

美味しさをコーディネートする～株式会社マーム

2013 年 7 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。

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

おいしいさるコーディネートする  
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  
業務会員制食材仕入れサイト「マームアラモード」http://www.ma-am.jp

爆発的大ヒットになったトリュフ入り塩を始め、ピエモンテ州を拠点に良質なトリュフ製品を製造する「タートフランゲ」販売開始です。

(商品 ID : 350135 )

■ タートフランゲ サマートリュフ ホール 20g

[ユニット]20g( 約 2 粒 )/ 瓶 [ケース]12 瓶 [ 価格 ]¥2. 400/ 瓶

(商品 ID : 400012 )

■ タートフランゲ 白トリュフ入りゲランド産塩 100g

[ユニット]100g/ 瓶 [ケース]12 瓶 [ 価格 ]¥2. 400/ 瓶

(商品 ID : 400013 )

■ タートフランゲ サマートリュフ入りゲランド産塩 100g

[ユニット]100g/ 瓶 [ケース]12 瓶 [ 価格 ]¥2. 200/ 瓶

(商品 ID : 602037 )

■ タートフランゲ トリュフオイル 250ml

[ユニット]250ml/ 瓶 [ケース]12 瓶 [ 価格 ]¥3. 740/ 瓶

・タジャスカ種のオリーブオイルを使用し、サマートリュフのスライスを入れての香りを付けたトリュフオイル。

(商品 ID : 602039 )

■ タートフランゲ 白トリュフオイル 250ml

[ユニット]250ml/ 瓶 [ケース]12 瓶 [ 価格 ]¥5. 700/ 瓶

(商品 ID : 602040 )

■ タートフランゲ 白トリュフオイル 100ml

[ユニット]100ml/ 瓶 [ケース]12 瓶 [ 価格 ]¥2. 480/ 瓶

・タジャスカ種のオリーブオイルを使用し、白トリュフのスライスを入れて香りを付けたトリュフオイル。

キスコフーズの取り扱いアイテムに「フォン ド ヴォー DXNZ」が新登場しました。

伝統の製法が生み出す、すっきりとしたキレのあるfond de veau登場  
「仕上げは自分で手を加えたい」というシェフにおすすめの仕込み48時間。

(商品 ID : 411082 )

◆キスコ フォン ド ヴォー デラックス NZ 1kg

[ユニット]1kg/pk [ケース]10pks [ 価格 ]¥1. 600/pk

・完成度の高いfond de veau ・手間をかけずにソースが完成

原材料 :

仔牛骨・牛肉・野菜 (玉葱・人参・セロリ・にんにく)

トマトピューレ・ホールトマト・植物油脂・香辛料

1. 「fond de veau DXNZ」はエキスを使用しません。

野菜は全てfond de veauに適したNZ 産の野菜を使用しています。切った野菜は、鮮度を落とさぬ内に、すぐに炒める作業へ移ります。

2. 新鮮な原料が手に入るニュージーランド、キスコフーズの現地法人である自社工場で製造。

血抜きした仔牛骨を、オープンでしっかり焼きあげます。そうすることで牛肉本来の風味が引き出され、臭みのないfond de veauができあがります。野菜もしっかりと炒めます。

3. シェフの作業を忠実に再現し代行

炒めた野菜を入れ、24 時間以上煮込みます。肉特有の臭みや濁りのない仕上がりにするためにアクをしっかりと手作業で取ります。こうすることで、プレがなく、安定したfond de veauができます。

4. 無添加のfond de veauの完成

漉すことで、よりスッキリした味わいに仕上がります。自然素材だけを使い、化学調味料を加えず  
人の手で時間をかけて作り上げたfond de veauの完成です。

MAAM Nouvelles Informations

地球のごちそう、お届けします。

ノースイ

「素材の力は料理の力」をスローガンにこだわりの水産品を製造するノースイの良品を取り扱い。

FRESH QUICK FROZEN SHRIMP

完全海水養殖海老

ディスカバリー

Discovery

(商品 ID : 209010 ) ◆完全海水養殖 無頭ブラックタイガーエビ 特級品 13/15 1.8kg [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥4. 750/pk(7 月度価格)

(商品 ID : 209011 ) ◆完全海水養殖 無頭ブラックタイガーエビ 特級品 16/20 1.8kg [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥3. 875/pk(7 月度価格)

(商品 ID : 209012 ) ◆完全海水養殖 無頭ブラックタイガーエビ 特級品 21/25 1.8kg [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥3. 500/pk(7 月度価格)

(商品 ID : 209013 ) ◆完全海水養殖 無頭ブラックタイガーエビ 特級品 26/30 1.8kg [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥3. 250/pk(7 月度価格)

(商品 ID : 209014 ) ◆完全海水養殖 無頭ブラックタイガーエビ 特級品 31/40 1.8kg [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥2. 900/pk(7 月度価格)

1 完全海水養殖とは？

・ここ数年、海水養殖と表示された海老商品を多く見かけるようになりましたが、「完全」海水養殖という商品はわずかしかなかった。ディスカバリーブランドのブラックタイガーは、インド洋のきれいな海水を池に引き込み、平均塩分濃度 2. 5%、最低 2%以上を保っている契約池の原料のみを使用しております。

2 なぜ海水にこだわるのか？

・一般、塩分濃度 2%以上の海水で海老を育てると海老の成長が遅くなり、なかなか大きくなりません。しかし、その分、カビ臭、泥臭の元となるプランクトンの発生が抑えられるだけでなく、通常養殖品に比べてアミノ酸の含有量が大幅に増え、海老の旨み、甘みが数段増します。

3 通常商品とどこが違うのか？

1. 契約池

ディスカバリー製品においては、「商品の安全性を保障するのは管理基準と管理体制である」と考えております。ディスカバリーの養殖池はすべて工場の契約池であるだけでなく養殖海老管理基準に基づき、ポジティブリスト制度にも対応した独自の管理記録を作成しておりますので、安全性も保障されます。

2. 有頭原料

原料は全て水揚げ直後に氷水で活めし、十分な氷で冷やされながら有頭で工場に搬入されたもののみを使用しております。

3. 加水なし

水漬けは一切行われませんので、旨みが失われません。

4. サイズ設定

通常品と比べ、ディスカバリーブランドのサイズ設定は大きめ(カウントの中心付近)に設定しておりますので、同じサイズでも見た目に違いが分かります。

5. 重量

通常品の中には目切れる商品もありますが、ディスカバリーブランドは解凍後の歩留りも考え、凍結前の重量設定を通常品に比べ重く設定しておりますので、解凍後も 1800g を切ることはありません。

6. 超高品質基準の設定

現地では原料池揚げ方法を管理し、原料搬入時と加工後に必ず工場スタッフが検品を行います。鮮度、色目、ボイル歩留り等が入念にチェックされ、基準をクリアしたもののみがディスカバリーブランドとなります。

ボイル歩留りの基準は最低で 90%以上です。

生バナメイむき海老 クリスタルホワイト  
CRYSTAL WHITE

・殻を剥いだ直後の美味しさをそのままお届けする究極のむき海老商品。バナメイ海老の殻を剥いた後すぐに袋に詰めて旨味を逃がさないように真空パキュームバック。ご使用時には真空バックのまま流水解凍することにより、水が海老に直接触れることなく解凍できます。まさに今、目の前でむいたばかりの海老と全く変わらない状態です。また、使い勝手の良い規格 900g×2 にしてあります。

(商品 ID : 206085 ) ◆クリスタルホワイト 生むき海老 (バナメイ) 31/40 900g 2pc 入り [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥3. 180/pk(7 月度価格)

(商品 ID : 206086 ) ◆クリスタルホワイト 生むき海老 (バナメイ) 41/50 900g 2pc 入り [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥2. 950/pk(7 月度価格)

(商品 ID : 206087 ) ◆クリスタルホワイト 生むき海老 (バナメイ) 51/60 900g 2pc 入り [ユニット]1. 8kg/pk [ 価格 ]¥2. 800/pk(7 月度価格)

1 クリスタルホワイト生むき海老の特徴

- ・塩分濃度平均 3%( 最低 2%以上 ) の海水で養殖しています。→海老の旨み成分値が高くなり、結果的に美味しい海老になります。
- ・自社池 ・自社管理池のみの原料を使用しています。→原料は稚海老の段階までさかのぼることができます。( トレーサビリティ管理の徹底 )
- ・無添加なのにプリプリ海老の食感。→加工工程内で水漬けをしないことで、海老の細胞が破壊されることを防ぎ、海老本来のプリプリ感です。
- ・便利で旨みを逃がさない真空バック。→使いやすく無駄の少ない 900g の真空バックにより、解凍する際にも旨みを逃がしません。

2 適切な重量設定と加熱時の歩留まりでお得なクリスタルホワイト

・通常のムキ海老 (アイスブロック) は 1. 8kg 表記でも、流水解凍で水を吸うにもかかわらず、1750 ～ 1800g。「クリスタルホワイト」は 900g 表記で 900 ～ 930g と、約 5%もお得です。また、加熱すると、通常品 (無添加) は 2 分間ボイルで 65%まで縮んでしまうのに対し、「クリスタルホワイト」は同じ無添加でも 80%までしか縮まず、ボイル後の重量は約 15%も違います。これはアイスブロック製品のムキ海老は製造時、解凍時に水を吸って細胞が破裂しているのに対し、クリスタルホワイトは細胞が破壊されていないので加熱しても縮みにくいです。実際に入れ目 5%+ 調理時の 15%縮みの差 =20% 最終的には最大で約 20%もお得になります。





# CRYSTAL WHITE ★ 極味 I.Q.F.

・「クリスタルホワイト生むき海老（真空パック）は良いが、バラ凍結品にしてより使いやすくしてほしい」こんな声にお応えして開発したのが『クリスタルホワイト極味 IQF』。本商品は、「バラ凍結」と「ムキ海老表面コーティング」により、「少量ずつ」を「かんたん調理」で、「美味しさを逃がさない」を調理の場で実現できる商品です。



（商品 ID：206090）◆クリスタルホワイト極味 生むきバナメイ海老 IQF 31/40 1kg [エツ]net1kg/pk [価格]¥1.600/pk(7月度価格)  
（商品 ID：206091）◆クリスタルホワイト極味 生むきバナメイ海老 IQF 51/60 1kg [エツ]net1kg/pk [価格]¥1.500/pk(7月度価格)

### 1 ノースイのトレーサビリティシステム

・ノースイは現地工場と契約を結び、ノースイの「養殖海老管理規定」及びトレーサビリティ基準で製品を製造しています。原料となるバナメイ海老は、稚海老投入からの養殖状況を把握し、養殖中の薬品等投与物、および池揚げからの工場搬入にいたる一貫した養殖管理と安全性を徹底して確認しております。また、工場は搬入してくる原料海老についてのそれらの情報を必ず確認したうえで製品を生産しています。どこの産地であっても原料のトレースが可能な体制で、健康かつ安全な海老のみを厳選して使用しています。

### 2 加工へのこだわり -NPSCO-

・海老は本来加熱する事により身が収縮し、水分と同時に旨味成分を逃してしまうものです。しかしノースイ独自の『NPSCO(ノースイムキエビ表面コーティング処理)』によって海老の旨み流出を抑え、本来のプリッとした食感を残すことに成功いたしました。海老の身の中心部分は海老本来の筋肉繊維の食感と美味しさが完全に残っています。加熱調理しても縮みにくく、ジューシーな旨味を保っているため、高温の油で揚げたり、中華料理のように、強火で炒めても見た目の大きさ、プリプリとした食感を失いません。もちろん、リン酸塩未使用ですので学校給食などでも安心してお使いいただけます。

### 3 味へのこだわり

・海水養殖で養殖した海老は甘味、旨味とも低塩分濃度で養殖した海老とは全く異なります。また、養殖池から池揚げ後、徹底した品質管理により鮮度を保ち、水漬けしない状態で一気に最終製品に仕上げます。このため味に関しては絶対の自信をもっておすすめできます。

## 有頭活メ海老一番

地球のごちそう、お届けします。  
ノースイ

・2～3.5%の塩分濃度の海水を100%使用して養殖していますので、海老の甘味、旨味が違います。養殖池までのトレーサビリティ（追跡可能性）を完全に備えており、抗生物質、抗菌剤を一切使用しないで育てた安全な海老です。養殖池から工場までライブタンクで生きたままの海老を搬入してすぐに急速凍結します。この為、抜群の鮮度の商品です。また、500gパックですので、ご使用の際に無駄が最小限です。



（商品 ID：206060）◆有頭活メ海老一番(バナメイ) 3Lサイズ 500g [エツ]500g/pk [ケース]20pks [価格]¥730/pk(7月度価格)



（商品 ID：550290）■シャトー カバヌ クラーヴ A.O.C. 2009 750ml [エツ]750ml/瓶 [価格]¥1.315/瓶（半ケース特価 ¥1.250/瓶）  
・女性だけの審査委員によるフランスの“フェミナリズコンクール”そのコンクールにて見事、金賞を受賞したワイン！

女性目線で上質のワインを見極めた逸品です！豊かな熟した果実の香りと味わいが口一杯に広がります。力強く滑らかな重すぎない渋味が楽しめます。

世界的権威のワイン情報誌デキャンタ誌において 最高の★★★★★を獲得した生産者の「CREMANT」

（商品 ID：550380）■カーヴ ドリュニー クレマン ドブルゴーニュ ミレジメ 750ml [エツ]750ml/瓶 [価格]¥1.650/瓶（半ケース特価 ¥1.600/瓶）

・ブルゴーニュという銘醸地で高級シャンパンと同じ製法で造られた人気の高いスパークリング。しかも偉大な2009年というヴィンテージ入り、プラス金賞受賞と大変価値が高い商品です。勢いのある泡立ちと上品で複雑な香り。ポリウムがありながらも、飽きの来ない素直な旨味が魅力。薄っぺらいスパークリングとは無縁の味わいで、リッチさと気品が備わっています。品質の高さと抜群のコストパフォーマンスが魅力です





フランス産のサマートリュフも熟成期に入り、入荷する商品の安定感も増してきました。  
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）

●✈ 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(6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に状態で保存してください。

## 2013年7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：110042）スペイン産 セリニオ・デ・モンタネーラ  
◆イベリコ豚中落ちカルビ ベジョータ 血統100% [エツ]1kg/pk [ケース]10pks [価格]¥2.300/kg  
・あばら骨の間にある細長い旨みのある部位。脂身と赤身のバランスがよく、カットするだけで掃除の必要がありません。焼き物に最適です。  
・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）商品は、全て『イベリコ種血統100%』『離乳後の完全自然放牧飼育』『16ヶ月以上の長期飼育期間』の3点を大切に守り、作り上げた“巧み”の名に相応しい高品質なイベリコ豚製品です。





（商品 ID：120081）ハンガリー産  
◆ピロスカプレミアム マグレカナール A グレード 特価品  
[エツ]約350～400g/枚 [ケース]10kg [価格]¥1.980/kg  
※在庫約18cs 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  
[エツ]約650～800g/個 [ケース]10kg [価格]¥4.950/kg(現在庫限定)  
※在庫約34kg



（商品 ID：100096）アメリカ産  
★AF凍結 上州牛いちぼ 3等級  
[エツ]約4.0～5.0kg/本 [ケース]2本 [価格]¥2.980/kg(現在庫限定)  
※在庫約20本



（商品 ID：110085）スペイン産  
◆ガリシア栗豚肩ロース  
[エツ]約2.5kg/pk [価格]¥1.450/kg  
・栗を与えたガリシア栗豚は、通常の白豚と比べ50～60%以上霜降りが多く、肉質はジューシーで柔らかく噛む毎にあっさりとした甘みを楽しめます。  
※在庫20cs



（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  
[エツ]約625～714g/枚 [ケース]約10kg [価格]¥1.680/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  
◆活めお造り用 天然甘海老 鳳凰 2L 1kg  
[エツ]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5cs



（商品 ID：200055）ベーリング海周産原料  
◆カラスカレイフィレ スキンレス 4/6 サイズ 真空パック仕様  
[エツ]約0.83～1.25kg/枚 [価格]¥1.480/kg  
・鰈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



（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  
[エツ]2kg(40～60尾/kg当り)/pk [ケース]3pks [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：106073）◆AU 現地凍結フレンチラムラック / 骨付き背肉 8リブ [エツ]約0.9～1.2kg/pk [価格]¥1.980/kg

（商品 ID：106034）●AU チルド ラム ネックオブショルダー / 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 エルポソ 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：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：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 [エツ]約5～7kg/本 [価格]¥2.350/kg

（商品 ID：130090）●IT ジェンナーリ バルマプロシュート D.O.P. 原木(骨抜き) 16ヶ月熟成 [エツ]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 [エツ]300g(約6～8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：202150）◆CA 高級柔らか つぶ貝 ボイルツブ貝むき身 海の滴 M サイズ 1kg [エツ]1kg(約50～70粒)/pk [価格]¥2.200/pk