

2014 年 10 月

日	月	火	水	木	金	土
			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

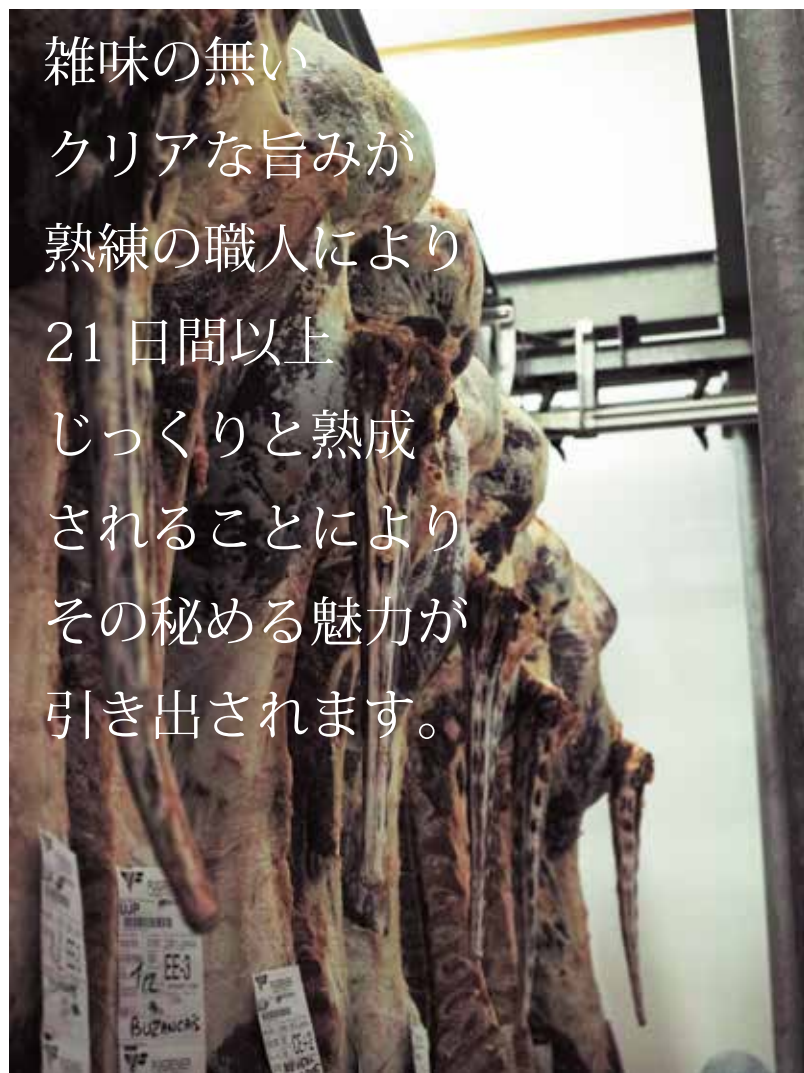
※株式会社マームでは、より料理人に近い立場で発想し商品をご提案させて頂ける輸入食材のコーディネーターとしての役割を強化。ご提案させていただく商品は、全てマームで実際に試作し利便性や味わい、官能調査を実施、そのうえでコストパフォーマンスが高い商品だけをご案内させて頂いております。また、商品管理を徹底的に行い可能な限り鮮度の良い食材をお届けする為、回転の悪い商品は終売させていただく場合もございますので予めご了承ください。

おいしさ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

配送料の改定についてのお知らせ

2014 年 4 月 1 日より、配送料の計算方法が更新されております。詳しくは「配送料の改定について (訂正版)」をご確認ください。



雑味の無い
クリアな旨みが
熟練の職人により
21 日間以上
じっくりと熟成
されることにより
その秘める魅力が
引き出されます。

「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、この 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」です。
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。

味の真価が発揮される
レアにてご賞味ください。
本当の美味しさを味わえなく
なりますので、火の入れ過ぎには
ご注意ください！

(商品 ID : 100100) ◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール チャックアイログ / 肩ロース 21 日間ドライエイジング
[ユニット] 約 2.0 ~ 2.5kg/pk [ケース] 6pk [価格] ¥2,980/kg

(商品 ID : 100101) ◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール ストリップロイン 1 リブ 21 日間ドライエイジング
[ユニット] 約 4.5 ~ 5.5kg/本 [ケース] 3 本 [価格] ¥6,400/kg

(商品 ID : 100105) ◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール チャックフラップ / ざぶとん 21 日間ドライエイジング
[ユニット] 約 1.5 ~ 2.0kg/pk [ケース] 6pk [価格] ¥3,150/kg

(商品 ID : 100108) ◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール サーロインバット / ランプ 21 日間ドライエイジング
[ユニット] 約 3.6 ~ 4.6kg/pk [ケース] 3pk [価格] ¥3,850/kg

(商品 ID : 100109) ◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール いちぼ 21 日間ドライエイジング
[ユニット] 約 2.0 ~ 2.5kg/pk [ケース] 8pk [価格] ¥4,080/kg ↓

(商品 ID : 100115) ◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール オッサ ア モアール 8cm 縦割りカット
[ユニット] 5 本 (約 185g/本)/pk [ケース] 30 本 [価格] ¥1,580/kg

・すでに 8cm の長さで縦割り済。解凍してオープンで焼成し、フルールドセルを振るだけで庶民の味「オッサ ア モアール」が完成します。

MAAM Nouvelles Informations

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」

瀬戸内海と千種川・吉井川が出合うところ、 大自然の恵みが育てた牡蠣です



岡山県虫明湾産 邑久の牡蠣

・瀬戸内海と千種川・吉井川が出合うところ、大自然の恵みが育てた牡蠣です。「邑久の牡蠣」が育つ岡山県
邑久町 虫明海域は東に全国名水 100 選にも選ばれた千種川と西に美作大地の清流を瀬戸内海に伝える
吉井川に挟まれた海域です。2 つの名川が運ぶ豊富な栄養塩類によって大量に発生する良質の
植物プランクトンは、この海域で育まれる牡蠣をふっくら、艶やかに育てます。大自然の恵みと
牡蠣と共に生きる邑久町の人々が育てた「邑久の牡蠣」の真実(ほんとうの味)をお試しください。

(商品 ID : 202157) ノースイ

◆岡山県虫明湾産 生食用 邑久の牡蠣(両貝) 20 個入り
[ユニット] 20 個 (5 個 × 4 入)/ct [ケース] 4cts [価格] ¥4,000/ct(¥200/個)

・瀬戸内海と千種川・吉井川の汽水の恵みが育んだ「ふっくらとした美味しさ」「甘み」「濃厚な旨味」

に富んだ「邑久の牡蠣」。ノロウィルス除去システム処理後、全ロット ノロウィルス検査し、合格したものだけを急速凍結する工程に進めています。



【貝柱の切り方】

1. 解凍後、蝶番(ちょうつがい)を手前にし、殻がふくらんでいる方を下に持ってください。(平らな方が上)
2. 殻の隙間にナイフを差し込んでください。
3. ○印の位置に貝柱があります。
4. 上殻に沿って貝柱を切ってください。
5. 上殻を取って、お召し上がりください。

※貝殻の破片が混入するおそれがありますので、よく水洗いしてください。

【ご注意ください】

※本製品は生食用の生きた牡蠣を急速凍結していますので水生生物(えび、かに等)がまれに殻内に共棲していることがあります。また、牡蠣殻が入っている事がまれにあります。最終解凍後、身肉と殻を軽く洗い、ご確認してご使用ください。
※開封後のノロウィルスの汚染には十分気を付けてご使用ください。
※解凍後は品温を 0 ~ 10℃ に保ち、できるだけ早くご使用ください。また、必ず解凍されたその日の内にご使用ください。

おすすめの解凍方法(冷蔵庫内解凍)

1. 袋を開封しないで 3 ~ 10℃ の冷蔵庫で、牡蠣のふた面が上になるようにして、ゆっくりと解凍してください。牡蠣の中心部がほんのわずかに凍結が残る段階で 2 に進んでください。
2. 解凍後、ナイフで貝柱を切り開いてください。
3. ご使用前に身を約 2% の塩分濃度の冷塩水(-1 ~ 3℃)に 30 秒ほど漬け洗いして引き上げてください。
4. 牡蠣殻を水道水で洗い、必要に応じてお使いください。

(商品 ID : 202165) ノースイ

◆鮮度勝負 広島産 生剥き牡蠣 L サイズ 1kg

[ユニット] 正味重量 800g(約 40 ± 5 粒)/pk [ケース] 10pk [価格] ¥1,350/pk

・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。



取り出して使いやすいように
1 袋 5 個入りでパッケージされています。



【貝柱の切り方】

1. 解凍後、蝶番(ちょうつがい)を手前にし、殻がふくらんでいる方を下に持ってください。(平らな方が上)
2. 殻の隙間にナイフを差し込んでください。
3. ○印の位置に貝柱があります。
4. 上殻に沿って貝柱を切ってください。
5. 上殻を取って、お召し上がりください。

※貝殻の破片が混入するおそれがありますので、よく水洗いしてください。

【ご注意ください】

※本製品は生食用の生きた牡蠣を急速凍結していますので水生生物(えび、かに等)がまれに殻内に共棲していることがあります。また、牡蠣殻が入っている事がまれにあります。最終解凍後、身肉と殻を軽く洗い、ご確認してご使用ください。
※開封後のノロウィルスの汚染には十分気を付けてご使用ください。
※解凍後は品温を 0 ~ 10℃ に保ち、できるだけ早くご使用ください。また、必ず解凍されたその日の内にご使用ください。





スペイン産 熟成生ベーコンは、加水なし、うまみ調味料不使用です。

(商品 ID : 131020) ROMA EMBUTIDOS

◆カタルーニャ 熟成生ベーコン原木

[エツト] 約 3 ～ 4kg/ 枚 [ケース] 6 枚 [価格] ¥1.980/kg

・塩を加えて熟成させた生タイプのベーコンだから、加熱による脂の流出がなく、旨味がギュッとつまったベーコンです。加熱ベーコンによく見られる加水をおこなっていないので水っぽくなく、ナチュラルな味わいです。もちろん、生ベーコンですのでスモークもしておらず、スモーク臭のない純粋な熟成の香りをお楽しみいただけます。

・しっかりとした旨味の閉じ込められている生ベーコンなのでアミノ酸などのうま味調味料は一切使用しておりません。その為、ポトフなど他の食材と合わせて煮込むなどすると、しっかりとした旨味がスープに染みだします。また、色素やタンパク、水あめ等、一般的な加熱ベーコンに使用されるような添加物や余計な調味料も使用しておりません。



(商品 ID : 304017) QualityFoods Southland

◆QFS ベラミーズ 業務用パイシート 150g×3 枚入り

[エツト]150g(正方形約 190mm× 厚さ約 3.5mm)×3 枚 /pk [ケース]20pk [価格] ¥680/pk

・パイ生地を延ばす手間を完全に省きました。冷凍庫から取り出しそのまま解凍するだけですぐにお使いになれます。包む、巻く、挟むなど用途は無限に広がります。また、ニュージーランド産バターを 100%使用している為、焼き上げられたパイは独特の力強い香りにあふれます。職人が作るパイは、シンプルな配合でありながら、安定した浮きと食感をお楽しみいただけます。

フランス産フレッシュのシャンピニオン ソバージュ

【Sari Champi_Montagne~ サリ シャンピ モンターニュ】

・オーベルニュ地方クレモン・フェランに事務所を構えるこのメーカーは、常に最高品質を持つきのこだけを選別しております。その為、価格は少し割高になりますが、アランデュカス、ミッシェルゲラル、ポールボキューズを代表とし多くの星付きレストランのシェフも大きな信頼を置いております。



(商品 ID: 340000) ●🚚 フレッシュ セップ EX プション

[エツト] 約 1kg(傘の直径 :2 ～ 5cm)/ 木箱 [価格] ¥13.500/ 木箱

(商品 ID: 340001) ●🚚 フレッシュ セップ EX モワイエンヌ

[エツト] 約 1kg(傘の直径 :5 ～ 8cm)/ 木箱 [価格] ¥13.500/ 木箱

(商品 ID: 340002) ●🚚 フレッシュ セップ EX ノンカリブレ

[エツト] 約 1kg(傘の直径 :2 ～ 8cm)/ 木箱 [価格] ¥12.875/ 木箱

(商品 ID: 340006) ●🚚 フレッシュ ジロール EX ノンカリブレ

[エツト] 約 1kg(傘の直径 :2 ～ 7cm)/ 木箱 [価格] ¥12.500/ 木箱

(商品 ID: 340008) ●🚚 フレッシュ トランペット デゥ ラモール EX

[エツト] 約 1kg/ 木箱 [価格] ¥12.250/ 木箱

予約締切日 : 毎週水曜日 (営業時間内) → 入荷予定日 : 翌週木曜日 (納品は翌日以降)

モワイエンヌ (moyenne) とは英語で medium と同意。ノンカリブレ (noncalibre) サイズを選別していないという意味でここではミックスサイズ。

※現地の気候変動により、ご予約頂いている商品がご用意できない場合がございます。予めご了承の上ご予約ください。

(商品 ID: 350005) ●🚚 フレッシュ 秋トリュフ

[エツト] 約 100g/pc [価格] ¥時価 /kg

【入荷スケジュール】 予約締切日 : 毎週木曜日 → 入荷予定日 : 翌週木曜日 (納品は翌日以降)



モンサンミッシェル湾産フレッシュムール貝のシーズンが開始！

・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。



(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

【入荷スケジュール】 予約締切日 : 毎週木曜日 → 入荷予定日 : 翌週木曜日 (出荷は翌日以降)

※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手配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。

(商品 ID: 611025)

●🚚 モンドール A.O.P. 500g [エツト] 約 500g/ 個 [価格] ¥2.780/ 個



2014 年 10 月度 [数量限定商品、及びスポット特別価格商品のご案内。]



(商品 ID : 110290) BEHER

◆ベヘール イベリコ豚カベセロ / 肩ロース ベジータ 血統 75%以上
[エツト] 約 1.5 ～ 2.0kg/pk [ケース]3pk [価格] ¥2.980/kg **大特価**
・ベジータグレードのイベリコ豚骨なし肩コース肉。



(商品 ID : 125025) Piroska Premium

◆ピロスカプレミアム フォアグラ ド カナール A グレード 500/700
[エツト] 約 500 ～ 700g/ 個 [ケース]10kg [価格] ¥3.980/kg **大特価**
・A グレードは、最適とされるサイズ、及び適切な色合いで厳選した商品です。



(商品 ID : 130050) CORTE BOUNA

●コルテボーナ パルマプロシュート

D.O.P. 原木 (骨抜き) 18 ヶ月熟成

[エツト] 約 7.0 ～ 8.0kg/ 本

[価格] ¥2.980/kg **大特価**

・イタリア産 18 ヶ月熟成した長期熟成パルマ生ハム DOP(保護指定原産地表示) の認定品です。



(商品 ID : 130085) Vismara

●ヴィスマラ パルマプロシュート シャンク

クオフ (骨抜き) 14 ヶ月熟成

[エツト] 約 6kg/ 本 [価格] ¥2.580/kg **数限定**

・原木のスネの部分 (シャンク) を予め除去したシャンクオフ仕様により歩留まりが大幅に改善します。伊トッブランド-ヴィスマラ社製のパルマです。



(商品 ID : 106066) オーストラリア産

◆ラム スウィートブレッド / リーダニョ

[エツト] 約 1.2 ～ 1.5kg/pk [ケース] 約 20pk [価格] ¥1.900/kg

・仔羊の胸腺肉。特有の臭いはないながら仔羊の特徴は感じられ、濃厚な味わいでありながら安価ですのでお勧めです。



(商品 ID : 130374) Martinez

●マルチネス ハモンセラノ レゼルバ 原木

(骨・蹄付き) 12 ヶ月以上熟成

[エツト] 約 7.0 ～ 8.5kg/ 本

[価格] ¥2.290/kg

・マルチネスのハモンは、ジューシーで程よい硬さ、塩味、甘みがバランス良く感じられます。



(商品 ID : 110035) スペイン産

◆マタンチン イベリコ豚ボンレスロイン

ベジータ 血統 100% 特価品

[エツト] 約 2.5 ～ 3.5kg/ 本 [ケース]4 本

[価格] ¥3.280/kg **大特価**

・スペインでも希少価値の高い 100%血統のイベリコ



(商品 ID : 106170) アイスランド産

◆アイスランド種 ピュアラム

ラック (背骨除去済)

[エツト] 約 400 ～ 800g/bk [ケース] 約 20kg

[価格] ¥3.400/kg

・その味わいは極めて素朴でやさしく、繊細な肉繊維に素直でストレートな美味しさを感じられます。



(商品 ID : 302200) アメリカ産

◆ニューヨーク ブルックリン

チーズケーキ プレーン 910g

[エツト] 910kg(14 カット済) / 枚 [ケース] 6 枚

[価格] ¥1.600/ 枚

・60%以上の高品質クリームチーズを使用。濃厚な味わいの中に、バニラフレーバーをブレンド。



(商品 ID : 130582) 国内加工

◆ポーク皮付きベーコン MEC ブロック

[エツト] 約 0.8 ～ 1.2kg/pk [ケース] 4pk [価格] ¥1.980/kg

・ヨーロッパ産の豚を原料に、皮付きのまま国内の工場ではベーコンに加工しました。皮付きだからコリコリした食感と旨みが特徴です。

(商品 ID : 100183) ●若姫牛 チルド スターキレディー チョイスグレード GOLD

[エツト] 約 4.0 ～ 4.5kg/ 本

[価格] ¥2.680/kg

(商品 ID : 100296) ●若姫牛 チルド トライチップ チョイスグレード GOLD

[エツト] 約 1.5kg×2pcs/pk

[価格] ¥1.740/kg

(商品 ID : 100300) ●若姫牛 チルド ハンギングテンダー チョイスグレード GOLD

[エツト] 約 1.0kg×2pcs/pk

[価格] ¥1.320/kg

(商品 ID : 101221) ◆スタークヴィール スイスカット タン / 仔牛舌 (舌先・皮付き)

[エツト] 約 450 ～ 650g/ 本

[価格] ¥1.480/kg

(商品 ID : 110076) ◆ES エルボソ イベリコ豚ファルダ / はらみ ピエンソ

[エツト] 約 1.0 ～ 1.3kg/pk

[価格] ¥1.580/kg

(商品 ID : 110085) ◆ES ガリシア栗豚肩ロース 特価分

[エツト] 約 2.5kg/ 本

[価格] ¥1.450/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] ¥1.320/kg

(商品 ID : 106052) ◆NZ 現地凍結 ラム ノーマルラック 8 リブ

[エツト] 約 0.9 ～ 1.1kg/bk

[価格] ¥1.580/kg ↑

(商品 ID : 120083) ◆HU フィレ ド カナール チェリバレー スターキカット 220/240

[エツト] 約 220 ～ 240g/ 枚

[価格] ¥1.780/kg ↓

(商品 ID : 120047) ◆クートゥイ キュイス ド カナール シャラン 200/250 1 本入り

[エツト] 約 200 ～ 250g/ 本

[価格] ¥1.280/kg

(商品 ID : 120081) ◆HU ピロスカプレミアム マグレカナール ミュラー A グレード

[エツト] 約 350 ～ 400g/ 枚

[価格] ¥2.150/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

[エツト] 約 650 ～ 800g/ 個

[価格] ¥5.800/kg

(商品 ID : 130047) ◆JP プロシュート切り落とし 加熱用 限定品 500g

[エツト] 500g/pk

[価格] ¥1.150/pk

(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 ～ 900g/ 枚

[価格] ¥1.780/kg ↓

(商品 ID : 200190) ◆JP 北海道産 お刺身用 襟裳の天然あき鮭フィレ 9/11 サイズ

[エツト] 約 0.9 ～ 1.1kg/ 枚

[価格] ¥1.580/kg

(商品 ID : 205005) ◆NZ 刺身用スキャンピ 殻付テール ミックスサイズ No.1 2kg

[エツト] 2kg(40 ～ 60 尾 /kg)/pk

[価格] ¥8.850/kg

(商品 ID : 350090) ◆CN 冷凍 中国トリュフ ホール M(直径約 3 ～ 4cm) 500g

[エツト] 500g/pk

[価格] ¥9.400/pk

(商品 ID : 302202) ◆US ニューヨーク チーズケーキ カプチャーノ 910g 特価分

[エツト] 910g(14 カット済)

[価格] ¥1.600/ 枚