

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

マスタールージュでも採用されている品種を使用しています。「消費期限で通常の選別品」を「放牧で育てている」とあり小ぶりですが、自慢をもっておすすめできる商品です。

1,080 /kg

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

490 /kg

2kg×3パック 480 /kg
【約24枚入り】

ハーブひまわりチキン

今月より価格改定いたしました

【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】

489 /kg

6kg購入はさらにお買い得!! 1袋・6kg 399 /kg
【約28本入り】

【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】

459 /kg

6kg購入はさらにお買い得!! 1袋・6kg 399 /kg
【約24本入り】

弊社おすすめ

フォアグラフェア

パンファインフード社
ハンガリー産
フォード・カナル
(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】

2,880 /kg

2,780 /kg

10パック以上

サトマリカチャ社
ハンガリー産 冷凍
フォード・カナル
(トレーのせ)
【1パック：500g~700g】

フォアグラ 凍結品

1kg単位 3,280 /kg
5kg単位 1,250 /kg
10kg以上 2,999 /kg
1kg単位 1,150 /kg
5kg単位 1,250 /kg
1kg単位 1,390 /kg

ハンガリー産 冷凍
マッグ・ド・カナル
【1パック：300g~400g】

凍結品

1kg単位 1,150 /kg
5kg単位 1,250 /kg
1kg単位 1,390 /kg

農場はジェファさんの農場のみ、輸入生肉では数少ない、生産者の顔が見えるカットビーフです

- 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日以上長期動物肥育
- 痛病がBMS7-9のもの中心（肥地の発生率の状況により、一部のBMS4-6の商品が通る場合がございます）

ラム肉特集!

オーストラリア産 冷凍
ラム正肉(イチョ)ブロック(チルド)
【1パック：1.0~1.8kg】

2,190 /kg

オーストラリア産 冷凍
ラム正肉(イチョ)ブロック(チルド)
【1パック：1.0~1.8kg】

1,490 /kg

オーストラリア産 冷凍
ラム正肉(イチョ)ブロック(チルド)
【1パック：1.0~1.8kg】

980 /kg

無添加 生ハム

「豚モモ肉、海塩」だけで作られた

イタリア産 チルド プロシュート・デ・イタリア
【厚さ：0.7mm、枚数：17~19枚】
【1パック：200g(ガスパック)】

750 /kg

2019年11月産地検査してまいりました

5kg 1,540 /kg **10kg 10,000 /kg**

10kg 6,800 /kg 20kg 12,800 /kg

ハンガリー北東部キシュバールダ。弊社が販売するマスタールージュやハーブひまわりチキンは、自然豊かなエリアで育てています。

飼料工場、種鶏場、育成農場、処理工場の全てを垂直一貫生産しているマスターグッド社。日本のどのプロイラー農場や工場でも簡単に真似することのできない「こだわり」をお届けします。

マスタールージュとハーブひまわりチキンでは、処理の過程で薬品は使いません。エアチャー（冷気を用いた冷却器）を用いて、屠鳥後の冷やしこみを行います。冷水による冷却ではないため、鶏肉に余計な水分をたくわえることはありませんが、冷気を用いるため若干の水分がなくなります。

一方で日本の鶏は、「次亜塩素酸ナトリウム」や「過酢酸製剤」といった薬品を希釈して入れた冷水につけて、屠鳥後の冷やしこみや菌の抑制をする処置を行うのが一般的。この時、鶏肉に若干の水分をたくわえることになります。

日本の鶏は適度な水分でやわらかくジューシー、マスタールージュ・ハーブひまわりチキンはしっかり鶏肉を食べたと感じる歯ごたえ(人によってはパサつき)と、食感の差が生じてしまうのは、この処理工程の差が表れたものと弊社は考えています。

●一般的な日本のプロイラーとの比較

	ハーブひまわりチキン	マスタールージュ	一般的な日本のプロイラー
遺伝子組換飼料不使用	○	○	× 不使用とはいえない
飼料への抗生物質不使用	○	○	× 不使用とはいえない
動物質性飼料不使用	○	○	× 魚粉など動物性飼料が混ざっている
成長ホルモン不使用	○	○	△ 成長ホルモンを使っていない、動物性目的で成長物質を使っていることがある
冷却工程での薬剤の使用なし	○	○	× 次亜塩素酸ナトリウムや過酢酸製剤などを希釈した水を使用
垂直一貫生産	○	○	× 分業制が一般的
Global GAP 認証取得農場育ち	○	×	× 日本に Global GAP 認証取得のプロイラー農場はない

ハーブひまわりチキンの難点ある小さな点ではあるが、出現を断根する工夫や、出現を断根する工夫を怠らない理由を、ご自身で考えてください。そのため、必要であれば、日本のプロイラーが採用しているものになっていきます。

日本ではあまりなじみがない認証制度ですが、東京オリンピック・パラリンピック競技大会における食料調達基準に定められている国際的な認証制度の一つです。ハーブひまわりチキンが育つすべての農場で、「農産物の安全性」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保障」、「動物福祉」などの200を達成する項目において、基準を満たした農場であることが第三者認証機関より認められています。安全の取り組みは、当事者ではなく第三者で証明していく時代になってきています。

GLOBAL G.A.P.

SAN CARLO

サンカルロ社 特集

年内継続販売が決定しました
年末メニューにもぜひご利用ください!!

イタリア産 ミラノサラミ ブロック
【1パック：1.5~2.0kg】

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

2,480 /kg

イタリア産 ナポリサラミ・ピcante ブロック
【1パック：0.8~1.1kg】
直径 7cm

2,480 /kg

イタリア産 ナポリサラミ・ピcante ブロック
【1パック：0.8~1.1kg】
直径 7cm

2,480 /kg

イタリア産 ナポリサラミ・ピcante ブロック
【1パック：0.8~1.1kg】
直径 7cm

2,480 /kg

About SAN CARLO

サンカルロ社は、多くの食の名産を生み出していることで有名なイタリアローマ州の、ピアチェンツァにおいて創業以来、およそ40年を継続して事業を営んでいます。イタリア産で、各種サラミ、ソーセージ、パスタなどの食品を生産、加工、販売、流通しています。また、衛生管理、安全管理、品質管理、環境管理、労働安全衛生管理システムなどの認証も取得しています。イタリア産の食品は、EUが定める最も厳格な食品の産地及び品質認定表示「商品」を製造している極めて特徴的なメーカーであり、サラミの伝統を守り、

品質に強いこだわりを持っており、伝統を重んじる姿勢を持ちながらも、食の安全に対しては真摯に取り組み、ISO9001（品質マネジメントシステム）、BRCI（英国小売協会規格）、IFS（国際食品規格）、ISO22000（食品安全マネジメントシステム）、EMAS（環境管理監査制度）、OHSAS18001（労働安全衛生マネジメントシステム）などの認証も取得しています。また、衛生管理、安全管理、品質管理、労働安全衛生管理システムなどの認証も取得しています。また、衛生管理、安全管理、品質管理、労働安全衛生管理システムなどの認証も取得しています。

DOP認証取得製品

イタリア産 ミラノサラミ ブロック (DOP商品)
【1パック：0.8~1.0kg】

3,390 /kg

イタリア産 ナポリサラミ・ドルチェ ブロック (DOP商品)
【1パック：1.5~2.2kg】

2,790 /kg

イタリア産 ナポリサラミ・ピcante ブロック (DOP商品)
【1パック：0.5~0.6kg】

2,690 /kg

LINE UP

クリーパーズ オーガニック・ビーフの特徴

クリーパーズ オーガニック・ビーフの特徴

家族経営農家
有機認定
環境上の持続可能性

クリーパーズの商品は、120以上の家族経営者農家と提携し、年間を通じて、一貫して品質の高い商品を供給可能である。

クリーパーズの牛肉は、自然環境の中で放牧飼育されています。牛が自由に過ごせる環境の下で、従来の肉と比べ多種多量な脂肪、オメガ3脂肪酸の含有量が高いことが知られています。

クリーパーズの牛肉は、自然環境の中で放牧飼育されています。牛が自由に過ごせる環境の下で、従来の肉と比べ多種多量な脂肪、オメガ3脂肪酸の含有量が高いことが知られています。

クリーパーズの牛肉は、自然環境の中で放牧飼育されています。牛が自由に過ごせる環境の下で、従来の肉と比べ多種多量な脂肪、オメガ3脂肪酸の含有量が高いことが知られています。

Arcadian MEAT CO. ORGANIC & NATURAL

航空便で日本に輸入いたしました

アーケディアン オーガニック& ナチュラル・ミート社プロデュース

クリーパーズ オーガニック・ビーフ

Cleaver's Organic Beef

調理のポイント

肉はしっかりとした赤身になります。炭火の炙り(レア~ミディアムレア)は、赤身の味わいと適度な柔らかさを堪能いただけます。しかしながら、火が入りすぎるとパサつきを感じやすくなりますので、お気を付けください。

使いやすいサイズでおすすめ

オーストラリア産 オーガニック・ビーフ 牛モモ肉(イチョ)ブロック(チルド) 【1パック：1.0~1.8kg】

2,980 /kg

オーストラリア産 オーガニック・ビーフ 牛モモ肉(ラム)ブロック(チルド) 【1パック：2.5~3.8kg】

2,980 /kg

オーストラリア産 オーガニック・ビーフ 牛モモ肉(ラム)ブロック3分割カット(チルド) 【1パック：1.2~2.0kg】

3,880 /kg

Australian Certified Organic
ACO CERT. NO. 271

オーストラリア産有機認定商品

クリーパーズは、オーストラリア最大の有機食肉ブランドです。アーケディアン社の有機食肉は、同国の900以上の主要スーパーマーケットおよび独立系小売業者から販売されています。アーケディアン社は、肉畜生産者120以上の有機認定農家と提携、これらの専門農家の所在地は、南はタスマニア州、北はクイーンズランド州まで、オーストラリア東海岸地域全体にわたっています。そのため、一貫して高い品質の商品が年間を通して供給可能です。

クリーパーズの認定有機農家

クリーパーズ・オーガニック・ミートは、すべてが有機認定を受けたオーストラリア国内農場の供給網から調達されています。これは農場は、認定あるオーストラリアの家族経営者農家と提携、農業にホールシステムアプローチを採用するとともに、動物福祉、持続可能性、および生産者向上など多岐にわたる目標を達成しています。

クリーパーズは、畜産業者は土地の「番人」であると考えています。彼らに敬意を払い、支援することで、今後世代にもわたって彼らの事業経営や生産性の維持につながると信じています。

オーストラリア有機食肉のトップブランド

クリーパーズは、オーストラリア最大の有機食肉ブランドです。アーケディアン社の有機食肉は、同国の900以上の主要スーパーマーケットおよび独立系小売業者から販売されています。アーケディアン社は、肉畜生産者120以上の有機認定農家と提携、これらの専門農家の所在地は、南はタスマニア州、北はクイーンズランド州まで、オーストラリア東海岸地域全体にわたっています。そのため、一貫して高い品質の商品が年間を通して供給可能です。