

美味しさをコーディネートする～株式会社マーム

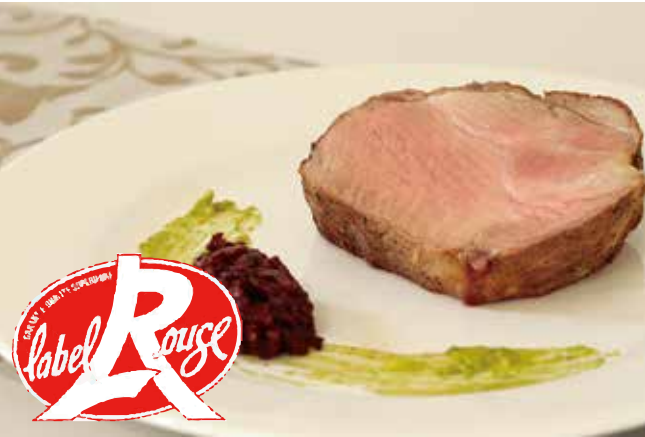
2014 年 11 月						
日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29

おいしさもコーディネートする
MA AM Co.,Ltd.
業務用・小売用・個人用・法人用・団体用・学校用・病院用・介護用・福祉用・その他

■ 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
〒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。



(商品 ID : 110340) BIGARD

◆ブルターニュ産 アルゴアポーク 豚ボンレスロイン ハーフ フェルミエ ラベルルージュ

[エット] 約 2.5kg/pk [ケース]4pk [価格] ¥2,000/kg

(商品 ID : 110341) BIGARD

◆ブルターニュ産 アルゴアポーク 豚肩ロース フェルミエ ラベルルージュ

[エット] 約 2.5 ～ 3.0kg/ 本 [ケース]4 本 [価格] ¥2,000/kg

フランス 農家製アルゴア豚 赤ラベルにロースが追加で販売開始です。

アルゴアポークにはデュロック種が用いられており、赤身の締りが良く、程良い脂がサシ込んでおり、とてもジューシーでありながら臭みがほとんど感じられない豚肉。昔ながらの手作業にこだわる為生産性が低いのですが、それだけ一頭一頭手間ひまをかけながら育てたアルゴアポークですから、ラベルルージュ認定を受けてフランスやヨーロッパ全土で認められる豚になったのです。

赤ラベルでは、飼育する一頭当たりには確保する最低限の床面積は通常の 4 倍。そして藁を敷いた快適な寝床とオープンな室外へのアクセスなど、厳しい基準を設け、豚にとってストレスの限りなくストレスの少ない環境作りを課しています。



瀬戸内海を中心に養殖される鮮魚をフィレに加工しアルコール凍結。安定的な品質と鮮度の良さが自慢です。



身質も飛躍的に向上し、まさに獲れたての鮮度にこだわった最高級品質のブランドブリです。

上質な味わい、さっぱりとした後味に加え、産地獲れたての鮮度と美味しさをそのまま閉じ込めた

プレミアムブリをぜひご堪能ください。



ど栄養成分も豊富。身が引き締まり甘みのある旨みは、刺身、寿司の他、多種多様な料理で楽しめます。

素早い活処理により、鮮度・品質を維持、養殖マダイ生産量日本一を誇る愛媛の地より、新鮮で最高の味を皆様にお届けします。

(商品 ID : 200305) RUMI JAPAN

★国産 活きメ神経抜き AF 凍結 プレミアムブリフィレ(皮付き)

[エット] 約 1kg/ 枚 [ケース]8 枚 [価格] ¥2,480/kg

・瀬戸内海を中心に複数の養殖業者と契約し仕入れたブリのドレスを三枚卸して、骨の部分
を除去し、皮付きの身だけにしたフィレ。
緑茶粉末と昆布成分をベースに開発された餌により、血合いの
変色防止を実現しました。

身質も飛躍的に向上し、まさに獲れたての鮮度にこだわった最高級品質のブランドブリです。

上質な味わい、さっぱりとした後味に加え、産地獲れたての鮮度と美味しさをそのまま閉じ込めた

プレミアムブリをぜひご堪能ください。

(商品 ID : 200301) RUMI JAPAN

★愛媛県産 活きメ神経抜き AF 凍結 真鯛フィレ(皮付き)

[エット] 約 300 ～ 400×2 枚 /pk [ケース]10pks [価格] ¥3,200/kg

・愛媛県で養殖される真鯛のドレスを三枚卸して、骨の部分除去し、皮付きの身だけに
フィレ。

言わずと知れた白身魚の王様。慶弔事には欠かせない高級食材とされてきた真鯛は、見たの
美しさ、弾力のある食感、そして脂と身の旨さが絶品です。タンパク質、タウリン、ビタミンな
ど栄養成分も豊富。身が引き締まり甘みのある旨みは、刺身、寿司の他、多種多様な料理で楽しめます。

素早い活処理により、鮮度・品質を維持、養殖マダイ生産量日本一を誇る愛媛の地より、新鮮で最高の味を皆様にお届けします。

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」

MSA(Maet Standards Austraria) で美味しさを認証されたオーストラリア産ビーフ



・「牧草牛は固くて味が無い」なんて声を聞きますが、その牛がどんな環境で育てられているか確かめたことがありますか？

牧草牛は、「グラスフェッド」で一括りされてしまいがちですが、赤身肉ほどその環境の影響がダイレクトにできるお肉はありません。

ほとんどの方は、オーストラリア産ビーフのどここの部位といったような注文方法で、それが牧草牛など穀物肥育牛だけでなく、どのブランドかを意識して使用してはいない

と思います。実際、世界の畜産マーケットは大手の独占状態になりつつあるため、同じ生産者が異なるブランド名で販売するビーフには何の
違いありません。ただ、差別化を図っているこだわりを持った小規模の生産者も存在します。

特に赤身肉はありふれている分だけ雑多になり、その品質の基準が分かりにくくなっています。そこで、直接的な「美味しい」を保証するビー
フが MSA GRADED。MSA(Maet Standards Austraria) とは、消費者が常に一定した品質のビーフとラムを購入できることを目的として作られた
認証システム。1990 年代前半に、赤身肉の消費が落ち込む時期がありました。赤身肉は穀物肥育されたビーフと異なり肥育期間等による明確
な差別化が難しく、実際には大きな品質の差がある商品でも、それを見た目で判断するのが極めて困難です。そのことにより、市場にはさま
まなクオリティーの商品が混在することになり、その価格差は品質を判断するための基準としてはうまく機能していませんでした。その為、
消費者はビーフの購入を躊躇するようになったと考えられます。

赤身肉は、本来は草食動物が食べない穀物を与え太らせた穀物肥育牛に比べ、牛が育まれた生活環境がダイレクトに品質に現れます。それ
にもかかわらず、その差異を評価するための明確な基準が存在せず、消費者の期待に応えられないことがあったということです。

そこで、オーストラリアの MAL(豪州食肉家畜生産者事業団)は、徹底したテイスティングによるグレーディングシステムの採用をしました。
その基準は、

「やわらかさ」「味わい(旨み)」「ジューシーさ」

これら 3 点について一定以上を満たすものを人は美味しいと感じます。これら抽象的な概念にスコアリングシステムを設け、徹底的なサンプ
リングによりこれを保証するのが「MSA GRADED」です。そして、得られたデータをもとに美味しいビーフを定義し、美味しいビーフを生み出
す環境を満たすための世界でも類を見ない多項目なチェック項目によって保証を担保しております。

まず、農家の一元管理。赤身肉の大敵はストレス。ストレスを感じた牛は、肉繊維が硬くなり、やわらかさやジューシーさが失われます。一
元管理も様々ですが、ストレスを感じやすい個体の移動までも明確な基準を元に管理されます。そのストレスは pH 値の値によって管理されて
おります。これは世界でも MSA でのみ実施されているものですが、pH 値は牛が感じていたストレスに影響されることがわかっており、これが
人が最もおいしいと感じる 5.5 ～ 6.0 という値に収まるようにさまざまな工夫を行っております。そして、おいしいさの基準になるテイス
ティングは世界 7 か国以上 10 万人以上に実施され、そこで明らかになることはすべての項目において反映されております。この認証が付与された
商品は、熟練した目利きと推測に基づく商品の選択を不要とし、すべてのピースについて美味しさを保証されております。

(商品 ID : 100060) GREAT SOUTHERN

●タスマニア島産 グレートサザーン チルド パスチャーフェッドビーフ ストリップロイン MSA グレード

[エット] 約 2.5 ～ 3.5kg/ 本 [ケース]4 本 [価格] ¥3,400/kg

(商品 ID : 100062) GREAT SOUTHERN

●タスマニア島産 グレートサザーン チルド パスチャーフェッド ビーフ ランプ MSA グレード

[エット] 約 4.5 ～ 5.5kg/ 本 [ケース]3 本 [価格] ¥2,080/kg ↑

ケソ マンチェゴに、18 か月熟成のグランレゼルバと、アルロメロを追加。



(商品 ID : 611215) Marquesado de Hita

●ケソ マンチェゴ クラード グランレゼルバ セリア オロ ハーフカット 約 1.5kg

[エット] 約 1.5kg/pk [ケース]4pks [価格] ¥7,200/kg

・18 か月以上熟成された羊乳(マンチェガ種)のハードタイプチーズ。長期熟成によってマイルドになった羊乳の
香りは、複雑なコクを与える要素に昇華し、濃厚なコクとうまみが感じられます。固めの食感、長期熟成ながらツ
ンとした発酵臭はなく、凝縮されたミルクの甘い香りを楽しめます。

(商品 ID : 611217) Marquesado de Hita

●ケソ マンチェゴ クラード アル ロメロ ハーフカット 約 1.5kg

[エット] 約 1.5kg/pk [ケース]4pks [価格] ¥6,540/kg

・13 か月以上熟成された羊乳(マンチェガ種)のハードタイプチーズ。外皮にイペリコ豚のラードをコーティング
して 11 か月間熟成。その後ローズマリーをコーティングして更に 2 ヶ月間熟成させ香り豊かに仕上げました。ねっ
とりとした舌触り、熟成の芳醇な香り、そしてハーブのフレッシュな香りが素晴らしい味のハーモニー。



秋の味覚フレッシュ ジビエ・きのこ・トリュフなど続々入荷開始中です。



(商品 ID: 116100)	●🚩 狩猟ジビエ フレッシュ コルヴェール 羽付き	[エツ] 約 1.0kg/ 羽	[価格]¥2.600/ 羽
(商品 ID: 116103)	●🚩 狩猟ジビエ フレッシュ フェザン 羽付き	[エツ] 約 1.3kg/ 羽	[価格]¥2.900/ 羽
(商品 ID: 116104)	●🚩 狩猟ジビエ フレッシュ フェザンヌ 羽付き	[エツ] 約 1.0kg/ 羽	[価格]¥2.900/ 羽
(商品 ID: 116107)	●🚩 狩猟ジビエ フレッシュ ビジョン ラミエール 羽付き	[エツ] 約 450g/ 羽	[価格]¥1.800/ 羽
(商品 ID: 116110)	●🚩 狩猟ジビエ フレッシュ ペルドロー ルージュ 羽付き	[エツ] 約 400g/ 羽	[価格]¥1.800/ 羽
(商品 ID: 116111)	●🚩 狩猟ジビエ フレッシュ ペルドロー グリーズ 羽付き	[エツ] 約 300g/ 羽	[価格]¥2.800/ 羽
(商品 ID: 116120)	●🚩 狩猟ジビエ フレッシュ グルーズ 羽付き	[エツ] 約 400g/ 羽	[価格]¥3.100/ 羽

※フレッシュ ジビエは予約が必要です。予約締切日：毎週火曜日 AM9:00 → 入荷予定日：翌週木曜日（納品は翌日以降）

※ご予約を頂いていない場合でも、在庫状況により販売可能な商品がある場合もございます。お気軽にお問い合わせください。

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] 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] 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] 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] 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] 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。

イタリア産白トリュフもご予約承ります。

(商品 ID: 350005) ●🚩 フレッシュ 秋トリュフ [エツ] 約 100g/pk [価格]お問い合わせください

(商品 ID: 350015) ●🚩 フレッシュ 白トリュフ [エツ]1 粒 /pk [価格]お問い合わせください

【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]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。

今しか食べられない季節限定のチーズ「モンドール」は好評販売中です。

(商品 ID: 611025)

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

・ジュラ山脈にあるモン・ドール（黄金の山）、そこに住む農民によって作られるウォッシュタイプのチーズです。



(商品 ID : 100183) RANCHO EL17

●若姫牛 チルド ビーフ ストリップロイン
ステーキレディー チョイスグレード
ゴールドラベル

[エツ] 約 4.0 ～ 4.5kg/ 本 [ケ-ス]2 本

[価格]¥2.880/kg ↑

・メキシコで味に定評がある「SONORA BEEF」



(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] 約 1.5 ～ 2.0kg/pk [ケ-ス]3pks

[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 : 120047) Puigrenier

◆クートゥイ キュイス ド カナール
シャラン 200/250 1 本入り 限定品

[エツ] 約 200 ～ 250g/ 本 [ケ-ス]5kg

[価格]¥1.280/kg **大特価**

・シャラン地方で飼育されたシャラン種のモモ
肉です。風味が強いのが特徴です。



(商品 ID : 101221) オーストラリア産

◆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] 約 450 ～ 650g/ 本 [ケ-ス] 約 13kg

[価格]¥1.480/kg

・牛に比べ柔らかいのが特徴です。ゆで煮や
プレゼ (蒸し煮) にどうぞ。



(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] 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
クオフ (骨抜き) 14 ヶ月熟成

[エツ] 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。
伊トップブランド・ヴィスマラ社製のパルマです。



(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] 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 : 131020) スペイン産

◆カタルーニャ 熟成生ベーコン原木

[エツ] 約 3 ～ 4kg/ 枚 [ケ-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。



(商品 ID : 200138) スペイン産

◆コラ デラペ / 本鮫鰭テール

[エツ] 約 2kg/ 本 [ケ-ス]3 本

[価格]¥2.900/kg

・大西洋で捕れる大型本鮫鰭テールの皮を剥いて、1
本ずつ IGF にしたもの。スペイン料理のみならず、
あんこう鍋、アンコウのソテーなどにも。



(商品 ID : 200190) 銀姿端麗 by ノースイ

◆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] 約 0.9 ～ 1.1kg/ 枚 [ケ-ス]10kg

[価格]¥1.580/kg

・定置網で水揚げした大型の魚体を選びすぐり、鮮
やかにさばいて昆布めします。



(商品 ID : 321148) フランス産

◆ボワロン フルーツピューレ デリス・
ルージュ 1kg

[エツ]1kg/pk [ケ-ス]6pks

[価格]¥2.230/pk

・桑の実、いちご、こけもも、黒すぐりの
ミックスピューレ。



(商品 ID : 321149) フランス産

◆ボワロン フルーツピューレ デリス・エ
グズティック / トロピカル 1kg

[エツ]1kg/pk [ケ-ス]6pks

[価格]¥1.900/pk

・パイナップル、マンゴ、パッション、ライムの
ミックスピューレ。



(商品 ID : 340215) フランス産

◆ドライ フンギ ボルチーニ 225g

[エツ]250g/ 本 [ケ-ス]12 本

[価格]¥2.950/ 本

※当商品は乾燥ボルチーニですが、輸入商社の意向
により、商品の劣化、カビ・虫繁殖の予防の為、保
存温度帯を冷凍としております。



(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-ス]3pks

[価格]¥8.850/kg

・品質の高い「シーイーグル」ブランド。スキャンピ
の殻付きテールを鮮度の良いままワンプローズン。



(商品 ID : 350089) 中国産

◆フレッシュ原料国内凍結品 中国トリュフ
ホール L サイズ 500g

[エツ]500g/pk [ケ-ス]20pks

[価格]¥9.600/pk **数量限定品**

・12 月後半以降の適度に熟成された状態のトリュフ
のみが冷凍用の原料として使用されます。



(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]910kg(14 カット済)/ 枚 [ケ-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。