

2013 年 8 月

Sun

Mon

Tue

Wed

Thu

Fri

Sat

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。

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

お盆期間中営業日のご案内

拝啓 貴社ますます御隆昌にてお慶び申し上げます。平素は当社を御利用いただき御厚情のほど、心より御礼申し上げます。弊社のお盆期間中の営業日は下記の通りとさせていただきます。何卒ご高配のほど宜しくお願い申し上げます。 敬具

日	月	火	水	木	金	土
11	12	13	14	15	16	17

白抜き(背景色赤)の日は休業日。
○囲みは特別営業日。

- ①.8月14、15、16日は、特別営業日とさせていただきます。但し、ほとんどの仕入れ先や営業倉庫がお休みとなる為、社内倉庫在庫品のみに限定しての販売になります。
- ②.8月12、13日も一部仕入れ先がお休みになります。当期間中のご注文は、前週までにお済ませ頂くことをお勧めします。
- ③.連休前後はご注文が集中するため、「荷物急増による積み残し」や「交通渋滞の影響」、「営業倉庫の休業」、「注文の急増による欠品」などにより、直近でのご注文に関しまして商品の納品が通常のスケジュールより遅れてしまう場合などがございます。連休中にご利用の商品は、なるべく余裕をもってお手元に確保してください。

豊かで美しい海で育った天然海老
お刺身用 かつ冷 くるまえばい科 天然海老

1 くるまえばい科の天然海老

『かつ冷お刺身天然海老』は、くるまえばい科くるまえばい属の天然海老です。日本のクルマエビと近縁種にあたります。鮮やかな縞模様と豊かな風味、食感はあらゆる料理の華となります。

2 鮮度

『かつ冷お刺身天然海老』は、洋上で漁獲された後、直ぐに氷温度海水で活〆され、船上で急速凍結されます。鮮度抜群の原料は東南アジアの衛生管理の行き届いた協力工場で鮮度を保ったまま短時間で加工されます。

3 お刺身グレード

『かつ冷お刺身天然海老』は、綺麗な海で獲られた新鮮な天然海老を、お刺身でもお召し上がり頂けるように寿司種等生食用の加工を行う加工工程で高い衛生管理の下で生産されております。

4 安全性

『かつ冷お刺身天然海老』は、厳しく自然環境保護されたオーストラリアの海で育った天然の海老ですので養殖で関係する薬品等の心配はございません。

5 漁獲時期

『かつ冷お刺身天然海老』は、冬期のみに漁獲されますので身は引き締まり甘みが強く、風味は日本ものとは比べても勝るとも劣りません。

6 天然の風味

『かつ冷お刺身天然海老』は、頭のミソも天然海老ならではの風味がぎゅっと詰まっております。このミソを上手く固まらせるために頭に尾肉を少しつけて切り取り、焼き、油調等でお試ください。

7 使いやすさ

『かつ冷お刺身天然海老』は、使い易く、ロスを防ぐために1キロの尾数建てにしておりますので、大きさのバラツキも少なく、コスト計算も容易です。お刺身、寿司等の生食の他にも完全加熱をしない調理方法もご選択いただけますのでメニューの幅が広がります。勿論、有頭海老フライ、天ぷら、エビチリ等あらゆる海老料理にご利用頂けます。

- (商品 ID : 206172) ◆お刺身用 かつ冷 くるまえばい科 天然海老 L 1kg [エツト]1kg(25尾、直径約21cm)/pk [ケース]10pks [価格]¥3.150/pk
- (商品 ID : 206173) ◆お刺身用 かつ冷 くるまえばい科 天然海老 M 1kg [エツト]1kg(30尾、直径約20cm)/pk [ケース]10pks [価格]¥3.100/pk
- (商品 ID : 206075) ◆お刺身用 かつ冷 くるまえばい科 天然海老 2S 1kg [エツト]1kg(40尾、直径約18cm)/pk [ケース]10pks [価格]¥3.000/pk

魚沼の米を生み出す、湧き出る名水と豊かな自然が育てた
オリジナル銘柄豚 涌井さんのつなんポーク



絶妙な交配バランスの三元豚

年間7,000頭を生産している「つなんポーク」の品種は三元交配による「LWD」。
発育がよい「ランドレース」、赤身・脂肪ともにやわらかい「大ヨークシャー」
丈夫で健康な「デュロック」を順に掛け合わせ
てできた豚は、品質にばらつきのないバランスの良さが特徴です。

ミネラル豊富で良質なえさ

「つなんポーク」には良質なえさが与えられます。一般的とされるトウモロコシは使わず、タピオカ・大豆かす・ヨモギ・海藻などのオリジナル配合がその特徴。食物繊維とミネラルを多く含むため、くせのなく軽い後味が楽しめます。

豊富なオレイン酸で風味アップ

味や香りを向上させるといわれる、良質な脂肪酸・オレイン酸。「つなんポーク」は、一般的な豚と比べてこのオレイン酸を8～12%も多く含んでいます。他にもビタミンEが3倍、αリノレン酸が2倍以上含まれるなど、良質なえさと飼育法による品質の高さが自慢です。



ストレスフリーの環境づくり

豚はストレスに弱い繊細な動物です。そのため豚舎では、豚にとってよりストレスの少ない環境づくりが欠かせません。暑さ・寒さ対策として豚舎の温度を調整するなど、健康や衛生面に配慮したさまざまな工夫をしています。

名水の湧き出る米づくりの里

「つなんポーク」の豚舎から少し山のほうへの上ると、環境省名水百選に指定される龍ヶ窪（りゅうがくぼ）龍があります。ここから湧き出る

湧水は、毎秒0.3～0.5tと豊富で、無数の水口から湧出する冷水は日照り続きでも枯れることがなく、神域として池にまつわる伝説も多数あります。つなんポークが育つ中魚沼郡津南町一帯の米づくりはこの湧水によって支えられており、つなんポークも飲んでいます。

安全な食への取り組み

1. 特定病原菌フリー地域で、生産しています。

すこやかな豚を育てるには、土・水・空気などその環境自体もすこやかでなくてはなりません。「つなんポーク」を生産するのは、標高430mに位置する高原地帯。その気候からクリーンな環境が保たれ、豚の大敵「特定病原菌」が存在しない、全国で唯一の地域となっております。



2. クリーンポーク生産農場の認定を受けています。

「つなんポーク」を生産する農場は、新潟県の「クリーンポーク生産農場」の認定を受けています。これは安全な豚肉をお届けするために、管理獣医師による定期的な指導や、HACCP方式の考えに基づく衛生管理を導入した農場だけがもつ「畜産安心ブランド」の証です。

3. 徹底した衛生管理で、豚の健康を守っています。

病原菌やウイルスに弱い豚の飼育には、つねに細心の注意が必要です。飼育員は豚舎に入る前、シャワーを浴びて衣服を着替え、出入りするたびに長靴を消毒します。豚の健康を守ることは、お客様に安全をお届けすること。徹底した衛生管理は、食の仕事にたずさわる者の責任です。



- (商品 ID : 110210)
- 魚沼産 チルド 津南ポーク 豚ロース ハーフカット [エツト]約2.0～2.5kg/pk [ケース]4pks [価格]¥1.800/kg
- (商品 ID : 110212)
- 魚沼産 チルド 津南ポーク 豚肩ロース [エツト]約2.0～2.5kg/本 [ケース]4本 [価格]¥1.800/kg

80年に及ぶ歴史と伝統

近代的なテクノロジーの融合が生み出す

高い安定的な品質と味わい。



Jamón
IBÉRICO
bellota

BLÁZQUEZ



(商品 ID : 130357)

● プラスケス ハモンイベリコ ベジョータ (骨・蹄付き) 36 ヶ月以上熟成
[エツト] 約 9kg/本 [価格] ¥8,800/kg (再上陸キャンペーン特別特価)

- 先着 10 本分、「特製ハモンホルダー (マグネットタイプ)・高級カービングナイフ」をプレゼント！ -

2013 年 8 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 : 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

[エツト] 750ml / 瓶 [価格] ¥1,650 / 瓶 (半ケース特価 ¥1,600 / 瓶) ※在庫僅か

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」

・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。ポリウムがあらながらも、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。



(商品 ID : 100096) 群馬県産

★ AF 凍結 上州牛いちぼ 3 等級

[エツト] 約 4.0 ~ 5.0kg / 本 [ケース] 2 本

[価格] ¥2,980 / kg (現在庫限定)

※在庫約 20 本



(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

[エツト] 約 500 ~ 600g / pk [ケース] 6pks

[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 : 101037) アメリカ産

◆ 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

[エツト] 約 350 ~ 450g × 2bks / pk [ケース] 6pks

[価格] ¥2,950 / kg

・生後 2 週間ミルクだけで育てた仔牛の骨付きリ
ブローズ。



(商品 ID : 101039) アメリカ産

◆ 乳飲み仔牛ミニオックスブッコ 限定品

[エツト] 約 1.8 ~ 2.2kg (約 20pcs) / pk [ケース] 2pks

[価格] ¥1,980 / kg

・離乳前の仔牛ですので小型の為、スネ肉を輪切りし
た 1 ポーションは約 100g で使いやすいです。(1 ポーショ
ンのサイズには大きなバラつきがあります。)



(商品 ID : 110042) スペイン産

◆ イベリコ豚中落ちカルビ ベジョータ

血統 100% [エツト] 1kg / pk [ケース] 10pks

[価格] ¥2,300 / kg

・スペイン王室献上の最高級ブランド。

・あばら骨の間にある細長い旨みのある部位。



(商品 ID : 110085) スペイン産

◆ ガリシア栗豚肩ロース

[エツト] 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 : 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

[エツト] 約 350 ~ 400g / 枚 [ケース] 10kg

[価格] ¥1,980 / kg

※在庫約 8cs 分限定



(商品 ID : 120076) フランス産

◆ ジェズイエ ド カナール / バルバリー鴨砂肝

[エツト] 約 1kg / pk [ケース] 6pks

[価格] ¥1,450 / kg

・コンフィや焼いてサラダ、鴨のロースト料理の
付け合せに。またパロティーヌの原料にどうぞ。

※在庫約 6cs 分限定



(商品 ID : 130018) イタリア産

◆ ヴィスマラ パルマサラミ 250g

[エツト] 250g / pk [ケース] 10本

[価格] ¥4,280 / kg

・パルマ プロシュートと同じ庫内で熟成される
シンプルな味わいながら、あきのこない日常的に
食べられる一般的なサラミ。



(商品 ID : 205005) ニュージーランド産

◆ 刺身用スキャンピ 髭付テール ミックスサイズ
No.1 (伸ばし三段詰め) 2kg

[エツト] 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)	[エツト] 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%	[エツト] 約 3.0kg / 本	[価格] ¥3,050 / kg
(商品 ID : 110070)	◆ ES エルボソ イベリコ豚肩ロース ピエンソ	[エツト] 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	[エツト] 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	[エツト] 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	[エツト] 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	[エツト] 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	[エツト] 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	[エツト] 約 500 ~ 700g / 本	[価格] ¥2,400 / kg