

2014年7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。

おいしい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。

デザートやカクテルなど、そのまま食べられるお花で飾ってはいかがでしょうか？

・食用ハイビスカス(ローゼル種)のがくの部分を一つ一つ丁寧に摘み、一切の添加物を使用せずにシロップ漬けにしました。一粒一粒が本来のハイビスカスの形を保ちグラスの中で、ケーキの飾りとして綺麗に開く姿はとても印象的です。

ほのかなラズベリーやルバーブの様な香り、柔らかな甘みと酸味、綺麗な赤色。世界中でも珍しいハイビスカスのシロップ漬けです。

(商品ID: 311040) オーストラリア産

■ ワイルドハイビスカス イン シロップ 1.1kg

[エト]1.1kg(約50個)/瓶 [ケ-ス]4瓶 [価格]¥3,980/瓶



イタリア シチリア島産のマンダリンオレンジとブラッドオレンジジュース

(商品ID: 320004) CINZIA ALIMENTARI

◆ チェツィア シチリア島 マンダリンオレンジジュース 100% 1リットル

[エト]1.0リットル/本 [ケ-ス]12本 [価格]¥640/本

・最盛期に搾ったもののみをその場で冷凍、非常にフレッシュな風味を甘さが特徴のマンダリンオレンジジュースです。花のような香りをもつマンダリンオレンジはイタリアのレストランでもシャーベットやカクテルに使用されています。

(商品ID: 320005) CINZIA ALIMENTARI

◆ チェツィア シチリア島 ブラッドオレンジジュース 100% 1リットル

[エト]1.0リットル/本 [ケ-ス]12本 [価格]¥640/本

・最盛期に取れた果実をそのまま冷凍してあるためフレッシュ感と自然の甘さが自慢のブラッドオレンジジュースです。搾ったロット毎に全て数値を分析し、安定した品位を保つためブレンドしており常に一定以上の色と風味を保っています。

美しい色と鮮烈な香り、本格仕様のジェノベーゼです。

(商品ID: 360160) ARMANINO

◆ アルマニーノ バジルペースト 200g [エト]200g/pk [ケ-ス]18pk [価格]¥460/pk

・摘み立ての新鮮なバジルに、ガーリック・なたね油・パルメザンチーズをブレンドした伝統的ジェノバソース。

(商品ID: 360060) Crespi Sanremo

定番のクレスピブランドもお勧めです！

■ クレスピ バジルペースト 130g [エト]130g/瓶 [価格]¥730/瓶

・イタリア・リグーリア州にチェリアーナという小さな村があります。この山間の村でクレスピは親子五代に渡ってオリブとそれに関連したペースト類を作り続けています。



非常に滑らかなバルサミコクリームに様々なフレーバーを加えた商品群、現在では世界各国で大変な人気を博しております。直径2mmのチューブから出るソースは、そのまま様々な料理にご利用いただくことができ、簡単にデコレーションが可能です。

(商品ID: 403145) Acetificio Mengazzoli

■ メンガゾーニ クレマ デ バルサミコ 320g [エト]320g(280ml)/本 [ケ-ス]6本 [価格]¥1,260/本

・濃縮したIGP認定を持つモデナ産のバルサミコ酢にぶどうジュースや増粘剤を加えクリーム状に仕上げました。そのままお皿の上に出してソースとして御使用ください。

(商品ID: 403146) Acetificio Mengazzoli

■ メンガゾーニ クレマ デ バルサミコ トリュフ風味 320g [エト]320g(280ml)/本 [ケ-ス]6本 [価格]¥1,480/本

・濃縮したIGP認定を持つモデナ産のバルサミコ酢に本物のトリフを入れクリーム状のバルサミコソースに仕上げました。そのままお皿の上に出してソースとして御使用ください。

(商品ID: 403147) Acetificio Mengazzoli

■ メンガゾーニ クレマ デ バルサミコ イチジク風味 320g [エト]320g(280ml)/本 [ケ-ス]6本 [価格]¥1,380/本

・濃縮したIGP認定を持つモデナ産のバルサミコ酢イチジクの果汁を加えクリーム状に仕上げました。そのままお皿の上に出してソースとして御使用ください。

(商品ID: 403148) Acetificio Mengazzoli

■ メンガゾーニ クレマ デ バルサミコ ラズベリー風味 320g [エト]320g(280ml)/本 [ケ-ス]6本 [価格]¥1,380/本

・濃縮したラズベリージュースに白ワインビネガーにぶどうジュースや増粘剤を加えクリーム状に仕上げました。特に鴨肉との相性は抜群です！塩コショウをまぶしてソテーした鴨に、ラズベリーの甘酸っぱいが味だけでなく鴨肉の香りともよく合います。このように肉料理からデザートまで様々な料理に万能にご利用いただけるラズベリーソースです。

フランス産シャルキュトリ、ついに輸入開始。第一弾「シポラタ」

(商品ID: 130070) Giffaud

◆ シポラタ / 粗挽きソーセージ 500g(10本) [エト]500g(10本)/pk [価格]¥2,000/kg

・フランスでは庶民的なシャルキュトリとして一般的な粗挽き羊腸の生ソーセージ。生ソーセージですのでグリルした時に肉汁があふれ、とてもジューシーです。



(商品ID: 110341) BIGARD

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

[エト]約2.5~3.0kg/本 [ケ-ス]4本 [価格]¥2,000/kg



フランス産アルゴア豚 赤ラベル

・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。

・サマートリュフも最盛期になり成熟度を増し、価格も落ち着きを見せています。
 (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：毎週火曜日 AM 9:00 → 入荷予定日：翌週火曜日以降 (出荷は翌日以降)
 ※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。
 ※当商品には、基本にご予約が必要ですが、お急ぎの場合には在庫状況をお問い合わせください。

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。]



もちもちした食感とサクッとした歯ごたえ、そして深い味わい。

(商品 ID : 110123) Bataille ~パタイユ
 ◆デュロック種 100% カタルーニャデュロック 豚肩ロース 限定品
 [エト] 約 1.0 ~ 1.3kg/本 [ケ-ス] 8本 [価格] ¥1.750/kg (特価分)
 ・100%純血のデュロック種ポークの骨無し肩ロース。カタルーニャデュロックは通常のデュロック種よりも脂の比率が高く、肉質にしまりのある高級豚。甘みのある脂としっかりとした赤身が同時に味わえる部位です。グリルやロースト、スライスして煮込みとしても利用できます

あの「テルエル豚」がメーカー終売により超お買い得な処分価格でご案内です。

・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。また与えられる餌もテルエルで生産された D.O. (原産地呼称) に認定されたものだけを与え、130kg 以上の体重になるまで生育環境 食事共に大切に育てられます。生粋のテルエル育ちのテルエル豚を是非ご賞味ください。



(商品 ID : 110126) PORTESA ~ポルテサ
 ◆アラゴン州政府認定 テルエル豚セクレト 賞味期限 2014 年 8 月 23 日
 [エト] 約 350g×2 枚 /pk [ケ-ス] 10pks [価格] ¥1.400/kg (在庫限り)
 (商品 ID : 110127) PORTESA ~ポルテサ
 ◆アラゴン州政府認定 テルエル豚プレサ 賞味期限 2014 年 8 月 28 日
 [エト] 約 500g/pk [ケ-ス] 10pks [価格] ¥1.400/kg (在庫限り)

クートゥイブランドのキュイス ド カナール シャランがプロモーション大特価です。



(商品 ID : 120047) Puigrenier ~ピュイグルニエ
 ◆クートゥイ キュイス ド カナール シャラン 200/250 1 本入り 限定品
 [エト] 約 200 ~ 250g/本 [ケ-ス] 5kg [価格] ¥1.280/kg
 ・シャラン地方で飼育されたシャラン種のもも肉です。シャラン鴨はその独特な屠鳥 (とちょう) 方法から、鴨特有の鉄分を含んだ風味が強いのが特徴です。フランス国内でも入手が困難なほど貴重な商品です。

オープンで焼成し、フルールドセルを振るだけで庶民の味「オッサ ア モアール」

(商品 ID : 100115) 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 オッサ ア モアール 8cm 縦割りカット
 [エト] 5本 (約 185g/本) /pk [ケ-ス] 30本 [価格] ¥1.580/kg
 ・シャロレーの純血種未経産牛の骨髄。8cm の長さで縦割りにしておりますので、解凍してオープンで焼成し、フルールドセルを振るだけで庶民の味「オッサ ア モアール」が完成。モリーユのクリームソースとも相性抜群。



解凍時のドリップが最小限で、まるで鮮魚の様な身質を保持する「リキッド凍結」
 (商品 ID : 200008) 中国産
 ◆ハイパーリキッド凍結 白甘鯛フィレ (皮付き) 300/500 限定品
 [エト] 約 300 ~ 500g/枚 [価格] ¥3.050/kg
 ・甘鯛の中でも、幻の高級魚と言われるのが白甘鯛。白甘鯛は、上質な旨味と甘みに加え、しっとりとして滑らかな身質を持ち、料理のジャンルを問わず、焼く、蒸す、煮ると、どの調理法でも美味しく繊細な味に仕上がります。

(商品 ID : 100030) ニューゼaland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] ¥1.740/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 : 100296) メキシコ産
 ●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
 [エト] 約 1.0 ~ 1.5kg×2pcs/pk [ケ-ス] 6pks
 [価格] ¥1.740/kg
 ・約 200 日穀物で肥育したグレインフェッドビーフ。

(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] ¥1.900/kg **人気商品の為、在庫タイト**
 ・ヨーロピアンタイプのメス牛 100%で、150 日以上穀物で肥育したグレインフェッドビーフ。

(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 ベジータ 血統 100% 特価品
 [エト] 約 2.5 ~ 3.5kg/本 [ケ-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 : 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-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 : 203220) ブラジル産
 ◆生冷ロブスターホール 400/460
 [エト] 約 400 ~ 460g/本 [ケ-ス] 10kg (約 23本)
 [価格] ¥3.600/kg **在庫僅か**
 ・中南米に生息する暖水系のロブスターは身質がしっかりしており、加熱しても殻の色はオレンジ色です。

(商品 ID : 110085) ◆ES ガリシア栗豚肩ロース 特価分 [エト] 約 2.5kg/本 [価格] ¥1.450/kg
 (商品 ID : 110086) ◆ES ガリシア栗豚ボンレスロイン [エト] 約 3.0kg/本 [価格] ¥1.540/kg
 (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] ¥1.320/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 ミュラール 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 ~ 900g/枚 [価格] ¥1.840/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 穀付テール 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

(商品 ID : 100183) メキシコ産
 ●若姫牛 チルド ビーフ ストリップロイン ステーキレディー チョイスグレード ゴールドラベル
 [エト] 約 4.0 ~ 4.5kg/本 [ケ-ス] 2本
 [価格] ¥2.680/kg
 ・約 200 日穀物で肥育したグレインフェッドビーフ。

(商品 ID : 100300) メキシコ産
 ●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
 [エト] 約 0.8 ~ 1.0kg×2pcs/pk [ケ-ス] 約 8pks
 [価格] ¥1.320/kg
 ・約 200 日穀物で肥育したグレインフェッドビーフ。

(商品 ID : 101221) オーストラリア産
 ◆スタークヴィール スイスカット タン / 仔牛舌 (舌先・皮付き)
 [エト] 約 450 ~ 650g/本 [ケ-ス] 約 13kg
 [価格] ¥1.480/kg
 ・牛に比べ柔らかいのが特徴です。ゆで煮やブレゼ (蒸し煮) にどうぞ。

(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-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) 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-ス] 約 10kg
 [価格] ¥1.480/kg ↑
 ・しっかりとした歯ごたえと強い旨み。

(商品 ID : 200125) 韓国産
 ◆日本海 サワラフィレ 1000/1200
 [エト] 約 1.0 ~ 1.2kg/枚 [ケ-ス] 10kg
 [価格] ¥1.920/kg
 ・日本海で育った脂ののったサワラです。