

美味しさをコーディネートする～株式会社マーム

2014 年 5 月

日	月	火	水	木	金	土
27	28	29	30	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

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。

おいしさコーディネートする
MA AM Co.,Ltd.
登録商標・商標
MA AM Co.,Ltd. にはあらゆる商品の取り扱いが可能です。登録・商標の
利用には必ず事前の承認と登録料の支払いが必要です。

■ 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>

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。



・FIRE BRAISED[ファイアーブレイズド]

シリーズとは、肉汁を閉じ込めるため直火で焼き目をつけた後、ゆっくりと加熱することで非常に柔らかくジューシーな肉感を引き出した商品です。

香ばしい風味と食欲を誘う焼き目が大きな特徴。パプリカ、ブラックペッパー等、香辛料で下味をつけておりますが、お好みのソースでオリジナリティーのあるメニューができます。

(商品 ID : 131230)

◆ファイアーブレイズド直火焼きローストポーク [エツト] 約 2.5 ～ 3.0kg/ 本 [ケース]2 本 [価格]¥1.780/kg

・アメリカ産豚肩肉のロースト。香ばしく焼き上げ、中をしっとり仕上げています。

・スライスしてガーリックソースを添えたローストポークがおすすめです。また、乱切りやほぐす等してハンバーガー、サンドイッチ、トルティーヤ、ピザなどにもご利用いただけます。

(商品 ID : 131232)

◆ファイアーブレイズド 直火焼きローストチキン [エツト] 約 2.0 ～ 2.5kg/ 本 [ケース]2 本 [価格]¥1.520/kg

・アメリカ産鶏もも肉のローストです。直火の香ばしさが特徴で、柔らかくジューシーな食感に仕上げています。

・スライスしてシーザーサラダドレッシングをかけたグリルドチキンサラダがアメリカの定番。また、乱切りにしてハンバーガーや、サンドイッチ、トルティーヤ、ピザなどにもおすすめです。

(商品 ID : 131234)

◆ファイアーブレイズド 直火焼きポークスペアリブ [エツト] 約 900g/ 枚 [ケース]12 枚 [価格]¥1.980/kg

・アメリカ産豚スペアリブのロースト。非常に柔らかく、肉離れの良さが特徴です。切り分けも簡単にできます。

・バーベキューソースやてりやきソースなどを塗ってお召し上がりいただくのがアメリカンスタイルです。

白子をムニエルにしてブルノワゼットのソースでいかがでしょうか？

(商品 ID : 200270)

◆アラスカ産 真鱈のブランチ白子 1kg

[エツト]1kg(500g×2pcs)/pk [ケース]12pks [価格]¥2.400/pk

・1月下旬から3月上旬にかけて漁獲された完熟の真鱈白子を鮮度の良い状態で、さっと湯通し

を行いました。解凍後そのままお召し上がりいただけ、真鱈白子本来の”トロ～”とした食感を失わずに、生に近い風味を味わえます。

おろしポン酢や、鍋、クリームパスタやグラタン、天ぷらなど様々な料理にお使い頂けます。



(商品 ID : 330004)

■ピュイ産 ランティーユベール 500g [エツト]500g/pk [ケース]20pks [価格]¥680/pk

・緑レンズ豆は、フランス・オーヴェルニュ地方オート・ロワール県で伝統的に栽培・収穫されています。この地域の火山土壌と気候がレンズ豆生産には好条件で、ミネラル・鉄分を多く含み、味も香りも繊細で大変優れています。外皮は薄く、短時間で火が通りやすいため、調理に大変便利で、肉との煮込み、付け合わせに、また冷製・温製のサラダやポタージュに最適です。

ホームル ファイアーブレイズドシリーズが先行販売中です。



from New Zealand

自然育ちの牧草牛

広大な牧草の恵みは 赤身でやわらかい牛肉本来の旨み

ニュージーランドの牧草地には、季節ごとに農家の方々が栄養価の高いマメ科・イネ科の牧草を中心としたハーブをミックスした

種を蒔きます。ハーブを混ぜることにより、牛の食欲増進や消化を助長するのです。また、牧草の種類はクローバーやライスクラスを中心に、冬場には青汁でおなじみのケールや大根を加えるなど牛にとって最良の餌となる牧草を与えています。

そして、約5年に1度の割合で牧草地を耕し常に栄養価の高い新鮮な牧草を与えられるよう配慮しています。

牛はもともと草だけを食べて生きる反芻動物。4つの胃袋を持ち栄養豊富な牧草を何度も噛み返しながら消化します。しかし日本をはじめとする世界の国々では霜降り牛肉を生産するために牛を牛舎内の 柵の中に入れ、高カロリーの穀物飼料や人工飼料などを与えて肥育しています。

運動も制限し、人工的に太らせています。一方、ニュージーランドの牧草牛は放牧による100%牧草飼育！

牛舎のない大自然の中、のびのびとストレスフリーで育ちます。

また、ニュージーランドは日照時間

が長いので、ビタミン豊富な

牧草が一年を通して絶えません。

重工業がない

澄み切った空気と

ニュージーランドの

はぐまれる牧草牛が安全でおいしい

大地で

では、そもそも「うまい」ってなんでしょう？

秘密がここにあります。

などの赤身魚には「うまみ成分」が含まれていますが、実は赤身肉である牧草牛にもこの

マグロやカツオ

イノシン酸とグルタミン酸からなるうまみ成分は、食品の赤い部分に含まれていて

成分がたっぷり。

味に敏感な日本人が好む鰹だしや昆布だしもこの「うまみ」が主成分になっています。

「厳選されたアンガス種などの英国系肉用種が中心」

・四季のあるニュージーランドに最適で肉質も良いアンガス種などの英国系肉用種が中心。肉の目も細かく、やわらかい肉質が特徴です。

「成長促進ホルモン剤や抗生物質を必要としないで育てる」

・栄養たっぷりの牧草を食べて十分育つ牛たちには成長促進ホルモン剤を投与しません。また、抗生物質は病気治療の場合に限り使用し日常では使いません。仮に投与された場合は識別され、屠畜時に判別できるので安心です。

「官民一体で取り組む、持続可能な農業の為の環境づくり」

・ニュージーランドは周囲を海に囲まれた島国であるため、BSE などの家畜特有の病気からも隔離されています。この理想的な畜産国は自然環境を「自然管理法」という法律で守り続けてきました。1882 年に初めて英国に向けて食肉の輸出が始まって以来、官民をあげて食肉の安全管理体制を確立。それが今日、世界で最も厳しいとされる食品安全管理体制を築き上げるに至りました。官民一体となった「持続型農業」のための環境づくり農林省(MAF)および食品安全省(NZFSA)による厳しい監視や検疫体制によって、ニュージーランドの食肉製

フランス産 農家製 アルゴアポークが入荷しました。ラベルルージュ認定品です。

・農家製のアルゴア豚肩ロース。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。

(商品 ID : 110341) BIGARD

◆アルゴアポーク 豚肩ロース フェルミエ ラベルルージュ [エツト]約 2.5 ～ 3.0kg/ 本 [ケース]4 本 [価格]¥2.000/kg



えてきました。ガリシア栗豚は全てにおいて特別に管理されており、餌はもちろんのこと、飼育から製品に至るまでガリシア州政府の厳格なチェックの下、飼育・生産されています。ストレスに最大限配慮し、栗を与えた豚は通常の白豚と比べ 50 ～ 60%以上霜降りが多く、肉質はジューシーで柔らかく噛む毎にあっさりとした甘みです。

(商品 ID : 110086) Coren SELECTA

◆ガリシア栗豚ボンレスロイン / ロース正肉 [エツト] 約 2.5 ～ 3.5kg/ 本 [ケース]4 本 [価格]¥1.540/kg

カカオバリー マイクリオは粉状に加工された便利なカカオバターパウダー。

・胚芽と皮を取除いたカカオ豆の粒を圧縮後、採取し独自の製法で製造したものです。

温めた材料にそのまま加え、ムースやバヴァロワなどに使用可能。

その他、ショコラの温度調節やショコラ、プラリネの結晶化にお使いください。

ゼラチンを使用した場合と比べて、より滑らかでクリーミーな仕上がり、より鮮やかで

輝きのある発色、素材の風味がより際立ったできあがりが得られます。100%植物天然素材の為、ベジタリア

ンの方も安心です。粉状の為、計量が簡単にできます。

(商品 ID : 510061) CACAO BARRY

■カカオバリー マイクリオ / カカオバターパウダー 675g [エツト]675g/ 本 [ケース]10 本 [価格]¥2.640/ 本



(商品 ID : 510050) CACAO BARRY

■カカオバリー バトンショコラ 500 本入り [エツト]1.6kg(約 3.2g×500 本)/pk [価格]¥2.190/pk

(商品 ID : 510049) CACAO BARRY

■カカオバリー バトンショコラ 300 本入り [エツト]1.6kg(約 5.4g×300 本)/pk [価格]¥2.190/pk

・焼成しても溶けにくい、焼きこみ用のバトンショコラ



・まだ確定はしておりませんので告知のみですが、GoldenWeek 以降よりフランスはミューズ、晩春の訪れを告げる山菜が入荷します。加熱するとすこし粘り気が出て、まさに山菜のワラビなどとよく似た雰囲気です。

他の山菜と同じくアクが強めですが上手に生かし山の味覚をお楽しみください。

(商品 ID : 320200)

●✈ フランス産 生鮮アスペルジュ ソヴァージュ

[エツト]500g(長さ : 15 ～ 20cm 前後)/ 束 [ケース]20 束 [価格]¥ 未定 /kg



スペイン産 ガリシア栗豚にボンレスロイン追加でご案内中。

・ガリシア栗豚が育てられているガリシア地方とは、スペイン北西部

に位置し、グリーンスペインと呼ばれるほど自然豊かな土地です。

特にガリシア地方では、古より豚の飼料として特産品である栗を与えて育てるのが一般的でガリシアの人々は、この栗で育てられた栄養価

の高い豚を今日まで愛し、現代にまで伝



季節商品のご案内。

・今年は、例年に比較してかなり早くからスマートリュフが入荷しております。まだまだ未成熟ですが、鮮度は非常によく、価格も手ごろです。

(商品 ID : 350000) ●フレッシュ スマートリュフ [エツト] 約 100g/pk [価格]お問い合わせください。

【入荷スケジュール】当商品は取り寄せで、ご予約が必要です。

予約締切日：毎週木曜日 AM 9:00 → 出荷予定日：翌週木曜日以降

※ご注文商品にご予約商品が含まれる場合、納品希望日を頂いたとしても、商品入荷後の出荷が最短となります。

※該当する締め切り時間は営業日に限られます。



2014 年 5 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關しまして安定供給ががないません。その中でもコストパフォーマンスが優れる商品に關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 : 550380) CAVE DE LUGNY

■カーヴ ド リュニー クレマン ド ブルゴーニュ ミレジメ 750ml

[エツト]750ml/ 瓶 [ケース]12 瓶 [価格]¥1.800/ 瓶 (半ケース特価¥1.750/ 瓶)

・世界的権威のワイン情報誌デキャンタ誌において最高の 5 つ星を獲得した生産者。

・ブルゴーニュという銘醸地で高級シャンパンと同じ製法で造られた人気の高いスパークリング。勢いのある泡立ちと上品で複雑な香り。ポリウムがありながらも、飽きの来ない素直な旨味が魅力。薄っぺらいスパークリングとは無縁の味わいで、リッチさと気品が備わっています。品質の高さと抜群のコストパフォーマンスが魅力です。



(商品 ID : 551116) MALGRA' GAIANA

■マルグラ バルベラ ダスティ ガイアナ

スペリオール D.O.C.G. 2009 750ml 限定品

[エツト]750ml/ 瓶 [ケース]12 瓶

[価格]¥1.600/ 瓶 (半ケース特価 ¥1.550/ 瓶)

・モンバルツォ地区の単一畑のぶどうを使ったマルグラ最上級キュヴェの一つ。 **在庫僅か**



(商品 ID : 550415) Les TERRASSES DU LARSAC

■レスプリ ド ラ フォンテーヌ A.O.C.

2008 750ml

[エツト]750ml/ 瓶 [ケース]12 瓶

[価格]¥2.280/ 瓶 (半ケース特価 ¥2.180/ 瓶)

・グルナッシュ種の専門家と言われている『エリック ソロモン』一押しセレクション。



(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 [ケース]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 : 130375) スペイン産

●ニコハモネス ハモンセラノ ボデガ 原木 (骨・蹄付き) 9 ヶ月以上熟成

[エツト] 約 7.5kg/ 本

[価格]¥2.180/kg

・丹精を込めて作り上げたニコ社のハモンセラノ白豚の生ハムです。 **在庫僅か**



(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 [ケース]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 : 110035) スペイン産

◆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% プロモーション特価品

[エツト] 約 2.5 ～ 3.5kg/ 本 [ケース]4 本

[価格]¥3.280/kg ↑

・スペインでも希少価値の高い 100%血統のイベリコ豚です。お買い得です！



(商品 ID : 106170) アイスランド産

◆アイスランドック種 ピュアーラム

ラック (背骨除去済)

[エツト]約 400 ～ 600g/bk [ケース]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ので、歩留まり約 100%。



(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

[エツト] 約 1.0 ～ 1.3kg/pk [ケース] 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 : 120081) ハンガリー産

◆ピロスカプレミアム マグレカナール

ミュラール A グレード

[エツト]約 350 ～ 400g/ 枚 [ケース]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 : 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

(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 : 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