

川島食品株式会社  
第2工場

オリジナル商品



**エルボソ社**  
イベリコ豚バラ肉使用  
イベリコ豚 無塩せきベーコン  
ブロック/原木  
原料原産地: スペイン  
加工地: 国内加工(東京都)  
[1パック: 約3.0~4.0kg]

加工品 凍結品  
スライス加工について  
スライス加工は500g以上で承れますが、納期を4~7日程度預めたいです。2mm以上の厚さは2,200円/kg(税抜)、2mm未満の薄いスライスには2,600円/kg(税抜)で販売いたします。小分けパックやがしやすいうようにシートを挟むなどの加工の場合は別途費用がかかります。お問い合わせください。

**1,750/kg**  
(税込価格 ¥1,890/kg)

加工品 凍結品

若鶏ムネ肉使用  
蒸し鶏ブロック  
原料原産地: 国産  
加工地: 国内加工(東京都)  
[1パック: 約1.0~1.3kg  
(4枚入り)]

加工品 凍結品  
添加物を使用せず、鶏の皮で味付けをし、しっかりとした食感になるように仕上げました。幅広い料理に活用いただける商品です。

**750/kg**  
(税込価格 ¥810/kg)



ハーブひまわりチキン使用  
骨付き鶏肉のコンフィ  
原料原産地: ハンガリー  
加工地: 国内加工(東京都)  
[1パック: 3本入り]

加工品 凍結品  
低温調理にハーブひまわりチキンの240gと食塩入りのある生チキンを200gを使用しています。(加熱後の重量は1本約200gになります。)

**900/パック**  
(税込価格 ¥972/パック)

加工品 凍結品

冷凍 豚生ソーセージ  
(フランクタイプ)  
※要加熱品  
[1パック: 約130g×5本入り]

加工品 凍結品 要加熱品  
化学調味料を使用せずに仕上げた。約130gと食べ応えのある生ソーセージです。火を通してお召し上がりください。

**1,450/kg**  
(税込価格 ¥1,566/kg)



北海道産 冷凍 エゾ鹿  
鹿肉 スネ正肉  
[1パック:  
約0.8~1.2kg]

鹿 凍結品  
50パック限定 要在庫確認

**825/kg** (税込価格 ¥891/kg)

鹿 凍結品

大切なお知らせ

ハンガリーで発生している鳥インフルエンザの影響により、日本への輸入ができなくなっております。そのため、弊社在庫限りで一時休売となります。輸入が再開され、入荷時期が決まりましたら、改めてご案内申し上げます。ご迷惑おかけしてしまい誠に申し訳ございません。



鮮度重視の産地急速凍結  
[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

まもなく完売

お得な**6kg入り**  
税抜価格 **¥450/kg**  
(税込価格 ¥486/kg)

**10本入り**  
税抜価格 **¥500/kg**  
(税込価格 ¥540/kg)



鮮度重視の産地凍結  
ハンガリー産 冷凍  
ハーブひまわりチキン  
モモ正肉240~260g

まもなく完売

(2kg×3パック)  
6kg以上  
税抜価格 **¥620/kg**  
(税込価格 ¥670/kg)

(2kg×2パック)  
2kgまたは4kg  
税抜価格 **¥650/kg**  
(税込価格 ¥702/kg)



北海道産 冷凍 エゾ鹿

重量を合わせるために、カットされているスネ正肉がまざっている場合がございます。

北海道産 冷凍 エゾ鹿  
鹿肉 スネ正肉  
[1パック:  
約0.8~1.2kg]

鹿 凍結品  
50パック限定 要在庫確認

**825/kg** (税込価格 ¥891/kg)

鹿 凍結品

北海道産 冷凍 エゾ鹿  
カタ正肉(ウデ)ブロック  
[1本: 約1.8~5.0kg]

鹿 凍結品  
50パック限定 要在庫確認

**750/kg** (税込価格 ¥810/kg)

鹿 凍結品

北海道産 冷凍 エゾ鹿  
モモ正肉(ソトモモ)ブロック  
[1本: 約1.0~3.0kg]

鹿 凍結品  
100パック限定 要在庫確認

**1,650/kg** (税込価格 ¥1,782/kg)

鹿 凍結品

黒豚カタローース生ソーセージ

アイオワ州にある52の農家が丹精込めて作った黒豚のカタローースを贅沢に使用した  
**冷凍 添加物不使用 黒豚 生ソーセージ**  
(黒豚バラ使用のスマークベーコン入り/要加熱)

アイオワ州にある52の農家が丹精込めて作った黒豚のカタローースを贅沢に使用した  
**冷凍 添加物不使用 アップルウッド・スマーク 黒豚ベーコン**  
[1パック: 336g]

アイオワ州にある52の農家が丹精込めて作った黒豚のカタローースを贅沢に使用した  
**冷凍 添加物不使用 アップルウッド・スマーク 黒豚ベーコン**  
[1パック: 336g]

オーダー名  
ベーコン入り  
**120g**  
タイプ  
豚腸120グラムタイプ  
[1パック(4本入り): 480g  
太さの目安: 30mm、  
長さの目安: 16~17cm]

オーダー名  
ベーコン入り  
**80g**  
タイプ  
豚腸80グラムタイプ  
[1パック(4本入り): 320g  
太さの目安: 30mm、  
長さの目安: 13~14cm]

オーダー名  
ベーコン入り  
**50g**  
タイプ  
羊腸50グラムタイプ  
[1パック(4本入り): 200g  
太さの目安: 20mm、  
長さの目安: 15~16cm]

加工品 凍結品  
原材料 豚肉(アメリカ産黒豚)、食塩、砂糖、セロリ、(一部に豚肉を含む)

**1,050/パック**  
(税込価格 ¥1,134/パック)

**700/パック**  
(税込価格 ¥756/パック)

**450/パック**  
(税込価格 ¥486/パック)

**825/パック**  
(税込価格 ¥891/パック)

天然素材を原料にした人工ケーシング

(製品名: ミートロン®/ファイブラスケーシング / Eタイプ(ピール性を向上させた易剥離タイプ) /穴なし)  
自家製の太物ソーセージを作るお客様はもちろん、くっつかない特性を生かしてクッキングシートのようにして使うお客様もいらっしゃいます。

- オーダー名 **人工ケーシング65**  
充填径47mm、折り幅65±3mm、長さ60cm  
税抜価格 **¥80/枚**  
(税込価格 ¥88/枚)
- オーダー名 **人工ケーシング75**  
充填径53mm、折り幅75±3mm、長さ60cm  
税抜価格 **¥80/枚**  
(税込価格 ¥88/枚)
- オーダー名 **人工ケーシング100**  
充填径76mm、折り幅100±3mm、長さ60cm  
税抜価格 **¥90/枚**  
(税込価格 ¥99/枚)
- オーダー名 **人工ケーシング126**  
充填径92mm、折り幅126±3mm、長さ60cm  
税抜価格 **¥90/枚**  
(税込価格 ¥99/枚)

■特徴  
ミートロン®(ファイブラスケーシング/人工ケーシング)は、これまで輸入に頼っていた畜肉加工用ケーシングを、フタムラ化学社が初めて国内で成功した製品です。マラチンから抽出された天然成分に由来する天然のたんぱく質を主体として製造したもので、水分および塩分の透過性が高く、スモーク加工に最適です。優れた強度、均一な充填口徑、高い伸縮性により貯蔵しやすく、国内の畜産加工業界、スモークチーズ加工業界、アメリカなどの海外で広く採用されています。

■使用方法  
1) ご使用になるときは、あらかじめ、ぬるま湯(40℃前後)に30分以上浸漬(ソーキング)して、ケーシングに十分に水を含ませて下さい。浸漬が不十分であると、肉の充填時にケーシングが破れ、伸びないことにより、詰まる恐れがあります。ケーシング同士が密着している場合、30分でも十分に水を含まないことがございますので、ご注意ください。  
2) 充填が終わりましたら、もう片方をホクリングやケーシングクリップなどでとってください。

■保管方法  
水濡れや直射日光の当たらない場所に保管下さい。

■使用上の注意  
一度浸漬したケーシングは24時間以内に使用下さい。浸漬したケーシングを乾かすと詰りが発生するため、再度のご使用はお避け下さい。

業務用スマークチップ・おが粉

森林資源の豊富な岩手県・青森県のサクラの原木を使用しています。樹皮や腐朽部を取り除き、純粋な木質部だけを使用し、熱風による殺菌および乾燥処理を施した高品質な業務用スマークチップおよびおが粉になります。

■国産サクラのスマークチップ(2~4規格)  
[1パック: 0.5kg]  
税抜価格 **¥350/袋**  
(税込価格 ¥385/袋)

■国産サクラの燻製用おが粉  
[1パック: 0.5kg]  
税抜価格 **¥350/袋**  
(税込価格 ¥385/袋)

サイズ: 約2~8mm  
サクラの種類: ヤマザクラ、オヤマザクラ  
原産地: 岩手県奥州市、遼野市、宮古市  
およびその周辺、青森県

前号で終了の特売商品

- 宮崎県産 冷凍 鶏島黒豚 スペアリブ(カタバラスペアリブ/骨付き/4リブ) [1パック: 約0.9~1.5kg]
- 兵庫県産 冷凍 丹波地鶏 地鶏モモ正肉 [1パック: 2kg]
- フランス産 冷凍 フェザン P.A.C. 中抜き(頭なし、モツなし/オスエジ) [1羽: 約0.7~0.9kg]
- イタリア産 冷凍 フェザン P.A.C. 中抜き(頭なし、モツなし/メスエジ) [1羽: 約0.7~0.9kg]
- イタリア産 エミリア・ロマーニャ産 プロシュート・ディ・バルマ(骨なし) 18ヶ月熟成 原木 [1本: 約7~9kg]
- イタリア産 エミリア・ロマーニャ産 プロシュート・ディ・バルマ(骨なし) 24ヶ月熟成 原木 ノンプレス [1本: 約7~9kg]
- 冷凍 添加物不使用 黒豚 生ソーセージ(フランク/要加熱) 豚腸90グラムタイプ [1パック(5本入り): 450g]
- 冷凍 添加物不使用 黒豚 生ソーセージ(フランク/要加熱) 豚腸60グラムタイプ [1パック(5本入り): 300g]
- 冷凍 添加物不使用 黒豚 生ソーセージ(要加熱) (サルシッチャ/シボラタ) 羊腸40グラムタイプ [1パック(5本入り): 200g]
- オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛イチホ(モモ正肉) ブロック [1パック: 約0.6~1.2kg]
- オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛サーロインブロック(1/2本単位) [1パック: 約1.2~2.0kg]
- オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛ステーキ(骨付後スネ) ブロック(原木) [1パック(1本入り): 約1.3~2.0kg]
- オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛ステーキ(骨付後スネ) カット(オーソニック) カット厚: 約4cm [1パック(1本入り): 約1.3~2.0kg]
- 宮崎ブランドボーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ロース正肉ブロック 1本単位 [1本: 約4.2~5.2kg]
- 宮崎ブランドボーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ロース正肉ブロック(ハーブ) カット・1/2本単位 [1/2本: 約2.0~2.5kg]
- 宮崎ブランドボーク 認定豚肉「まるみ豚」豚ロース正肉ブロック(1/4本単位) 1/4本: 約1.0~1.5kg]
- チルドラム肩ロースブロック [1パック(4本入り): 約1.2~2.7kg]
- 冷凍 ショルダーベーコン 小間切れ [1パック: 0.5kg]