＜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、解凍依頼はお受けいたしかねます。
●今号開始の特売商品は、9月2日より販売いたします。尚、次号は9月24日の週にお届けいたします。価格はすべて税抜表記になります。
●掲載商品を挽肉、スライス、カット加工した場合は、見積掲載のレギュラー売価となります。

広告商品売り出し期間 9/2(月)▸9/30(月)

東北の美味しさお届け

岩手がも

岩手県 田野畑村産
岩手がも 中抜き(首付)(チルド)
【1羽：約2.5～3.0kg】
鴨 チルド
¥2,980/羽
キロ単価に換算時の目安単価：994円/kg～1,192円/kg

弊社の入荷スケジュール

9月2日(月)	4羽入荷	9月4日(木)	6羽入荷
9月11日(水)	10羽入荷	9月18日(水)	10羽入荷
9月25日(水)	10羽入荷		

(お客様への納入は弊社に入荷した翌営業日以降となります)
数量については、追加も可能ですので、遠慮なくお問い合わせください。

産地視察に行ってまいりました！

こだわりの岩手がも

岩手がもは、国内で唯一、1羽1羽食鳥検査を受けて出荷されている鴨になります。生産羽数日本一の岩手がもは、岩手の大自然の恵みの中で育っています。鶏舎の向こうに広がる陸中海岸。岩手の大自然に恵まれたのどかで美しい田野畑村は、あい鴨のふるさとであるイギリス東部のリンカンシャー州にそっくりです。のびのびとした環境で、海の風を受けながら元気に育っています。岩手がもは、全飼育期間中、抗生物質や合成抗菌剤は一切使わずに、とうもろこしやマイロなど自然由来の飼料で育てています。「健康でおいしい鴨」をお客様にお届けしたいというアマタケ様のこだわりです。

岩手県 田野畑村産 岩手がも レバー(ハツなし)(凍結品)
【1パック：0.5kg】
鴨 凍結品
¥680/kg

福島県 ブランド認証地鶏 川俣シャモ

福島県産 川俣シャモ
モモ正肉(凍結品)
【1パック：1kg(約3枚入り)】
地鶏 凍結品
¥1,880/kg
冷蔵品通常販売売価が3,750～4,000円/kgのため、今回の冷凍品はおよそ半額と大変お買い得です！

川俣町

川俣シャモの特徴

一元管理
福島県の川俣町で育てる地鶏だけが、川俣シャモです。川俣シャモは、メス：ロードアイランドレッドに、オス：(シャモ(メス)×レッドコーニッシュ(オス))をかけ合わせたものです。

豊かな自然
川俣シャモの故郷・阿武隈山地は、おいしさを育むために良好な環境です。

ゆとりの鶏舎
平飼い開放鶏舎で110～114日育てています。

健康的な飼料
孵化後、28日齢まではブロイラー用の幼雛用飼料(抗生物質含有)を給餌します。その後、28日から10日間は慣らしのため、同じ幼雛用飼料を継続し、以降、出荷日まで川俣シャモ仕上げ用飼料(抗生物質含まない)、野菜、青草などを給餌しています。

タスマニアビーフフェア Tasmania Beef Fair

GREENHAM pureBLACK NATURAL ANGUS BEEF
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

MEMO グリムキランプとは？
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。

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

はかた地どりフェア

福岡県産
はかた地どり
中抜き メス
【1羽：2.0～2.5kg】
地鶏 チルド
¥1,180/kg
アルコール凍結した冷凍品をご用意いたしました
15羽限定 まずは試したいとお考えのお客様におすすめです **¥990/kg**

福岡県産
はかた地どり
モモ正肉
(アルコール急速凍結品)
【1パック：2.0kg】
地鶏 凍結品
¥1,780/kg

納品スケジュール

好評につき継続販売いたします！ぜひ、お試しください！

9月5日(木)	20羽入荷	9月12日(木)	20羽入荷
9月20日(金)	20羽入荷	9月27日(木)	20羽入荷

はかた地どりは凍結方法にもこだわっています!!

通常、鶏の凍結は箱詰め後に、冷凍庫や急速冷凍庫で凍結させるのが一般的です。
しかし、はかた地どりは真空包装後、すぐにテクニカン社のアルコール急速凍結機を使用して、パック毎に凍結します。「凍眠」と呼ばれるアルコール急速凍結機を使用して凍結した「はかた地どりモモ正肉」は、凍結時の細胞破壊を防ぐことができているため、解凍時のドリップロスを抑えることに成功しました。チルド製品に近い品質を実現したアルコール急速凍結「はかた地どりモモ正肉」をぜひご賞味ください。

はかた地どりは「福岡県の郷土料理である筑前煮や水炊きをもっと美味しくしよう」という発想が原点となって、福岡県農業総合試験場で誕生した福岡県の地鶏です。
地鶏ならではの噛みごたえや旨味に加え、肉質がきめ細やかという特徴をもつ「はかた地どり」をぜひ、ご賞味ください。

POINT1
※写真はオスです
国内の在来種の中で、最も美味だと言われている軍鶏(シャモ)と、旨味成分であるイノシンさんを多分に含むサザナミを祖父母に持ち、これに肉づきのよい白色プリマスロックをかけあわせたものが「はかた地どり」です。

POINT2
農場HACCPを認証取得した農場で健康的に育っています
はかた地どりの農場は久留米市を中心とする福岡県内に11か所あります。安定供給をみすえた安全管理・リスクマネジメントのもと、各農家さんによって大切に育てられ、出荷されております。
11の生産農場
金剛農場・鍋島農場・今宿農場・梶嶋農場・谷口農場・星野農場・丸山農場・富松農場・北村農場・寺島農場・中島農場

POINT3
飼料にネッカリッチを添加しています。ネッカリッチとは木酢液(広葉樹を炭化させる時に発生する煙を冷却した際にできる独特な香りをもつ液体)と樹皮炭(樹皮を炭化させたもの)をあわせたものです。このネッカリッチを飼料に混ぜて、はかた地どりに給餌すると、ネッカリッチのもつ様々な有効成分(有機酸)がはかた地どりの身体に働きかけ、新陳代謝が活発になります。そのため、健康な鶏が育つとともに、臭みの少ない鶏肉にしあがります。

平田牧場

より豊かな食生活・食文化を提案する"健康創造企業"として知られる平田牧場様。
平田牧場様は、品種開発や子豚生産、肥育から加工・流通・販売に至るまで、
すべて自社で行っている会社になります。
「いちばん丁寧なブランドになろう」をブランドステイトメントに、
50年以上、一歩一歩着実に歩みをすすめています。

平田牧場流 美味しさの育て方

豚を健康に育てるということ

カラダが自然に喜ぶ本当に美味しい豚肉とは、「健康に育った豚」に他なりません。生産効率を最優先することなく、きちんと手間と時間をかけること。平田牧場様では、今日も丁寧に、真剣に、豚たちと向き合っています。

	飼育日数	飼育環境	給餌内容
平田牧場	約180～240日	全面開放型豚舎 一頭あたり面積約1㎡	NON-GMO&ポストハーベストフリーの指定配合飼料、飼料米
一般的な豚舎	約150～180日	密閉型(窓無し)豚舎 一頭あたり面積約0.75㎡	トウモロコシ中心の飼料(遺伝子組み換え不分別)

のびのびと、ストレスなく育てます

一般的な豚舎では生産効率を高めるために、密飼(狭い場所で過密状態で飼うこと)や抗生物質を多用した飼育が行われます。平田牧場様は豚の健康を最優先に考えます。通気性がよく、豚が自由に歩き回れる広さの開放型豚舎で、ストレスを与えることなく、のびのびと育てます。また生後120日以降は原則として抗生物質は使用しません。熟練の飼育者が一頭一頭に愛情を注ぎながら、元気な豚に育てあげます。

飼料にも徹底的にこだわります

肉骨粉などの動物性たんぱく質を一切含まない、とうもろこしや大豆粕など植物性中心の指定配合飼料で育てています。しかも遺伝子組み換えがされておらず、残留農薬の少ないポストハーベストフリーの穀物だけを厳選。また、飼料にお米を配合して育てています。さらに、肥育後期は、大麦を20%配合し、脂身のおいしさを向上させる工夫をしております。

舌で、鼻で、喉でも感じるのは、日本の米の旨味でもあります

平田牧場様が育てるすべてのブランドポークは、全頭「こめ育ち」です。平田牧場様の地元である山形では、昔から「落ち穂拾いをした鴨は美味しい」といわれていていました。それをヒントにお米を飼料の一部として与えるようになりました。
お米を食べて育った豚の脂身には、オレイン酸が多く含まれていて甘みとうま味があり、リノール酸が少ないことから脂の酸化を抑制する効果もあるといいます。
しかし、それは旨さだけを求めたのではありません。減反田で手をつけられずにいる日本の水田を蘇らせたいという想いもありました。輸入穀物に頼らず、顔の見える生産者の方々の日本の米を使用することで安全性を高めたいという願いもありました。そこで私たちは早くから「飼料用米プロジェクト」に取り組んできました。
その結果、昨年の「飼料用米活用畜産物ブランド日本一コンテスト」において、農林水産大臣賞を受賞しています。

フェラーリ社 パルマハム

Ferrari PROSCIUTTO DI PARMA

1978年、創業者のジョバンニフェラーリは、生ハムの作り手で得た長年の経験をいかし、本格的なプロシュートディパルマ認証にむけ会社を設立しました。その後、Ferrari(フェラーリ)社は1979年にProsciutto di Parma Consortium のメンバーになりました。それ以来、フェラーリ社の製品は「パルマハムの王冠マーク」と「M99」のメーカーIDコードを付して出荷されています。
フェラーリ社のパルマハムは、モラニャノとラグリモネの2つの工房で生産されています。

今回のご案内分は7月中旬に入船したばかりの商品です
賞味期限の目安は2020年1月～3月になります

2019年5月に産地視察してまいりました

フェラーリ社のこだわり紹介

フェラーリ社はパルマハムを生産するメーカーの中で一番標高が高い所に工房をかまえています。

立地
パルマハムを生産するために認可されたエリアの一部であるアペニン山脈。非常に緑豊かな地域である Tizzano Val Parma の標高800メートルに位置するこの工房で生ハムづくりをしています。
このエリアは地中海からアルプス山脈を越える温かく乾いたフェーンが通り抜けるエリアであり、また、スイスやオーストリアからアルプス山脈やディナルアルプス山脈を超えて吹く冷たく乾いたボラの影響もあるエリアです。このようにフェラーリ社のパルマハムは、標高の高さを生かし、汚染されていない空気が吹きやすい地域で生産されています。

豚肉
豚の屠畜後、24～120時間のものを使用。長年付き合いのある豚肉卸売業者より仕入れています。まず、豚肉卸売業者は、フェラーリ社のための原料肉を選別し搬入します。その後、フェラーリ社の担当者が
- 重量
- 見た目
- 放血の度合い
- あたりなどのダメージ

を搬入時に改めてチェックを行い、業者の持ってきたもののうち平均して約85%の原料が自社基準に見合ったものとして受け入れされます。
その時に発生した自社基準に満たなかった残りの約15%の原料については、豚肉卸売業者が引取別の業者へもっていきます。合格した約85%の原料についてはプレミアを支払い、日常的にいい原料を優先してわけてもらえるような関係を構築する努力をしています。

海塩
シチリアの海塩を使用。2種類の粒の違う海塩を使い分けています。この海塩はそれぞれの粒が均一になるように作られた生産者のものに限っています。

原木 月間15本限定

予約受付中

9月13日(金)出荷見込みです。
ただいま、予約を受け付けております。
納期が確定しましたら、弊社担当営業よりご連絡申し上げます。

24ヶ月熟成

オーダー名 フェラーリ社 原木
イタリア エミリア・ロマーニャ州産
プロシュート・ディ・パルマ(骨なし)原木
【1本：約8.5kg】
DOP認証取得製品 生ハム チルド
¥2,900/kg

クオーターカット

前号で案内している60本に加えて、今月70本入荷いたします。ぜひ、ご賞味ください。
※前号で案内している分が早めになくなった際は、一時欠品となります。その場合9月13日(金)に出荷再開できる見通しです。
欠品期間が発生した際は、予約を受け付けます。納期が確定いたしましたら、弊社担当営業よりご連絡申し上げます。

24ヶ月熟成 1本単位
オーダー名 フェラーリ社 クオーターカット・1本分
イタリア エミリア・ロマーニャ州産
プロシュート・ディ・パルマ(骨なし)
クオーターカット(1/4カット)
1本単位出荷(4パック単位出荷)
【1本単位(4パック)：約7kg】【1ピース：1.4～2.1kg】
DOP認証取得製品 生ハム チルド
¥3,100/kg

24ヶ月熟成 1/2本単位 左右どちらか一方のお届けです
オーダー名 フェラーリ社 クオーターカット・1/2本分
イタリア エミリア・ロマーニャ州産
プロシュート・ディ・パルマ(骨なし)
クオーターカット(1/4カット)
1/2本単位出荷(2パック単位出荷)
【1/2本単位(2パック)：約3.5kg】【1ピース：1.4～2.1kg】
DOP認証取得製品 生ハム チルド
¥3,250/kg

\ 歩留まり良好で小割になって使いやすい /
クオーターカット商品 新入荷!!

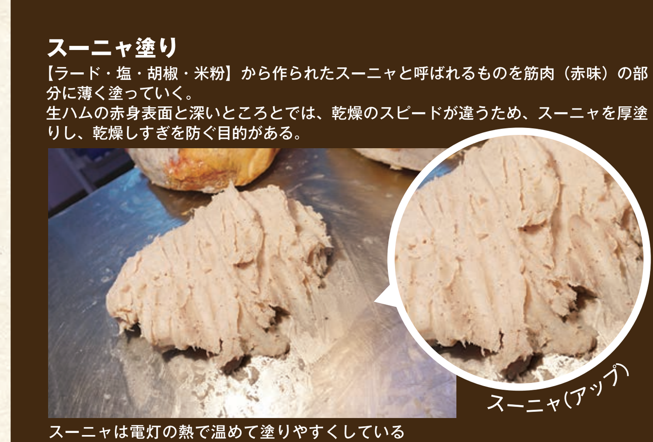
この部分がありません(シャンク)
原木 平均8.4kg ※個体差あります
クオーター 平均6.9kg ※個体差あります

現地の衛生的な環境でシャンクの先の方をカットしてから、1/4にしております。1/4に小割されているため、これまで使うことができなかった小さい店舗様でも使いやすいサイズになっております。
また、1/4にされたそれぞれのピースのパルマハムの烙印がおされております。
クオーターカットはシャンクがおとされているため、歩留まり良好です。原木とクオーターカット 4パック(1本分)を比較して、約1.5kg(個体差あります)の差があります。

MEMO クオーターカットとは？
クオーターカットはパルマハム協会が定める最小単位の分割製品です。そのため、1/4にされたすべてのピースにパルマハムの烙印を押すことができるのです。

パルマハム製造工程の一部を紹介

スーニャ塗り
【ラード・塩・胡椒・米粉】から作られたスーニャと呼ばれるものを筋肉(赤味)の部分に薄く塗っていく。
生ハムの赤身表面と深いところとでは、乾燥のスピードが違うため、スーニャを厚塗りし、乾燥しすぎを防ぐ目的がある。

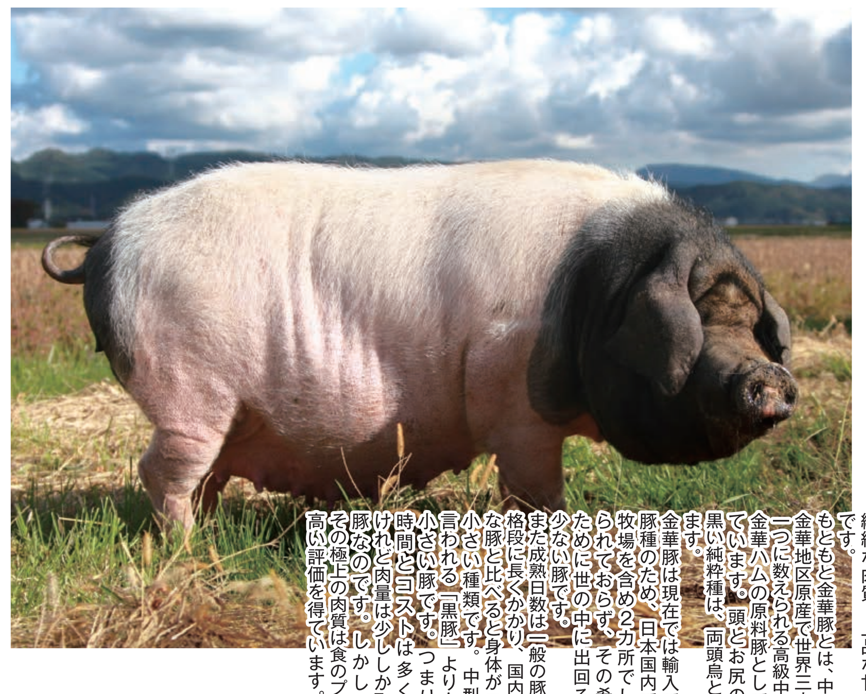

スーニャ(アップ)
スーニャは電灯の熱で温めて塗りやすくしている
職人が丁寧にスーニャを塗る
骨の頭の隙間などもしっかり塗る
皮から1cm程度はあけて塗る
スーニャ塗り完成

烙印
12ヶ月の最低熟成期間の後、Istituto Parma Qualità パルマ品質協会の検査官によって、その基準をみたしたものだけが王冠の烙印を受けることができる。
IPQ パルマハム品質協会の検査官は生ハム1本1本熟成期間を調べ、全ての生産工程が法律に則していることを確認する。最後にひとつひとつのハムの5箇所に馬の骨でできた針を刺し、その都度香りを嗅ぐことで品質検査が行なわれる。

烙印
馬の骨でできた針で香りの確認

熟成&熟成庫
その後、自社の職人によって、1本1本の状態を確認し、それぞれの個体にあった適切な熟成期間で出荷される。

パルマハムは、1996年にPDO(原産地呼称保護)に認定された最初の食肉製品の一つです。



喝采の金華豚

口にした瞬間、全身の細胞という細胞がいっせいにどよめき、拍手し、喝采するかのような上品な甘味と繊細な肉質。世界で幻の豚と称されている最高級にして超稀少種の品種。それが金華豚です。
私たちは年間出荷量わずか1000頭以下の純血種「平田牧場 純粋金華豚」と長年にわたって培ってきた品種交配の技術により誕生した「平田牧場金華豚」の2種類の金華豚を育てています。

幻の豚と呼ばれる世界でも希少な最高品種。豚肉の常識を覆す、繊細な肉質、上品な甘みが特徴です。
もともと金華豚とは、中国浙江省金華地区原産で世界三大ハムの一つに数えられる高級中華食材の金華ハムの原料豚として知られています。頭とお尻の部分が黒い純粋種は、両頭烏とも呼ばれます。
金華豚は現在では輸入できない豚種のため、日本国内では平田牧場を含め2カ所でしか育てられておらず、その希少さのために世の中に出回ることが少ない豚です。
また成熟日数は一般の豚と比べて格段に長くかかり、国内の一般的な豚と比べると身体が二回り程小さい種類です。中型品種と言われる「黒豚」よりもさらに小さい豚です。つまり、飼育時間とコストは多くかかるけれど肉量は少ししか取れない豚なのです。しかしながら、その極上の肉質は食のプロからも高い評価を得ています。

日本の米育ち 平田牧場純粋金華豚

K：金華豚(♀) × K：金華豚(♂) → KK

いやはや、もはや自然界の芸術作品とも言える。
年間出荷量が約1,000頭の超希少種。幻の豚ともよばれている純血種の金華豚で、「これが豚肉か！」と驚く肉質です。幻の豚ですが、事実、平田牧場には存在しています。日本の米の旨味が、より華麗で精緻な金華豚を作り出しており、脂肪はしっとりと甘くコクがあり、肉質はシルクのようにキメが細かくとても柔らかです。

品種	K×K
出荷日令	約240日
出荷体重	80kg
出荷頭数	1,000頭

北海道産 平田牧場純粋金華豚
カタロース ブロック【1本：1.5～2.0kg】
受注発注品(納期目安7～10営業日)
¥6,980/kg
※基本的にはチルドでのお届けになりますが、需要が集中した場合は冷凍品になる場合がございます。
※最大供給量4本/週 程度

北海道産 平田牧場純粋金華豚 骨付きロース ブロック(冷蔵品)
【1本：3.0～4.5kg】
受注発注品(納期目安7～10営業日)
※ヒレなし ※最大供給量、4本/週程度。
¥9,980/kg

北海道産 平田牧場純粋金華豚 枝肉(半頭分/3分割済/骨付き)
ブロック(冷蔵品)
【半頭：24～26kg】
受注発注品(納期目安7～10営業日)
※最大供給量2頭/週 程度
¥2,280/kg

日本の米育ち 平田牧場金華豚

L：ランドレース(♀) × D：デュロック(♂) → LD(♀) × K：金華豚(♂) → LDK

常識をくつがえすという表現が、この肉にふさわしい。
金華豚は肥育に日数がかかり、産肉量が少ないことからも稀少な品種ですが、平田牧場様が長年にわたって培ってきた独自の交配技術により、生み出された品種が、この平田牧場金華豚です。金華豚のもつ優れた肉質はそのままに、精妙きわめた肉の内から こぼれる滋味の絶妙。しっとりとして気品の高い脂。はんなりとした甘味。日本の米の旨味が金華豚に磨きをかけ、食べた瞬間、気品という言葉を持ち出したくなる至高の豚肉です。

品種	LD×K
出荷日令	約210日
出荷体重	95kg
出荷頭数	24,000頭

山形県産 平田牧場金華豚 カタロース ブロック
(冷蔵品または冷凍品)
【1本：1.6～1.9kg】
¥2,980/kg
※需要が集中した場合は2～4営業日お待ちいただくか、冷凍品になる場合がございます。

山形県産 平田牧場金華豚
骨付きロース ブロック
(冷蔵品)【1本：3.0～4.5kg】
受注発注品(納期目安7～10営業日)
※ヒレなし
¥3,480/kg

沈黙の三元豚

口を開けて舌先にのせると、言葉もいっしょに溶解してしまい、もはや沈黙して物憂げにあたりを見回すしか術がない上質でとろける白身脂が特徴です。飼育日数を一般の三元豚よりも長い期間をかけ、さらに開放的な環境でのびのび育てた「平田牧場三元豚」と黒豚を交配させてひと味ちがう肉質に仕立てた「平田牧場 三元豚バークシャー50」を育てています。

日本の米育ち 平田牧場三元豚 "バークシャー50"

L：ランドレース(♀) × D：デュロック(♂) → LD(♀) × B：バークシャー(♂) → LDB

世の三元豚とは、あきらかに違う。黒豚がなんともいい味を出している。
平田牧場三元豚"バークシャー50"は、ランドレース種(L)とデュロック種(D)に『黒豚のバークシャー種(B)』を交配させた、特別な三元交配豚LDB種です。このLDB種は、中型で脂が乗りやすく、筋繊維がきめ細やかで脂の質が良いなど肉質が非常に優れています。飼育日数も一般の三元豚よりも長い約200日をかけて育てています。真っ白でベタベタせずに、気品としか言いようがない清浄さがある脂身の甘味。飲み込むのがあまりにも惜しく感じられる、非凡無類の三元豚です。

品種	LD×B
出荷日令	約200日
出荷体重	107kg
出荷頭数	95,000頭

国産 平田牧場三元豚
"バークシャー50"
カタロース ブロック
【1本：1.8～2.3kg】
※12本/週 限定
¥2,480/kg

日本の米育ち 平田牧場三元豚

L：ランドレース(♀) × W：大ヨークシャー(♂) → LW(♀) × D：デュロック(♂) → LWD

今や一般名称として知られた三元豚、実は平田牧場様が生みの親です。平田牧場三元豚は、3つの品種の豚を掛け合わせた「三元交配豚」です。特に肉質を重視した系統選抜を行い、品種系統の明らかな3種類の豚を掛け合わせることで最高の肉質を実現することに成功しました。また、一般の三元豚の飼育日数が約150日～180日のところ、平田牧場三元豚は約180日～200日と長い期間をかけてじっくり育てられます。通気性のよい開放豚舎で、豚にとって快適な飼育空間づくりを行っており、平田牧場三元豚はストレスを抱えることなくのびのびと育っています。
肉の繊維はキメ細かく、やわらかさもありながら心地よい歯ごたえ。日本の米で育った平田牧場三元豚のとろりとした上品な甘さの脂身とあいまって、三元豚を超える三元豚を提供しています。

品種	LW×D
出荷日令	約180～200日
出荷体重	107kg
出荷頭数	50,000頭

国産 平田牧場三元豚 カタロース ブロック
(冷蔵品)
【1本：1.8～2.3kg】
¥1,680/kg

国産 平田牧場三元豚 バラ ブロック
(冷蔵品)
【1枚：4.6～5.3kg】
¥1,580/kg

国産 平田牧場三元豚
ロース ブロック
(冷蔵品)
【1本：4.0～5.0kg】
¥2,180/kg

国産 平田牧場三元豚
カタバラスペアリブ
ブロック
(凍結品)
【1枚：0.9～1.2kg】
¥1,390/kg