID : 350120) ●フランス ヴォークリューズ地方 ウインター トリュフ ジュース 200g 缶 [エツ]200g/缶 [価格]¥5.100/缶  
(商品 ID : 350122) ●フランス ヴォークリューズ地方 ウインター トリュフ ジュース 400g 缶 [エツ]400g/缶 [価格]¥10.000/缶





(商品 ID : 202165 )

◆鮮度勝負 広島産 生剥き牡蠣 Lサイズ 1kg(加熱用)

[ユニット] 正味重量 800g(約 40粒)/pk [ケース] 10pks [価格] ¥1,280/pk

・宮島、江田島、呉、倉橋島・・・・広島の牡蠣が丸々太ってつややかに育つ春先だけを選んで水揚げしました。一つ一つ丁寧に剥き身にしたこの牡蠣を、鮮度や味を落さないようにノースイ独自のノンドリップ製法で急速凍結しました。こくがあり、濃厚な味わいと評される広島の牡蠣の味をそのままお届けするために、正直に作りました。

【おすすめのポイント】

牡蠣が美味しくなる春先に水揚げされた牡蠣しか使いません。

・広島の牡蠣がグリコーゲンを多く蓄え、美味しくなる時期は春先と言われています。海水温の上昇と共に牡蠣は6～8月の産卵に備えて、しっかりと栄養をつけるため活発に餌を取り3～4月にかけて殻を開けると丸々と太ったつややかな姿に育っていきます。

牡蠣が卵を多く持つ時期の原料は使用しません。

・卵持ちの牡蠣は卵に栄養を取られてしまい、身自体が持つ牡蠣本来の美味しさは減少してしまいます。ノースイの「広島産 鮮度勝負 生剥き牡蠣」は3～4月水揚げの原料だけを使い、牡蠣が卵を多く持ち始める5月連休明けの原料は使用しません。

ノースイ独自のノンドリップ製法により製造しています。

・牡蠣を加熱した時、あっという間に縮んでしまった経験がありませんか？牡蠣を剥いた後、水漬けると重量は大幅に増加しますが、牡蠣の細胞が壊れてしまいます。このため加熱した時に細胞内液が出てしまい、ジューシーさ、旨味、甘味の無い、いわゆる「かちかちの牡蠣」となってしまいます。ノースイの「広島産 鮮度勝負 生剥き牡蠣」は剥いた牡蠣を工場搬入後、重量を増やすための過度の水漬けをしないで、ノースイ独自のノンドリップ製法により製造しています。このためフリット、コンフィや天麩羅にした時の衣のサクサク感がまるで違います。

(商品 ID : 202095 )

◆鮮度勝負 北海道噴火湾産 剥き帆立湯霜造り(生食用・ウロ取り) 2Lサイズ 1kg

[ユニット] 1kg(約 16～20個)/pk [ケース] 10pks [価格] ¥1,650/pk

・ノースイ鮮度勝負ブランド「剥き帆立湯霜造り」は、帆立貝の美味しさをまるごとそのままお届けしようと考え作り上げた商品。身を取り出しやすくするために熱湯でサッと湯通しした後すぐに身を取り出し、ウロ取り後、急速凍結をかけました。中心部分は生のままですから帆立貝のジューシーさ、本来の旨み、甘みをご堪能いただけます。



(商品 ID : 210130 )

◆味付いくら 200g

[ユニット] 200g/pk [ケース] 24pks/ct×2合 [価格] ¥6,800/kg

・米国アラスカ州の非営利民間団体である鮭鱒孵化放流事業者と協力し、最高の生鮭卵を確保することができました。ノースイは、昔から家庭で手作りされ、ご馳走として楽しまれてきた味付けいくらを多くの方に賞味していただくために、最高の生鮭卵を浜ですぐに生から漬け込みました。また、添加する塩を抑えている為、いくら本来の味がお楽しみ頂けるとともに、和食に限らず、洋食にもご利用いただけます。

マーム社屋内の定温倉庫新設に伴い、イタリア産の魅力的なワインを多数追加しました。

プリミテヴァーヴォ ディ マンドゥーリア パパーレ リネアオーロはコストパフォーマンスが高いですね。パパーレと聞いてご存知の方も多いと思いますが、この商品は先代の教皇ベネディクト 16世をコンクラヴェで選出している、まさにその時 115人の枢機卿にプレゼントされたパパーレの上位グレード(リネアオーロ)です。ちなみにパパーレという名前は、1703年にローマ教皇に選出されたベネディクト 13世の誕生を祝ってつけられた名前です。その 115本のうち数十本はアメリカから逆輸入された話が日本国内でもメディアで話題になり紹介されたためすでに完売しておりますが、リネアオーロはその価格以上のパフォーマンスがあるしっかりとしたワイン。渋みがしっかりしたワインなのでゆっくり室温に戻し、少し高めめの 18 度位で頂くのがポテンシャルを引き出してくれます。

【より詳しい商品説明はネットサイト「マームアラモード」でご確認ください。http://ma-am.jp】

(商品 ID : 551010 ) ■ブルネッロ ディ モンタルチーノ ドンナ オルガ 2004 D.O.C.G. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥3,730/ 瓶

(商品 ID : 551020 ) ■キャンティクラッシコ リゼルヴァ ドン ヴィンチェンツォ 2007 D.O.C.G. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥5,000/ 瓶

(商品 ID : 551025 ) ■キャンティ クラッシコ 2009 D.O.C.G. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥1,730/ 瓶

(商品 ID : 551030 ) ■バルベラダスティ スペリオール パッスム 2007 D.O.C. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥3,530/ 瓶

(商品 ID : 551060 ) ■コントログエッラ ロッソ リゼルヴァルメン 2007 D.O.C. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥4,000/ 瓶

(商品 ID : 551155 ) ■コントログエッラ ビアンコ ダニエレ 2007 D.O.C. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥2,200/ 瓶

(商品 ID : 551200 ) ■アルトアディッシェ ヌッスバウマー ゲヴェルトツラミエネール 2011 D.O.C. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥3,535/ 瓶

(商品 ID : 551205 ) ■プリミテヴァーヴォ ディ マンドゥーリア パパーレリネアオーロ D.O.C. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥2,400/ 瓶

(商品 ID : 551210 ) ■シャルドネ ディ プーリア プリマドンナ 2011 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥1,400/ 瓶

(商品 ID : 551084 ) ■ランブルスコ レッジャーノ イル カンパノーネ セッコ D.O.C. 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥1,265/ 瓶

(商品 ID : 551085 ) ■イル カンパノーネ ビアンコ ヴィーノ フリッツァンテ セッコ 750ml [ユニット] 750ml [価格] ¥1,265/ 瓶



551010

551020

551030

551060

551200

551205

551210



(商品 ID : 405580 ) ■ファラオ デュカ 500g [ユニット] 500g/pk [価格] ¥3,200/pk

(商品 ID : 405581 ) ■ファラオ デュカ 170g [ユニット] 170g/本 [価格] ¥1,200/本

・何世紀も前に中東地域において誕生。ローストしたヘーゼルナッツ、白ゴマ、コリアンダー、クミン、食塩、島唐辛子などがベースとなる組み合わせで、これと一緒にして粗めに挽いたものです。鶏肉や野菜の料理にふりかけたり、パンをオリーブオイルにつけたあと、まぶして食したりします。

(商品 ID : 405600 ) ■ピメント バスク エスプレット 170g [ユニット] 170g/本 [価格] ¥4,200/本

(商品 ID : 405605 ) ■フェーブ トンカ 180g [ユニット] 180g/本 [価格] ¥3,800/本

2013年6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ことを、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 : 550420 ) Domaine du Pimont Beaune Montee Rouge

■ドメヌ デュ ピモン ボーヌ モンテ ルージュ 2008 750ml

[ユニット] 750ml/瓶 [ケース] 12瓶 [価格] ¥1,950/瓶(半ケース特価¥1,850/瓶)

・バーガンディア2011年金賞受賞。価格以上の価値を持ちあわせて、期待を裏切らない味わいです。今飲んででも十分美味しいワインですが、少し寝かせて更に熟成感の深みを楽しんでも良いと思います。この価格では驚くほどにポテンシャルの高いワインです。

・ボーヌという産地のワインは、近づきやすいの柔らかな味わいのタイプとして知られていますが、モンテ・ルージュという畑から作られたこのワインは、しっかりとした良質な渋みとベリー系以外の複雑な香りが備わった深みのある味わいです。



(商品 ID : 120081 ) ハンガリー産

◆ピロスカプレミアム マグレカナル A グレード 特価品

[ユニット] 約350～400g/枚 [ケース] 10kg

[価格] ¥1,980/kg

※在庫約 40cs 分限定



(商品 ID : 125010 ) ハンガリー産

◆ピロスカプレミアム フォアグラ ドオア A グレード

[ユニット] 約650～800g/個 [ケース] 10kg

[価格] ¥4,950/kg(現在庫限定)

※在庫約 60kg



(商品 ID : 100096 ) アメリカ産

★AF 凍結 上州牛いちぼ 3等級

[ユニット] 約4.0～5.0kg/本 [ケース] 2本

[価格] ¥2,980/kg(現在庫限定)

※在庫約 30本



(商品 ID : 110020 ) アメリカ産

◆US バークシャー黒豚リブローズ (骨なし) 特価品

[ユニット] 約2.0～2.5kg/本 [ケース] 4本

[価格] ¥999/kg

※在庫約 10cs 分限定



(商品 ID : 200085 ) チリ産

◆生食用 トラウトサーモンフィレ トリム C

[ユニット] 約625～714g/枚 [ケース] 約10kg

[価格] ¥1,540/kg

・三枚におろした後にカマ取り、周囲をトリミングしてピンボーンも抜いてあります。

※在庫約 10cs



(商品 ID : 206112 ) ロシア産

◆活メお造り用 天然甘海老 鳳凰 2L 1kg

[ユニット] 1kg(約 50～55尾)/pk [価格] ¥1,840/pk ↓

・すべて活原料のみを使用しており船上にて加工処理急速凍結しております。一晩寝かせて甘みアップ。

※在庫 5pks



(商品 ID : 200055 ) ベーリング海周辺原料

◆カラスカレイフィレ 皮付き 4/6 サイズ

[ユニット] 約 0.83～1.25kg/枚

[価格] ¥1,480/kg

・鱈類の中でも脂乗りが抜群で、焼き、煮、ムニエルと多様な料理に利用可能です

※在庫約 10cs 分限定



(商品 ID : 201030 ) 北海道産

◆生食用 生冷 北海たこ 7/10 サイズ

[ユニット] 約 500～700g/本 [ケース] 5kg×2合

[価格] ¥2,400/kg

※在庫約 10cs 分限定

(商品 ID : 106073 ) ◆ AU 現地凍結 フレンチラムラック / 骨付き背肉 8リブ [ユニット] 約 0.9～1.2kg/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) [ユニット] 約 1.5kg/pk [価格] ¥950/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% [ユニット] 約 3.0kg/本 [価格] ¥3,050/kg

(商品 ID : 110070 ) ◆ ES エルポソ イベリコ豚肩ロース ピエンソ [ユニット] 約 1.0～1.5kg/本 [価格] ¥1,980/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 [ユニット] 約 500～700g/個 [価格] ¥3,950/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 [ユニット] 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 [ユニット] 約 7～9kg/本 [価格] ¥2,950/kg

(商品 ID : 201008 ) ◆ JP 九州産 刺身用 剣先イカ 300g [ユニット] 300g(約 6～8枚)/pk [価格] ¥980/pk

(商品 ID : 205033 ) ◆ NZ スキャンピテール 殻付き ジャンボ 1kg(約 30～40本入) [ユニット] 1kg/pk [価格] ¥9,650/pk

(商品 ID : 202150 ) ◆ CA 高級柔らかかつぶ貝 ボイルツブ貝むき身 海の滴 M サイズ 1kg [ユニット] 1kg(約 50～70粒)/pk [価格] ¥2,200/pk