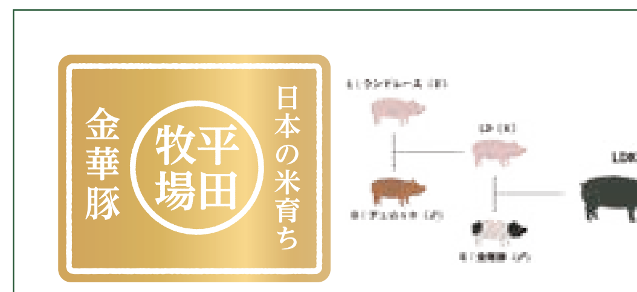
平田牧場

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。



日本の米育ち 平田牧場金華豚

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)
【1本：1.6～1.9kg】
¥2,980/kg

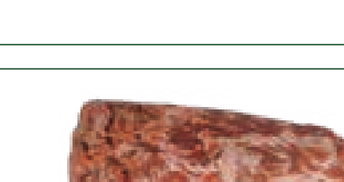
凍結品はさらにお買い得
山形県産 平田牧場金華豚
カタロース ブロック(冷凍品)
【1本：1.6～1.9kg】
¥2,680/kg

三元豚
平田牧場
日本の米育ち

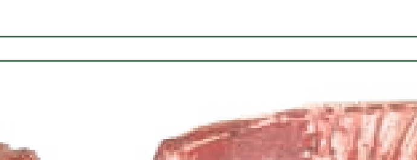
日本の米育ち 平田牧場三元豚

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



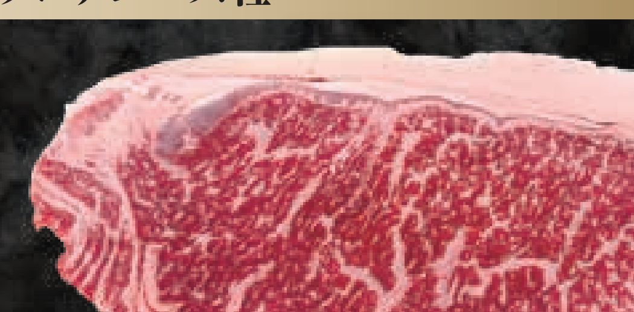
国産 平田牧場三元豚
バラ ブロック（冷蔵品）
【1枚：4.6～5.3kg】
¥1,580/kg

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】
72枚限定/週
¥1,390/kg

オーストラリアンプロデュース社

オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛ウチモモ ブロック
(グリムキ/カブリなし商品)
【1パック：6.5～8.5kg】
輸入牛 チルド
¥1,680/kg



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
¥4,480/kg

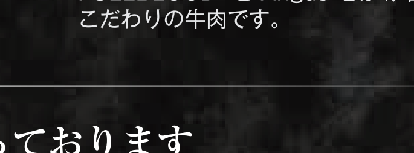
ジェフさんが育てた プレミアム ナチュラルビーフ

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。

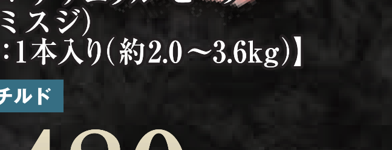
在庫要確認になりますが、引き続き取り扱っております

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
¥2,480/kg

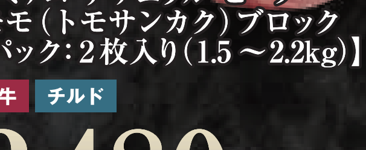
オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛モモ(トモサンカク)ブロック
【1パック：2枚入り(1.5～2.2kg)】
輸入牛 チルド
¥3,480/kg



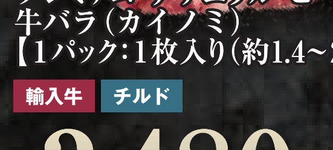
オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛バラ(カイノミ)
【1パック：1枚入り(約1.4～2.2kg)】
輸入牛 チルド
¥3,480/kg



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
¥1,680/kg



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
¥1,280/kg



オーストラリア産
プレミアム・ナチュラル・ビーフ
牛ランイチ ブロック
【1パック：7.0～9.0kg】
輸入牛 チルド
¥1,880/kg

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。

ミラノ
ヴェネツィア
ジェノヴァ
エミリア ロマーニャ州
今回の訪問先 モラニャノ
ラグリモネ
ローマ

2019年5月に産地視察してまいりました

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。

フェラーリ社の こだわり紹介

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。

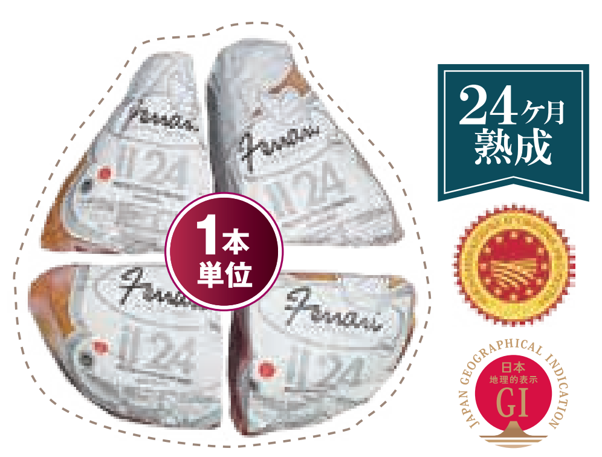
原木

11月8日(金)より販売開始

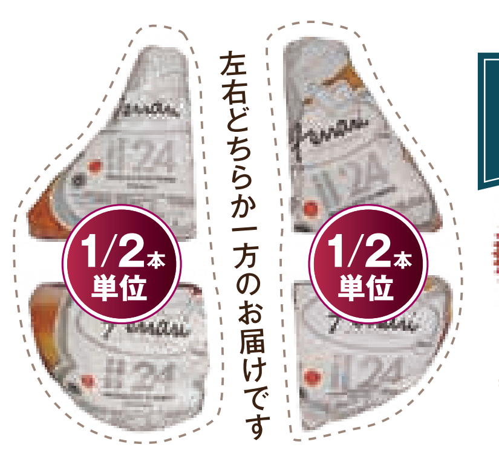
24ヶ月熟成
JAPAN GEOGRAPHICAL INDICATION 日本 地理的表示 GI

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

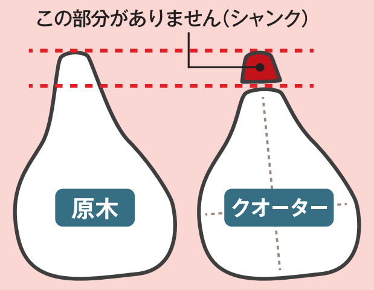


オーダー名 フェラーリ社 クオーターカット・1本分
イタリア エミリア・ロマーニャ州産
プロシュート・ディ・パルマ(骨なし)
クオーターカット(1/4カット)
1本単位出荷（4パック単位出荷）
【1本単位(4パック)：約7kg】【1ピース：1.4～2.1kg】
DOP認証取得製品 生ハム チルド
¥3,100/kg



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!!

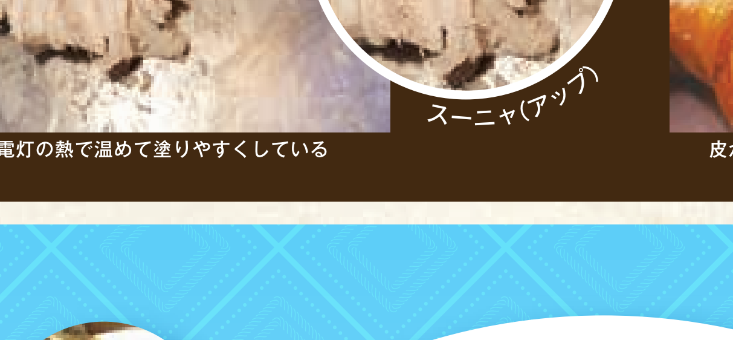


現地の衛生的な環境でシャンクの先の方をカットしてから、1/4にしております。1/4に小割されているため、これまで使うことができなかった小さい店舗様でも使いやすいサイズになっております。
また、1/4にされたそれぞれのピースのパルマハムの烙印がおされております。
クオーターカットはシャンクがおとされているため、歩留まり良好です。原木とクオーターカット4パック(1本分)を比較して、約1.5kg(個体差あります)の差があります。

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

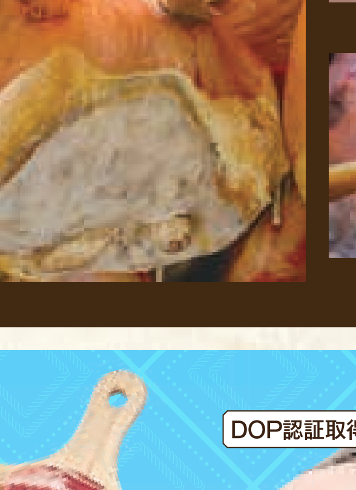
スーニャ塗り
【ラード・塩・胡椒・米粉】から作られたスーニャと呼ばれるものを筋肉（赤味）の部分に薄く塗っていく。
生ハムの赤身表面と深いところとでは、乾燥のスピードが違うため、スーニャを厚塗りし、乾燥しすぎを防ぐ目的がある。



スーニャは電灯の熱で温めて塗りやすくしている
スーニャ(アップ)

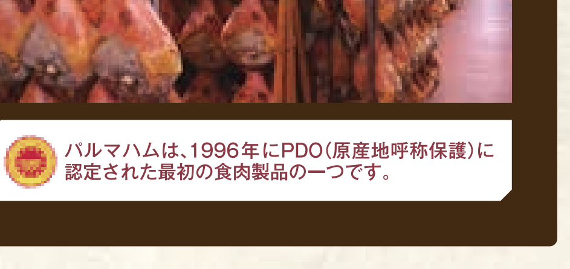
職人が丁寧にスーニャを塗る
骨の頭の隙間などもしっかり塗る
皮から1cm程度はあけて塗る
スーニャ塗り完成

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。

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

クリーバーズ オーガニック・ビーフ

Cleaver's Organic Beef

調理のポイント
お肉はしっかりとした赤身になります。抜群の火加減（レア～ミディアムレア）だと、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です

オーストラリア産
オーガニック・ビーフ
牛モモ肉(イチボ) ブロック(チルド)
【1パック：1.0～1.8kg】
牛肉 チルド
在庫は注文時に弊社営業までお問い合わせください
¥2,980/kg

オーストラリア産
オーガニック・ビーフ
牛モモ肉(ランプ) ブロック(チルド)
【1パック：2.5～3.8kg】
牛肉 チルド
在庫は注文時に弊社営業までお問い合わせください
¥2,980/kg

※原木のものを現地で3分割した商品になります。使いやすいサイズですので、ぜひお試しください。

オーストラリア産
オーガニック・ビーフ
牛サーロイン ブロック 3分割カット(チルド)
【1パック：1.2～2.0kg】
牛肉 チルド ※カット部位の指定はできません。
在庫は注文時に弊社営業までお問い合わせください
¥3,880/kg

弊社では引き続き、"クリーバーズ・オーガニック・ビーフ"を特別価格で販売してまいります。この機会にぜひご賞味下さい。
※毎月1回（下旬）入荷しますが、入荷数量に限りがございますので、在庫や納期を必ず確認頂くようお願い申し上げます。
※大量仕入れが困難な商品ですので、お待たせしてしまうことがあるかと存じますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

とてもデリケートな商品のため、数量は控えめに持ってまいりました。
弊社都合のお願いで誠に恐縮ではございますが、今回のチラシで紹介しているアーケディアン・オーガニック＆ナチュラル・ミート社のクリーバーズ・オーガニック・ビーフの味や価格、商品の規格に対するご意見がございましたら、弊社担当営業に報告頂けると幸甚に存じます。
商社を通じて、フィードバックして参りますので、ぜひ、ご協力ください。

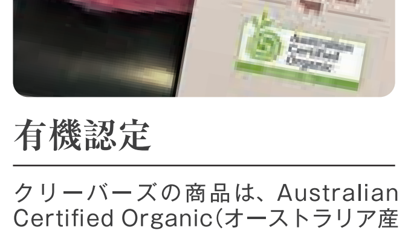
Australian Certified Organic ACO CERT. NO. 271
オーストラリア産有機認定商品

＼川島食品がおすすめする／

クリーバーズ オーガニック・ビーフの特徴

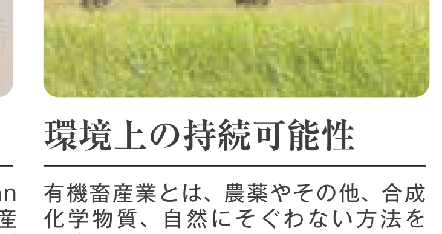
家族経営農家

クリーバーズは、120以上の家族経営専業農家との間で緊密なパートナーシップを確立。年間を通し、一貫して品質の高い商品を供給可能です。



有機認定

クリーバーズの商品は、Australian Certified Organic(オーストラリア産有機認定商品)のロゴが付いていることが自慢です。つまり、持続可能性・倫理的生産に関して最高の基準が満たされているものとご安心いただけます。



環境上の持続可能性

有機畜産業とは、農薬やその他、合成化学物質、自然にそぐわない方法を排除し、環境や家畜に配慮した方法で行われる農業を意味します。クリーバーズは持続可能性を大切にしています。

のびのび放牧

クリーバーズの牛や羊は、野外の広大な自然環境の中で放牧飼育されています。ストレスなくのびのび暮らすことができるため、健康な状態を保つことができます。

ヘルシー・おいしさ

ホルモン剤や抗生物質を一切使用していないので、安心です。
農薬不使用の牧草のおかげで、従来の肉と比べ多価不飽和脂肪酸・オメガ3脂肪酸の含有量が高いことで知られています*。

土壌づくり

農薬を使用しない牧草を作るには、土壌づくりにも余念がありません。牛が過ごす環境を十分に整えることも農家の大切な役割の一つです。

* Srednicka-Tober D.その他（2016年）有機・従来食肉の組成上の差異に関する系統的な文献検討およびメタ分析。英国栄養学雑誌、2016年2月号より。

クリーバーズの認定有機農家

クリーバーズ・オーガニック・ミートは、すべて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。これらの農場は、熱意あるオーストラリアの家族経営農家が経営。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、および生態学上健全な実施形態を重視しています。
認定農場での飼育はあくまで**放牧**にこだわり、畜舎に閉じ込めたりせず、常に牧草を与え、穀物肥育は一切行いません。また、飼育過程において**合成殺虫剤や除草剤、遺伝子組み換え生物、抗生物質の使用、ホルモン剤の投与**も絶対に行いません。
クリーバーズは、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、今後何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

クリーバーズは、オーストラリアで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、同国内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で販売されています。アーケディアン社は、肉畜を生産する120以上の有機認定農家と提携。これらの専業農家の所在地は、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。
クリーバーズは、有機・自然牧草飼育食肉供給のオーストラリア最大手、アーケディアン・オーガニック＆ナチュラル・ミート社のブランドです。

最高の基準
アーケディアン社の有機農場は、毎年、外部組織が厳しい監査を行い、有機認定基準が満たされているかどうか確認しています。

完全認定済み
アーケディアン社が多岐にわたる認証を受けているという事実は、クリーバーズ商品の品質、インテグリティ、トレーサビリティが十分に信頼していただくに値することを意味します。

SALUMIFICIO 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採用お願いします!!

About SAN CARLO

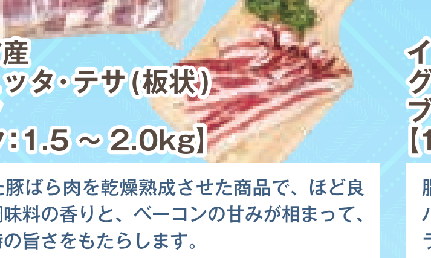
ミラノ
ヴェネツィア
ピアチェンツァ
ジェノヴァ
エミリア ロマーニャ州
ローマ
サンカルロ社

サンカルロ社は、多くの食の名産品を生み出していることで有名なエミリアロマーニャ州の、ピアチェンツアにおいて、創業以来、およそ40年にわたり、非加熱食肉製品"サルーミ"の生産者として事業を営んでおります。
サンカルロ社では、各種サラミ、コッパ、パンチェッタなど高品質な商品をご提供しておりますが、加えて、同社は1メーカーとして単独の工場で3種類もの DOP(Denominazione di Origine Protetta、原産地名称保護、EUが定める最も厳しい食料品の原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、サルーミの伝統を守り、品質に強いこだわりを持っております。
伝統を重んじる姿勢を持ちながらも、食の安全に対しても真摯に取り組んでおり、ISO9001(品質マネジメントシステム)、BRC(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おります。
同社商品はイタリアはもとより、イギリス、ドイツ、フランス等の EU 諸国、日本をはじめとするアジア諸国など、世界中の市場において高い評価を獲得しております。

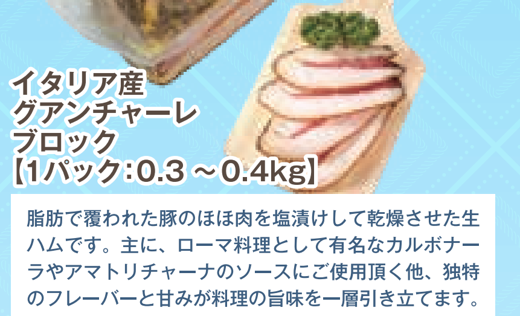
DOP認証取得製品
イタリア
エミリア-ロマーニャ州
ピアツェンツァ産
コッパ・ピアチェンティーナ
ブロック(DOP商品)
【1パック：0.8～1.0kg】
エミリア-ロマーニャ州ピアチェンツァ県で作られます。原料は、エミリア-ロマーニャ州とロンバルディア州で飼育された豚のカタロースです。肉は人の手によって塩と香辛料をもみこまれます。皮は最低6ヶ月、円筒形で硬い外皮はとって食べます。際立つ甘み、デリケートな味わい、熟成とともに深まる芳香が特徴的です。
生ハム チルド 最低180日以上熟成
¥3,390/kg

DOP認証取得製品
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】
ピアチェンツァ産パンチェッタは、エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツアで作られます。原料となる豚は、エミリア・ロマーニャ州とロンバルディア州で飼育されたものです。1本4kgから8kgの円筒形で、断面は肉の鮮やかな赤色と脂肪分の薄桃がかった白がきれいです。豊かな甘い香りとデリケートな味わいが特徴的です。そのまま前菜として食べるほか、ソラマメやペコリーノとともに食べたり、様々な料理に活用したりします。
生ハム チルド 最低120日以上熟成
¥2,790/kg

DOP認証取得製品
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】
エミリア・ロマーニャ州ピアチェンツァが産地で、18世紀には既にスペインやフランスの上流社会で高く評価されていました。豚肉の最も良質な部位を挽いたものに塩、胡椒、にんにく、ワイン、砂糖を混ぜて腸詰めし、最低45日熟成させて作ります。1本400gから1kgの円筒形で、切り口は肉の赤色と指の白色のコントラストが鮮やかです。香り高く、デリケートな甘みがあります。冷蔵庫で冷やしてから切るときれいに切れます。外皮は食べる前にきれいに取ります。いちじく、コッリ・ピアチェンティーニワインとの相性がよいです。
サラミ チルド 最低45日以上熟成
¥2,690/kg

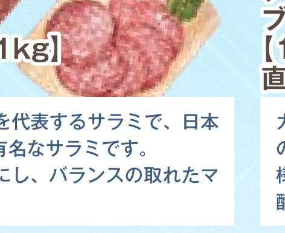


イタリア産
パンチェッタ・テサ(板状)
ブロック
【1パック：1.5～2.0kg】
塩漬けした豚ばら肉を乾燥熟成させた商品で、ほど良く効いた調味料の香りと、ベーコンの甘みが相まって、料理に独特の旨さをもたらします。
この商品はフラットタイプのパンチェッタとなります。
生ハム チルド 45～60日熟成
¥1,980/kg



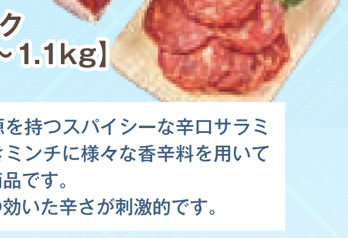
イタリア産
グアンチャーレ
ブロック
【1パック：0.3～0.4kg】
脂肪で覆われた豚のほほ肉を塩漬けして乾燥させた生ハムです。主に、ローマ料理として有名なカルボナーラやアマトリチャーナのソースにご使用頂く他、独特のフレーバーと甘みが料理の旨味を一層引き立てます。
生ハム チルド
¥2,480/kg

SAN CARLO
SAN CARLO
LINE UP



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
古い歴史を持つ北イタリアを代表するサラミで、日本マーケットにおいては最も有名なサラミです。
赤身と脂肪を均一に細挽きにし、バランスの取れたマイルドな風味のサラミです。
サラミ 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
カンパーニャ州に起源を持つサラミで、粗挽きタイプのサラミです。
様々な香辛料により、ほんのりスパイシーな味わいを醸し出し、しっかりした赤色を呈する定番サラミです。
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
カンパーニャ州に起源を持つスパイシーな辛口サラミであり、豚肉の粗挽きミンチに様々な香辛料を用いて調味し、熟成させた商品です。
トウガラシのパンチの効いた辛さが刺激的です。
サラミ チルド
¥2,480/kg