

2014年1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

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

おしさを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
 業務会員制輸入食材仕入れサイト「マームアラモード」<http://www.ma-am.jp>

Les vergers Boiron

nouveau visage, nouvelle ambition

ツ製品の発売を手掛けてきました。商品開発能力は業界トップクラスを誇り、世界各国のパティシエやキュイジニエから厚い信頼を得ています。

そのボワロン社が一番大切にしていることは「フルーツ本来の風味や色合いを損なわないこと」です。世界各地を飛び回ってその先で最高のフルーツを仕入れ、フランスのローヌ地方ヴァランスにある自社工場にてピューレやクーリーなどの冷凍製品に加工します。自然の産物であるフルーツの味わいを一定の品質に保つノウハウが、多くのトップシェフが採用する所以となっています



謹賀新年

旧年中はひとかたならぬご愛顧にあずかり、誠にありがとうございました。

本年も一層のサービス向上を目指し、社員一同誠心誠意努める覚悟でございます。

なにとぞ本年も倍旧のご支援のほどお願い申し上げます。

2011 年は「本質」を見つめ直す年、2012 年は「基礎構築」の年と過ぎてきました。そして 2013 年は大きく飛躍する年になるはずでしたが、実際には「我慢」の年だったような気がします。

おかげさまで、現在お取引させていただくお客様の店舗数は3,000店舗を超えようとしております。

ただ、日々厳しくなる食を取り巻く環境に身を置く中で、理想と現実のギャップは広がるばかり。

急速に成長する途上国の需要でタイトになる資源、温暖化に伴い予定通りに生産できない品々、これらの要因などタイミング悪く重なる悪い条件により堰を切ったようにとめどなく押し寄せる値上げ案内、そして2014年4月より施行される消費税増税と、責め苦はとどまることを知りません。

とても厳しい現実ですが「適者生存の法則」に照らすと、時代の変化を的確に察知して、努力を惜しむことなく素早く適応できるものだけが生き残っていくのだと思います。

自らが「変わる」ということはとても大きなエネルギーが必要だと思います。しかし、それを楽しみながら受け入れていくことは可能なかもしれません。

お客様へのサービス向上を目指して常に変わり続ける株式会社マームのその確固たる意志は変わりません。その結果いままでとは異なったサービスの考え方によりご不便を感じられるお客様もいらっしゃるかもしれませんが、ただ限定されないより多くのお客様のご満足度アップにはつながると確信しております。

今後とも末永いお付き合いを頂ければ幸いです。

Les vergers Boiron
nouveau visage, nouvelle ambition



フランスのボワロン社は 1942 年に創立して以来、冷凍フルーツピューレなどの革新的なフルーツ製品の発売を手掛けてきました。

商品開発能力は業界トップクラスを誇り、世界各国のパティシエやキュイジニエから厚い信頼を得ています。

そのボワロン社が一番大切にしていることは「フルーツ本来の風味や色合いを損なわないこと」です。世界各地を飛び回ってその先々で最高のフルーツを仕入れ、フランスのローヌ地方ヴァランスにある自社工場にてピューレやクーリーなどの冷凍製品に加工します。自然の産物であるフルーツの味わいを一定の品質に保つノウハウが、多くのトップシェフが採用する所以となっています

株式会社マームで販売する冷凍フルーツホール、およびフルーツピューレはボワロンを中心の取り扱いに変更します。

いままでは「ラ・フルティエール」ブランドを中心に取り扱いしておりましたが、予定される大幅な値上げと「ボワロン」ブランドを希望される多くのお客様の声を反映した結果がこの度のご案内となります。

切替は在庫状況により順次行われますが、価格が下がる商品は現在庫分より、価格が上がる商品は切り替わり次第新価格を適用させていただきます。在庫状況は「マームアラモード :<http://ma-am.jp>」にてご確認ください。

なお、切り替えは随時行われます。ブランドの指定がある場合にはその旨をご注文時にお伝えください。

商品ID	国	保存	商品名	ユニット	ケース	現行	切替後
320109	FR	冷凍	◆ フルーツホール カシス/黒すぐり 1kg	1kg/袋	5袋	1.370/袋	1.540/袋↑
320052	FR	冷凍	◆ フルーツホール ミルティユ/ブルーベリー 1kg	1kg/袋	5袋	終売	終売
320113	FR	冷凍	◆ フルーツホール エレール 1kg	1kg/袋	5袋	-	1.620/袋
320114	FR	冷凍	◆ フルーツホール フランボワーズ 500g	500g/袋	12袋	1.050/袋	1.050/袋
320118	FR	冷凍	◆ フルーツホール グロゼイユ/赤すぐり 1kg	1kg/袋	5袋	1.200/袋	1.220/袋↑
320120	FR	冷凍	◆ フルーツホール フレイズ ドゥ ポワ/森のいちご 250g	250g/袋	8袋	1.050/袋	1.100/袋↑
320122	FR	冷凍	◆ フルーツホール フレーズ/いちご 1kg	1kg/袋	5袋	1.500/袋	1.380/袋↓
320124	FR	冷凍	◆ フルーツホール グリオット/さくらんぼ(種抜き) 1kg	1kg/袋	5袋	1.260/袋	1.180/袋↓
320126	FR	冷凍	◆ フルーツホール ミュール/ブラックベリー 1kg	1kg/袋	5袋	1.380/袋	1.570/袋↑
320128	FR	冷凍	◆ フルーツホール ルバープ/大黃 1kg	1kg/袋	5袋	1.150/袋	980/袋↓
320132	FR	冷凍	◆ フルーツホール メランジュ フリュイルージュ 1kg	1kg/袋	5袋	1.450/袋	1.560/袋↑
320142	FR	冷凍	◆ フルーツホール アプリコットハーフ 1kg	1kg/袋	5袋	1.250/袋	1.180/袋↓

メランジュ フリュイルージュ（レッドフルーツミックス）とは

赤すぐり、黒すぐり、こけもも、桑の実、森のいちごの5種類の赤いフルーツの美味しさをミックスした商品。

商品ID	国	保存	商品名	ユニット	ケース	現行	切替後
321100	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ カシス/ブラックカラント 1kg	1kg/pk	6pks	1.550/pk	1.480/pk ↓
321101	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ミルティユ/ブルーベリー 1kg	1kg/pk	6pks	1.950/pk	2.280/pk ↑
321102	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ フランボワーズ 1kg	1kg/pk	6pks	1.750/pk	1.520/pk ↓
321103	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ グロゼイユ/赤すぐり 1kg	1kg/pk	6pks	1.500/pk	1.480/pk ↓
321105	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ フレイズ/いちご 1kg	1kg/pk	6pks	1.300/pk	1.280/pk ↓
321107	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ポワール/洋なし 1kg	1kg/pk	6pks	1.300/pk	1.180/pk ↓
321108	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ アプリコット/あんず 1kg	1kg/pk	6pks	1.250/pk	1.180/pk ↓
321109	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ キウイ 1kg	1kg/pk	6pks	NEW	1.440/pk
321110	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ マンゴー 1kg	1kg/pk	6pks	1.650/pk	1.480/pk ↓
321111	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ パッション 1kg	1kg/pk	6pks	1.600/pk	1.540/pk ↓
321113	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ライム 1kg	1kg/pk	6pks	NEW	1.720/pk
321114	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ バナナ 1kg	1kg/pk	6pks	1.280/pk	1.180/pk ↓
321115	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ メロン 1kg	1kg/pk	6pks	NEW	1.780/pk
321116	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ポムベルト/青りんご 1kg	1kg/pk	6pks	1.560/pk	1.320/pk ↓
321117	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ココナッツ 1kg	1kg/pk	6pks	2.120/pk	1.820/pk ↓
321120	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ベッシュブランシュ/白桃 1kg	1kg/pk	6pks	1.500/pk	1.280/pk ↓
321121	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ベッシュサンギータ/ルビーピーチ 1kg	1kg/pk	6pks	1.600/pk	1.560/pk ↓
321122	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ アナナ/パイナップル 1kg	1kg/pk	6pks	NEW	1.720/pk
321126	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ オレンジサンギータ/ブラッドオレンジ 1kg	1kg/pk	6pks	1.850/pk	1.490/pk ↓
321127	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ パンプルムス/ロゼ/ピンクグレープ 1kg	1kg/pk	6pks	NEW	1.580/pk
321128	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ ライチ 1kg	1kg/pk	6pks	1.450/pk	1.900/pk ↑
321060	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ マスカットルージュ 1kg	1kg/pk	6pks	終売	終売
321025	FR	冷凍	◆ フルーツピューレ アーモンドミルク BRIX50 1kg	1kg/pk	6pks	2.350/pk	切替なし

【解凍方法】冷蔵庫（+2〜6℃）で24時間以上。（急ぐ場合は湯せん、電子レンジ、常温での解凍も可能）衛生上、未開封のまま解凍されることをお勧めします。
均質な状態でお使い頂くために、1KG まるごと解凍し、混ぜ合わせてからご使用下さい。



輝くブロンド色と、ビスケットの風味「ドゥルセ」
・ヴァローナの CREATION GOURMET(クレアション・グルメ)シリーズに新アイテム「ドゥルセ」が追加されました。
はっきりとしたビスケットの風味とほのかな甘味に続く、芳ばしく豊かなショートブレッドの風味。最後にわずかな塩味を感じる世界初のブロンド・チョコレートです。
(商品 ID:510011) VALRHONA
■ヴァローナ クーベルチュール ドゥルセ フェーブ 35% 1kg
[エツ]1kg/ 袋 [ケ-ス]9 袋 [価格]¥3. 620/ 袋



創造力をかき立て自由な表現を可能に「オパリス」
・精製したカカオバター、ミルク、砂糖を厳選し、絶妙なバランスで配合。マットな明るい白さと他の素材を引き立てる控えめな甘さが特徴です。
(商品 ID:510007) VALRHONA
■ヴァローナ クーベルチュール オパリス フェーブ 34% 1kg [エツ]1kg/ 袋 [ケ-ス]9 袋 [価格]¥3. 910/ 袋 ↑
ミルクとバニラの繊細な香り「イボワール」
・甘さを抑え、ミルクと砂糖をバランスよくブレンド。繊細な香りと滑らかな舌ざわりのよいホワイトチョコレート
(商品 ID:510008) VALRHONA
■ヴァローナ クーベルチュール イボワール フェーブ 35% 1kg [エツ]1kg/ 袋 [ケ-ス]9 袋 [価格]¥3. 710/ 袋 ↑



なめらかで厚みのあるキャラメルと、カカオの風味
・牛乳をキャラメリゼした、甘さ控えめのミルク・チョコレート。クリーミーなキャラメル感とカカオらしさを兼ね備えた高 貴な味わい。現に彩りをもたらします。
(商品 ID:510009) VALRHONA
■ヴァローナ クーベルチュール キャラメルIA フェーブ 35% 1kg
[エツ]1kg/ 袋 [ケ-ス]9 袋 [価格]¥3. 400/ 袋 ↑



ヴァローナの人気商品、「ジャンドウジャ ノワゼット レ 35%」取り扱い開始。

・ジャンドウジャは、ローストしたヘーゼルナッツとカカオ豆、砂糖、全乳粉を混ぜてコンチングし、成形したものです。ヴァローナでは、材料となるヘーゼルナッツやカカオを厳選するだけでなく、味わいを決定する上で最も重要な焙煎工程にもこだわり、それぞれの材料ごとに、厳格な製法ルールに基づいてローストを行います。これにより、ヘーゼルナッツ、カカオの両方のアロマが生かされるのです。
・ヴァローナのジャンドウジャは、ペースト状ではなく、ブロック型に成型してあるため、使用する前に攪拌する必要がなく、使いやすいのが特徴です。ムースやクリーム、ボンボンのセンターとして幅広くご使用ください。良質ヘーゼルナッツとカカオの際立つアロハは、キャラメルやバニラ、コーヒーなどと好相性です。
(商品 ID:510070) VALRHONA

■ヴァローナ ジャンドウジャ ノワゼット レ 35% 1kg [エツ]1kg/ 枚 [ケ-ス]14 枚 [価格]¥3. 280/ 枚



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てい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、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」

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。

(商品 ID:100105) Puigrenier 〜ピュイグルニエ
◆フランス産ビーフ シャロレー種 ジェニスプリムール チャックフラップ / ざぶとん / ペルシェ 21 日間熟成
[エツ] 約 1. 5 ～ 2. 0kg/pk [ケ-ス]6pks [価格]¥3. 150/kg ※在庫確認条件
(商品 ID:100108) Puigrenier 〜ピュイグルニエ
◆フランス産ビーフ シャロレー種 ジェニスプリムール サーロインバット / ランプ / キュール ド ラムステック 21 日間熟成
[エツ] 約 3. 6 ～ 4. 6kg/pk [ケ-ス]3pks [価格]¥3. 850/kg ※在庫確認条件



2014 年 1 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。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 : 100006) ニュージーランド産 ★ アルコール凍結 オーシャンビーフ 穀物肥育牛テンダーロイン / ひれ [エツ] 約 2. 5 ～ 3. 0kg/ 本 [ケ-ス]5 本 [価格]¥3. 999/kg ↓ +50 本追加で特価 ・150 日以上穀物で肥育された、アンガス種の高級牛。成長ホルモン剤、抗生物質は不使用。	 (商品 ID : 121045) フランス産 ◆フォア ドヴォライユ 1kg 限定品 [エツ]1kg/pk [ケ-ス]10pks [価格]¥800/kg ・品種は、ノワールではなく一般的なジョーヌ品種を使用。“Ross White”という白毛の鶏を交配させています。
--	---

 (商品 ID : 110065) スペイン産 ◆イベリコ豚ロース ハーフカット レセボ 血統 100% 限定品 [エツ] 約 1. 0 ～ 1. 5kg/pk [ケ-ス]8pks [価格]¥2. 780/kg ・王室謹上ブランド「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 ID : 110068) スペイン産 ◆イベリコ豚ブルマ レセボ 血統 100% 限定品 [エツ] 約 160 ～ 200g/pk [ケ-ス]30pks [価格]¥2. 600/kg ・イベリコ豚リブロースのカブリ部分の赤身 ・在庫限りわずか
--	---

 (商品 ID : 111051) カナダ産 ◆穀物肥育 猪ロース正肉 ハーフカット [エツ] 約 0. 8 ～ 1. 2kg/pk [ケ-ス] 約 10pks [価格]¥4. 680/kg ・罎などで捕えたヨーロッパアンワイルドボアーに飼料を与え 1 年以上肥育した猪。	 (商品 ID : 111052) アメリカ産 ◆穀物肥育 特選猪 肩ロース [エツ]約1. 5kg/本 [ケ-ス]約8本 [価格]¥4. 980/kg ・穀物を主体とした餌を与えることにより、猪特有の臭みとクセが抑えられ、しっかりと育った脂肪には独特の旨みが得られます。
---	---

 (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]約450～750g/pk [ケ-ス]6pks [価格]¥2. 980/kg 最終特価 ・残約 30cs 分のみ	 (商品 ID : 106170) アイスランド産 ◆アイスランディック種 ピュアーラム ラック(背骨除去済) [エツ]約400～600g/bk [ケ-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 : 120076) スペイン ラ・マンチャ州産 ◆ジェズイエ ドカナール / バルバリー鴨砂肝 限定品 [エツ]約1kg/pk [ケ-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。	 (商品 ID : 203040) カナダ産 ◆UHP スチームボイルオマール クローミート L サイズ 20 爪入り [エツ]約18～22g×20本/pk [ケ-ス]9pks [価格]¥3. 000/pk ・UHP 効果 + スチームボイルにより爪にジューシーさが残っております。
--	--

(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] 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 約 20 ピース入り 限定品	[エツ] 約 1. 8 ～ 2. 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] 約 1. 5kg/pk	[価格]¥1. 080/kg ↑
(商品 ID : 110035) ◆ ES マタンチン イベリコ豚ボンレスロイン ベジータ 血統 100%	[エツ] 約 3. 0kg/ 本	[価格]¥3. 050/kg
(商品 ID : 110070) ◆ ES エルボソ等 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 : 110085) ◆ ES ガリシア栗豚肩ロース 特価分	[エツ] 約 2. 5kg/ 本	[価格]¥1. 450/kg
(商品 ID : 111053) ◆ CA 穀物肥育 猪ベリー / バラ正肉	[エツ] 約 3kg/ 枚	[価格]¥3. 400/kg
(商品 ID : 120083) ◆ HU フィレ ドカナール チェリパレー ステーキカット 220/240	[エツ] 約 220 ～ 240g/ 枚	[価格]¥1. 880/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 : 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] 約 650 ～ 800g/ 個	[価格]¥5. 480/kg
(商品 ID : 120081) ◆ HU ピロスカプレミアム マグレカナール A グレード	[エツ] 約 350 ～ 400g/ 枚	[価格]¥1. 980/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] 約 625 ～ 714g/ 枚	[価格]¥1. 730/kg
(商品 ID : 201008) ◆ JP 九州産 刺身用 剣先イカ 300g	[エツ]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] 約 500 ～ 700g/ 本	[価格]¥2. 400/kg
(商品 ID : 340130) ◆ ES サモーラ産 ボレトゥス エンテロ / ボルチーニ ホール 1kg	[エツ]1kg/pk	[価格]¥3. 540/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]500g/pk	[価格]¥1. 150/pk ↑