美味しさをコーディネートする~株式会社マーム

16 17 18 19 20 21

23 24 25 26 27 28

MACION Mouvelles Informations



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。

2月14日、冷蔵庫前室設置工事による休業日について

通常、祝祭日を除く土曜日を特別営業日として弊社の在庫に限り出荷業務を行っております。しかし、2月 14 日の土曜日に関しましては 冷蔵庫前の前室設置に伴う工事の為、特別に休業日とさせて頂きます。

冷蔵庫前の空間をプレハブで囲み前室とすることにより、気温の高い真夏であっても定温に保たれる前室を構える工事になります。 これにより、梱包室と冷蔵庫までの移動や、冷蔵庫の開け閉めによる温度変化が最小限に抑えられると期待しております。

もちろん、現在でも冷凍庫の扉はすべて冷蔵庫と接続されているために、冷蔵庫は前室の機能を果たしております。

その結果として、冷凍庫の温度は年間通して通常の冷凍庫よりも低いマイナス22~25℃で平均しており、一定の品質を保つことができます。 しかし、冷蔵庫には前室がなく、その扉を開けると、室内であるものの常温の倉庫内です。外気温が30℃を超えない時期であれば冷蔵庫の 温度は 3.5±2℃で推移しますが、真夏は 6℃を超えることもあります。こういった温度変化による商品への影響を最小限にし、より高次元な 商品管理を目的としております。お客様へはご不便をおかけしますが、ご理解のほどお願い申し上げます。

Ⅲ マームアラモード、SSL(サーバー証明) の導入に関して。

2014 年 12 月 31 日、弊社が運営する業務会員専用の食材仕入れサイト「マームアラモード」においてシマンテックの提供するサーバー証 明書及び暗号化通信の導入が完了しました。これで、マームアラモードは今まで以上に安心してご利用いただけるプラットホームになったと 思います。

SSL 導入後は、サイトのアドレスが変更になりました。「https://www.ma-am.jp/」

要するに、http の後に「s」が付くことになるのですが、これにより当サイトで行われる通信は暗号化されていることを確認することができ ます。さらに、弊社の SSL は、今現在最も安全と考えられている、サイト丸ごと SSL(ALWAY-ON SSL) ですので、すべてのページのアド レスに「s」が付きます。

もちろん、ストレスフリーなアクセスを実現するために、いままでと同じアドレスのリンクを辿ったとしても、正しいアドレスに自動的にリ ダイレクトされるようにプログラムが追加されております。しかし、何らかの不具合やリンク切れ等ありましたらお気軽にご連絡ください。

Ⅲ 現在までのご報告いただいております不具合の内容と対策方法。

SSL の導入後、不具合に関するご報告を現在までに 2 件頂いております。どちらもオペレーションシステム (以後 os) に windows vista を ご利用で、internet explore(以後ie)7または8をご利用でした。

不具合 1:マームアラモードで商品をカートに入れ、ログイン後にカート内を確認しても購入手続きに進むためのボタンが表示されない。 原因と対策:この現象に関する原因は分かっておりません。ただ、windows vista でご利用いただける ie の最新バージョンは「9」になりま す。ie7 及び8ではセキュリティーに関する不安も指摘されております。vista 環境の ie9 では動作を確認しておりますのでバージョンアッ プをお願いします。(ブラウザの画面右上に「ツール」とありますが、ここをクリックして「バージョン情報」をご確認ください。また、 Microsoft 以外が提供するブラウザ chrome(google) や firefox (mozilla)、及び safari(apple) などでは問題なくご利用いただけます。

不具合2:マームアラモードが「このページは表示できません」などのエラーが表示され開けない。

原因と対策: SSL には、古いバージョンの SSL1.0、SSL2.0、SSL3.0、新しいバージョンの TLS1.0、TLS1.1、TLS1.2 があります。 SSL2.0 及び 3.0 では現在までに脆弱性 (2014 年 10 月の POODLE 攻撃など) が見つかっております。その為、現在導入される SSL では新 しい規格である TLS1.0 以降のみの対応へ移行しております。しかし windows xp や vista で使用されるバージョン 8 以前のブラウザでは、 TLS1.0 以降に関し手動で設定しない限り使用できないようになっているようです。初期設定では SSL2.0 及び 3.0 を利用するようになって いるので、このバージョンでのアクセスを拒否しサイト自体が表示できないようです。

これを解決するには、ie を「9」以上にバージョンアップするか、インターネットオプションから詳細設定を選択し、TLS の各バージョンを 利用するにチェックを入れてください。



(商品 ID: 206140) 有明海

◆お刺身用 天然国産 芝海老 1kg(500g×2pcs)

[ユニット] 1kg(約 140 尾入り /kg)/pk [ケース] 10pks [価格]¥1.690/kg ・芝海老は、十脚目クルマエビ科に分類される海老の一種。東京湾、三河湾、 有明海などの水深 10 ~ 30m 程の内湾に生息しています。名前の由来はか つて東京・芝浦沖で多く漁獲されたことに依ります。

> 体長は 100 ~ 150mm ほどでクルマエビより小ぶ りですが、味は良く、特にむき身を練ると強い 粘りと甘みがでます。このため、海老しんじょ うや寿司店での海老のすり身を入れた玉子焼き は芝海老を使用するのが良いとされます。





1 正真正銘の芝海老

・冬の有明海で漁獲された本物の芝海老です。

2 抜群の鮮度

海老を傷めないように投網漁法で大切に漁獲された芝海老を船内いけすに入れて 半日以内に港に持ち帰っています。このように持ち込まれた鮮度の良い芝海老だけを急速凍結しています。

3 500g(1kg のカートンに 500g が 2pcs 入り) のセミ 10F で使い易い

・小型の有頭海老は鮮度の落ちが早く、解凍に時間がかかると鮮度劣化の原因となります。本商品は 500g でセミ IOF 凍結していますので鮮度をキープしたまま

F然で生食可能な鮮度の金目鯛や、カット済みの太刀魚など新商品が入荷しております!

(商品 ID: 200048) インド洋原料 タイ加工 ◆生食用 天然 金目鯛フィレ 300/500

[ユニット] 約 300~500g/枚 [ケース]10kg [価格]¥2.980/kg

・金目鯛は、500~600mの深海に生息する紅色の鮮やかな深海魚。脂肪が多い割にさっぱ りとした柔らかい白身です。その柔らかさから、従来は刺身にされなかった金目鯛ですが、 最近は鮮度の良いものを刺身にして食べるのが人気です。

本商品はインド洋にて漁獲した船凍品の原料を牛食用にフィレ加工した商品です。しゃ ぶしゃぶ、カルパッチョ、昆布〆、炙りネタなどに最適の商品です。もちろん、定番の煮 物、蒸し物、焼き物など加熱調理にもおすすめです!

(商品 ID: 200133) ニュージーランド原料 中国加工

◆太刀魚 20cmカット Mサイズ 2kg(15 枚)

[ユニット]2kg(約 120~ 150g×15 枚)/pk [ゲース]4pks [価格]¥1. 330/kg

・ニュージーランド産のタチウオ科オビレタチをフィレ加工し、使いやすい 20 c mに切りそろえた商品 身はクセの無い白身で柔らかく、脂がほどよくのっていて大変食べやすい魚です。

バカラオが、減塩タイプになり、さらに1枚真空で使い易くなりました。



(商品 ID: 208041) アイスランド

◆減塩バカラオ/塩蔵鱈(皮付き・骨取り)

[ユニット] 約 1.5~2.0kg/ 枚 [ケース]3 枚 [価格]¥3.180/kg

・大型の真鱈を開き塩蔵し、乾燥させたものです。肉厚(約4~6cm)の部分だけをカット しました。煮込み料理に、また南欧料理のだしにはなくてはならない一級品です。

(商品 ID: 203037) アイスランド

◆クックド オマールロブスターミート(ミンチ) 454g

[ユニット]454g/pk [ケース]16pks [価格]¥1.180/pk

・オマールの胸・肩肉を絞り出しました。すでに加熱されておりますが、じっくりと炒め ると香りが増します。オマールコロッケ、パスタ、ピザ、ビスクスープの隠し味として。





まもなく。フランス産生鮮ホワイトアスパラガスの入荷が開始されます。



まだ寒い日が続きますが、春の訪れはもうすぐそこです。

・今年も、フランス産生鮮ホワイトアスパラガスの輸入をスタートします。産地はフランス 中西部 NAZAIRE(ナザール) より流れ入る LOIRE(ロワール) 河ほとりアンジェから南東へ 50 〜 60km ほどにあ る AVOINE(アボアーヌ)という町です。

広大で豊かなロワール川沿いの平地にハウスを設置し、ホワイトアスパラガスを栽培しています。 これらのビニールハウスはあくまで雪や風、太陽の光によるダメージを防ぐために利用されますので温 度調整はされず、その成長は気候の影響を受けます。3月も後半になると、これらのハウスも撤去され 完全露地栽培となります。すると、表面が少し黄色みがかり、皮が厚みを増します。そして穂先が若干 -方に傾きますので一目瞭然です。

Asperges Blanches

受注締切日:毎週火曜日 AM9:00 → 出荷予定日:翌週火曜日(納品は翌日以降)

入荷予定:2月3日より4月下旬まで(入荷日が決定次第マームアラモード内でご予約開始させていただきます。)

(商品 ID: 310205)

◆ フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス L

「ニット] 約 1kg(長さ:18cm/直径22~32mm/約10~15本)/束「ケースフ5 kg「価格]¥未定/束(時価)

(商品 ID: 310206)

◆ フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス M

[ユット] 約 1kg(長さ: 18cm/直径16~22mm/約20~25本)/束[ケース]5 kg[価格]¥未定/束(時価) ※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。

※2 月中は、現地での気温が比較的低めですので、安定供給が難しいことがあり、ご予約を頂いてもご用意することができないことがあります。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。 北海道 白糠産の蝦夷鹿は、2月末までのご案内でシーズン終了になります

(商品 ID: 112010) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿テンダーロイン / ひれ	[江水] 約 300g×2 本 /pk	[価格]¥5.800/kg
〔商品 ID:112011 〕 ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿ロース正肉	[ユニット] 約 2.5~3.0kg/本	[価格]¥4.850/kg
(商品 ID: 112012) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿しんたま	[ユニット] 約 1. 0 ~ 1. 5kg/ 本	[価格]¥2.500/kg
(商品 ID:112013) <mark>●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿内もも肉</mark>	[ユニット] 約 1. 0 ~ 1. 5kg/ 本	[価格]¥2.500/kg
(商品 ID:112014) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿外もも肉	[ユニット] 約 1. 3 ~ 1. 6kg/ 本	[価格]¥1.800/kg
(商品 ID: 112017) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿ランプ	[ユニット] 約 700~900kg/pk	[価格]¥1.800/kg
(商品 ID:112015) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿バラ正肉	[ユニット] 約 1.5~2.0kg/本	[価格]¥1.450/kg
(商品 ID: 112016) ●★北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿肩肉 (ロースなし)	[ユニット] 約 1.5~2.0kg/本	[価格]¥1.250/kg
(商品 ID: 112041) ◆北海道 白糠産 天然 蝦夷鹿骨(背骨・バラ骨・大腿骨など)	[ユニット] 約 5. 0kg/箱	[価格]¥ 600/kg

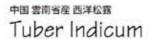
中国産生鮮トリュフは、今が最盛期。2月末までのご案内でシーズン終了になります。

※蝦夷鹿は天然ですので入荷数量が限定的です。数量を確保する目的で多めに仕入れ AF 凍結も作っております。

(商品 ID: 350050) 雲南省

● プレッシュ 中国トリュフ L 500g [ユニット]500g(直径約 4cm 以上)/pk [価格]¥10. 420/pk↑ (商品 ID: 350051) 雲南省

●★ フレッシュ 中国トリュフ M 500g [ユニット]500g(直径約3~4cm)/pk [価格]¥10.260/pk↑ ※原則としてご予約は必要ありません。(期間中は常時在庫)しかし、ご注文が予想を大幅に上回った場合には一時的に 欠品することもありますのでご予約いただくことをお勧めします。







ロミートとは、イベリコ豚の肩肉を豚腸に詰めて熟成した生ハムです。

(商品 ID: 130413) スペイン

◆プルデンシア ロミート イベリコ ベジョータ 6ヵ月以上熟成 [ユット] 約 500g/本 [ケース] 約 5kg [価格]¥8.600/kg

・イベリコ豚プレサ (アンダーロインヘッドとも呼ばれる肩ロースの一部) を天然の豚腸に詰め約半年かけて乾燥、熟成させたものがロミートと 呼ばれる生ハムです。同じ生ハムでも比較的脂身のないモモ肉から作られ るものとは味わいが異なりジューシーでコク深い味わいが特徴です。 2mm 程度の厚めのスライスでお召し上がりいただくのが定番です。



(商品 ID: 101070) オランダ産

◆元祖オランダ産 ミルクフェッドヴィー ル 仔牛スウィートブレッド セット (喉側 と心臓側のセット)

[ユニット] 約 550 ~ 850g/pk [ケース]8pks [価格] ¥4. 999/kg 大特価

・ミルクだけで育てられた仔牛の胸腺。

(商品 ID: 110076) MONTESANO

[ユニット] 約 500 ~ 700g/pk [ケース]8pks

[価格] ¥1.980/kg 数量限定品

りますが、旨味が濃いのが特徴です。

(商品 ID: 120047) フランス産

◆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

[ユニット] 約 200 ~ 250g/本 [ケース]5kg

[価格] ¥1. 280/kg 大特価

す。風味が強いのが特徴です。

[ユーット] 約 250 ~ 350g/枚

[価格] ¥4.950/kg

フラム ベジョータ

(商品 ID: 106052) ニュージーランド産

◆現地凍結 ラム ノーマルラック 8 リブ [ユット] 約 0.9~1.1kg/bk [ケース] 約 20kg [価格] ¥1.580/kg

・仔羊の骨付き背肉。背骨ごと半分に割ったノーマル

◆モンテサノイベリコ豚ハラミ/ダイア

・内臓系の部位ですのでしっかりとした歯ごたえがあ



★オーシャンビーフ AF 凍結 穀物肥育牛 オイスターブレード / ミスジ [] = 1 2. 5 \sim 3. Okg/pk $[\tau - \lambda]$ 6pks

[価格] ¥1.499/kg 数量限定品

・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です。



(商品 ID: 130265) オースト原料国内加工 ◆メルゲーズ(羊肉の生ソーセージ)40g 10 本入り

[ユニット]400g(10 本入り)/pk [ケース]25pks [価格] ¥2.400/kg

・羊肉のソーセージ。強いスパイスに負けないよう味 の濃いマトンを原料に使用しております。



merguez

(商品 ID: 110071) MONTESANO

◆モンテサノ イベリコ豚骨付きロース ピエンソ デ カンポ

[ユニット] 約 2.4~2.8kg/pk [ケース]6pks

[価格] \(\frac{1}{2}\). 980/kg ・貴重な骨付きの規格で、骨ごと切り分けたソテーや、

まるごとローストにおすすめです。

(商品 ID: 121024) フランス産

◆キュイス ド プーレ ノワール ラベル

[ユニット] 約 250g×2 本 /pk [ケース]5kg×2 合 [価格] ¥1.380/kg 大特価

・黒毛種鶏の骨付もも肉。フリーレンジ(放し飼い) ですので、自然のミネラル由来の味わいが特徴。

(商品 ID:130374) Martinez

●マルチネス ハモンセラーノ レゼルバ 原木(骨・蹄付き)12ヶ月以上熟成 [ユット] 約7.0~8.5kg/本 [価格] ¥2.290/kg

マルチネスのハモンは、ジューシーで程よい硬さ、 塩味、甘みがバランス良く感じられます。

(商品 ID: 208253) 国産

◆ホタテベーコン巻ミニ 約 300g [ユニット] 約 300g/本 [ケース]40 本

国産のホタテとクセのない白身魚のすり身を使い、 生ベーコンで巻いた贅沢品。どこからカットしても バラけません。ソテーなどでご利用ください。

(商品 ID:205005) ニュージーランド産

◆刺身用スキャンピ 殻付テール MIX サイズ No.1(伸ばし三段詰め) 2kg [ユニット]2kg(40~60尾/kg当り)/pk [ケース]3pks

[価格] ¥8.850/kg

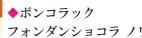
・品質の高い「シーイーグル」ブランド。スキャンピ の殼付きテールを鮮度の良いままワンフローズン。

(商品 ID:302200) アメリカ産

◆ニューヨークブルックリン チーズケーキ プレーン 910g [ユニット]910g(14 カット済)/ 枚 [ケース]6 枚 [価格] ¥1.600/枚

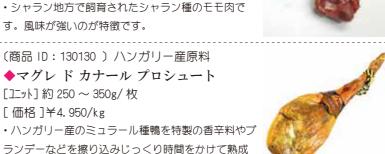
・60%以上の高品質クリームチーズを使用。スペシャ レバニラフレーバーをブレンドしています。



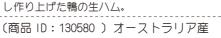


フォンダンショコラ ノワール 800g [ユット] 長方形 (800g)/ 枚 [ケース]4 枚 [価格] ¥1.950/枚

・ビターチョコレートをたっぷり使った贅沢なチョ コレートムースです。







◆テンダープラス ラム生ハム スライス

[ユニット]100g(約15枚入り)/pk 価格]¥6.980/kg

テンダープラス社の熟成ラムボンレスレッグを生か ムに仕上げました。



montesano

(商品 ID: 350089) 中国産

◆フレッシュ原料国内凍結品 中国トリュフ ホール L サイズ 500g []_\]500g/pk [\(\frac{1}{7}\)]20pks

[価格] ¥9.600/pk 数量限定品

・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。

