

2013 年 9 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					

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.

おいしいをコーディネートする

〒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

■ 常温商品、★ AF (アレルギー) 凍結商品、◆ 冷凍商品、● 冷蔵商品、✧ 空輸予約商品



液体で凍らせる！・・・液体凍結

液体の熱伝導率は気体の熱伝導率よりも遥かに高いため、液体凍結法では通常のエアblast凍結（冷気にさらして凍らせる）に比べて約20倍・窒素凍結に比べても約8倍の速度での急速凍結が可能となります。その結果、細胞内の氷結晶がより小さくなって凍結に伴う氷の粒による細胞壁破壊が最小限度に保たれます。従って解凍後も伊勢海老のうま味成分や水分を逃がすことなく、限りなく生と変わらない生鮮のみずみずしさを提供する事ができます。

最大氷結晶生成帯を最速で通過させるために！・・・液体三段ブースター凍結！

高品質な凍結のカギは氷が出来始めてから出来上がるまでの温度帯（＝最大氷結晶生成帯、伊勢海老の場合は－1℃～－7℃）をいかに速く通過させて冷凍できるかにあります。液体凍結の効率を最大限に生かすために、弊社では液体凍結前に低濃度氷温ブライン～高濃度極低温ブラインの三段階に分けて連続的にさらすことにより液体凍結の効果をさらに倍増させています。

(商品 ID: 203120) ◆房州産 リキッド凍結 お刺身用 活メ伊勢海老 150/200 サイズ [エト] 約 150 ～ 200g/ 本 [ケス]10kg [価格]¥6.980/kg ↑

(商品 ID: 203122) ◆房州産 リキッド凍結 お刺身用 活メ伊勢海老 250/300 サイズ [エト] 約 250 ～ 300g/ 本 [ケス]10kg [価格]¥6.980/kg ↑

ハイパーリキッド凍結シリーズ ベトナム原料のアンコウフィレが入荷しました。

Hyper Liquid Frozen アンコウ・フィレ” 品質への3つのこだわり

1. 凍結：最も魚に適しているといわれるリキッド凍結機を導入。急速凍結によりサカナの負荷を細胞レベルで軽減、鮮魚に限りなく近い食感を再現。

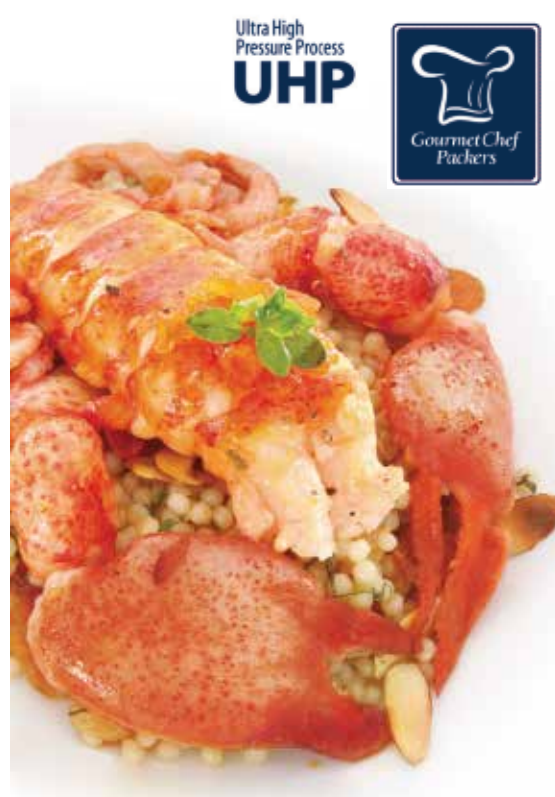
2. 時間：原料搬入から製品凍結までの時間を徹底した効率化により短縮。鮮度落ちによる痛みから発生するニオイや身質の変化を防止。

3. 温度：凍結機や加工場の温度管理はもちろん、人の手による過度の接触にも配慮した生産体制。

4. 原料：冬場の脂ののった本鮫鰯のみに原料を限定して生産しております。

(商品 ID: 200004) ◆リキッド凍結 アンコウフィレ(皮なし) 200/300 [エト] 約 200 ～ 300g/ 枚 [ケス]10kg [価格]¥2.750/kg ↑

オマールなら株式会社マームにおまかせ下さい！新物ぞくぞく入荷中です！！



(商品 ID: 203024) Gourmet Chef Packers

◆UHP 生冷オマールロブスター ネイキッド

[エト]1 尾分約 185g(原料サイズ 600gUP)/pc

[ケス]18pc [価格]¥1.600/pc

・オマールはオマールに高い気圧をかけて、生の状態で殻のないむき身にしたものである。UHP(ウルトラ・ハイ・プレッシャー)という新技術がこれを可能にしています。

(商品 ID: 203019) Gourmet Chef Packers

◆UHP 生冷オマールホール M(300/350)

[エト] 約 300 ～ 350g/ 本 [ケス]16 本 [価格]¥980/ 本 ↓(ケス特価 ¥930/ 本 ↓)

(商品 ID: 203021) Gourmet Chef Packers

◆UHP 生冷オマールホール 2L(400/450)

[エト] 約 400 ～ 450g/ 本 [ケス]14 本 [価格]¥1.240/ 本 (ケス特価 ¥1.180/ 本 ↓)

(商品 ID: 203026) Gourmet Chef Packers

◆UHP 生冷オマールロブスター 殻付きテール 2/3oz ※在庫僅か

[エト] 約 76g/ 尾 [ケス]4.54kg(約 60 尾) [価格]¥5.950/kg(ケス特価 ¥5.600/kg)

(商品 ID: 203028) Gourmet Chef Packers

◆UHP 生冷オマールロブスター 殻付きテール 3/4oz

[エト] 約 98g/ 尾 [ケス]4.54kg(約 46 尾) [価格]¥5.850/kg ↓(ケス特価 ¥5.500/kg ↓)

(商品 ID: 203029) Gourmet Chef Packers

◆UHP 生冷オマールロブスター 殻付きテール 4/5oz

[エト] 約 120g/ 尾 [ケス]4.54kg(約 38 尾) [価格]¥5.650/kg ↓(ケス特価 ¥5.350/kg ↓)

ライブタッチ、高品質の5ポイント

- 超高压がもたらす使い勝手。
 - 生きのいい活オマールに超高压（ハイプレッシャー）をかけていますので、生から火入れした後でもしっかりと身と殻がはがれます。
- 品質そのものを向上させるハイプレッシャー製法。
 - ライブタッチのオマールは、独自のハイプレッシャー製法で活海老に超高压を与え、絶妙なバランスでたんぱく質を熟成させ、味覚・食感を理想的に高めることを可能にしています。これはオーバークックでも身が硬くなくなり、ふっくらした食感が味わえます。
- 生産期間を限定。
 - カナダ東海岸で獲れるオマールは5月から6月が一番美味とされます。オマールの生産をこの時期に限定することにより、旨さの決め手となる血液中の蛋白質や栄養・旨味を含んだアミノ酸が最も多く含有され、殻も固く、身も一杯に詰まっている最高品質のオマールのみを原料として使用しております。
- 漁獲地を限定。

ライブタッチのオマールは、ケープブレトン／サウス・ウエスト・ノヴァはカナダ東海岸の中でもその入り組んだ岩場の漁場が、身が引き締まり、絶品の美味しさを誇る最高級オマールの産地に限定して漁獲されます。
- 先進の技術を有する”クリアウォーター社”製。

(商品 ID: 203007) GODAK™ ゴダック

◆ライブタッチ チッソ瞬間凍結 生冷オマールホール L/ ラージキャナ

[エト] 約 350 ～ 400g/ 本 [ケス]12 本 [価格]¥1.320/ 本 ↓(ケス特価 ¥1.170/ 本 ↓)

(商品 ID: 203009) GODAK™ ゴダック

◆ライブタッチ チッソ瞬間凍結 生冷オマールホール 3L/ スモールチックス

[エト] 約 450 ～ 500g/ 本 [ケス]10 本 [価格]¥1.480/ 本 ↓(ケス特価 ¥1.320/ 本 ↓)

(商品 ID: 203011) GODAK™ ゴダック

◆ハイプレッシャー チッソ瞬間凍結 生冷オマールテールミート(むき身) 3/4oz 原料

[エト] 約 65g/ 尾 [ケス]33 尾 [価格]¥850/ 本 (ケス特価 ¥800/ 尾 ↓)

(商品 ID: 203090)

◆ブランチ オマール殻付きテール 2/3oz [エト] 約 65g/ 尾 [ケス]4.54kg(約 60 尾) [価格]¥5.500/kg ↓(ケス特価 ¥5.200/kg ↓)

(商品 ID: 203095)

◆ブランチ オマール殻付きテール 3/4oz [エト] 約 98g/ 尾 [ケス]4.54kg(約 46 尾) [価格]¥5.600/kg ↓(ケス特価 ¥5.300/kg ↓)

(商品 ID: 203041)

◆ボイルオマール クローミート L サイズ 500g [エト]500g(約 18 ～ 25g/ 本)/pk [ケス]20pks [価格]¥4.250/pk

(商品 ID: 203046)

◆ボイルオマールホール ネット入り M サイズ 15 尾 [エト] 約 275 ～ 325g×15 尾 / 箱 (ケス販売) [価格]¥800/ 尾

(商品 ID: 203048)

◆ボイルオマールホール ネット入り 2L サイズ 10 尾 [エト] 約 400 ～ 450g×10 尾 / 箱 (ケス販売) [価格]¥1.100/ 尾

ラ・フルティエールから、無菌充填 常温フルーツピューレが新発売です！

・無菌充填技術により製造されています。この製法を用いることにより、果実本来の風味を失うことなく、20度以下での保存が可能です。ただ、常温保存を可能にするために冷凍品よりも高温での殺菌が必要になります。そのため、特にストロベリーは鮮やかな色合いが失われて、どうしても若干くすんだ色合いになってしまいます。

・室温での保存が可能というコンセプトにより

「常温フルーツピューレ」という商品名になっておりますが

20度以下での保存が理想的になります。

そのため、弊社での管理及び出荷の温度帯は冷蔵。

お客様の下でも高温多湿は避けて保存していただき、

開封後は冷蔵庫で保管、なるべくお早めにお使いください。



(商品 ID : 321150) ●無菌充填 常温フルーツピューレ ストロベリー 10%加糖 1kg

[エツト]1kg/pk [ケース]6pks [価格]¥1.250/pk

(商品 ID : 321152) ●無菌充填 常温フルーツピューレ ラズベリー 10%加糖 1kg

[エツト]1kg/pk [ケース]6pks [価格]¥1.580/pk

(商品 ID : 321154) ●無菌充填 常温フルーツピューレ カシス 10%加糖 1kg

[エツト]1kg/pk [ケース]6pks [価格]¥1.580/pk

(商品 ID : 321156) ●無菌充填 常温フルーツピューレ パッションフルーツ 10%加糖 1kg [エツト]1kg/pk [ケース]6pks [価格]¥1.580/pk

(商品 ID : 321158) ●無菌充填 常温フルーツピューレ マンゴ 10%加糖 1kg

[エツト]1kg/pk [ケース]6pks [価格]¥1.500/pk

この圧倒的な高品質をもうお試しですか？ ペリゴール産フレッシュ マグレ カナール



入荷スケジュール：毎週火曜日 ※毎週入荷しておりますが、数量が限定的のため売り切れの際にはご了承ください。

(商品 ID : 120030) DELMOND~ デルモンド

●✈ ペリゴール産 チルド マグレ ド カナール 400/450

[エツト] 約 400 ～ 450g/ 枚 [ケース]12 枚 [価格]¥3.800/kg

・高品質なフォアグラが生み出されるフランス南西部ペリゴールの地で、伝統的な製法を守りながら製造されるフォアグラ。その素晴らしい出来のフォアグラを獲った鴨の胸肉。また、サイズはフランス国内の高級店にもっとも好まれる 1 枚当たり 400g アップのサイズでご案内しております。

オランダ産ミルクフェッド仔牛の胸腺と腎臓が入荷しました。

・ミルク仔牛は、もともとオランダ発祥の飼育方法で、生後から仔牛に与える餌に

は一切の牧草や穀物を使用せず、ミルクだけで肥育します。肉の色は鮮やかな乳

白色をしており、肉質は適度な張りとし柔らかさがあります。



(商品 ID : 101070) T.Boer

◆ミルクフェッド仔牛 スウィートブレッド セット [エツト] 約 0.8 ～ 1.2kg/pk [価格]¥5.050/kg

(商品 ID : 101074) T.Boer

◆ミルクフェッド仔牛 キドニー 脂肪付き

[エツト] 約 1.0 ～ 1.2kg/pk [価格]¥1.750/kg



(商品 ID : 552010) Marques de Caceres

■マルケス デ カセレス クリアンサ ヴェンディミア セレクシオナーダ D.O.C. 2008 750ml

[エツト]750ml/ 瓶 [ケース]12 瓶 [価格]¥1.320/ 瓶 (半ケース特価 ¥1.255/ 瓶)

・オーク樽で 16 ヶ月、さらにボトリング後 14 か月以上熟成。新鮮なフランボワーズやスグリ香り

とバニラ・スパイス香が調和し、フレッシュで味わい深い。

(商品 ID : 552014) Marques de Caceres

■マルケス デ カセレス リヴァレイ クリアンサ D.O.C. 2009 750ml

[エツト]750ml/ 瓶 [ケース]12 瓶 [価格]¥980/ 瓶 (半ケース特価 ¥920/ 瓶)

・果実の甘い香りやバニラ香、かすかにスパイス香が感じられます。ふくよかでありながらもシルキーで親しみやすい味わいです。



・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。

・モンサンミッシェルのムール貝は潮の干満の差を利用して養殖されます。干潟に刺した杭の周りに稚貝を巻きつけることで、ムール貝は 1 日の 3 分の 1 を外気で過ごします。その結果、肉厚なムール貝に育ちます。

・生命線である” ひげ” を含め掃除済で便利な PAC 規格です。海水を少量入れたガス充填トレーパック。

受注締切日：毎週木曜日 → 入荷予定日：翌週木曜日 (納品は金曜日以降)

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

[エツト]1.4kg(120 ～ 140 個入)/pk [価格]¥2.980/pk ↓ (9 月 5 日入荷分より)

※フレッシュでの販売のため毎週航空便で入荷しますが、稀にトラブルが発生し商品を予定通りお届けすることができない場合がございます。

商品の性質上、安定供給の確保が難しいことをご理解の上ご注文ください。

2013 年 9 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なえません。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 : 340130) スペイン産

◆サモーラ産 ポレトゥス エンテロ / ポルチーニ ホール 1kg

[エツト]1kg/pk [ケース]5pks

[価格] ¥3.540/kg

・サモーラ特産のヤマドリ茸をそのまま冷凍した商品。



(商品 ID : 106173) アイスランド産

◆アイスランド産種 ピュアラム シングルロイン (ひれ付き)

[エツト] 約 600 ～ 800g/bk [ケース] 約 20kg

[価格] ¥3.500/kg

・仔羊鞍下肉。背骨のみですので、簡単に芯だけを取り外しできますのでローストなどにおすすめです。



(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 : 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

[エツト] 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 : 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。



(商品 ID : 205005) ニュージーランド産

◆刺身用スキャンピ 扱付テール 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 : 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 [エツト] 約 1.8 ～ 2.2kg/pk [価格] ¥1.980/kg

(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 : 110042) ◆ ES イベリコ豚中落ちカルビ ベジョータ 血統 100% [エツト] 1kg/pk [価格] ¥2.300/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