

2015 年 3 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.

〒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

■ 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

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。

商品価格表及び資料の定期配布は、今回をもって終了させていただきます。
今後は、業務用会員制食材仕入れサイト「マームアラモード」をご利用ください。

毎月定期的に配布させていただいておりました、商品価格表及び商品資料の配布を、今回を以て終了させていただきます。その理由としまして、現在では弊社に頂くご注文の約 8 割が「マームアラモード」をご利用頂いていることが言えます。そして、マームアラモードをご利用いただくお客様からは、これらの資料を必要としないとのお声を頂くことが多くなりました。もちろん、資料の作成や約 3,000 件への発送に掛かるコストも決して無視できるものではなく、現在では効率的なものとは言えなくなりました。今以上のお客様の満足を実現するためには、この部分をお買い得な価格や便利なサービスへ還元することが必要だと考えております。

以前に比べ食材を取り巻く環境の変化が激しく、近年の為替変動に留まらず、世界的な人口の増加、燃料コストや飼料価格の高騰、自然環境の変化による自然枯渇や不安定な供給が問題になってきています。これらを微力な我々だけで改善することは難しいですが、マーケットのカテゴリサイズや積極的な商品開発によりこれらの影響を最小限に留めることは不可能ではないと考えております。そして、不断の実行・見直し・改善のプロセスと情報共有がこの作業を更に洗練されたものとし、一方向的な資料の配布では実現できないことが、インターネットを介した双方向性により可能となります。タイムリーで、よりリアルな情報を発信のできる手段に留まらず、それらを高次元で利用した総合的なサービスへつなげていきたいと考えております。

こういった理由により、定期的な資料の配布を終了し、さらなる業務用会員制食材仕入れサイト「マームアラモード」の発展に注力させて頂きたいと考えております。

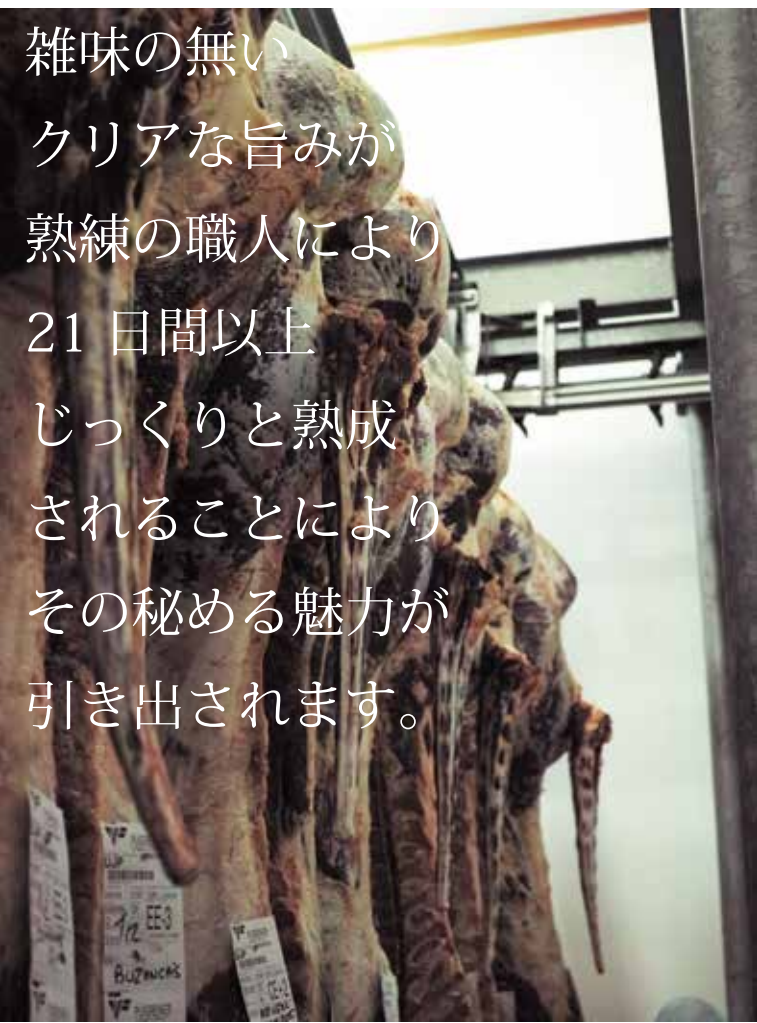
一部のお客様にはご不便をお掛けするかもしれませんが、ご理解とご協力のほどお願い申し上げます。

なお、2015 年 4 月以降も、今まで通り専用の FAX 注文用紙を利用した受注は継続します。商品価格は都度変更されますが、ご発注いただく前に「マームアラモード」で表示される「通常価格」をご確認いただけますようお願い申し上げます。また、弊社ではすべてのお客様に関し商品の価格を一律でご案内しております。お客様のご依頼による個別のお見積もりは作成しておりません。また、在庫数に限りがある商品で、ご注文が重なる場合には、マームアラモードでご注文頂いたお客様を優先させていただきますので、予めご了承ください。

以下の URL より専用 FAX 注文用紙をダウンロードして頂くことができます。また、価格表もアップされております。
https://www.ma-am.jp/shop/index.cgi?t=2



(商品 ID : 121024)
◆ **キューイス ド プーレ ノワール ラベルルージュ**
[エツト] 約 240 ～ 280g×2 本 /pk [ケ-ス]5kg [価格]¥1.380/kg **数量限定超特価**
・生後 7 週から 18 週齢くらいに飼育した鶏の骨付きモモ肉。
左の画像は試食の為に制作したコンフィ。塩、こしょう、おろしにんにくをたっぷり塗って半日間染み込ませた物を、小さい泡が出る程度の温度を保ちながらたっぷりのオリーブオイルで一時間コンフィしました。3 日寝かせたあと、フライパンで皮の部分から全体をカリッと焼きあげました。風格さえ感じられる気品のある一品。
フランス産の地鶏や銘柄鶏はフリーレンジで飼育されているものも多く、自然のミネラルを摂取しているので味わいが豊かで、運動しているのて肉に締りがあります。
同時に骨も発達しているのて、出汁の出方が全然違います。



雑味の無い
クリアな旨みが
熟練の職人により
21 日間以上
じっくりと熟成
されることにより
その秘める魅力が
引き出されます。

「ジェニス・プリムールは日本で入手可能な
フランス人に愛される唯一のビーフです。」



・Genisse(ジェニス)と呼ばれる未経産のメス牛(処女牛)は、子取り用の牛として育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。
・フランスでジェニス・プリムールを生産する Puigrenier(ピュイグルニエ)社は、ドライエイジングを自社でかけられるフランスで唯一のメーカーで、高級牛肉の生産者として知られています。生食用の食肉生産認定工場でもあり、衛生基準はフランスでトップレベルを誇ります。



- (商品 ID : 100120)
◆ **シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール ローストビーフ (ランプ使用)**
[エツト] 約 0.8 ～ 1.2g/pk [ケ-ス]10pks [価格]¥4.600/kg
・未経産牛、キュール ド ラムステック 21 日間熟成を絶妙の火加減でローストビーフに仕上げました。ヨーロッパならではの洗練された熟成肉の赤身の美味しさをストレートに味わっていただくために開発されたローストビーフ。赤身本来の旨みを最大限に生かせるよう味付けはシンプルに塩こしょうのみ。もちろん、化学調味料は一切使用しておりません。
- (商品 ID : 100111)
◆ **シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール 内ももブロック 21 日間熟成**
[エツト] 約 1.5kg/pk [ケ-ス]12pks [価格]¥3.250/kg **数量限定超特価**
- (商品 ID : 100113)
◆ **シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール チークミート 21 日間熟成**
[エツト] 約 1.1kg 分 /pk [ケ-ス]12pks [価格]¥1.980/kg **数量限定超特価**
- (商品 ID : 100100) ◆ **シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール チャックアイログ / 肩ロース 21 日間ドライエイジング**
[エツト] 約 2.0 ～ 2.5kg/pk [ケ-ス]6pks [価格]¥2.980/kg
- (商品 ID : 100101) ◆ **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**
[エツト] 約 4.5 ～ 5.5kg/ 本 [ケ-ス]3 本 [価格]¥6.400/kg
- (商品 ID : 100105) ◆ **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**
[エツト] 約 1.5 ～ 2.0kg/pk [ケ-ス]6pks [価格]¥3.150/kg
- (商品 ID : 100108) ◆ **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**
[エツト] 約 3.6 ～ 4.6kg/pk [ケ-ス]3pks [価格]¥3.850/kg
- (商品 ID : 100109) ◆ **シャロレー種ビーフ ジェニスプリムール いちぼ 21 日間ドライエイジング**
[エツト] 約 2.0 ～ 2.5kg/pk [ケ-ス]8pks [価格]¥4.080/kg ↓
- (商品 ID : 100115) ◆ **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**
[エツト]5 本 (約 185g/ 本)/pk [ケ-ス]30 本 [価格]¥1.580/kg
・すでに 8cm の長さで縦割り済。解凍してオーブンで焼成し、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」が完成します。

春から夏に向けて大変便利です！ソーサに非加熱ソルベ用安定剤が新入荷しました。

(商品 ID : 513093)

■ソーサ プロクレマ 100 COLD 3kg [エツト]3kg/ 本 [ケ-ス]2 本 [価格]¥12. 400/ 本

・非加熱ソルベ用の増粘安定剤。卵黄などを持ちいらずとも、このプロクレマを加えるだけで、アイスクリームが滑らかでリッチに仕上げることができます。(乳化作用をもちます。) もちろん、その他安定剤に求められる、アイスクリームに適度な粘性や保水性を付与し、ボディー感を与え保型性を向上させる機能もあります。非加熱のソルベ作りでも簡単に溶けます。



フランス産生鮮ホワイトアスパラガスは毎週入荷しております。

・北半球の春の訪れはこの植物と一緒に到来すると言っても過言ではありません。通常完全な露地物は、4 月からのスタートとなりますが、逸早く 1 月下旬から収穫が開始されるのが、ロワール河の河口 (St. Nazaire) から河沿いに 200 km 程行った所の AVOINE (アヴォアヌ) で収穫される商品です。ロワール河の北斜面から流れ入る栄養分が、河を挟んで南にある AVOINE に肥沃な土壌が提供され、独特の苦みを持った太い商品が作られます。

当商品には以下のスケジュールで予約が必要です。

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 17 日より 4 月下旬まで

(商品 ID : 310205)

●✈ フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス L

[エツト] 約 1kg(長さ：18cm/ 直径 22 ～ 32mm/ 約 10 ～ 15 本) / 束 [ケ-ス]5 kg [価格]¥5. 600/ 束 (お問い合わせ。)

(商品 ID : 310206)

●✈ フランス産 生鮮ホワイト アスパラガス M

[エツト] 約 1kg(長さ：18cm/ 直径 16 ～ 22mm/ 約 20 ～ 25 本) / 束 [ケ-ス]5 kg [価格]¥5. 400/ 束 (お問い合わせ。)

※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。

※現地で気温が比較的低めなシーズン開始時は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。



(商品 ID : 100305) Don Fileto

◆若姫牛 チルフロ ビーフ ステーキレディー / サーロイン シルバーラベル

[エツト] 約 4. 0 ～ 4. 5kg/ 本 [ケ-ス] 2 本

[価格]¥2. 180/kg

数量限定品

・ヨーロッパタイプのメス牛 100% で、約 150 日穀物で肥育したグレインフェッドビーフのサーロイン。



(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)

[エツト] 約 550 ～ 850g/ pk [ケ-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 : 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

[エツト] 約 0. 9 ～ 1. 1kg/ bk [ケ-ス] 約 20kg

[価格]¥1. 580/kg

・仔羊の骨付き背肉。背骨ごと半分にしたノーマルタイプです。



(商品 ID : 110076) MONTESANO

◆モンテサノ イベリコ豚ハラミ / ダイアフラム ベジョータ

[エツト] 約 500 ～ 700g/ pk [ケ-ス]8pks

[価格]¥1. 980/kg

数量限定品

・内臓系の部位ですのでしっかりとした歯ごたえがありますが、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

[エツト] 約 200 ～ 250g/ 本 [ケ-ス]5kg

[価格]¥1. 280/kg

大特価

・シャラン地方で飼育されたシャラン種のもも肉です。風味が強いのが特徴です。



(商品 ID : 110080) MONTESANO

◆モンテサノ イベリコ豚骨付きロースベジョータ

[エツト] 約 2. 4 ～ 2. 8kg/ pk [ケ-ス]6pks

[価格]¥3. 480/kg

数量限定品

・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 : 110085) スペイン産

◆ガリシア栗豚肩ロース

[エツト] 約 2. 5kg/ 本 [ケ-ス]5 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 : 208206) イタリア産

◆ボッタルガ ディ ムッジーナパウダー 100g

[エツト]100g/ pk [ケ-ス]48pks

[価格]¥1. 980/ pk

大特価

・からすみ (カラスミ) フレーク。変色を抑えるために予め国内で冷凍しております。

現代アルザスワインの頂点を極めるジャン ミッシェル ダイスのワインが入荷しました。

・「何かを良くしようと思ったら、それは愛によってのみ可能だ」。現代アルザスワインの頂点を極めるジャン ミッシェル ダイス。アルザスに初めて「テロワール」の概念を持ち込んで大論争を巻き起こし、遂には AOC 法の改正 (ラベルに品種名を表記しなくてもよくなったこと等々) を成し遂げた、信念の男。現在も彼が昔から提唱する、畑の個性に基づく「ブルミエクリュ」を実現させるべく運動を続けています。

「ぶどうの樹は、自ら養分を求めて根を土中に伸ばします。この土中深くにあるものがその土地のテロワールです。ここは気候の影響もほとんど受けません。根が地表に留まると気候の影響をモロに受け、土地の個性は失われてしまいます。僕のワインは、例えば酷暑だった 2003 年も、濃さは例年と変わりませんでした。ピオディナミも、このテロワールを引き出すための手段に過ぎません。」

「また今日、アルザスのほとんどの畑で同じクローンばかりが植えられるようになりました。その結果、どのワインを飲んでもクローンの個性の味しかなかったりしました。アルザスの土壌は、太古の地殻変動に由来する極めて複雑で多様なものです。個々の土地の強烈な個性をそのままワインに表現することが、僕の人生です」。

(商品 ID : 550001) Marcel Deiss

■マルセル ダイス アルザス プラン 2012 750ml [価格]¥2. 800/ 瓶 (半ケース特価 ¥2. 660/ 瓶)

(商品 ID : 550003) Marcel Deiss

■マルセル ダイス アルザス ルージュ 2012 750ml [価格]¥3. 120/ 瓶 (半ケース特価 ¥2. 980/ 瓶)

(商品 ID : 550011) Marcel Deiss Vin Rouge de St. Hippolyte

■マルセル ダイス ヴァン ルージュ ド サン イポリット 2011 750ml [価格]¥3. 760/ 瓶 (半ケース特価 ¥3. 560/ 瓶)

・酸がきりりと立ちしっかりとした構造を持つワインを生むテロワールで、ダイスのピノノワールらしい、完熟したカシスを食べているようなリアルな果実味と、深いミネラルの風味が特徴的な、フェミニンでエレガントなワインです。

(商品 ID : 550014) Marcel Deiss Engelgarten 1er Cru

■マルセル ダイス エンゲルガルテン プルミエ クリュ 2011 750ml [価格]¥4. 880/ 瓶 (半ケース特価 ¥4. 620/ 瓶)

・ジャン・ミシェルによれば「複雑すぎて短い文章で描写することができない、まるで人間のようなワインです」。

「エンゲルガルテン」は「天使の庭」の意。ダイスのブルミエクリュを代表する看板商品です。

(商品 ID : 550021) Marcel Deiss Burg 1er Cru

■マルセル ダイス ビュルグ プルミエ クリュ 2009 750ml [価格]¥6. 320/ 瓶

・ダイスのブルミエ・クリュの中ではもっともミネラルを感じ、複雑極まりない味わいが特徴です。また、骨格が大きく長期熟成型です。カルダモン、シナモン、クローブ、ナツメグといった鮮やかなスパイスの風味。堂々たる果実の力が口の中に迫ってきます。

(商品 ID : 550023) Marcel Deiss Altenberg de Bergheim Grand Cru

■マルセル ダイス アルテンベルグ ド ベルグドハイム グラン クリュ 2009 750ml [価格]¥10. 480/ 瓶

・「このワインは、私の人生における記念碑であり、過去 100 年間、アルザスが大いに害されてきた “テロワールよりもぶどう品種” という観念的支配を打ち破ろうとするものです」。(ジャン ミッシェル ダイス)

鉄分豊かな赤い粘土石灰質と、石灰岩質との混成土壌。貴腐菌が完熟を促します。収穫は 10 月。絢爛豪華で官能的。

(商品 ID : 550025) Marcel Deiss Schoenenbourg Grand Cru

■マルセル ダイス シェネンブルグ グラン クリュ 2009 750ml [価格]¥10. 880/ 瓶

・軽い粘土質表土に、砂岩質、石膏、泥灰土質基盤。貴腐菌。石膏中に硫黄分が多く含まれていることで有名な伝説的な畑で、ワインにもマツチを擦ったような香りが感じられます。「10 年間は開かない」という厳格で荘厳なスタイル。現代アルザスワインの頂点のひとつ。

(商品 ID : 550027) Marcel Deiss Mambourg Grand Cru

■マルセル ダイス マンブール グラン クリュ 2011 750ml [価格]¥11. 520/ 瓶

・ピノ グリ、ピノ ノワール、ピノ ムニエ、ピノ ブラン、ピノ ブーロの混植。

第三紀の石灰岩と泥灰土基盤で、表土の石灰・マグネシウム層に陽光がたっぷりと降り注ぎます。この畑は北風が強いので貴腐菌がつかないことも特徴です。

テロワールから見たぶどうの特長は、タンニンがとても力強く、かつまるやかという点で、ヘクタールあたり 15 ～ 20 ヘクトリットルという超低収量と相まって、口に含んだときの巨大なスケール感の源となっています。心深く感動させられる作品です。

