フランス産鴨特集

バルバリー種

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

¥990/kg

バルバリー種

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

¥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

¥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 まもなく完売

¥4,500/kg

VOLAILLE FRANÇAISE

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ヴァンデ沿岸で育つ鴨です。
屠殺はエトフェ（窒息）で行い、血液を体内に残すことで、一般的な屠殺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
バトゥー・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

アルコール急速凍結
岩手県 田野畑村産
冷凍 岩手がも 中抜き（首付）
【1羽：約2.5～3.0kg】

鴨 凍結品 16羽限定

¥2,780/羽

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

入荷スケジュール		
	12月3日(火)	10羽入荷
	12月10日(火)	10羽入荷
	12月17日(火)	16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。

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愚直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 ETG」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が生み出す上質の商品を是非ご賞味ください。

スペイン産 チルド ニコハモネス社
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ケ月以上

¥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同社工場において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

20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。

使いきりやすい100gパックになります

スペイン産 チルド ニコハモネス社
ハモン・セラーノ スライス（真空包装）
【1パック：100g（7枚入り）】
厚さ約 0.8mm

加工品 チルド

¥349/パック

はがしやすいように、インターリバーが挟み込んである商品です。

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

¥1,080/kg

価格と品質のバランスが取れた商品です

※写真はチルドの状態のときに撮影したものです。

牧場 平田牧場

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

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）

ブータンノワールなどつくるのにおすすめです。衛生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）
※凍結品のため小分けなどの対応はお受けいたしかねます。

アイマトン社製
冷凍 スノーホワイト
チェリバレー
ダックファット（鴨脂）
【1パック：2kg】

加工品 凍結品

加工地：北海道滝川市
原　料：北海道産のスノーホワイトチェリバレーを使用

¥1,290/kg
（¥2,580/パック）

スノーホワイトチェリバレーの首、モモ、尾などの皮を約90℃に保たれた専用の釜でじっくり煮出し（湯煎抽出）、すべて手作業で丁寧に濾して袋詰めしました。コンフィ用に使用したり、揚げ油の風味付け、スープなどの旨味、香りつけなど幅広い用途で能力を発揮します。もちろん鴨脂100%の無添加です。

兵庫県丹波篠山にある“篠山ハム工房”よりこだわりのシャルキュトリーをお届けいたします。

使いやすい350gサイズ

パテ・ド・カンパーニュ

加工品 凍結品

¥980/本

使いやすい400gサイズ

テット・ド・フロマージュ

加工品 凍結品

¥980/本

オーストラリアン プロデュース社

1つの農家で育てているため、頭数に限りがあります。また、需要に偏りが出る場合もあるので、お待ちいただかなければならなかったり、欠品したりといった事情が発生いたします。ご理解賜れますと幸甚に存じます。よろしくお願いいたします。

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

TRUE AUSSIE BEEF

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）】

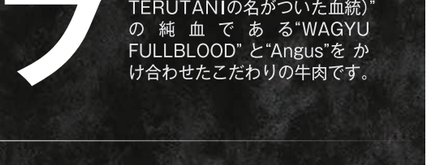
輸入牛 チルド

¥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

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、インド洋ジオグラフ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）

数量に限りのある商品になります

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

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

¥2,980/kg

在庫は注文時に弊社営業までお問い合わせください

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：2.0～3.8kg】

牛肉 チルド

¥2,980/kg

在庫は注文時に弊社営業までお問い合わせください

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：1.0～2.0kg】

牛肉 チルド

¥3,880/kg

在庫は注文時に弊社営業までお問い合わせください

フランス ランド産 キュイス・ド・プーレ・ジョーヌ

大地を踏みしめ、
自然の中を駆け巡って育った
放し飼いチキン

フランス南西部の赤毛の在来種、「ヌードネック」種をとうもろこしを主とした穀物等の有機飼料で育てた EU の有機認定取得の放し飼いチキンです。
「ヌードネック／Cou Nu」種はその名の通り首の周りの毛が無く、赤い毛と黄色い皮膚と脚が特徴で、皮が非常に薄く、低脂肪で、風味のある肉質をもちます。
成長が遅い品種のため通常の鶏の倍の日数をかけ長期間自然の中でストレスなくゆっくりと育てられるチキンは、放牧により脂肪が皮下に蓄積せず、引き締まった肉質に入り込み、ジューシーで柔らかな肉質となります。

- 放し飼い（う化後5-7週までは屋内の平飼い）
- 100%フランス産飼料 遺伝子組み換え品不使用
- 81-86日の長期飼育
- トウモロコシを主とした穀物飼料
- 美しく黄色い皮目と引き締まった肉質

フランス ランド産 冷凍
キュイス・ド・プーレ・ジョーヌ オーガニック
フランス南西部の赤毛の在来種
放し飼いチキンの骨付きモモ肉

こちらの商品はEUの有機認定を取得した商品です。

【1パック：2本入り（1本：230～270g）】

鶏 凍結品

¥1,680/kg

※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。

Australian Certified Organic
ACO CERT. NO. 271
USDA ORGANIC
MEAT STANDARDS AUSTRALIA GRADED
オーストラリア産有機認定商品

前号での終了特売商品

◆スペイン産 冷凍 デュロック種 豚カタロース ブロック（カラースタイル）
◆オーストラリア産 冷凍 ラム カタロース ブロック
◆北海道産 冷凍 エゾシカ バラ正肉 ブロック（1枚入り）
◆北海道産 中札内田舎どり 中抜き（小ぴな）
◆エルボソ社 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）
◆エルボソ社 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）
◆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
◆山形県産平田牧場金華豚 カタロース ブロック（冷蔵品）
◆国産 平田牧場三元豚 カタロース ブロック（冷蔵品）
◆国産 平田牧場三元豚 バラ ブロック（冷蔵品）
◆国産 平田牧場三元豚 ロース ブロック（冷蔵品）
◆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）

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）