

美味しさをコーディネートする～株式会社マーム

2014 年 3 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。

※毎週土曜日（祝日を除く）は特別営業日として商品の出荷業務は行っております。

おいしさをコーディネートする
MA`AM Co.,Ltd.

■ 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

消費税変更に伴うお知らせ

2014 年 4 月 1 日より、消費税率が 5%から 8%に変わります。

頂きましたご注文の出荷日（請求日）が 2014 年 4 月 1 日以降となる場合、2014 年 3 月 31 日以前のご注文であっても、新税率が適用されます。その際には、ご注文時のご請求金額と、実際のご請求金額が異なる場合がございますので、予めご留意ください。

出荷日が 3/31 以前の場合

注文日

出荷日

商品到着

出荷日が 4/1 以降の場合

注文日

出荷日

商品到着

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ます。詳しくは別紙「配送料の改定について」をご確認ください。

ブーリア州を代表する大手ワイナリー「カンティーナ・クリフォ」から、ハウスワイン用 3 リットルペットボトル仕様が新発売。

CANTIERNA・CRIFO

GRIFO

Viticultori dal 1960

カンティーナ・クリフォはブーリアを代表する大手ワイナリーの一つ。その時々要望に合わせて変化する柔軟性のある同社は、現在は、家庭用とレストラン用の二つのラインナップを提案し、コストパフォーマンスに優れた製品を世界中に送り出しています。何より、この生産者の強みは、ずっと変わらない、同じ品質を毎年造り続けることのできるペースがあることです。

（商品 ID：551100 ）ルーヴォ ディ ブーリア

■カンティーナ・クリフォ リュベストロ ビノ ロッソ 3000ml [エット]3 リットル / 本 [ケース]6 本 [価格]¥1. 900/ 本 (ケース特価 ¥1. 710/ 本)

【ぶどう品種】サンジョベーゼ 50%、ネーロ ディ トロイア 50%

（商品 ID：551102 ）ルーヴォ ディ ブーリア

■カンティーナ・クリフォ リュベストロ ビノ ピアンコ 3000ml [エット]3 リットル / 本 [ケース]6 本 [価格]¥1. 900/ 本 (ケース特価 ¥1. 710/ 本)

【ぶどう品種】パンパネート 50%、トッレヴィアーノ 50%

（商品 ID：200135 ）中国産

◆真穴子スキンレスフィレ（骨取り）80g 10 枚入り [エット]80g×10 枚 /pk [ケース]20pks [価格]¥2. 280/pk

【サイズ】長さ：約 30 ～ 35cm、幅：約 4cm、厚み：約 0.5 ～ 1.0cm

・鮮度良好の穴子を I Q F 凍結しております。安定した高品質の穴子を解凍するだけで高級食材としてご使用できます。“安心・安全・おいしい” と三拍子そろったノースイの穴子を是非お試し下さい。

スペイン エスプーニャ社製のフエ（ロンガニザ）が帰ってきました。

（商品 ID：130417 ）スペイン カタルーニャ産

●エスプーニャ ロンガニザ / フエ トラディショナル 170g [エット]170g/ 本 [価格]¥780/ 本

・スペイン北東部カタルーニャ地方、オロットの町で作られている伝統的なサルチヨン。細長いタイプでマイルドな味わいに仕上がっており、スペインでは気軽に食べられています。

・以前のフエット デ オロットに比べ熟成期間を延ばし、ハイプレッシャーを強めにかけてリステリア菌対策を行いました。

・株式会社マームでは、お客様の好みや用途によって使い分けられるようにオーストラリア産、ニュージーランド産を中心に、多種多様な仔羊（ラム）のアイテムを取り揃えております。

・ニュージーランドは、もともと英国の食糧基地として開発された歴史があります。それは、ニュージーランドの温暖な気候と適度な降雨量によってもたらされる豊かな自然が羊の放牧に適していたためです。そのため、現在でもイギリスやフランスなど仔羊の輸入のほとんどをニュージーランドに頼っています。一方、オーストラリアの放羊は羊毛の生産を目的として始められました。しかし、世界的なラム人気の高まりにより、オーストラリアでも肉毛両用種の生産が増え、アメリカやドバイメキシコなど新興国への輸出によりその技術が進歩してきております。日本では、オーストラリア産のラムがニュージーランド産のシェアを大幅に上回っておりますが、生産量ではニュージーランドがオーストラリアの約 2 倍の実績を誇っております。

・右の写真は、左側がオーストラリア産で、右側がニュージーランド産の同じフレンチラック（仔羊背肉のバラ先出しタイプ）仕様です。同じ仕様でも大きく異なることが確認できると思いますが、仔羊に関して加工処理を行う工場は一般的に NZ の方が AUST より大規模で設備が近代的であり、ニュージーランドではウォーターフレンチングという手法を行う特殊な機械を使用し、水圧でバラ先を掃除しているのに対し、オーストラリアは人の手で一本ずつ処理していることに由ります。

なお、食肉はすべて同じことが言えますが、使いやすいように骨や脂肪などをきれいに除去・掃除し小さなポーションにしているアイテムの方が処理工程が多いため鮮度が落ちるだけでなく、旨みが逃げていく傾向にあります。

背骨を除去しバラ先を出したラム フレンチタイプより、それらが付いたままのラックの方が味わいは勝ります。使いやすい便利な商品は、人件費の計算だけでなく、鮮度や味わいを含めた品質も要素として加える必要がありますので、上手に使い分けたいです。

原産地	枝肉重量	主な品種	飼育期間	味の特徴
オーストラリア産	約 20kg	ドーセット、メリノ、ボーダーレスター種の交配	約 10 ～ 12 ヶ月	芯が太く、しっかりした香り。適度なサシを持ち、濃厚な味。
ニュージーランド産	約 16kg	ロムニー、クープワース、ペレンデール種の交配	約 4 ～ 6 ヶ月	小ぶりで香りが穏やか。柔らかく口当たりが良い。万人受けする味。

オーストラリア産テンダープラス社の熟成ラムボンレスレッグを生ハムに仕上げました。

（商品 ID：130580 ）オーストラリア原料 国内加工

◆テンダープラス ラム生ハム スライス 100 g [エット]100g(約 15 枚)/pk [価格]¥6. 980/kg

・オーストラリア産テンダープラス社の熟成ラムボンレスレッグを生ハムに仕上げました。肉用種のドーセット種を掛け合わせしており、ラム特有の強い臭みは少なく、ラムの苦手な方でも安心して 召し上がる事ができます。ラムの良い香りを残した生ハムは、ワインに非常に合います。

・生ハムの原料であるラム ボンレスレッグは、内もも・しんたま・外ももに分割してして使用されます。非加熱食肉製品には結着剤を使用しませんので、完成する生ハムの面は使用される部位によってサイズにバラつきがあります。

原料へのこだわりと、豊富な経験による特殊加工処理と急速凍結で作り上げた刺身用さくらえび「華さくら」

（商品 ID：206015 ）台湾産

◆豊饒の海 刺身用 華さくら 桜海老 [エット]500g/pc [ケース]24pcs [価格]¥3. 300/kg

1. 原料へのこだわり

・最も旬の時期の桜海老に的を絞り、船の選定をはじめ、漁獲される桜海老の色、サイズ、味、風味などに徹底的にこだわりました。

2. 素早い特殊加工処理、急速冷凍で鮮度抜群

・獲れたての桜海老を弊社独自の素早い特殊加工処理、急速冷凍で漁獲時の桜海老と同じ状態を保っております。保管輸送にも細心の注意を払っております。

3. 上品な甘味と風味

・鮮度抜群の桜海老は、口に入れると上品な甘味と風味が、口いっぱいに広がります。

4. 栄養の宝庫

・桜海老は頭殻から丸ごと食べられる栄養豊富な理想的な食材です。コレステロールを下げるタウリン、動脈硬化を防ぐ E P A、D H A、日本人に不足しがちなカルシウムが非常に多く含まれ、成人病の予防などにも最適です。

5. お薦め料理



(商品 ID：310205)

🇫🇷 フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス L

[エト] 約 1kg(長さ：18cm/ 直径 20 ～ 28mm/14 本前後)/ 束 [ケス]5 kg [価格]¥4. 950/ 束

(商品 ID：310206)

🇫🇷 フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス M

[エト] 約 1kg(長さ：18cm/ 直径 16 ～ 20mm/25 本前後)/ 束 [ケス]5 kg [価格]¥4. 750/ 束

※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。

🇯🇵 佐賀県産 生鮮ホワイトアスパラガスも同時販売開始です。

・JA さが産アスパラガスは、グリーンもホワイトも同じ『ウェルカム』という品種。

穂先の開きが他の品種に比べ小さく、適度な歯ごたえと柔らかさを兼ね備えた自慢の逸品です。

グリーンとホワイトの 2 種類がありますが、これは品種の違いではなく栽培方法によって変わるもの。

ホワイトアスパラガスは、ビニールハウスの中で光を遮断して成長させると白くなります。また、光を遮るので病害虫発生心配も少なく、収穫期間中は無農薬で栽培している安心野菜。温度管理が難しいのですが、有機質の堆肥や肥料で育て、太く柔らかく張りがあり、甘くホクホクとした食感が人気です。

(商品 ID：361030)

🇯🇵 佐賀産 生鮮ホワイトアスパラガス 3L サイズ 約 1kg [エト] 約 1kg(約 15 本)/ 束 [ケス]5 kg [価格]¥3. 400/kg

(商品 ID：361031)

🇯🇵 佐賀産 生鮮ホワイトアスパラガス 2L サイズ 約 1kg [エト] 約 1kg(約 20 本)/ 束 [ケス]5 kg [価格]¥3. 100/kg

※基本的に、毎週火曜日と木曜日に入荷します。

2014 年 3 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を考え、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：100194) メキシコ産

🇲🇽 若姫牛 チルド ビーフ チャックフラップ / ざぶとん シルバーグレード

[エト]約400～600g×2枚/pk [ケス]8pks [価格]¥1. 700/kg

・独自で開発した飼料（白とうもろこし、大麦糖蜜、ビタミン E など）を与え、4 段階の穀物肥育期間（約 180 日）を設け、徐々に穀物の比率を上げることににより脂肪が外側ではなく内側に入りやすくしています。また、ドライカーカスでの加工処理をしており、シャワーを浴びないことによりドリップ（肉汁）が少なく、日持ちが長いというメリットが生まれてきます。

(商品 ID：110125) スペイン産

🇪🇸 アラゴン州政府認定 テルエル豚ロモ / ロース正肉 ハーフカット 限定品

[エト] 約 1. 2 ～ 1. 8kg/pk [ケス]5 本 [価格]¥1. 400/kg

・当商品は賞味期限が 2014 年 4 月 14 日です。期限が間近の為特別価格のご案内になります。

・背脂なし、カブリ除去。赤身率の高い芯ロースですので、歩留まり約 100％。

・伝統的テルエル豚となる全ての豚はテルエル内で生まれ飼育されたもの。交配は、雄（デュロック 100％）メス（ランドレース、ラージホワイトがそれぞれ 50％）の豚を掛け合わせて生み出されます。このテルエル豚は赤身に脂肪が均一に浸透した非常にサシが多く入った肉質を生み出すことができ、しっとりとして融点の低い口どけの良い味わいと甘みのある味わいを実現しています。伝統的テルエル豚はテルエル県内に限らず、スペイン全土で美味しい豚肉として認知されています。



Asperges Blanches



(商品 ID：100030) ニュージーランド産

🇳🇿 オーシャンビーフ チルド 穀物肥育牛

オイスターブレード / ミスジ

[エト]2. 5 ～ 3. 0kg/pk [ケス]6pks

[価格]¥1. 640/kg

・ミスジは肩甲骨の内側で霜降りが入りやすく肩の部分では比較的柔らかい部位。



(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。脂が乗りやすい強い味わいが特徴。



(商品 ID：106170) アイスランド産

🇮🇸 アイスランドィック種 ピュアーラム ラック

(背骨除去済)

[エト]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を感じられます。



(商品 ID：110076) フランス産

🇫🇷 エルボソ イベリコ豚ファルダ

はらみ ピエンソ

[エト] 約 1. 0 ～ 1. 3kg/pk [ケス] 約 10kg

[価格]¥1. 350/kg

・シッカリとした歯ごたえと強い旨み。



(商品 ID：120076) スペイン ラ・マンチャ州産

🇪🇸 ジェズィエ ド カナール

/ バルバリー鴨砂肝 限定品

[エト]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：350088) 中国産

🇨🇳 冷凍 中国トリュフ ホール LM 約 500g

[エト]約500g/pk [ケス]20pks

[価格]¥17. 950/kg 在庫僅か

・直径：約 3 ～ 5cm 以上

・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：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)

(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％

(商品 ID：110085) 🇮🇹 ES ガリシア栗豚肩ロース 特価分

(商品 ID：111051) 🇮🇹 🇮🇹 CA 穀物肥育 猪ロース正肉 ハーフカット

(商品 ID：111052) 🇮🇹 🇮🇹 CA 穀物肥育 猪肩ロース正肉

(商品 ID：111053) 🇮🇹 🇮🇹 CA 穀物肥育 猪ベリー / バラ正肉

(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

(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

(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

(商品 ID：200085) 🇮🇹 🇮🇹 CL 生食用トラウトサーモンフィレ トリム C

(商品 ID：201008) 🇮🇹 🇮🇹 JP 九州産 刺身用 剣先イカ 300g

(商品 ID：201030) 🇮🇹 🇮🇹 JP 北海道産 生食用 生冷 北海たこ 7/10 サイズ

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



(商品 ID：100024) ニュージーランド産

🇳🇿 オーシャンビーフ チルド 穀物肥育牛

トライチップ / ともさんかく

[エト] 約 300 ～ 400g×2 ピース /pk

[価格]¥1. 780/kg

・しんたまの一部についている部分。上質な脂がのりやすく、モモ肉の柔らかさが特徴の部位。

(商品 ID：100028) ニュージーランド産

🇳🇿 ★ オーシャンビーフ AF 凍結 穀物肥育牛

ボンレスシャンク (前後半頭分)

[エト] 約 6. 0 ～ 6. 5kg/pk [ケス]2pk

[価格]¥999/kg シーズン終了特価

在庫約 20 本限定

・シチューには欠かせないコラーゲンたっぷりの部位。

(商品 ID：110069) スペイン産

🇪🇸 ◆ エルボソ イベリコ豚ロモ

ロース正肉 ピエンソ

[エト]約2. 0～3. 0kg/本 [ケス]3本

[価格]¥2. 300/kg

・オリーブオイルの搾り粕とひまわり油を飼料に配合する独自の肥育方法を確立。

(商品 ID：120081) ハンガリー産

🇮🇹 🇮🇹 ◆ ピロスカプレミアム マグレカナール

A グレード

[エト]約350～400g/枚 [ケス]10kg

[価格]¥1. 980/kg

・ピロスカプレミアムでは、指定農場で飼育された鷺鳥と鴨のみを使用しております。

(商品 ID：121045) フランス産

🇫🇷 ◆ フォア ド ヴォライユ 1kg 限定品

[エト]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：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。

[エト] 約 1. 5kg/pk [価格]¥1. 080/kg

[エト] 約 3. 0kg/ 本 [価格]¥3. 050/kg

[エト] 約 2. 5kg/ 本 [価格]¥1. 450/kg

[エト] 約 0. 8 ～ 1. 2kg/pk [価格]¥4. 680/kg

[エト] 約 1. 5kg/pk [価格]¥4. 980/kg

[エト] 約 3kg/ 枚 [価格]¥3. 400/kg

[エト] 約 220 ～ 240g/ 枚 [価格]¥1. 880/kg

[エト] 約 500 ～ 700g/ 個 [価格]¥3. 950/kg

[エト] 約 650 ～ 800g/ 個 [価格]¥5. 480/kg

[エト] 約 625 ～ 714g/ 枚 [価格]¥1. 730/kg

[エト]300g(約 4 ～ 8 枚)/pk [価格]¥980/pk

[エト] 約 500 ～ 700g/ 本 [価格]¥2. 400/kg

[エト]500g/pk [価格]¥1. 150/pk