

2014年2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	

マームアラモード

検索

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」

※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  
〒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

・1922年の創業から、トップパティシエ、ショコラティエ、料理人などのガストロノミーに携わる職人から絶大な支持を受け続けているチョコレート会社。

・カカオ豆の品質がショコラの味わいと香りを決定するという確信のもと、豊かな経験と知識をいかして最高の風味を生み出すことを使命としています。今日も最上のショコラが、フランス、タン・エルミタージュのアトリエで生み出されています



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  
[エト]1kg/袋 [ケース]9袋 [価格]¥3.620/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 [エト]1kg/枚 [ケース]14枚 [価格]¥3.280/枚



機能性が高くピュアで薫り高いイタリア バビ社のペーストは、ムース、クリーム、焼き菓子、そしてジェラート等の副材料としてはもちろん、トリュフ、ブラリネショコラ等にも欠かすことのできない素材です。



(商品 ID : 511100) BABBI  
■ バビ ピスタチオペースト デラックス(ローストタイプ、無糖、無香料) 1kg [エト]1kg/本 [価格]¥8.150/本

・上質のピスタチオを独自のレシピに基づきブレンドしたこのペーストは、厳選された豆を専門家の長年の知識と経験によって一定時間ローストすることにより、より豊かで洗練された味と香りを引き出すことに成功した逸品です。他の材料と混ぜ合わせた時の鮮やかな発色とまるやかな風味は、質の高い商品の特徴です。

(商品 ID : 511103) BABBI  
■ バビ ヘーゼルナッツペースト デラックス 1kg(ローストタイプ、無糖、無香料、無着色) 1kg [エト]1kg/本 [価格]¥4.560/本  
・高度なロースト技術と精製技術によって豆自身が持つ風味を存分に活かし、これまでにない程の強い香りや色の深みを実現させた逸品です。一切砂糖を加えてないため、シェフ独自のアレンジによるお菓子づくりに最適です。

(商品 ID : 511106) BABBI  
■ バビ アーモンドペースト スペシャル 1kg(低ローストタイプ、無糖、無香料、無着色) 1kg [エト]1kg/本 [価格]¥4.070/本  
・厳選された香り高いアーモンドのみを使用したこのアーモンド・ペーストは、独自のブレンド製法と、アーモンド本来の風味を活かす低ロースト製法により、非常にまるやかに仕上がった逸品です。ほのかなピター風味が最大の特徴です。



血統 75% 保証

・ラ・プルデンシア社は、1910年ドン プルデンシオ ベニートによってセゴビアのピジャカスティンに設立しました。この地域は15世紀より豚肉の加工品で有名で、かのクリストバル・コロンがアメリカ大陸を発見した旅でもこの地域で生産された食品を持参したといわれます。ドン プルデンシオが頑なに追い求めた伝統の製法と熟練した生産者及びその家族、そしてそれらをシステムとして統合することは、その後も数世代にわたって追及され、現在では豚の加工品ではスペインを代表する会社となりました。ラ・プルデンシアは最新の技術と設備そして経験より培われたノウハウにより、原料となる豚を管理し加工しております。ハモンやエンプティードス(サラミ)は1.100m以上の高地に置かれた施設で熟成されます。この地理的条件と気候、及び低塩仕上げが熟成品の仕上げにおいてももっとも需要視される要素です。とても厳しい冬、暑い夏がとてもゆっくりで長い熟成を行う当社のハモンを特別優れたものにしていきます。

イベリコ豚肩ロース レセボグレードを特別価格でご案内中です！



(商品 ID:110046) La Prudencia  
■ イベリコ豚肩ロース レセボ 血統 75% 以上  
[エト] 約 3.0 ~ 3.5kg/本 [ケース]2本 [価格] ¥2.280/kg < 現在庫特別価格 >



血統 75% 保証



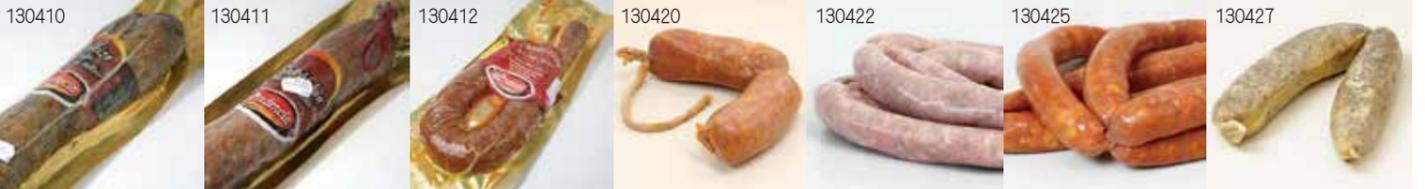
【証明書】  
1. ラ プルデンシア社は、レアルイベリコ協会の創業メンバーであり、現在でも理事会の委員であることを証明します。  
2. ラ プルデンシア社が扱うイベリコ豚は、血統が75%以上であることを保証し

商品ID	国	保存	商品名	ユニット	ケース	価格
110045	ES	冷凍	◆ プルデンシア イベリコ豚ロモ レセボ 血統75%以上 ※在庫確認条件	約2.0~3.0kg/本	3本	2.680/kg
110046	ES	冷凍	◆ プルデンシア イベリコ豚肩ロース レセボ 血統75%以上	約3.0~3.5kg/本	2本	2.280/kg
110048	ES	冷凍	◆ プルデンシア イベリコ豚セクレト レセボ 血統75%以上 ※在庫少なめ注意	約350~500g/pk	約5kg	2.580/kg
110052	ES	冷凍	◆ プルデンシア イベリコ豚カルビ レセボ 血統75%以上 ※在庫少なめ注意	約400~600g/pk	約5kg	2.100/kg
110054	ES	冷凍	◆ プルデンシア イベリコ豚ブレサ レセボ 血統75%以上	約600~900g/pk	約5kg	3.200/kg
110062	ES	冷凍	◆ プルデンシア イベリコ豚カリヤータ/ほほ肉 レセボ 血統75%以上 約1kg分	約500g(約4枚)/pk	約5kg	2.350/kg
110063	ES	冷凍	◆ プルデンシア イベリコ豚レングア/舌 レセボ 血統75%以上	約250g×2本/pk	約5kg	1.650/kg

※イベリコ豚ロモ/ロース正肉に関しましては、在庫が僅かになっております。完売後、次回入荷は2月後半になりますが価格の変更が予想されますのでご了承ください。代替商品としてはピエンソグレードを手配させていただく予定です。その他、セクレトとカルビも在庫がタイトになっておりますので、ご利用の際にはご注意ください。



商品ID	国	保存	商品名	ユニット	ケース	価格
130391	ES	チルド	● プルデンシア ハモンセラノ グランレセルバ(原木(骨・蹄付き) 約24ヵ月	約7.0~9.0kg/本	1本	2.950/kg
130398	ES	チルド	● [取寄せ]プルデンシア ハモンイベリコ ベジョータ原木 骨・蹄付き 約36ヵ月	約7.0~8.0kg/本	1本	8.200/kg
130400	ES	チルド	● プルデンシア ハモンイベリコ レセボ原木(骨・蹄付き) 約36ヵ月	約8.0~10.0kg/本	1本	3.950/kg
130410	ES	チルド	● プルデンシア チョリソ クラール デ イベリコ ベジョータ	約1.2~1.7kg/本	約5kg	3.900/kg
130411	ES	チルド	● プルデンシア サルチジョン デ イベリコ ベジョータ	約1.2~1.7kg/本	約5kg	3.400/kg
130412	ES	チルド	● プルデンシア チョリソ カセーロ デ セルド イベリコ Extra	約300~400g/pk	約5kg	2.400/kg
130420	ES	冷凍	◆ プルデンシア チョリソ フレスコ デ セルド イベリコ	約550~650g/pk	約5kg	1.980/kg
130422	ES	冷凍	◆ プルデンシア サルチチャ フレスカ デ セルド イベリコ	約600g(約16本)/pk	約5kg	1.980/kg
130425	ES	冷凍	◆ プルデンシア ロンガニサ フレスカ デ セルド イベリコ	約480g(約10本)/pk	約5kg	1.980/kg
130427	ES	冷凍	◆ プルデンシア チョリソ ネグロ デ セルド イベリコ/モルシージャ	約200g×2本/pk	約5kg	2.200/kg





まだ寒い日が続きますが、春の訪れはもうすぐそこです。

・今年も、フランス産生鮮ホワイトアスパラガスの輸入をスタートします。産地はフランス 中西部 NAZAIRE(ナザール)より流れ入る LOIRE(ロワール)河ほとりアンジェから南東へ50～60kmほどにある AVOINE(アボアーヌ)という町です。木々の栄養分を十分に吸収した雨水は、丘陵地帯からロワール河に流れ込み、その肥えた土壌から栄養分を吸収して育ったホワイトアスパラガスは、太さ30mm以上に達する物も多くあり他地方で行われる水耕栽培とは異なり、この地だけが持つ独特の苦みが本来ホワイトアスパラガスが持つ旨みと一体になり、極上の一品を創出します。

受注締切日：毎週火曜日 AM9:00 → 出荷予定日：翌週火曜日(納品は翌日以降)

入荷期間：2月10日より4月下旬までを予定

(商品 ID : 310205 )

●✈ フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス L

[エツト]約1kg(長さ:18cm/直径22～32mm/約10～15本)/束 [ケ-ス]5kg [価格]¥未定/束(時価)

(商品 ID : 310206 )

●✈ フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス M

[エツト]約1kg(長さ:18cm/直径16～22mm/約20～25本)/束 [ケ-ス]5kg [価格]¥未定/束(時価)

※生鮮ホワイトアスパラはご予約が必要ですが、多少在庫ベースでも取り扱っております。

※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。

現地のレシピを忠実に守り北海道で製造した羊肉のソーセージ「メルゲーズ」

(商品 ID : 130265 ) 札幌バルナバフーズ

◆メルゲーズ(羊肉の生ソーセージ)40g10本入り

[エツト]400g(10本入り)/pk [ケ-ス]25pks [価格]¥2,400/kg

・メルゲーズとはフランスの旧植民地であったマダガスカル(アフリカ西部)で食べられていた羊肉の

ソーセージで、フランスではクスクスの付け合せ、カスクートの具材としても使われる非常に

ポピュラーなソーセージです。強いスパイスに負けないよう味の濃いマトンを原料に使用し

現地のレシピを忠実に守り国内で製造しました。



豊かな水産資源と食文化を誇るスペインのガリシア州。現地から新鮮なマリスコスをお届け。

(商品 ID : 201040 )

◆ガリシア産 マテ貝(洗浄・ブランチング処理済み)450g

[エツト]450g(約15～20本入り)/pk [ケ-ス]14pks [価格]¥1,080/pk

・新鮮な本マテ貝を急速冷凍して真空パックをかけたものです。長さ10数センチで独特の形状とコリコリした食感が特徴です。スペインでは焼いたり白ワインの酒蒸しに使われています。

※砂が溜まりやすい水管切除すると容易に砂抜きできます。

(商品 ID : 201035 )

◆ガリシア産 掃除済マダコ(蛸)1～2杯入り 約500g

[エツト]約500g(1～2杯入り)/pk [ケ-ス]12pks [価格]¥1,780/kg

・スペイン・ガリシア地方のポンテベドラで獲れる真ダコの冷凍。掃除済みで密着式真空トレーバックに入っております。

ホワイトアスパラガスのピューレが新発売です。

・カゴメの冷凍野菜・豆・きのこピューレは、新鮮な旬の素材を使用し、その素材の特徴を最も生かす特殊な方法でピューレ状にし、冷凍したものです。従来の裏ごしと違って、熱を使用していませんので、加熱による劣化が非常に少なく、色、風味など素材のフレッシュ感がそのまま生きています。

(商品 ID : 310072 )

◆カゴメ ホワイトアスパラガスピューレ 1kg [エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥1,240/pk

・冷凍状態のホワイトアスパラガスを細かく破砕、冷凍しました。粒子が細かく、食感がなめらかです。加熱済みですので、そのままでもご利用いただけます。

(商品 ID : 310072 ) ◆カゴメ かぼちゃピューレ 1kg [エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥890/pk

(商品 ID : 310075 ) ◆カゴメ レッドピメントピューレ 1kg [エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥950/pk

(商品 ID : 310076 ) ◆カゴメ グリーンピースピューレ 1kg [エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥790/pk

(商品 ID : 310077 ) ◆カゴメ コーンピューレ 1kg [エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥830/pk



[エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥890/pk

[エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥950/pk

[エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥790/pk

[エツト]1kg/pk [ケ-ス]5pks×2cts [価格]¥830/pk

2014年2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 : 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

[エツト]約2.5～3.0kg/本 [ケ-ス]5本

[価格]¥3,999/kg ↓ 最終特価残 50本

・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 : 100037 ) ニュージーランド産

◆オーシャンビーフ リブフィンガー 穀物肥育牛中落ちカルビ

[エツト]1kg(約10本入り)/pk [ケ-ス]10pks

[価格]¥1,680/kg

・リブフィンガーとはバラ骨の間にある肉をそぎ落とした部位。脂が乗りやすいため強い味わいが特徴。



(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

[エツト]約1.0～1.5kg/pk [ケ-ス]8pks

[価格]¥2,780/kg 在庫僅か

・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

[エツト]約160～200g/pk [ケ-ス]30pks

[価格]¥2,600/kg 在庫僅か

・イベリコ豚リブロースのカプリ部分の赤身

・在庫残りわずか



(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450～750g/pk [ケ-ス]6pks

[価格]¥2,980/kg 最終特価

・残約15csのみ



(商品 ID : 121045 ) フランス産

◆フォア ド ヴォライユ 1kg 限定品

[エツト]1kg/pk [ケ-ス]10pks

[価格]¥800/kg 在庫僅か

・品種は、ノワールではなく一般的なジューヌ品種を使用。“Ross White”という白毛の鶏を交配させています。



(商品 ID : 106170 ) アイスランド産

◆アイスランド種 ピュアールラム ラック(背骨除去済)

[エツト]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が感じられます。



(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

[エツト]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 : 200055 ) アラスカ産

◆お刺身用 天然キングサーモンフィレ トリム C 3LB アップ

[エツト]約1.5kg/枚 [ケ-ス]10kg

[価格]¥2,980/kg

・安全基準に従ったアラスカ産の天然のキングサーモンをフィレにしました。



(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

[エツト]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プッコ 約20ピース入り 限定品 [エツト]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) [エツト]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 ベジョータ 血統100% [エツト]約3.0kg/本 [価格]¥3,050/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 : 111051 ) ◆CA 穀物肥育 猪ロース正肉 ハーフカット [エツト]約0.8～1.2kg/pk [価格]¥4,680/kg

(商品 ID : 111052 ) ◆CA 穀物肥育 猪肩ロース正肉 [エツト]約1.5kg/pk [価格]¥4,980/kg

(商品 ID : 111053 ) ◆CA 穀物肥育 猪ベリー / バラ正肉 [エツト]約3kg/枚 [価格]¥3,400/kg

(商品 ID : 120083 ) ◆HU 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 [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 [エツト]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 [エツト]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 [エツト]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 [エツト]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

(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 ↑