

美味しさをコーディネートする～株式会社マーム

2014 年 4 月（および 5 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	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10



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。

■ 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

おかげさまで、弊社のネット仕入れサイト「マームアラモード」の会員は約 3.000 店舗になりました。
スピードを増している時代の変化に遅れることなく、よりの確で迅速なサービスでお応えすべくマームアラモードは日々進化しております。常に変動する市場価格に連動した価格設定と、季節商品や新商品の迅速なご案内、および決算や在庫調整に伴う特売商品など、これらを紙面でご案内するには限界があります。そこで、今後は弊社が提供するサービスの中心を食材仕入れカタログやご案内資料ではなくマームアラモードに重点を置き展開させていただく所存です。まだご利用いただいていないお客様はこの機会に一度ご検討ください。

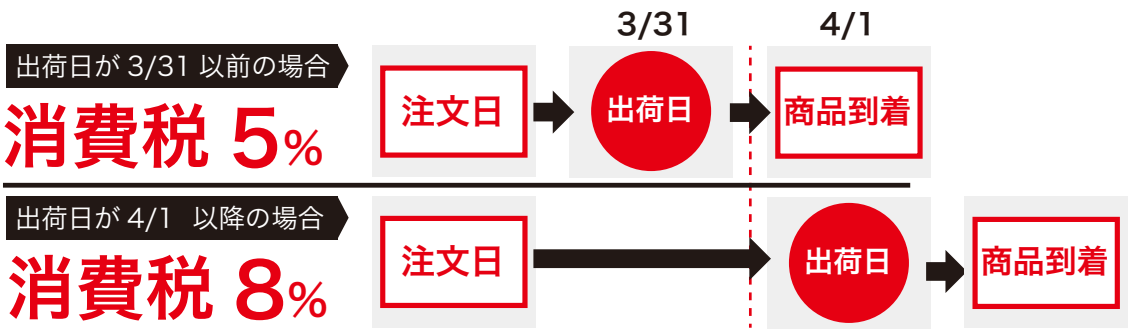
配送料の改定についてのお知らせ

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（訂正版）」をご確認ください。

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。



圧倒的なリピート率と販売数量を誇るオーシャンビーフのアイテムを拡充しております。

・自然に恵まれた国ニュージーランド、マウントクックに代表される南島のサザンアルプスの山裾に広がるのどかなカンタベリー平野で、自然繁殖・放牧された牛を自社牧場にて肥育、日本向けだけに仕上げました。
ニュージーランドの牧草は多くのベータカロチンを含み、環境問題とは無縁な大自然が健康な牛を育てています。
こうして、広々とした牧場で放牧され牧草だけで飼育された後に、150～180 日間、小麦を主体とした飼料を与えられ肥育されたビーフは、オーシャンビーフとしてブランド化しています。

（商品 ID：100003）Ocean Beef

●オーシャンビーフ チルド 穀物肥育牛チャックロール

〔エト〕約 8～10kg/本 〔ケース〕2 本 [価格] ¥1.550/kg

・チャックロールは、肉質が前 1/3 が首寄りで筋が多く固め、後ろ 3/2 はリブロースに続くきめ細やかな肉質で味わいが濃いのが特徴です。特に穀物肥育された牛は、適度に脂肪がのり、リブロースやサーロインに比べ硬めですので薄切りにして利用されます。ネックは煮込み、肩ロース芯はロースト、ザブトンとはステーキなど部位ごとの使い分けをおすすめします。

（商品 ID：100017）Ocean Beef

●オーシャンビーフ チルド 穀物肥育牛 D ランプ

〔エト〕約 5.5～7.5kg/pk 〔ケース〕3pk [価格] ¥1.340/kg

・サーロイン等のロイン系に次いで柔らかく肉繊維の細かい部位。安価なランプステーキやタタキなど柔らかさが必要な料理にも使用できます。

（商品 ID：100032）Ocean Beef

●オーシャンビーフ チルド 穀物肥育牛トップサイド（インサイド）/内もも

〔エト〕約 8～9kg/pk 〔ケース〕2pk [価格] ¥1.280/kg

・内ももはビーフの部位の中でも最も脂肪が少ない部分で、あっさりとした赤身の美味しさが味わえる部位。もも肉の中でも特に柔らかい内ももは、大きな塊の鶏もも取りしやすく、ローストビーフには大変重宝します。



国内加工のドライフルーツシリーズが新規追加です。

・食品をマイナス 30℃以下に急速凍結してから一気圧の 1000 分の 1 以下で高真空下で昇華脱水する特殊な技術。食品は急速に凍結されますので、食品中の水分は極微細な氷の結晶となり、次に真空タンクの中でその氷を溶かすことなく乾燥しますので組織が破壊されることなく栄養素の損失も極めて少ない特徴があります。

（商品 ID：324021）N&F

■フリーズドライ フランボワーズ パウダー 100g

〔エト〕100g/pk 〔ケース〕5pks [価格] ¥2.850/pk

・セビリア産のウィリアムメット種の野イチゴを、常圧乾燥させてパウダー状にしたもの。

（商品 ID：324020）N&F

■フリーズドライ フランボワーズ ブリゼ 500g

〔エト〕500g/pk 〔ケース〕4pks [価格] ¥8.400/pk ↑

・チリ産の野イチゴを、ブローン状にしたもの。

（商品 ID：324025）N&F

■フリーズドライ フレーズ ホール 500g(約 1g× 約 500 粒)

〔エト〕500g/pk 〔ケース〕4pks [価格] ¥9.900/pk ↑

・ポーランド産のセンガセンガナ種のいちごをフリーズドライさせたもの。



（商品 ID：513054）SOSA

■ソーサ フレーバークリスピー ウェットブルーフ ラズベリーフレーバー 400g

〔エト〕400g/本 [価格] ¥4.450/本

・スペイン産の色鮮やかなラズベリーを使用し、水分を吸収しにくく加工した凍結加工品（フルーツ）をカカオバターでコーティング。

（商品 ID：513053）SOSA

■ソーサ フレーバークリスピー ウェットブルーフ パッションフルーツフレーバー 400g

〔エト〕400g/本 [価格] ¥4.700/本

・華やかな酸味の完熟パッションフルーツを使用し、水分を吸収しにくく加工した凍結加工品（フルーツ）をカカオバターでコーティング

Videca のバレンシアオレンジ

（商品 ID：322078）Videca

■ビデカ オレンジスライス皮付き 410g

〔エト〕410g(固形量 225g)/缶 〔ケース〕24 缶 [価格] ¥350/缶

・サイズ：約 5～6cm、約 20 枚入り。上質のスペイン産バレンシアオレンジを皮付きの状態ですライス（輪切り）にし、シロップ漬けにした上品な商品。

（商品 ID：322080）SOSA

■ビデカ オレンジセグメント 425g

〔エト〕425g(固形量 240g)/缶 〔ケース〕24 缶 [価格] ¥390/缶

・上質のスペイン産バレンシアオレンジの美味しさをそのままに薄皮まで剥いた実をセグメント（房状）のままシロップ漬けにしました。



出荷まで木の上で熟した

完熟 木成りマンゴ ハーフカット

完熟してから収穫した木成りマンゴは、味わいと甘さが格別！

・一般的にスーパーなどで見かけるマンゴは輸送の都合上、青い状態で収穫しますが追熟させるわけではなく、燻蒸をかけ害虫駆除とともに皮を黄色くしているだけです。一方、この冷凍マンゴは完熟品のみ使用。そのため甘みと香りが全く違います。

・果肉部（両サイド）と種部分（センター）の 3 パーツにスライスし、果肉部の皮から果肉のみをくり抜き、検査合格した物だけの個別バック包装になっておりますので、安心してご利用いただけます。

（商品 ID：320065）インタークレスト

◆フィリピン産 完熟 木成りマンゴ ハーフカット I.Q.F 1kg

〔エト〕1kg(約 15 個入り)/pk 〔ケース〕10pks [価格] ¥1.200/pk

普段なにげなく使っている冷凍庫、その冷凍品質に満足していますか？ マームでも導入しているアルコール凍結機「凍眠」、その簡易版をご自身でお試しされてはいかがでしょうか？

ご用意していただくもの

・冷凍庫に収まるサイズで、深めのバット及び蓋。（アルコールと冷凍する食材を入れる為）

・冷凍液 / アルコール

・真空パック及び真空する為の機材（業務用の真空梱包器がなくても、ハンディー卓上タイプであれば1万円位から販売されています。）

また、真空機を一台お持ちになると、真空調理などにもご利用いただけ大変便利です。

使用方法

バットにアルコールを半分ほど入れ、予め冷凍庫内で十分に冷やす。予め必要に応じてポーションカットされた食材をパックに入れ真空し、冷凍庫内に設置した簡易アルコール凍結機に入れるだけ。

メリット

通常、業務用冷凍庫はマイナス 20 度が限界です。この温度で食品を冷凍すると、食材がゆっくり凍結されます（緩慢凍結）。その過程では含まれる水分がゆっくり結晶化される為、その際に細胞が破壊され、解凍時にドリップが流失し旨みが逃げてしまいます。

しかし、アルコール凍結を導入すると冷凍までに要する時間が短縮される為に、細胞破壊が最小限に抑えられ、解凍後もより鮮度が高い状態でその食材が利用できます。（業務用液体凍結機では、常に液体をマイナス 30℃で冷凍するだけでなく、常に液体を流動させ効率よく食材から熱エネルギー奪い分散させ芯まで浸透させている為、凍結品質は圧倒的に異なります、そこには差がありますが、緩慢凍結に比べるとベター。）

その結果、1本が5kg以上にもなる大きなブロックで販売される食材でも、ご希望の小さなポーションにカットし適切に冷凍すれば、それを使い切るまでに低減する品質は最小限。また、弊社のように肉のポーションカットや下処理を行わない業者からの仕入れでも、現地メーカーからお客様の店舗までバックینگが開けられないことが、逆に衛生面でご安心してご利用いただけます。

どうしてアルコール凍結なのか？

ご存じの通りアルコールは融点は約マイナス 80℃、冷凍庫でいくら冷やしても凍りません。その為、冷凍機に庫内が最大限に冷やされた温度が凍結するための温度になります。また液体が温度を保持してくれるため営業中に頻繁に開け閉めされる冷凍庫内の温度に影響を受けにくいです。また、庫内の冷たい空気で冷やすより、液体の持つ高い熱伝導率はよりスピーディーに食材を凍らせます。（わりと温かく感じる外気の 18 度と、ぶるぶると震えてしまう水風呂の 18 度で、体内から奪われる熱のスピード - 熱伝導率 - を実感頂けると思います。）

ご注意ください

変性アルコールまたはメタノールは、揮発性が特に高く引火しやすいだけでなく、有毒ですので絶対に使用しないでください。



※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。

昨年の大ヒット商品、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。

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

[エツト] 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

[エツト] 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。

 （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 [エツト]2. 5 ～ 3. 0kg/pk [ケ-ス]6pks [価格]¥1. 640/kg 人気商品の為、在庫タイト ・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：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 [エツト] 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：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。脂が乗りやすい強い味わいが特徴。	 （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 [エツト]約400～600g×2枚/pk [価格]¥1. 700/kg 人気商品の為、在庫タイト ・約 180 日の肥育期間では徐々に穀物の比率を上げることにより脂肪が内側に入りやすくしています。
 （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：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 [エツト] 約 1. 2 ～ 1. 8kg/pk [価格]¥1. 400/kg ・背脂なし、カブリ除去。赤身率の高い芯ロースです。歩留まり約 100％。
 （商品 ID：110076 ）フランス産 ◆ エルポソ 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 [ケ-ス] 約 10kg [価格]¥1. 350/kg ・しっかりと歯ごたえと強い旨み。	 （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 [エツト]約350～400g/枚 [ケ-ス]10kg [価格]¥2. 150/kg ↑ ・ピロスカプレミアムでは、指定農場で飼育された鷲鳥と鴨のみを使用しております。
 （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：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：350088 ）中国産 ◆ 冷凍 中国トリュフ ホール LM 約 500g [エツト]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：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：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]¥4. 280/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：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