Kawashima Meat Information vol.31

<お客様へのお知らせとお願い>
◎急速凍結の入荷時品質保持期間を変更することなく対応しているため、解凍期間はお受けいたしかねます。
◎午前開始の特売商品は、11月1日(土)販売いたします。尚、次週は11月29日の金に販売いたします。
価格はすべて税抜表記になります。
◎規格商品を売場、スライス、カット加工した場合は、規格規格のレギュラー売場となります。

広告商品売り出し期間
11/1(金)▶11/29(金)

秋の特価祭

オーストラリア産 チルド ラム 骨付きロース (ラム スタンダードラック) ブロック
【1パック：0.6～1.9kg (0.9～1.5kg中心)】
ラム　チルド
¥1,799/kg
現地の生体の状況により、ばらつきが出やすく、ご迷惑をおかけしてしまい申し訳ございません。予めご了承ください。

メキシコ産 冷凍 馬 サーロイン(1/2本単位出荷)
【1パック：1.6～3.4kg】
馬　凍結品　要加熱品(生食不可)
¥1,180/kg
国内ではとんど流通していない馬のサーロインを使いやすいパーフェクトの真空パックにてメキシコより輸入しました。
脂身のない、グリルキ規格なので、火入れの加減次第ではややぱさつきやすいです。臭みはほとんどなく、適度なやわらかさと赤身の味わいが楽しめる馬のサーロイン。この機会に、ぜひ、ご賞味ください。

アメリカ産 冷凍 アンガス牛 メガネ・カルビ(モモ・ランプ)
【1パック：1.3～2.2kg】
輸入牛　凍結品
¥780/kg
勝骨についている骨部位です。焼肉として煮込み材としても使え、歩留もよい部位です。

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 冷凍 アンガス牛モモ(グリルキランプ) 日本人好みの穀物肥育仕上げ
1本：約3.5～5.0kg
輸入牛　凍結品
¥1,980/kg

グリルキランプとは？
この商品はロストビッフ(グリルキランプ)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、余計な脂肪を調理で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。

アメリカ産 チルド 牛ヒレ ブロック
【1パック：約1.7～2.3kg】
輸入牛　チルド　160本/週限定
¥2,580/kg
サイドストラップオフ(ヒモオフ)規格のため、歩留まり良好です。

オーストラリア産 冷凍 熟成ラム骨付ロース2cm厚カット (Tボーン、ポーションカット商品)
【1パック：2枚入り (約70～100g/枚のものが2枚)】
ラム　凍結品
¥1,980/kg

すべてのピースにヒレはついておりますが、カット場所によってはヒレの大きさにバラつきが出ますのであらかじめご了承ください。

ハンガリー産 冷凍 マンガリッツァ豚 豚カタロース ブロック
【1本：1.6～3.4kg】
銘柄豚　凍結品　1,500kg限定
¥1,480/kg

ニコハモネス社(Nico Jamones社)

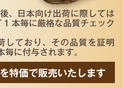
ニコハモネス社は1965年の創業以来、半世紀以上の長きにわたり生ハムだけを徹底に作り続ける スペシャリストです。
家族経営により伝統的な製造手法を代々受け継いで今日に至っており、高品質な生ハムを安定的に作り続ける技術に関しては、スペインのみならず、ヨーロッパ中で定評があります。
ニコハモネス社のハモンセラーノは、スペイン国農業・食料・環境省より【Jamon Serrano ETQ】のカテゴリーにおいて 2016 年度最高のハモンセラーノとして表彰され、高品質な同社製品がハモンセラーノの世界的イメージ向上に大いに貢献した事が認められました。本場スペイン、そして世界が認めたニコハモネス社が生み出す上質の商品を是非ご賞味ください。

ニコハモネス社 スペイン産 チルド ハモンセラーノ・グランレゼルバ (骨付き生ハム/後ろ足)
【1本：7～8.5kg】
熟成期間 15ヶ月以上
¥1,680/kg

箱に入れてお届けします

熟成期間は15か月以上のグランレゼルバ。
職人が丹精を込めて一本一本仕上げた逸品です。
ニコハモネス社のハモンセラーノは、熟成終了後、日本向け出荷に際しては ハモンセラーノ協会の検査員が岡社工場において 1 本毎に厳格な品質チェックを行います。
その検査に合格した商品だけを日本向けに出荷しており、その品質を証明するため、ハモンセラーノ協会の証明タグが 1 本毎に付与されます。

原木購入のお客様に限り、生ハムホルダーを特価で販売いたします
30台限定(1店舗1台限り) ¥3,500/台
※ナイフは入っていない場合があります。※組み立てはお客様でお願いいたします。



フランス産 冷凍 豚の血
【1本：2.5kg】
豚血　凍結品
¥3,700/本 (¥1,490/kg)
ブータンソワールなどつくるのにおすすめです。血を的に回収された豚の血を凝固しないように加工し、ボトリングした豚の血です。
[原材料] 豚血、食塩 / リン酸塩 (Na、K)
※表品のため小分けなどの対応はお受けいたしかねます。

スペイン産 冷凍 デュロック種 豚カタロースブロック (カフェスタイル)
【1本：1.5～2.5kg】
銘柄豚　凍結品
残り90本限定
¥780/kg

凍結品です

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(4～22kg)】
ラム　凍結品
¥1,490/kg

北海道産 中札内田舎どり 中抜き(小びな)【1羽：800～900g】
銘柄鶏　凍結品
¥890/羽

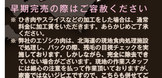
PICK UP

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 ピスタチオ入り モルタデラ Miss Modena 直径12cm(チルド品)
【1パック：2.4～2.7kg】
加工品　チルド
¥1,080/kg
価格と品質のバランスが取れた商品です

北海道産 エゾシカフェア

早期完売の際はご容赦ください
※ 0才肉やスライスなどの加工もした場合は、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。
※ 弊社のエゾシカ肉は、北海道の提携食肉処理場で処理されたものです。処理の際に安全を考慮しております。しかしながら、弾丸による処理ではない場合があります。調理の際はスライスに細心の注意を払って作業しておりますが、事故はないとは言えませんので、ご了承ください。ご使用前に必ずよくお調べ申し上げます。

北海道産 チルド エゾシカ カタ正肉 ブロック
【1.4～4.5kg】
鹿　チルド
¥780/kg



北海道産 チルドまたは冷凍 エゾシカ ロース正肉 ブロック
【1.5～4.0kg】
鹿　チルドまたは凍結品
¥3,980/kg

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

こだわり家禽フェア

ハンガリー産鴨特集

年内継続販売いたします
こちらのコーナーで紹介している商品は、私たちがハンガリーを訪問し、農場と工場を自らの目で確認してきたメーカーのものになります。確かな品質のものを、お手頃価格でお届けいたします。

弊社PB商品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. 簡易度の高い屠畜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

パノンファインフード社はアルコール急速凍結と窒素凍結のどちらの製品でも供給可能です。弊社ではアルコール急速凍結品を採定して取扱輸入しています。
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未結晶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。

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
1パック単位 ¥2,880/kg
10パック以上 ¥2,780/kg

サトマリカチャ社 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 ¥3,280/kg
10パック以上 ¥2,999/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
ケース10kg単位 ¥1,150/kg
ケース5kg単位 ¥1,250/kg
1枚単位 ¥1,390/kg

その他おすすめ家禽

フランス産 ホロホロ鳥 冷凍 キュイス・ド・パンタード (骨付モモ肉)
【1パック2本入り：約180～220g×2本】
ホロホロ鳥　凍結品
¥1,680/kg

フランス産 ホロホロ鳥 冷凍 パンタードP.A.C.(中抜き)
【1パック1羽入り：約1kg】
ホロホロ鳥　凍結品
¥1,150/kg

スペイン産 ウズラ 冷凍 ガイユP.A.C.(中抜き)
【1パック2羽入り：約160～210g×2羽】
ウズラ　凍結品
¥1,380/kg

フランス産鴨特集

フランス産 冷凍 キュイス・ド・カナール
ブランド名：カナールパッション
【1パック1枚入り：300～360g】
鴨　凍結品　4000kg限定
¥990/kg

フランス産 冷凍 フィレ・ド・カネット
ブランド名：カナールパッション
【1パック1枚入り：170～200g】
鴨　凍結品　2000kg限定
¥1,890/kg

フランス産 冷凍 マグレ・ド・カナール
ブランド名：カナールパッション
【1パック1枚入り：350～400g】
鴨　凍結品　800kg限定
¥1,890/kg

フランス産 冷凍 フォア・ド・カナール
ブランド名：カナールパッション
【1パック：500～650g】
鴨　凍結品　60kg限定
¥4,500/kg

Gérard BURGAUD ビュルゴー家のシャラン鴨
ビュルゴー家のシャラン鴨はフランスのワンデン沿岸で育つ鴨です。屠殺はエトフェ(窒息)で行い、血液を体内に残すことで、滑らかな風味方法を用いた鴨と比べ、鉄分の香りを強く感じられるという特徴があります。

フランス産 ビュルゴー家シャラン鴨 冷凍 キュイス・カナール・シャランデ
エトフェ(窒息)処理されたシャラン鴨の骨付モモ肉
【1パック2本入り：約300g×2本入】
鴨　凍結品
¥1,680/kg

フランス産 ビュルゴー家シャラン鴨 冷凍 フィレ・カナール・シャランデ
エトフェ(窒息)処理されたシャラン鴨のムネ正肉
【1パック2本入り：約300g×2枚】
鴨　凍結品
¥4,980/kg

フランス産 ビュルゴー家シャラン鴨 冷凍 パトゥー・カナール・シャランデ
エトフェ(窒息)処理されたシャラン鴨の骨付ムネ肉
【1パック1羽分：600～800g】
鴨　凍結品
¥3,980/kg

岩手がも

岩手県 田野畑村産 岩手がも ムネ肉 (ステーキカット)(凍結品)
【1パック：約315～400g】
鴨　凍結品
¥4,280/kg

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

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
※1羽換算の目安単位：994円/kg～1,192円/kg

弊社の入荷スケジュール			
		11月12日(火)	20羽入荷
10月29日(火)	20羽入荷	11月19日(水)	20羽入荷
11月5日(火)	20羽入荷	11月26日(水)	20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。

スペイン産 エルポゾ社限定 イベリコ豚フェア

エルポゾ社 Legado Ibérico ブランド スペイン産 ハモン・イベリコ(骨付き)
【1本：7.0～8.5kg】
生ハム　チルド　28本限定
11月8日(金)より販売開始見込
24ヶ月熟成 ¥4,600/kg

エルポゾ社 Legado Ibérico ブランド スペイン産 イベリコ・フエテック(白カビサラミ) 直径：約3cm程度
【1パック：1本130g】
サラミ　チルド
680本限定
11月8日(金)より販売開始見込
¥590/本

エルポゾ社 Legado Ibérico ブランド スペイン産イベリコ・チョリソー 直径：約3cm程度
【1パック：1本150g】
サラミ　チルド
1,360本限定
11月8日(金)より販売開始見込
¥590/本

エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 ネック肉 ブロック (ジョール/豚トロ)
【1パック(3枚入)：0.4～0.8kg】
銘柄豚　凍結品
¥1,980/kg

エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 ホホ ブロック
【1パック(9～11枚入)：約0.9～1.1kg】
銘柄豚　凍結品
¥1,380/kg

エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 ラガルト (ロインチェーン)
【1パック：0.4～0.6kg】
銘柄豚　凍結品
¥1,280/kg

エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 カタロース ブロック (プレサなし規格になります)
【1パック：1.6～2.4kg】
銘柄豚　凍結品
¥1,680/kg

注文名　イベリコ豚1/2本ロース
エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚ロース ブロック(1/2本単位出荷)
【1パック：1.3～2.5kg】
銘柄豚　凍結品
¥1,380/kg

エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 タン ブロック
【1パック(2本入)：0.4～0.6kg】
銘柄豚　凍結品
¥1,180/kg

エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 骨付きロース ブロック
【1パック：2.0～2.7kg】
銘柄豚　凍結品
¥2,280/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】
※フランスやルルージュでも採用されている品種を使用しています。"肉質重視で成長の遅い品種"を"放牧で育てている"こともあり小ぶりですが、自信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
6kg単位での購入はさらにお買い得 2kg×3パック【約24枚入り】¥480/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 200～220g
【10本入り】
¥489/kg
6kg単位での購入はさらにお買い得 1箱：6kg【約28本入り】¥399/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】
¥459/kg
6kg単位での購入はさらにお買い得 1箱：6kg【約24本入り】¥399/kg

ハンガリー北東部キシュパールダ。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っています。
飼料工場、種鶏場、孵卵場、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。日本のどのブ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。エアーチラー(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の蒸発があります。
一方で日本の鶏は、脱羽後『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。

●一般的な日本のブロイラーとの比較

	ハーブひまわりチキン	マスタールージュ	一般的な日本のブロイラー
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	○	○	△ 成長ホルモンは使っていないが、増体目的で抗生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冷水を使用
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認証取得のブロイラー農場はない

ハーブひまわりチキンは世界で3箇所の処理能力を誇る大規模工場で、丁寧に処理されています。

ハーブひまわりチキンの踏みしめる小さなわらは殺菌され、出荷まで衛生に十分な環境を保っています。そのため、足の裏が大変きれいで、日々のケアが行き届いている証になっています。

GLOBALG.A.P.
日本ではあまりなじみの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材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、「農畜産物の安全性」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」などの 200 を超える項目において、基準をみたした農場であることが第三者認証機関により認められています。安全への取り組みは、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。

前号で終了の特売商品

◆ エルポゾ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 ロース ブロック(ロインビーフ、ヒレ下のみ)
◆ 福島県産 川俣シャモ モモ正肉(凍結品)
◆ 福岡県産 はかた地どり モモ正肉
◆ アルコール急速凍結 'まるみ餅' 豚ロース ブロック
◆ 国産 冷凍 大山どり モモ正肉
◆ 北海道産 平田牧場純粋金華豚 カタロース ブロック(冷凍品)
◆ 北海道産 平田牧場純粋金華豚 骨付きロース ブロック(冷凍品)
◆ 北海道産 平田牧場純粋金華豚 肩肉(半頭分/3分割済/骨付き)ブロック(冷凍品)
◆ 山形県産 平田牧場金華豚 骨付きロース ブロック(冷凍品)

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)