

2014年6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					

マームアラモード

検索

MARM 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
業務会員制輸入食材仕入れサイト「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。



フランス産シャロレー種末経産ビーフ「ジェニス プリムール」にストリップロイン新入荷!

・先日、服部栄養専門学校で開催された第4回赤肉サミットでも試食された部位。専門料理でも特集が組まれ紹介されている赤肉サミットでは、くまもとあか牛、土佐あかうし、短角和牛、オージービーフなど、品種・産地・餌が異なる8種類以上の赤身肉(いわゆるサシが少なく赤身の強い牛肉)を試食し、食べ比べています。その結果、当商品の評価は、「あっさりして独特の香り、けれども味はよくわかる」「味見した全種類の中で一番好み、食べたことのない味」「初めて食べて、期待していなかっただけにギャップに驚いた」などの評価でした。

・Genisse(ジェニス)と呼ばれる末経産のメス牛(処女牛)は、子取り用の牛として

てられるため通常市場にはあまり出てきませんが、この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」です。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: 100101) Puigrenier ~ピュイグルニエ

◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール ストリップロイン 1リブ 21日間ドライエイジング

[エット]約4.5~5.5kg/本 [ケース]3本 [価格]¥6,400/kg

(商品ID: 100105) Puigrenier ~ピュイグルニエ

◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール チャックフラップ / ざぶとん 21日間ドライエイジング

[エット]約1.5~2.0kg/pk [ケース]6pks [価格]¥3,150/kg

(商品ID: 100108) Puigrenier ~ピュイグルニエ

◆シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール サーロインバット / ランプ 21日間ドライエイジング

[エット]約3.6~4.6kg/pk [ケース]3pks [価格]¥3,850/kg

ラ プルデンシアのイベリコ豚に、夏に大活躍の骨付きカルビ(スペアリブ)が登場!

(商品ID: 110059) La Prudencia ~ラ プルデンシア

◆イベリコ豚コスティージャ / スペアリブ レセボ 血統75%以上

[エット]約700~900g/枚 [ケース]約5kg [価格]¥1,380/kg

・あばら骨の間にある肉は、ジューシーでイベリコ豚特有の旨味がたっぷりです



カナダの100%自然食品。ピュアメープルシロップ新発売!

(商品ID: 501020) CANADA PURE

■カナダピュア ピュアメープルシロップ No.1 Medium 1リットル

[エット]1ℓ(1.33kg)/本 [ケース]12本 [価格]¥2,400/本

・かえでの木々の樹液を煮詰め、製品化したのがメープルシロップ。そのまま、たっぷりとそのままで「カナダの純粋さ」が伝わってきます。メープルシロップは昔も今も添加物や保存料を一切含まない完全な自然の貴重な贈り物です。製菓材料として、また料理の艶出し、香りつけにもご利用ください。



フランス政府が認める銘柄豚。ラベルージュ認定の農家製アルゴアポーク



・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

◆フランス プルターニュ産 アルゴアポーク 豚肩ロース フェルミエ ラベルージュ

[エット]約2.5~3.0kg/本 [ケース]4本 [価格]¥2,000/kg

主にアメリカを中心に発生しているPED(豚流行性下痢)により、数百万頭が処分され価格が高騰しております。これに対応し、しばらくの間、メキシコ産の豊熟もち豚を代替としてご案内させて頂いております。

・メキシコ産豊熟もち豚は、日本のもち豚と同じくランドレース種、大ヨークシャー種、デュロック種の三元交配(PIC種)を採用しています。飼料は成長段階に合わせて豊熟に実った小麦、大豆、植物油、キャノーラ、ミネラル、ビタミン、ホホワイトコーンなどをバランス良く与えています。枝重量は80~90kgとし、肉食は日本食肉格付協会の3~6まで、しまりの無い肉は日本向けから外します。豚も植物由来の飼料しか与えていませんので、その脂はあっさりしていながらコクがあります。また、室温0℃にて最低24時間の冷やしこみを行うことによりより肉本来の旨みを引き出しています。

豊熟もち豚

(商品ID: 110150) HERNANDEZ ~エルナンデス

●チルド 豊熟もち豚ロース正肉 [エット]約4.0kg/本 [ケース]4本 [価格]¥1,040/kg

(商品ID: 110152) HERNANDEZ ~エルナンデス

●チルド 豊熟もち豚肩ロース [エット]約2.0kg/本 [ケース]4本 [価格]¥1,060/kg

(商品ID: 110154) HERNANDEZ ~エルナンデス

●チルド 豊熟もち豚バラ肉 [エット]約4.0kg/本 [ケース]4本 [価格]¥1,100/kg



200日以上肥育と、メス牛に限定して生産される「若姫牛 金(ゴールド)ラベル」

・アメリカの牛生体価格は大幅に高騰している状況で、さらにアメリカの独立記念日に向けて国内需要が高まり、今以上の高値が予想されています。そこで、知名度は落ちますが、アメリカに仔牛を輸出している実績では抜群のメキシコ産ビーフを少しづつ追加してご案内しております。

ソノラ州で生産される「SONORA BEEF」は味に定評があり銘柄牛の一つとして知られています。小ぶりで霜降りの入り易い牝牛を灼熱の太陽を浴び栽培されたホホワイトコーンと大麦を主体とした肥料で200日間以上肥育しています。

・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を設け、徐々に穀物の比率を上げること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。トータルの穀物肥育期間は約200日。また、成長ホルモン剤の投与は無く、抗生物質の残留もありません。

(商品ID: 100183) RANCHO EL17 ~ランチョ17

●若姫牛 チルド ビーフ ストリップロイン スターキレディー チョイスグレード ゴールドラベル

[エット]約4.0~4.5kg/本 [ケース]2本 [価格]¥2,800/kg↑(在庫確認条件)

(商品ID: 100296) RANCHO EL17 ~ランチョ17

●若姫牛 チルド ビーフ ボトムサーロイン トライチップ チョイスグレード ゴールドラベル

[エット]約1.0~1.5kg×2pcs/pk [ケース]6pks [価格]¥1,740/kg(在庫確認条件)

(商品ID: 100300) RANCHO EL17 ~ランチョ17

●若姫牛 チルド ビーフ ハンギングテンダー / さがり チョイスグレード ゴールドラベル

[エット]約0.8~1.0kg×2pcs/pk [ケース]約8pks [価格]¥1,320/kg(在庫確認条件)



・美しい自然ときれいな空気、そして旨いコメを生み出す美味しい水。そんな山形の地で本場ドイツのレシピにこだわりソーセージやベーコン等の燻製を作り続けているのがガーベルデリカテッセン。原料となる豚はすべて国産の枝肉を一頭買い。しかも格付けが「上物」以上のみに限定しています。骨付きのまま仕入れる鮮度の高い豚肉を、30年以上の経験を持つマイスター富士善美のもとすべて手作業で各パーツに分けていき、腸詰から生ハムにまで仕上げられていきます。基本に忠実で、偽りのない自然な製品は、派手さはないながら、しっかりと残る肉の旨味、自然な製法から生まれる芳醇な香り、そして素朴でありながら芯を持った美味しさを持っています。



(商品 ID : 130215) GABEL DELIKATESSEN
■ガーベルデリカ サルシッチャ
 (イタリア風生ソーセージ) うず巻き型 500g
 [エト]500g/pk [ケース]20pks [価格]¥2,200/kg
 ・豚の粗挽き肉と生ニンニクを使用し
 オリーブオイルとクミンを効かせたイタリア風の腸詰です。アミノ酸などを使用していない素朴でありながら、素材を味わえるソーセージに仕上がっています。

(商品 ID : 131080) ◆**ガーベルデリカ クロイターシンケン** [エト] 約 0.8 ~ 1.2kg/本 [価格] ¥2,650/kg
 ・クロイターとは、ドイツ語で香草、シンケンとはハムを意味します。ガーベルデリカテッセンのクロイターシンケンには贅沢にも豚の肩ロースを使用。1本を縦に半分にし、ネットに入れて整形しておりますので、スライスした一枚の面の大きさも大きすぎず使い易い。

(商品 ID : 131088) ◆**ガーベルデリカ カスラーロースハム(骨無し) ハーフカット** [エト] 約 0.8 ~ 1.1kg/pk [価格] ¥2,950/kg
 ・カスラーとは、ドイツ語で豚肉を燻製したハムの意味。古くは骨付きの豚ロースを使用していたが、使い易いように骨を取り除き、塩漬しスモーク。もちろん、そのままスライスしてロースハムとして、厚切りにしてステーキにしザワークラウトとマッシュポテトを加えると本格ドイツ料理。また、季節の野菜鍋に敷き、お好みでローリエの葉を加え、塩、胡椒、ナツメグで軽く味付け、生クリームを加えて厚めにスライスしたカスラーを加えて蒸し焼きなど、素材としてもおすすめ。

(商品 ID : 131120) ●**ガーベルデリカ チルド 生ベーコン(ラウヘンシュベック) 1/4 カット** [エト] 約 1kg/枚 [価格] ¥2,350/kg ↑
 ・ガーベルデリカテッセンで最も評価されるヒット商品。ラウヘンとはドイツ語でスモークした、シュベックはベーコンという意味です。



(商品 ID : 131125) ◆**ガーベルデリカ マグレド カナール スモーク** [エト] 約 300 ~ 400g/枚 [価格] ¥4,000/kg
 ・フランス産 マグレ カナールを原料に使用しソミュール液(香味野菜・各種香辛料)に漬け込み、天然スモークで燻製しました。

(商品 ID : 131130) ◆**ガーベルデリカ 鴨のガランティン** [エト] 約 1.2kg/本 [価格] ¥2,400/kg
 ・国産の豚赤身肉で作ったファルス、シート状にした鴨のもも肉で巻いています。表面は若干スモークしてあります。

(商品 ID : 131132) ◆**ガーベルデリカ ポークパテ ベーコン巻き** [エト] 約 600g/本 [価格] ¥2,250/kg
 ・ファルスは粗挽きのポーク 100%で、パセリとマジョラムの香り。表面は 10mm にスライスしたベーコンを巻いています。

(商品 ID : 131135) ◆**ガーベルデリカ パテ ド カンパーニュ(ピスタチオ入り)** [エト] 約 1.0kg/本 [価格] ¥2,350/kg
 ・国産の豚肩バラ肉の豚レバー、マジョラムを中心とする香辛料で作った山形の田舎風パテ。なめらかなで深く、飽きのこない味わいです。

(商品 ID : 131140) ◆**ガーベルデリカ 豚皮のテリーヌ** [エト] 約 1.0kg/本 [価格] ¥2,350/kg
 ・豚皮のコリコリが特徴のテリーヌ。塩分は控えめに作っておりますので、独自のソースで旨みを引き出してください。

(商品 ID : 131145) ◆**ガーベルデリカ レバーヴルスト 210g** [エト] 210g/缶 [価格] ¥560/缶
 ・なめらかな舌ざわりと、コクのあるレバーの風味は手作りならではの味わいです。



・今年は、例年に比較してかなり早くからサ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 サマートリュフ** [エト] 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6月度 [数量限定商品、及びスポット特別価格商品のご案内。]

(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
 [エト]750ml/瓶 [ケース]12瓶
 [価格] ¥1,800/瓶 (半ケース特価 ¥1,750/瓶)
 ・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。

(商品 ID : 550415) Les TERRASSES DU LARSAC
■レズプリ ドラ フォンテーヌ A.O.C.
 2008 750ml
 [エト]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 : 205025) ニューージーランド産
◆サンフォード スキャンピホール / 赤座
海老 G3 サイズ 2kg
 [エト]2kg(16~20尾/kg当り)/pk [ケース]3pks
 [価格] ¥3,950/kg **在庫僅か**
 ・味はもちろん、見栄えの面でもスペイン・イタリア料理の必需食材です。

(商品 ID : 110085) スペイン産
◆ガリシア栗豚肩ロース 特価分
 [エト] 約 2.5kg/本 [価格] ¥1,450/kg
 ・栗を与えたガリシア栗豚は、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を楽しめます。

(商品 ID : 110086) スペイン産
◆ガリシア栗豚ボンレスロイン
 [エト] 約 3.0kg/本 [価格] ¥1,540/kg
 ・スペイン ガリシア地方の特産品である栗を与えて育てられる豚は、その餌から飼育方法までガリシア州政府によって厳格に管理された安心の豚肉です。

(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% 特価品
 [エト] 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

(商品 ID : 106170) アイスランド産
◆アイスランド種 ピュアラム
ラック(背骨除去済)
 [エト]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を感じられます。

(商品 ID : 110069) スペイン産
◆エルポソ イベリコ豚ロモ /
ロース正肉 ピエンソ
 [エト] 約 2.0 ~ 3.0kg/本 [ケース]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でオレイン酸が豊富。

(商品 ID : 110076) スペイン産
◆エルポソ 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 : 106034) ●**AU チルド ラム ネックオブショルダー / 肩肉(肩ロース無し)** [エト] 約 1.5kg/pk [価格] ¥1,080/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** [エト] 約 500 ~ 700g/個 [価格] ¥4,280/kg
 (商品 ID : 120081) ◆**ピロスカプレミアム マグレカナール ミュラー A グレード** [エト] 約 350 ~ 400g/枚 [価格] ¥2,150/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** [エト] 約 650 ~ 800g/個 [価格] ¥5,800/kg
 (商品 ID : 130047) ◆**JP プロシュート切り落とし 加熱用 限定品 500g** [エト]500g/pk [価格] ¥1,150/pk
 (商品 ID : 200085) ◆**CL 生食用 トラウトサーモンフィレ トリム C** [エト] 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** [エト] 約 500 ~ 700g/本 [価格] ¥2,680/kg ↑
 (商品 ID : 205005) ◆**刺身用 スキャンピ 殻付テール ミックスサイズ No.1 2kg** [エト]2kg(40~60尾/kg)/pk [価格] ¥8,850/kg
 (商品 ID : 350090) ◆**CN 冷凍 中国トリュフ ホール M(直径約3~4cm) 500g** [エト]500g/pk [価格] ¥9,400/pk