Kawashima Meat Information vol.307

<お客様へのお知らせとお願い>
●冷凍商品の入荷時品質保持期限を変更することなく出荷しているため、解凍破損はお受けいたしかねます。
●今月開始の特売商品は、7月1日より発売いたします。尚、次号は7月29日の週に出版いたします。価格はすべて税抜表記になります。
●掲載商品を売肉、スライス、カット加工した場合は、見掘規範のレギュラー売値となります。

広告商品売り出し期間 7/1(月)▸7/31(水)

創立70周年 第2弾 大感謝SALE

川島食品株式会社は7月21日に70周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝し、今月も厳選した商品を値頃な価格でお届けいたします。

販売開始日にご注意ください 7月4日販売開始予定

パノンファインフード社
ハンガリー産
フォア・ド・カナール
(フォアグラ)ホール
(アルコール急速凍結品/HU1182工場)
【1パック:500~700g】

フォアグラ 凍結品

サトマリカチャ社との共通セールスポイント
1. 農家がオーナーを務める会社
2. 親愛度の高い飼育方法を実践している会社
3. パック後に凍結している会社
4. フランスと同じように処理をしている

1パック単位	10パック以上
¥2,880/kg	¥2,780/kg

パノンファインフードはアルコール急速凍結と従来凍結のどちらの製品でも供給可能ですが、弊社ではアルコール急速凍結を指定して契約購入しています。
アルコール凍結する機器は日本のテクニカン社の製品。
テクニカン社のアルコール凍結は気体噴霧を大きくせずに凍結するため、細胞破壊しません。
そのため、解凍時のドリップロスが従来の凍結品より出にくくなっているのが特徴です。

イタリア・アリメンターリ社
CORTE BOUNA(コルテボーナ)ブランド
イタリア・エミリア=ロマーニャ州産
ビスタチオ入り モルタデッラ Miss Modena
直径12cm(チルド品)
【1パック:2.4~2.7kg】

加工品 チルド 月間110本限定

価格と品質のバランスが取れた商品です

¥1,080/kg

ハンガリー産 冷凍
マグレ・ド・カナール
【1パック:300g~400g】

鴨 凍結品

¥1,390/kg

マグレ・ド・カナール1,390円/kgの販売は8月末まで継続できる見通しです。
在庫の状況によって終了の時期が前後する場合がございますので、改めてアナウンスいたします。

ハンガリー産 冷凍
フォア・ド・カナール(トレーのせ)
【1パック:500g~700g】

フォアグラ 凍結品

1パック単位	10パック以上
¥2,980/kg	¥2,890/kg

サトマリカチャ社のフォアグラの特価販売は7月いっぱいです

容量	7月納品価格		8月からの新価格
1パック単位	¥2,980/kg	→	¥3,280/kg
10パック以上	¥2,890/kg	→	¥2,999/kg

まるみ豚®
宮崎ブランドポーク
まるみ豚

まるみ豚は、有限会社協同ファーム様が生産している宮崎ブランドポーク認定豚肉です。
「幸せをねがい、そだてました」をスローガンに、IOT技術を積極的に導入し、衛生面にこだわり、健康でおいしい豚を飼育しています。
生産者の協同ファーム様は宮崎県川南町にあります。その歴史はおよそ50年前に日高養豚場としてスタートしたところから始まる、繁殖から肥育まで一貫経営をしておられる生産者です。

味のまる 環境のまる チームワークのまる 豚への愛情のまる

上記を中心に、その他、たくさんの"まる"が詰め込まれているという事で「まるみ豚」と名付けられました。

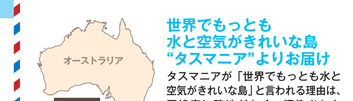
2010年4月20日に発生した宮崎県の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生自治体数は11市町、家畜への被害は豚227,949頭という、甚大な被害をもたらしました。
協同ファームにおいても8,235頭もの豚が殺処分対象となったものの、「必ず復活させる」という思いを胸に、2011年9月にまるみ豚の出荷を開始しました。
最近では、衛生面と安全面への対策のために積極的な投資を実施しました。2018年より約1年間かけ大規模な農場の改修工事を行い、2019年5月15日より出荷を再開しました。

出荷日齢は170日、飼料は自家配合にこだわっており、豚が飲用する水にいたるまで、徹底した飼養管理を実践しています。実績は、一般的なLWD(ラウンド×ランドレース×大ヨークシャー)×デュロックになります。
まるみ豚の処理は、ミヤチク都農工場で行われています。老朽化による建て替えが終わり、今年4月から再稼働を始めたミヤチクの最新鋭の工場で衛生的に処理されています。
その後、協同ファーム様にて出荷準備をし、ミヤチク様の選送便により弊社まで運ばれてきます。

主な受賞歴

2017年11月
九州沖縄農業未来アワード グランプリ
2016年10月
第九回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝
2015年10月
第五十九回宮崎県畜産共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝
2012年11月
第八回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝

数多くの受賞歴をもつ"まるみ豚"を、ぜひ、皆様に試していただきたく、値頃な価格でお届けいたします。
生産者のこだわりの、「宮崎ブランドポーク認定豚肉"まるみ豚"」をこの機会にお試しください。
※なお、1頭セットでの購入のため、オーダーが特定の部位に偏りが生じた際は、お待ち頂く場合がございます。あらかじめご了承ください。



世界でもっとも水と空気がきれいな島 "タスマニア"よりお届け

タスマニアが「世界でもっとも水と空気がきれいな島」と言われる理由は、同緯度に陸地がなく、汚染された空気が運ばれづらいからと現地の方は言っておりました。

昨年5月に現地を訪問し、その自然を体で感じてきました

タスマニアビーフフェア

MEMO この商品はロストビッフ(グリムキランプ)と呼ばれる規格で、一般的なランイチ(ランプ)から、イチボ(ランプキャップ)を外し、余計な脂肪を適度に除去した規格の商品になります。
歩留がよく、使いやすい商品ですので、まずは一度お試しください。

GREENHAM Natural Beef
pureBLACK
オーストラリア
タスマニア島産
"ピュアブラック・ナチュラル・アンガス・ビーフ"
アンガス牛モモ(グリムキランプ)
日本人好みの穀物肥育仕上げ
1本:約3.5~5.0kg

輸入牛 チルド 週62本限定

¥1,990/kg

ピュアブラック・ナチュラル・アンガス・ビーフの特徴
- 遺伝子組み換え飼料不使用
- 成長ホルモン剤不使用
- 抗生物質不使用
- アンガス種限定
- MSAによる格付け
- マーブリングスコア0-2
- タスマニア産に限定した購買
- 18ヶ月齢までは放牧、その後70日以上、大麦とサイレージなどの混合飼料で肥育
- GFYG限定

7月8日(月)より販売開始

GREENHAM Natural Beef
オーストラリア タスマニア島産
栄養価の高い牧草を食べて育った
"グリーンハム・タスマニア・ナチュラル・ビーフ"
牛モモ(グリムキランプ)
1本:約3.5~5.0kg

輸入牛 チルド 100本限定

¥1,850/kg

グリーンハム・タスマニア・ナチュラル・ビーフの特徴
- 遺伝子組み換え飼料不使用
- 成長ホルモン剤不使用
- 抗生物質不使用
- 英国種(アンガスやヘレフォードなど)限定
- YG/Y限定
- 放牧育ち
- MSAによる格付け

MEMO この商品はロストビッフ(グリムキランプ)と呼ばれる規格で、一般的なランイチ(ランプ)から、イチボ(ランプキャップ)を外し、余計な脂肪を適度に除去した規格の商品になります。
歩留がよく、使いやすい商品ですので、まずは一度お試しください。

PREMIUM NATURAL BEEF
オーストラリアンプロデュース社
ジェフさんが育てた
プレミアムナチュラルビーフ

今回お届けするプレミアム・ナチュラル・ビーフは、血統書付きの"Australian WAGYU(ITOSHIGENAMIやTERUTANIの名がついた血統)"の純血である"WAGYU FULLBLOOD"と"Angus"をかけ合わせたこだわりの牛肉です。

TRUE AUSSIE BEEF
オーストラリア産 プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛サーロインブロック
(ハーフカット・1/2本単位)
【1パック:3.5~5.5kg】

輸入牛 チルド 月間16パック限定

¥4,480/kg

仕入れ価格が下がったため、大幅価格改定を実施しました

オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛バラ(カイノミ)
【1パック:1枚入り(約1.4~2.2kg)】

輸入牛 チルド

月間72パック限定

¥3,480/kg

オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛ウデ(ミスジ)
【1パック:1本入り(約2.0~3.6kg)】

輸入牛 チルド 月間102パック限定

¥2,480/kg

川島食品がお届けする"プレミアム・ナチュラル・ビーフ"の特徴

血統書付きの"Australian WAGYU FULLBLOOD"とアンガス種の交雑種(F1)の牛が育つジェフさんの農場は、パースから車で南へ行くこと約2時間、インドネシアオプララ湾に面した町マイアラップにあります。

- 農場はジェフさんの農場のみ
- 輸入牛では数少ない、生産者の顔が見えるブランドビーフです
- 抗生物質不使用
- 成長ホルモン不使用
- 遺伝子組換飼料不使用
- 動物性飼料不使用
- 350日以上の長期穀物肥育
- 霜降りがBMS7-9のもの中心
(現地の発生率の状況によっては一部BMS4-6の商品が混ざる場合がございます)

オーストラリア和牛協会が定めるWAGYUの種類

オーストラリアの WAGYUは、100%和牛の血を引いている「フルブラッド」と、他の種類の牛の血も入った「クロスブレッド」があり、和牛の血のパーセンテージで種類が分かれます。

フルブラッド	・Australian WAGYU FULLBLOOD 100%:Wagyu Bull × Wagyu Cow
クロスブレッド	・Australian Crossbred WAGYU F1 (50%:Wagyu Bull × Angus) ・Australian Crossbred WAGYU F2 (75%:Wagyu Bull × F1 Female) ・Australian Crossbred WAGYU F3 (87.5%:Wagyu Bull × F2 Female) ・Australian Purebred WAGYU F4 (93.75%:Wagyu Bull × F3 Female)

オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛カタ(トウガラシ)
【1パック:1本入り(約1.2~2.1kg)】

輸入牛 チルド 月間90パック限定

¥1,280/kg

オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛モモ(シキンボ)
【1パック:1本入り(約2.0~3.0kg)】

輸入牛 チルド 月間102パック限定

¥1,680/kg

輸入解禁 ウルグアイ産
熟成ビーフ

成長ホルモン不使用・遺伝子組換飼料不使用

抗生物質出荷前60日以内など・アンガスやヘレフォードなどの英国種限定

日本の高級牛、神戸牛は、たった3%しか出荷されない貴重な牛です。ウルグアイ産の牛は日本と同じ高級牛肉の様に綺麗な霜がのった美味しい牛です。ウルグアイは、ブラジルとアルゼンチンに挟まれた小さな国です。ウルグアイの牛肉の輸出業者は日本人の約6倍も高く買う肉消費大国、量らの輸送を支えているウルグアイからの牛肉の輸入が年間2月に解禁になりました。
和牛では 60 日かけて日本へくるウルグアイビーフ。ウルグアイビーフは、和牛でいえば熟成(ウェットエイジング)される他の国からの輸入ではマネをすることができない熟成ビーフです。

7月いっぱいで特売終了の見込みです
ウルグアイ産
"栄養価の高い牧草を食べて育ったナチュラルビーフ"
熟成 牛ヒレ ブロック(チルド)
【1パック:1本(約1.7~2.3kg)】

輸入牛 チルド 約160g限定

ヒモなし(サイドストラップオフ)で歩留まりよく規制されています!

¥2,980/kg

イタリア エミリア・ロマーニャ州 ピアツェンツァ産
コッパ・ピアチェンティーナ ブロック(DOP商品)
【1パック:0.8~1.0kg】
生ハム チルド 最低180日以上熟成
DOP認証取得製品
¥3,390/kg

イタリア エミリア・ロマーニャ州 ピアツェンツァ産
パンチェッタ・ピアチェンティーナ アロトラタ ブロック(DOP商品)
【1パック:1.5~2.2kg】
生ハム チルド 最低120日以上熟成
DOP認証取得製品
¥2,790/kg

イタリア エミリア・ロマーニャ州 ピアツェンツァ産
ピアチェンティーノ・サラミ ブロック(DOP商品)
【1パック:0.5~0.6kg】
サラミ チルド 最低45日以上熟成
DOP認証取得製品
¥2,690/kg

SAN CARLO
サンカルロ社特集

イタリア産
ミラノサラミ
ブロック
【1パック:0.8~1.1kg】
直径7cm
サラミ チルド
¥2,480/kg

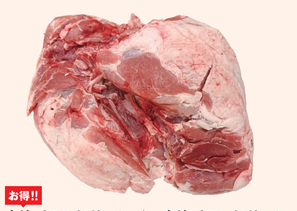
イタリア産
パンチェッタ・テサ(板状)
ブロック
【1パック:1.5~2.0kg】
生ハム チルド
45~60日以上熟成
¥1,980/kg

イタリア産
グアンチャーレ
ブロック
【1パック:0.3~0.4kg】
生ハム チルド
¥2,480/kg

イタリア産
ナポリサラミ・ドルチェ
ブロック
【1パック:0.8~1.1kg】
直径7cm
サラミ チルド
¥2,480/kg

イタリア産
ナポリサラミ・ピカンテ ブロック
【1パック:0.8~1.1kg】
直径7cm
サラミ チルド
¥2,480/kg

お得!!
宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚ウデ正肉 ブロック
(スネ付き/未掃除)
1本単位
1本:約6.0~6.8kg
銘柄豚 チルド
週20本限定
¥590/kg



宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚ウデ正肉 ブロック
小割出荷
(1kg以上の希望数量)
銘柄豚 チルド
原木とあわせて週20本限定
¥950/kg

宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚ロース正肉
ブロック
1本単位
1本:約4.2~5.2kg
銘柄豚 チルド
週20本限定
¥1,680/kg

宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚ロース正肉 ブロック
(ハーフカット・1/2本単位)
1/2本:約2.0~2.6kg
※部位指定不可
銘柄豚 チルド
原木とあわせて週20本限定
¥1,780/kg

完全受注発注(納期約10営業日程度)
宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚骨付ロース肉
ブロック 1本単位
1本:約6.0~7.0kg
銘柄豚 チルド
¥1,680/kg

完全受注発注(納期約14営業日程度)
宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚骨付ロース肉
グラムまたは厚さ指定カット
1本単位 1本:約5.5~6.5kg
銘柄豚 チルド
¥2,180/kg

お得!!
宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚モモ正肉 ブロック
(スネ付き/未掃除)
1本単位
1本:約8.5~9.5kg
銘柄豚 チルド
週20本限定
¥590/kg

宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚モモ正肉 ブロック
小割出荷
(1kg以上の希望数量)
※部位指定不可
銘柄豚 チルド
原木とあわせて週20本限定
¥890/kg

宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚カタロース正肉
ブロック 1本単位
1本:約2.2~2.6kg
銘柄豚 チルド
週20本限定
¥1,980/kg

宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚バラ正肉 ブロック
1枚単位
1本:約4.5~5.5kg
銘柄豚 チルド
週20枚限定
¥1,300/kg

宮崎ブランドポーク
認定豚肉"まるみ豚"
豚とレ正肉 ブロック
1本単位
1本:約0.5kg
銘柄豚 チルド
週20本限定
¥1,580/kg

マスタールージュ・ハーブひまわりチキン

ハンガリー産 冷凍
放牧赤鶏"マスタールージュ"モモ正肉 120~160g
【1キロパック】【約8枚入り】
ゴブランの赤い鶏をルージュで表現致します。
¥1,000/kg
弊社の設定を上回るオーダーを頂いており、感謝申し上げます。
お客様にご迷惑をかけてしまい誠に申し訳ございません。次回入荷まで一時欠品となります。
販売再開は7月22日頃を予定いたしております。

ハンガリー産 冷凍
ハーブひまわりチキン
モモ正肉240~260g
【2キロパック】
【約8枚入り】
¥480/kg
弊社の設定を上回るオーダーを頂いており、感謝申し上げます。
お客様にご迷惑をかけてしまい誠に申し訳ございません。次回入荷まで一時欠品となります。
販売再開は7月22日頃を予定いたしております。

【IQF急速凍結品】ハンガリー産 冷凍
ハーブひまわりチキン 骨付モモ肉
200~220g【10本入り】
¥480/kg
単位での6kg購入は さらにお買い得!!
1袋:6kg【約28本入り】¥390/kg

【IQF急速凍結品】ハンガリー産 冷凍
ハーブひまわりチキン 骨付モモ肉
240~260g【10本入り】
¥450/kg
単位での6kg購入は さらにお買い得!!
1袋:6kg【約24本入り】¥390/kg

ハーブひまわりチキン価格改定のお知らせ

商品名	容量	7月納品価格		9月からの新価格
ハーブひまわりチキン モモ正肉	2kg単位	¥480/kg	→	¥490/kg
	6kg以上	¥470/kg	→	¥480/kg
ハーブひまわりチキン 骨付モモ肉 200~220g	10本入り	¥480/kg	→	¥489/kg
	6kg以上	¥390/kg	→	¥399/kg
ハーブひまわりチキン 骨付モモ肉 240~260g	10本入り	¥450/kg	→	¥459/kg
	6kg以上	¥390/kg	→	¥399/kg

スペイン産 特売 冷凍
イベリコ豚フェア

エルポゾ社限定 ELPOZO

弊社が現地を訪問し状況と品質を確認してきた工場になります

特売 注文名 イベリコ豚1/2本ロース
スペイン産 冷凍 イベリコ豚
ロース ブロック 1/2本単位売り
(セボグレード)
【1パック1/2本分:約1.3~1.8kg】
銘柄豚 凍結品
¥1,290/kg

特売 注文名 イベリコ豚ロインピース
スペイン産 冷凍 イベリコ豚
ロース ブロック(ロインピース)(セボグレード)
【1パック1/2本分:約0.9~1.3kg】
※こちらの商品は骨付ロースをとった残りの部分をパックした商品(右の写真参考)です。「上記のロース丸肉1本分をハーフカットしたもの(1290%/kg)」とは異なります。
※注文時は必ず「1/2ロインピース」とお書きください。
銘柄豚 凍結品 950パック限定
¥990/kg

トルコチキンフェア

HASTAVUK
国内でほとんど流通していないトルコ産チキンです。モモ正肉はサイ(上モモ、腰側)とドラム(下モモ、モモ側)に分けられます。この商品はモモ正肉を2分割した後、スジのないサイ(上モモ)のみを集めた商品です。HasTavuk社の2013年に発酵した新生的な工場で処理されています。屠体、42~45日間飼育した若鶏になります。品種はコブ(65%)、ロス(35%)など、日本でも広く食されている品種になります。チキンステーキに最適な部位になります。

特売
トルコ産 冷凍 若鶏モモ正肉
(サイ/上モモ) 120/130g
ステーキカット(チキンステーキ用)
【1パック:1.0kg
(約8枚入)】
若鶏 凍結品
¥450/kg

特売
トルコ産 若鶏 モモ正肉
挽肉3mm1度挽
(サイ(上モモ肉)のみ使用、解凍肉使用)
【0.5kg単位】
若鶏 チルド
¥550/kg

特売
オーストラリア産 冷凍
ラム カタロースブロック
【1パック:4本入り(1.4~2.2kg)】
ラム 凍結品
¥1,490/kg

特売
スペイン産 冷凍 オリーブポーク
豚カタロースブロック
【1パック:1本(1.7~2.5kg)】
輸入豚 凍結品
¥880/kg

特売
8月上旬に完売見込みになります
タイ産 冷凍 チェリバレー種
合鴨 骨付きモモ肉
(1パック1ピース入)
【1パック:250~300g】
鴨 凍結品
1,850パック限定
¥790/kg

北海道産エジシカフェア

在庫売り尽くし

※ひき肉やスライスなどの加工をした場合は、通常料金に加工賃をいただきます。あらかじめご了承ください。
※弊社のエジシカ肉は、北海道の屠殺衛生処理施設で処理し、パックの際、残毛の目視チェックを実施しております。しかしながら、完全に除去できていない場合がございます。現地の作業スタッフには細心の注意を払って作業頂いておりますが、家畜ではないジビエですので、こちらも何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。
早期完売の際はご容赦ください

特売
北海道産
冷凍 エジシカ
ロース正肉 ブロック
【1.5~4.0kg】
鹿 凍結品
¥3,980/kg

特売
北海道産
冷凍 エジシカ
バラ正肉
ブロック(1枚入り)
【0.7~4.5kg】
鹿 凍結品
¥690/kg

化学調味料 無添加シリーズ

昨年稼働し始めた第二工場で、最新の設備を使用し製造した生ハンバーグシリーズです

牛カタロース生ハンバーグ

川島食品第二工場で加工 在庫がなくなりしだい終了いたします
リザーブグレード RESERVE
シルバーファーンファームス社
ニュージーランド産牛肉使用 冷凍 リザーブグレード
牛カタロース生ビーフハンバーグ【1パック:500g】
味付肉 凍結品
¥1,480/kg(¥740/ケ)

ポーク生ハンバーグ

川島食品第二工場で加工 在庫がなくなりしだい終了いたします
イタリア産パルミジャーノレッジャーノパウダーを練りこんだ『"無添加"ポーク生ハンバーグ』
【1パック:500g】
味付肉 凍結品
¥1,080/kg(¥540/ケ)

川島食品第二工場で加工 在庫がなくなりしだい終了いたします
イタリア産パルミジャーノレッジャーノパウダーを練りこんだ『"無添加"ポーク生ハンバーグ』
【1パック:100g】
味付肉 凍結品
※原料の豚肉産地はベルギー産のものを使用しておりますが、仕入れの都合により変更になる場合がございます。
お試し特価!!
¥990/kg(¥99/ケ)

生ハンバーグの特徴

- 国産豚 甘みやコクが深いこだわりの豚を使用
- 牛乳 北海道産のものを使用
- ガーリック にんにくを表の香りが強く、アメリカ産を使用
- 無添加パン粉 国産小麦を使用した無添加パン粉を使用
- 塩 沖縄島の海塩 PREMIUM塩 ミネラル豊富
- 国産玉ねぎ 水分が50%と少くらいまで じっくり炒めたローストしたものを使用
- 生クリーム 乳脂肪分47%の 北海道産のものを使用

前号で終了の特売商品

- ◆ウルグアイ産100日間の穀物飼育で日本人好みに仕上げた熟成 牛カタロースブロック(チルド)
- ◆アメリカ産 冷凍 骨付きサーロインカット(L ボーン/チョイスグレード)
- ◆オーストラリア産 プレミアム・ナチュラル・ビーフ 牛ヒモ(ササミ) ブロック
- ◆スペイン産 冷凍 イベリコ豚 バラ 2mm スライス(セボグレード)
- ◆スペイン産 冷凍 イベリコ豚 ロース 3mm スライス(セボグレード)
- ◆スペイン産イベリコ豚ロース肉使用 冷凍"無添加"生ハンバーグ
- ◆牛肉:豚肉 70:30で仕上げた"無添加"生ハンバーグ
- ◆北海道産 冷凍 エジシカ スネ正肉

川島食品株式会社
KAWASHIMA FOOD Co., Ltd.
〒168-0062 東京都杉並区方南1-26-7(本社)
✆03-3325-0530(代表)