

2020年 年末年始商品リスト

川島食品株式会社

本紙有効期間：2020年10月28日～2021年2月26日



2020年 年末年始商品リスト

※掲載内容は、2020年10月現在の情報です。
※本冊子に記載の価格はすべて税抜表記となります。
※掲載画像はすべてイメージです。
※改訂等に伴い掲載内容が異なる場合がありますので、最新の情報につきましては担当営業までお問い合わせください。

2020年
年末年始
特売はこちら

Check!

商品の一部をご紹介します



MAISON COUTHOUIS

クートウイ社のシャラン鴨

11月12日(木)より
販売開始予定



フランス産 冷凍
クートウイ社のシャラン鴨
キュイス・カナル・シャランデ
[1パック:1本入り(1本:0.25~0.3kg)]

凍結品

33000パック
限定

¥990/kg

どちらかのブランドでの
お届けになります



※いずれかのパッケージで納品されます

ハンガリー産 冷凍
フォア・ド・カナル ホール(ブロック)
[1パック:500~700g]

凍結品

7800パック
限定

¥2,450/kg

巻頭特集

02 日本キジ

鹿児島県鹿屋市串良町産 デミソバージュ日本キジ

シーズン特殊商品

03 AOCブレス地域特集

シャポンブレッサ社
ブレス鶏、バンタード、ピジョン
パルミドール社
ラバン(ウサギ)

05 カイユロピン社

半野生品 フェザン、フェザンヌ、ベルドロールージュ
通常家禽 ピジョン、カイユ

06 レミ・ラモン社

通常家禽 バンタード・フェルミエP.A.C. 中抜き
鶏肉 キュイス・ド・バンタード フェルミエ 骨付きモモ肉
キュイス・ブルー・ノワール・フェルミエ骨付きモモ肉
プーサン・ジョーヌP.A.C. 中抜き

ターキー

ベビーターキー、ターキー中抜き、ターキーブレスト

豚の血

07 エゾ鹿

チルド / 在庫品、チルド / 受注発注品、
冷凍 / 在庫品、冷凍 / 要在庫確認

09 国産猪

通常(ロースの背脂が2cm未満のもの)、
特選(ロースの背脂が2cm以上のもの)、うり坊、ソーセージ

11 輸入 フレッシュ野鳥類(狩猟物)

コルベール、フェザン、フェザンヌ、ベルドロー・ルージュ、
ピジョン・ラミエ

12 国産 フレッシュ野鳥類(狩猟物)

野生マガモ、野生カルガモ、野生オナガガモ、野生コガモ、
野生ヒドリガモ、野生高麗キジ、野生キジバト、野生ヒヨドリ、
野生インドクジャク

13 冷凍ケーキ

18cmタルト、21cmタルト、ニューヨークチーズケーキ

ジビエ食材をご使用になる前に、必ずご確認ください。

東京都福祉保健局のホームページより「ジビエに関するページ」
https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/niku/jibie/guide
line.html
厚生労働省ホームページより「ジビエに関わるページ」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000032628.html
厚生労働省ホームページより「ジビエの流通に関する注意喚起について」
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000490207.pdf
厚生労働省ホームページより「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000491533.pdf
厚生労働省ホームページより「野生鳥獣肉に関するQ&A」
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000365101.pdf

生ハム・サラミ類

14 フェラーリ社24ヶ月熟成バルマハム
15 サンカルロ社特集

まるみ豚

17 まるみ豚

マスタールージュ・ ハーブひまわりチキン

18 マスタールージュ
ハーブひまわりチキン

シグマチューブ60

19 高機能五層チューブ真空包装用規格袋
シグマチューブ60

特売

20 特売 フランス産 家禽類
21 特売 ハンガリー産 家禽類

使用されているマークについて

	冷蔵でお届けします。
	冷凍でお届けします。
	受注発注品となります。
	要在庫確認となります。
	数量限定の商品です。
	管轄の保健所に届け出する必要があります。 ご購入の前に管轄の保健所にご相談ください。
	脱羽の際、お湯につけないやり方です。 お湯につけるやり方に比べ、皮下脂肪が 溶け出しづらいという特徴があり、フ ランスでは伝統的な手法になります。
	デミソバージュ(半野生)の商品です。
	高品質な食品であることを示す、フ ランスの食品品質保証マークです。
	放し飼いで育てられたという意味です。
	イタリアにおける原産地名保護制度。 管理された特定の生産地および、生産者 のもとで作られていることを意味します。
	熟成した期間です。
	入荷した日付です。

巻頭 日本キジ

鹿児島県鹿屋市串良町産
デミソバージュ 日本キジ



▲日本キジ(メス)



メディア各紙に
掲載されております



繊細な日本キジの飼育

小倉さん一家が日本キジの飼育を始めたのは、小倉さんの父親が自然保護のために県の放鳥事業を受託したことに始まります。ストレスに弱く、気性の激しい日本キジを飼育するには日頃から細心の注意を払っており、有する2か所の放鳥場において食肉用と放鳥事業用と合わせて約4000羽の日本キジを飼育しています。餌は独自の配合飼料と発酵餌、キジの完熟堆肥を使用した野菜畑の野菜を与え、光合成細菌を培養して飲み水に与えています。臭みのない、甘く濃厚な味のキジ肉に仕上げられた小倉さんの日本キジ。専用のカット工場を備え、選別、屠鳥、羽なしのものは手作業で丁寧に大きな脱羽し、その後、湯漬し細かい羽を処理しています。皮が薄く、脂がのっています。最高の状態をお客様にお届けできるよう、最後の最後まで、ケアされているのも大きな特徴です。



▲日本キジ(オス)



▲独自の配合飼料

随時予約
受付中!



鹿児島県鹿屋市産
デミソバージュ チルド
小倉さんの日本キジ 羽付き モツ付き
[1羽:0.8~0.9kg]

こちらの商品は羽やモツがついているため、飲食店様を
管轄する保健所に相談する必要があります。
詳細は11ページをご覧ください。

チルド
受注発注品 ¥5,480/羽



鹿児島県鹿屋市産
デミソバージュ チルド
小倉さんの日本キジ 羽なし モツなし
[1羽:0.7~0.8kg]

現地の許可を受けた施設で脱羽してありますので、弊社
で届け出後、飲食店様に納品いたします。飲食店様にお
いては特に許可は必要ありません。

チルド
受注発注品 ¥5,980/羽

この時期に特におすすめ

シーズン特殊商品



GROUPE LDC PÔLE SUD-EST シャボン・ブレッサン社より AOCブレス地域圏の逸品をお届け



ブレス鶏は、AOC(Appellation d'Origine Contrôlée)に登録されている「ブレス」の地域で育てられています。このエリアは、アン県、ソーヌ・エ・ロワール県、ジュラ県にまたがる南北約100キロメートル、東西約40キロメートルの3,536平方キロメートルの地域で、地域圏としては、ローヌ・アルプ、ブルゴーニュ・フランシュ・コンテ、の2つの地方に該当します。これらの地域では、「白い羽と赤いトサカ、青い脚が特徴的なブレス鶏(品種名:ブレス・ゴルワズ・ブランシュ種)」が緑の牧草地で、その広い大地を自由に踏みしめて育っている姿を見ることが出来ます。ブレス鶏は、夜明けから夕暮れまで広い大地を自由に移動でき、太陽が沈むと、猛禽類から身を守るために鶏小屋で過ごします。現在、ブレス鶏を育てているのは約180件の農家です。ちなみに、ブレスで育てられている鶏=ブレス鶏ではありません。ブレス鶏として販売するためには、協会(CIVB: Comité Interprofessionnel de la Volaille de

Bresse)が定めるブレス鶏の生産に関する規定を遵守したものでなければなりません。ブレス鶏の初生ひなは、アン県にあるサン・テチエンヌ・ドゥ・ボワの養鶏場から農家へ配られます。この際、オスやメスを指定することができます。ブレス産まれブレス育ちのブレス鶏は、産まれたらワクチン接種をして、農家へ来たのち、最初の35日間を non-GMO の飼料で育つこととなります。この飼料は協会(CIVB)が定める指定されたものでなければなりません。20日間過ぎたら、気候が良ければ、外に出してもよく、35日までは無理に外に出さなくてもよいとされています。たんばく質を補うためにミルクを摂取しており、そのため、動物性たんばく質も摂取することになります。35日以降は農家ごとに配合比率を変えて、自らの環境に合わせた飼料を用意していますが、協会(CIVB)が定める最低限の決まり(80%以上のシリアルを与えなければ

ならない)を守る必要があります。最低限の決まりを守る必要は、農家はトウモロコシ・小麦・ミルクを自由に配合して給餌できます。この場合であっても、non-GMO の飼料です。その他の、たんばく資源として、放牧されている時に土壌をつついて、地中にあるミミズ、虫、種子などを採って食しています。AOCで認定されている「ブレス」の地域は、水はけが悪い粘土質の土壌が広がっています。気候は、比較的霧が多い地域で、湿度も高く、土壌にミミズや虫などが住みやすい環境になっています。オ・シャボン・ブレッサン社では、約50件のブレス鶏、約20件のホロホロ鳥、1件のピジョンの農家と手を組んでいます。

シャボン・ブレッサン社



数量限定品 工場番号: FR01.266.001 CE

モンレヴェル=アン=ブレスにある AU CHAPON BRESSAN 社(シャボン・ブレッサン社)は、その前身を含めると創業1906年と大変歴史のある会社です。現在のシャボン・ブレッサン社は1978年設立されました。設立後は特にブレス圏中心の販売に注力し、その評判はフランス国内のレストランにとどまらず、輸出先のEUや日本などで評価されています。これまでにシャボン・ブレッサン社は、Ain 輸出貨を受賞(1985年)、製品がBocuse d'Or 2007に選ばれています。2005年より、シャボン・ブレッサン社は、フランス最大の鶏肉加工業者 LDC グループの一員になりました。LDC グループの販売網を生かし、これからも高品質の商品を世界へ発信し続けます。



※新型コロナウイルスが蔓延する前の2020年2月上旬に現地を訪問いたしました。

ブレス鶏(品種名:ブレス・ゴルワズ・ブランシュ種)



ブーラルドは、ブーレより早く肥育されたメスの肥育鶏です。大きさがブーレに比べ大きくなり、肉つきが良くなります。

フランス産 凍凍 ブーラルド・ブレス P.A.C. 中抜き(頭なし、モツなし/メス/肥育鶏/140日齢/品種:ブレス・ゴルワズ・ブランシュ種) [1羽:約1.8~2.0kg]

■詳細産地:ブレス育ち
凍結品 10羽限定
ドライフェザリング ¥3,580/kg



フランス産 凍凍 ブーレ・ブレス P.A.C. 中抜き(頭なし、モツなし/オス/110日齢/品種:ブレス・ゴルワズ・ブランシュ種) [1羽:約1.1~1.3kg]

■詳細産地:ブレス育ち
凍結品 10羽限定
ドライフェザリング ¥2,980/kg

ブレス鶏の証

ブーラルド・ブレス(メス)
ラベル、タグ、足の金具がついています。この3つのセットがブレスのブーラルドの証です。

ブーレ・ブレス(オス)
ラベルに足の金具がついています。

パルミドール・ブルゴーニュ社

数量限定品 ※新型コロナウイルスが蔓延する前の2020年2月上旬に現地を訪問いたしました。

シャボン・ブレッサン社と同じLDCグループの一員であるパルミドール・ブルゴーニュ社。ブレスに隣接するローヌアルプ地域圏とブルゴーニュ地域圏で育ったラバン(うさぎ)もおすすです。



フランス産 凍凍 ウサギ(ラバン) 中抜き(頭なし、モツなし、レバー・ハツ・キドニーつき) [1羽(含気包装):1.3~1.5kg]

■詳細産地:ローヌアルプ地域圏およびブルゴーニュ地域圏
凍結品 350羽限定 ¥1,380/kg



フランス産 凍凍 ウサギ(ラバン) 挽肉(バラ肉使用/3mm目、1度挽) [1パック:0.25kg(真空包装)]

■詳細産地:ローヌアルプ地域圏およびブルゴーニュ地域圏
凍結品 300パック限定 ¥595/パック ¥2,380/kg



フランス産 凍凍 シャボンブレッサン・セレクションピジョン P.A.C. (頭なし、モツなし/仔鶏(4~5週齢)) [1羽:約0.4~0.5kg]

■詳細産地:ブレス育ち
凍結品 75羽限定
ドライフェザリング ¥3,580/kg



フランス産 凍凍 シャボンブレッサン・セレクションバンタード P.A.C. (頭なし、モツなし/ホロホロ鳥) [1羽:約1.3~1.7kg]

■詳細産地:ブレス育ち
凍結品 20羽限定
ドライフェザリング ¥2,880/kg

カユロビン社

数量限定品 ※新型コロナウイルスが蔓延する前の
2020年2月上旬に現地を訪問いたしました。

こちらの3つは飼育されたジビエになります。衛生的に管理された工場で処理されています。



フランス産 冷凍 フェザン P.A.C.
中抜き(頭なし、モツなし/オスキジ)
[1羽:約0.9~1.2kg]

■詳細産地:
ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏およびサントル=ヴァル・ド・ロワール地域圏

凍結品 230羽限定
Demi Sauvage ¥2,680/kg



フランス産 冷凍 フェザン P.A.C.
中抜き(頭なし、モツなし/メスキジ)
[1羽:約0.7~0.9kg]

■詳細産地:
ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏およびサントル=ヴァル・ド・ロワール地域圏

凍結品 230羽限定
Demi Sauvage ¥2,680/kg



フランス産 冷凍 ベルドロー・ルージュ
P.A.C.中抜き(頭なし、モツなし/ヤマウスラ)
[1羽:約0.34~0.42kg]

■詳細産地:
ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏およびサントル=ヴァル・ド・ロワール地域圏

凍結品 100羽限定
Demi Sauvage ¥3,700/kg



フランス産 冷凍 ビジョン・ロワイヤル P.A.C.
中抜き(頭なし、モツなし/仔鳩/品種:ユベル/25~30日齢)
[1羽:約0.4~0.45kg]

■詳細産地:
ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏およびサントル=ヴァル・ド・ロワール地域圏

凍結品 290羽限定
¥2,778/kg



フランス産 冷凍 カユ・ルーロー
(ツボ抜き/手羽中・手羽元付き/
モモは骨残し)
(うずら/35~42日齢)
[1パック:2羽入り
(1羽:約0.11kg×2羽)]

■詳細産地:
ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏およびサントル=ヴァル・ド・ロワール地域圏

凍結品 220パック(440羽)限定
¥1,000(2羽)/パック



フランス産 冷凍 カユ・クラボ
ディヌ(背開き/手羽中・手羽
元付き/モモは骨残し)
(うずら/35~42日齢)
[1パック:2羽入り
(1羽:約0.16~0.18kg×2羽)]

■詳細産地:
ペイ・ド・ラ・ロワール地域圏およびサントル=ヴァル・ド・ロワール地域圏

凍結品 220パック(440羽)限定
¥1,000(2羽)/パック

カユロビン社 ビジョンの農場



指定された約40農家で飼育
1つの農場では、概3000~3500カップル飼育



川島食品株式会社



川島食品株式会社

レミ・ラモン社

数量限定品 ※新型コロナウイルスが蔓延する前の
2020年2月上旬に現地を訪問いたしました。



フランス産 冷凍 バンター
ド・フェルミエ P.A.C. 放し
飼いホロホロ鳥 中抜き(頭なし、
モツなし)
[1羽:約1.2~1.6kg]

■詳細産地:
マイエンヌ県 および オルヌ県 および
サルト県

凍結品 400羽限定 ラベルージュ
フェルミエ ¥1,100/kg



フランス産 冷凍 キュイス・ド
バンタード・フェルミエ 放し
飼いホロホロ鳥 骨付きモモ肉
[1パック:2本入り
(1本:約0.22~0.26kg)]

■詳細産地:
マイエンヌ県 および イル=エ=ヴィ
レーヌ県

凍結品 2400パック限定 フェルミエ
¥1,450/kg



フランス産 冷凍 キュイス・
ブーレ・ノール・フェルミエ
放し飼いの黒豚 骨付きモモ肉
[1パック:2本入り
(1本:約0.22~0.26kg)]

■詳細産地:
マイエンヌ県

凍結品 600パック限定 フェルミエ
¥1,100/kg



フランス産 冷凍 プーサン・
ジョーヌ P.A.C. 中抜き
(頭なし、モツなし / コーン
フェッド仔豚)
[1羽:0.5~0.55kg]

■詳細産地:
マイエンヌ県 および オルヌ県 および
サルト県

凍結品 1400羽限定
¥550/羽

ターキー

※シーズン商品のため、ピーク時には欠品の可能性が非常に高くなります。
※11月上旬までに弊社担当営業までご連絡頂き、ご予約されることをお勧めいたします。



フランス産 冷凍 ベビー・ターキー (ベ
ビー・ダンド) 中抜き (可食内臓つき、
ポップアップタイマーなし)
[1羽:3.0~4.0kg]

凍結品 15羽限定
¥1,100/kg



アメリカ産 冷凍 ターキー 中抜き (可食
内臓つき、ポップアップタイマーつき)
[1羽:2.7~3.6kg (6~8ポンド)もしくは
1羽:3.6~4.5kg (8~10ポンド)]

凍結品 要在庫確認
¥850/kg



アメリカ産 冷凍 ターキープレスト
(七面鳥の皮なしムネ正肉)
[1パック(1枚入り):0.7~1.2kg]

凍結品
¥1,700/kg

豚の血

ブータンノ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、ポ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。

フランス産 冷凍
豚の血 [1本:2.5kg]

凍結品
¥3,700/本
(¥1,480/kg)



川島食品株式会社

エゾ鹿

弊社の扱うエゾシカ肉はこの地域で獲ったものです

※指定部位の挽肉やスライスなどの加工をした場合は、加工費を頂きます。弊社、担当営業までお問い合わせください。

※弊社のエゾ鹿肉は、北海道(道東)の現地食肉処理施設で処理され、包装まで行っております。包装する際に残毛の目視チェックを実施しておりますが、完全に除去できない場合がございます。現地のスタッフの方々には懇切な注意を払って頂いての作業をお願いいたしております。お客様ではないジビエの特性をご理解頂き、購入頂くようお願い申し上げます。

※基本的には在庫品となりますが、狩猟物ですので、天候不良などで入荷がなく、欠品が発生しやすい性質がございます。ご理解下さいますよう、何卒お願い申し上げます。

※モモ正肉は、すべの部位に傷が生じると、欠品が発生します。代替部位でお願いすることもしばしばございますので、代替部位も併せてご検討頂けると幸甚に存じます。

弊社が卸している鹿肉は、狩猟地の解体場を管理する保健所より食肉処理業の許可を得ている解体場で処理された商品です。東京都福祉保健局のホームページにも記載できるように、生または加熱不十分な野生のシカ肉を食べると、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌の感染によるリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。飲食店の皆様におかれましては、ご提供時、十分な加熱調理(中心部の温度が75℃で1分以上又はこれと同等以上の効力を有する方法)を行い、生食または加熱不十分な状態での提供にならないよう十分ご注意ください。

川島食品株式会社

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 骨付きロース(サドル)ブロック [1本:約6.0~13.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 骨付きロース(ヒレ付き/チャップ)ブロック [1本:約2.5~5.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 ロース正肉 ブロック [1本:約1.5~4.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 モモ正肉(ウチモモ)ブロック [1本:約1.0~2.8kg]

※人気部位のため、お待ち頂くことがしばしばあります。

チルド 要在庫確認 **¥3,290/kg**

チルド 要在庫確認 **¥3,980/kg**

チルド 要在庫確認 **¥4,750/kg**

チルド 要在庫確認 **¥2,700/kg**

凍結品について

※中には在庫品もございますが、多量には在庫を抱えてはおりません。オーダーが集中している場合は、お待ち頂く場合がございます。

※天候不良などで入荷がなく、欠品が発生しやすい性質がございます。ご理解下さいますよう、何卒お願い申し上げます。

川島食品株式会社

北海道道東産 冷凍エゾ鹿 ヒレ正肉 ブロック(2本単位) [1パック(2本入り):約0.3~0.6kg]

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 ロース正肉 ブロック [1本:約1.5~4.0kg]

北海道道東産 冷凍エゾ鹿 モモ正肉(ウチモモ)ブロック [1本:約1.0~2.8kg]

凍結品 要在庫確認 **¥4,500/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥3,980/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥2,500/kg**

川島食品株式会社

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 モモ正肉(ランフ)ブロック [1本:約0.4~1.5kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 モモ正肉(ソトモモ)ブロック [1本:約1.0~3.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 モモ正肉(シンタマ)ブロック [1本:約1.0~2.6kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 カタ正肉(ウデ)ブロック [1本:約1.8~5.0kg]

※今シーズンより規格の見直しをおこないました。鹿を効率的に処理するようにしたため、お身体にとっての脂肪がよくなり、より使いやすくなっております。

チルド 要在庫確認 **¥2,000/kg**

チルド 要在庫確認 **¥1,750/kg**

チルド 要在庫確認 **¥1,600/kg**

チルド 要在庫確認 **¥900/kg**

川島食品株式会社

北海道道東産 冷凍エゾ鹿 モモ正肉(シンタマ)ブロック [1本:約1.0~2.6kg]

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

北海道道東産 冷凍エゾ鹿 モモ正肉(ランフ)ブロック [1本:約0.4~1.5kg]

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

凍結品 要在庫確認 **¥1,900/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥1,650/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥1,500/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥830/kg**

川島食品株式会社

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 半枝ブロック [1本:約9.0~16.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 骨付きカタ肉 ブロック [1本:約3.0~7.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 ハラ正肉 ブロック [1本:約1.5~4.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 半枝ブロック [1本:約9.0~16.0kg]

※大きい個体の場合は、3分割をしてお届けとなります。

※原則、ミートラップ巻きの商品になります ※真空包装での商品は別途料金を頂戴いたします

チルド 要在庫確認 **¥4,750/kg**

チルド 要在庫確認 **¥890/kg**

受注発注品 **¥1,600/kg**

受注発注品 **¥850/kg**

川島食品株式会社

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 ハラ正肉 ブロック [1本:約1.5~4.0kg]

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 骨付きカタ肉 ブロック [1本:約0.5~0.9kg]

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 スネ正肉 [1パック:約0.8~1.2kg]

※重量を合わせるためにカットされているスネ正肉がまatteringしている場合がございます。

凍結品 要在庫確認 **¥790/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥800/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥1,200/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥900/kg**

川島食品株式会社

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 骨付きモモ肉 ブロック [1本:約6.0~12.0kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 骨付きモモ肉 ブロック [1本:約0.5~0.9kg]

北海道道東産 チルドまたは冷凍エゾ鹿肉 内臓(ハツ) [1個:0.2~0.4kg]

北海道道東産 チルドエゾ鹿肉 内臓(レバー) [1頭分:1.0~2.5kg]

※原則、ミートラップ巻きの商品になります ※真空包装での商品は別途料金を頂戴いたします

チルド 要注発注品 **¥1,450/kg**

チルド 要注発注品 **¥800/kg**

チルドまたは凍結品 要注発注品 **¥600/kg**

チルド 要注発注品 **¥600/kg**

川島食品株式会社

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 赤身挽肉(カタ・モモ使用/5mm目、2度換) [1パック:1.0kg]

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 赤身挽肉(カタ・モモ使用/5mm目、1度換) [1パック:0.5kg]

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 骨付きカタ肉 ブロック [1本:約0.4~0.8kg]

北海道道東産 冷凍エゾ鹿肉 骨付きカタ肉 ブロック [1本:約0.4~0.8kg]

※骨が太くカットされております ※部位の指定はお受けいたしません

凍結品 要在庫確認 **¥1,490/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥2,800/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥500/kg**

凍結品 要在庫確認 **¥800/kg**

国産猪



※産地は熊本天草産がメインになります。
 まれに、長崎県産が入ることがございます。
 なお、産地の指定はお受けいたしかねます。予めご了承ください。
 ※弊社では、ロースの背脂が厚い(2cmを超えるもの)について、特選と表記させて頂いております。
 ※常時在庫品ではございません。獲れたらのご案内になりますので、納期には十分余裕をもって、ご注文頂きますようお願い申し上げます。
 ※狩猟方法は「箱罾」が「くくり罾」になります。

弊社が卸している猪肉は、狩猟地の解体場を管理する保健所より食肉処理業の許可を得ている解体場で処理された商品です。東京都福祉保健局のホームページにも記載があるように、生または加熱不十分な野生の猪肉を食べると、E型肝炎ウイルスや腸管出血性大腸菌の食中毒になるリスクがあるほか、寄生虫の感染も知られています。飲食店の皆様におかれましては、ご提供時、十分な加熱調理(中心部の温度が75℃で1分以上又はこれと同等以上の効力を有する方法)を行い、生食または加熱不十分な状態での提供にならないように十分ご注意ください。

表記について 国産 特選 猪(ロースの背脂が2cm以上のもの)
国産 猪(ロースの背脂が2cm未満のもの)

※特選規格は、例年、気温がぐっと下がる12月中旬以降の入荷が多くなっており、それまでの期間は通常品(ロースの背脂が2cm未満のもの)がメインとなります。



国産 猪枝肉(半丸)
 [1本: 約5.1kg以上の半身]
 ※原則、ミートラップ巻きでの納品になります
 ※真空包装での納品は別途料金を頂戴いたします

チルド 受注発注品
 通常 ¥2,800/kg
 特選 ¥3,400/kg



国産 猪肉 骨付きロースバラ肉ブロック
 [1本: 約2.0~7.0kg]
 ※原則、ミートラップ巻きでの納品になります
 ※真空包装での納品は別途料金を頂戴いたします

チルド 受注発注品
 通常 ¥3,000/kg
 特選 ¥3,600/kg



国産 猪肉 骨付きロース(ヒレ付き/チャップ)ブロック
 [1本: 約1.5~4.5kg]

チルド 受注発注品
 通常 ¥4,800/kg
 特選 ¥5,400/kg



国産 猪肉 冷凍 首肉(ホホ付)ブロック
 [1パック: 約0.5~1.0kg(複数ブロック入っております)]

凍結品
 現在在庫品
 ¥3,200/kg



国産 猪肉 冷凍 スネ正肉ブロック
 [1本: 約1.0kg(1本0.15~0.35kgくらいのものが入っております)]

凍結品
 現在在庫品
 ¥2,700/kg



国産 冷凍 猪肉 骨(ガラ)
 [1パック: 約1kg]
 ※背骨、バラ骨、スネの部分骨が混ざっております
 ※こぶし大にカットされております
 ※部位の指定はお受けいたしかねます

凍結品
 現在在庫品
 ¥500/kg



国産 猪肉 骨付きカタ肉ブロック
 [1本: 約2.5~7.5kg]
 ※原則、ミートラップ巻きでの納品になります
 ※真空包装での納品は別途料金を頂戴いたします

チルド 受注発注品
 通常 ¥2,500/kg
 特選 ¥3,100/kg



国産 猪肉 骨付きモモ肉ブロック
 [1本: 約2.0~7.0kg]
 ※原則、ミートラップ巻きでの納品になります
 ※真空包装での納品は別途料金を頂戴いたします

チルド 受注発注品
 通常 ¥2,500/kg
 特選 ¥3,100/kg



国産 猪肉 バラ正肉ブロック
 [1本: 約0.5~3.0kg]

チルド 受注発注品
 通常 ¥3,500/kg
 特選 ¥4,100/kg



国産 冷凍 猪肉 挽肉(カタ・モモ・バラ肉使用/5mm目、2度挽)
 [1パック: 0.5kg]
 ※脂の目安は20~25%程度です。

凍結品
 現在在庫品
 ¥3,200/kg



国産 冷凍 猪肉 赤身挽肉(カタ・モモ使用/5mm目、1度挽)
 [1パック: 0.5kg]
 ※脂の目安は5~10%程度です。

凍結品
 現在在庫品
 ¥3,600/kg



冷凍 猪肉 55%使用 ソーセージ
 [1パック: 約40g×4本入り]

凍結品
 受注発注品
 ¥3,500/kg



国産 猪肉 カタロース正肉ブロック
 [1本: 約0.5~2.5kg]

チルド 受注発注品
 通常 ¥5,150/kg
 特選 ¥5,750/kg



国産 猪肉 モモ正肉ブロック
 [1本: 約1.5~6.0kg]
 ※大きいサイズは、4部位に分けての販売をすることがございます。

チルド 受注発注品
 通常 ¥2,900/kg
 特選 ¥3,500/kg



国産 猪肉 カタ正肉(ウデ)ブロック
 [1本: 約1.0~5.0kg]

チルド 受注発注品
 通常 ¥2,800/kg
 特選 ¥3,300/kg



うり坊丸
 [半身枝肉: 約2.5~5.0kg]

チルド 受注発注品
 ¥3,000/kg

※原則、ミートラップ巻きでの納品になります
 ※銀付きができる場合がございます。弊社、担当営業までお問い合わせください。
 ※1頭丸ごと規格(頭付き)ができる場合がございます。弊社、担当営業までお問い合わせください。
 ※年間を通して、ほとんど入荷がない商品になります。予めご了承ください。

加熱食肉製品(加熱後包装)

名称	猪肉豚肉製品
原材料名	猪肉(国産)、豚脂肪、豚肉(カナダ産)、食塩(淡路島の産物)、きり粉糖、ホワイトペーパー、ナツメグ、おろしんにんじく(にんにく、食塩、米酢) / 酸化防止剤(V.C)、着色剤(亜硝酸Na)、(一部に豚肉を含む)
内容量	不定質(約40g×4本入り)
賞味期限	製造日を含め180日
保存方法	-18℃以下で保存
製造所	川島食品株式会社 第2工場 東京都杉並区方南1-8-2
注意事項	※冷凍、開封後は賞味期間に関わらず、お早めにお召し上がりください。 ※本品製造工場では、鶏、乳成分、小麦、大豆、やまいも、鶏肉、牛肉、セラチン、りんご、ごまを含む製品を生産しています。

国産猪

野鳥をご使用になる前に(国産・輸入共通)

弊社で販売する羽付き・モツ付きジビエをご購入し、飲食店様で提供される際、事前に管轄の保健所に食肉処理業の許可を受ける旨、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」に記載されています。ご購入頂く前に管轄の保健所にご相談下さいますようお願い申し上げます。

野鳥類の販売の流れ*

- 1 野鳥のご発注を頂きます
- 2 お持ちの食肉処理業の営業許可証のコピーを担当営業が受け取りに伺います。
- 3 営業許可証の確認ができましたら、ご発注を賜ります

*管轄保健所の指導により、食肉処理業の営業許可が必要なエリアの飲食店様

厚生労働省ホームページより「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」

https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000491533.pdf
該当箇所: ガイドライン 11ページ 第5(3)の抜粋

飲食店営業等が野生鳥獣肉を仕入れ、提供する場合、食肉処理業の許可施設で解体されたものを仕入れ、十分な加熱調理(中心部の温度が摂氏75度で1分間以上又はこれと同等以上の効力を有する方法)を行い、生食用として食肉の提供は決して行わないこと。野生鳥獣肉を用いて製造された食肉製品を仕入れ、提供する場合は、食肉処理業の許可施設で解体された食

生鳥獣肉、かつ、食肉製品製造業の営業許可を受けた施設で製造されたものを使用すること。なお、飲食店営業の許可を受けた施設において、とさつ又は解体を行う場合にあっては、糞便や羽毛、血液等による汚染が想定されることから、必要な施設設備等を設置し、飲食店営業の許可に加えて食肉処理業の許可を受けること。

▲羽付き・モツ付きの野鳥が該当します

なお、弊社の施設は食肉処理業、食肉製品製造業、食鳥処理業の営業許可を受けておりますが、食鳥に該当しない野鳥の羽付きや脱羽工程の作業は対応致しかねますので、あらかじめご了承ください。

輸入フレッシュ野鳥類
(狩猟物:すべて猟銃になります)

基本納期:月曜日AM7:00までにご発注→翌週水曜日にお届け

※月曜日が祝日の場合は前週の金曜日AM7:00までにご発注をお願い申し上げます。
※現地で獲れなかった場合は、納品がなくなります。その際は、個別にご連絡申し上げます。
※現地で獲って残っておりますので、銃弾が残っている可能性があります。十分にご確認の上、調理頂きますようお願い申し上げます。

国産(鹿児島産・茨城産)フレッシュ野鳥類(狩猟物) 11月15日狩猟解禁となります

届け出不要 飲食店を管轄する保健所への届け出が不要で、他の食材と同じように使える輸入野鳥

猟期 10月11月



フランス産 野生 コルベール P.A.C.
中抜き [1羽:約0.8kg]
狩猟地:アリエール・ロニエ周辺

チルド 受注発注品 ¥3,580/羽
凍結品 要在庫確認 ¥3,480/羽



フランス産 野生 フェザン P.A.C.
中抜き [1羽:約1.1kg]
狩猟地:アリエール・ロニエ周辺

チルド 受注発注品 ¥3,980/羽
凍結品 要在庫確認 ¥3,850/羽



フランス産 野生 フェザンヌ P.A.C.
中抜き [1羽:約0.8kg]
狩猟地:アリエール・ロニエ周辺

チルド 受注発注品 ¥3,780/羽
凍結品 要在庫確認 ¥3,650/羽

猟期 10月11月



フランス産 野生 ビジョンラミエ P.A.C.
中抜き [1羽:約0.4kg]
狩猟地:アリエール・ロニエ周辺

チルド 受注発注品 ¥2,500/羽
凍結品 要在庫確認 ¥2,450/羽



フランス産 野生 ベルドロールージュ P.A.C.
中抜き [1羽:約0.35kg]
狩猟地:アリエール・ロニエ周辺

チルド 受注発注品 ¥2,000/羽
凍結品 要在庫確認 ¥1,950/羽

凍結品は、弊社に納品された翌日にアルコール急速凍結をかけたものになります。

現地で「羽なし・モツなし(P.A.C.)」にしてあります。そのため、飲食店様が事前に保健所に届出をしなくても使用ができる野鳥になります。店舗様で食肉処理業の取得が困難で「羽付き・モツ付き、羽なし・モツ付き」の使用ができない場合でも、こちらの商品であれば、他の食材と同様に使用することができます。

※早めに終わってしまう場合があります。予めご了承ください。

気温や天候によりしますので、解禁してもすぐには獲ることが出来ないことがあります。野鳥が飛んでくるかどうかは、完全に自然任せですので、入荷があるまでお待ち頂きますようお願い申し上げます。入荷のタイミングは、弊社担当営業よりご案内させていただきます。また、本年はコロナ禍で通常のような羽数の仕入れができないことが想定されています。早期発売の際は、あらかじめご了承ください。



野生 マガモ(毛付き・モツ付き) [1羽:約1.0kg]

チルド ¥2,700/羽



野生 カルガモ(毛付き・モツ付き) [1羽:約1.0kg]

チルド ¥2,500/羽



野生 オナガガモ(毛付き・モツ付き) [1羽:約0.65kg]

チルド ¥1,700/羽



野生 コガモ(毛付き・モツ付き) [1羽:約0.35kg]

チルド ¥1,500/羽



野生 ヒドリガモ(毛付き・モツ付き) [1羽:約0.5kg]

チルド ¥1,500/羽

国産(石垣島産)フレッシュ野鳥類(狩猟物) ※11月1日~1月6日まで休猟期間となります



野生 高麗キジ(毛付き・モツ付き) [1羽:約1.0kg]

チルド ¥2,800/羽



野生 キジバト(毛付き・モツ付き) [1羽:約0.25kg]

チルド ¥1,500/羽



野生 ヒヨドリ(毛付き・モツ付き) [1羽:約0.1kg]

チルド ¥700/羽



野生 インドクジャク(毛付き・モツなし) [1羽:約4.0~5.0kg]

チルド ¥8,800/羽

※鹿児島産・茨城産はすべて「無双網罟」です。
※石垣島産は散弾銃による有害駆除のため、通年仕入が可能な商品です。弊社都合で誠に恐縮ではございますが、1羽にかかってくる送料を最小にするため、弊社が受注している予約羽数が13kg程度になったタイミングで発注を掛けて参ります(狩猟3日以内の発送)。オーダー頂く際に、納期の希望をお伝えいただけますようお願い申し上げます。折り返し、弊社営業よりご連絡させていただきます。また、オス・メスの指定をいたしますと、時間がかかるため、鮮度保持のため、冷凍でのお届けになる場合がございます。

冷凍ケーキ

18cmタルト



注文名 チョコレートのタルト

フランス製 冷凍タルト タルト・オ・ショコラ (チョコレートのタルト) 【1台: 290g(直径18cm/16カット済み)】

本商品に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆

本製品製造工場であるみ・もも・りんごを含む製品を製造しております。

バターを使ったココアタルト生地にダークチョコレートとアーモンドクリームのフィリングを流し込んだチョコレートタルトです。カット済で便利にご利用いただけます。

注文名 ココナッツのタルト

フランス製 冷凍タルト タルト・ココナッツ (ココナッツのタルト) 【1台: 275g(直径18cm/16カット済み)】

本商品に含まれるアレルギー物質(28品目中)

小麦・卵・乳成分

本製品製造工場ではアーモンド・くるみ・大豆・もも・りんごを含む製品を製造しております。

トロピカルな香りのココナッツフィリングにココナッツシュレッドをトッピングしたタルトです。カット済で便利にご利用いただけます。

21cmタルト



フランス製 冷凍タルト・オ・ノルマンディ (10ピースにカット済み) カスタードのタルト 【1台: 480g(直径: 約21cm)】

¥750/台 (1ピースあたり約75円)



フランス製 冷凍タルト・オ・ショコラ (10ピースにカット済み) チョコレートタルト 【1台: 500g(直径: 約21cm)】

¥750/台 (1ピースあたり約75円)

ケース単位はお買い得!! 1ケース8台入

¥715/台 (¥5,720/箱)

ケース単位はお買い得!! 1ケース10台入

¥715/台 (¥7,150/箱)

オペレーション

解凍もしくは210℃のオーブンで10~15分焼成

①バックから取り出し、必要分をアルミトレーから静かに取り出す。(カット済みタイプは必要分のみを取り出すこともできます。)

②皿などに移し替え、ラップ等はせず、そのまま冷蔵で約5時間解凍する。または、210℃のオーブンで冷凍状態から約10~15分焼成し、室温で30分程度十分に冷ます。※再冷凍はできません。解凍後は冷蔵保存し、24時間以内に召し上がりください。

既に10ピースになっているものをお客様ご自身でさらに半分にすることで、1ピースあたりのコストを下げたいお客様もいらっしゃいます。

オペレーション

解凍するだけです

①バックから取り出し、必要分をアルミトレーから静かに取り出す。(カット済みタイプは必要分のみを取り出すこともできます。)

②皿などに移し替え、ラップ等はせず、そのまま冷蔵で約5時間解凍する。または、210℃のオーブンで冷凍状態から約10~15分焼成し、室温で30分程度十分に冷ます。※再冷凍はできません。解凍後は冷蔵保存し、24時間以内に召し上がりください。

既に10ピースになっているものをお客様ご自身でさらに半分にすることで、1ピースあたりのコストを下げたいお客様もいらっしゃいます。

各フレーバー共通事項

1ピースサイズ



オペレーション(解凍方法)

1台ごとに解凍する場合

バックから取り出し、ラップ等はせず、紙皿のまま冷蔵庫で約2時間解凍してください。

必要分だけ解凍する場合

皿等に移し替え、そのまま冷蔵庫で約45分解凍してください。残ったケーキは密封後冷蔵保存しお早めにご利用ください。

各フレーバー共通価格

1ピース当たり約39円

1ケース4台入でお買い得!!

¥2,490/ケース

ブルックリン社 NYチーズケーキ



アメリカ製 冷凍 ニューヨークチーズケーキプレーン (14ピースにカット済み) 【1台: 8910g(直径約49cm)】

¥1,650/台 (1ピースあたり約118円)

ケース単位はお買い得!! 1ケース6台入

¥1,580/台 (¥9,480/箱)

オペレーション

解凍するだけです

箱のまま冷蔵庫に移動し、約4時間解凍してください。必要量の解凍する場合は箱から取り出し、包装を外し、仕切紙をもって必要量のみを取り出し、同様に解凍してください。

※再冷凍はできません。解凍後は冷蔵保存し、24時間以内に召し上がりください。

既に14ピースになっているものをお客様ご自身でさらに半分にすることで、1ピースあたりのコストを下げたいお客様もいらっしゃいます。



フェラーリ社 24ヶ月熟成 パルマハム

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ンチン山脈。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ティアルプス山脈を超えて吹く冷たく乾いたワ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、極高の高山を生かし、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。長年付き合ひの

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厳選し輸入します。その後、フェラーリ社の担当者が「重量」「見た目」「故血の割合」「あたりなどのダメージ」を輸入時に改めてチェックを行い、業者の持ってきたものうち平均して約 85% の原料が自社基準に見合ったものとして受け入れられます。その時に発生した自社基準に満たなかった残り約 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ムを支払い、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	クォーターカット	クォーターカット
<p>24ヶ月熟成</p> <p>注文名 フェラーリ社 原木</p> <p>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) クォーターカット(1/4カット)</p> <p>1本単位出荷(4パック単位出荷)</p> <p>【1本単位(4パック): 約7kg】 【1ピース: 1.4~2.1kg】</p> <p>¥2,900/kg</p>	<p>24ヶ月熟成</p> <p>注文名 フェラーリ社 クォーターカット・1/2本分</p> <p>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) クォーターカット(1/4カット)</p> <p>1/2本単位出荷(2パック単位出荷)</p> <p>【1/2本単位(2パック): 約3.5kg】 【1ピース: 1.4~2.1kg】</p> <p>¥3,100/kg</p>	<p>24ヶ月熟成</p> <p>注文名 フェラーリ社 クォーターカット・1/2本分</p> <p>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) クォーターカット(1/4カット)</p> <p>1/2本単位出荷(2パック単位出荷)</p> <p>【1/2本単位(2パック): 約3.5kg】 【1ピース: 1.4~2.1kg】</p> <p>¥3,250/kg</p>

パルマハム製造工程の一部を紹介

スニヤ塗り

【ラード・塩・胡椒・米粉】から作られたスニヤと呼ばれるものを豚肉(赤味)の部分に塗ることで、生ハムの表面を乾燥させ、スニヤを厚塗りし、乾燥しやすく防ぐ目的がある。

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、その基準を満たしたもののだけが烙印を受けられることがある。

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から、箇所ごとの骨でできた針を刺し、その節度厚さを確認することで品質検査が行われる。

熟成&熟成庫

その後、自社の職人によって、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(産地特産品)に認定された最初の肉類製品の一つです。

年末メニューにもぜひご採用をお願いします!!



サンカルロ社特集

緊急事態宣言を受け、消費が落ち込んだ際に、
チルド状態で日本国内に入荷したものを凍結した商品(チルフロ)が出荷されることがございます。
ご理解とご協力を賜りますようお願い申し上げます。

Special Pickup

DOP 認証取得商品

イタリア エミリアーローマニャ州
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】



チルド または 凍結品 最低180日以上熟成

DOP認証取得製品
¥3,390/kg

エミリアーローマニャ州ピアツェンツァ県で作られます。原料は、エミリアーローマ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。

イタリア エミリアーローマニャ州
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】



チルド または 凍結品 最低180日以上熟成

DOP認証取得製品
¥2,790/kg

ピアツェンツァ産パンチェッタは、エミリアーローマニャ州ピアツェンツァで作られます。原料となる豚は、エミリアーローマ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層がかかった白がきれいです。豊かな甘み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。

About SAN CALRO サンカルロ社について



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ーマニャ州の、ピアツェンツァにおいて、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に3種類の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、食の安全に對しても真摯に取り組みしており、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をはじめ、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。



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】

チルド または 凍結品
45~60日熟成
¥1,980/kg

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。



イタリア産
グアンチャーレ ブロック
【1パック:0.3~0.4kg】

チルド または 凍結品
¥2,480/kg

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。



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

チルド または 凍結品
¥2,480/kg

古い歴史を持つ北イタリアを代表するサラミで、日本市場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。



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

チルド または 凍結品
¥2,480/kg

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。赤身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特徴的です。



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

チルド または 凍結品
¥2,480/kg

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特徴的です。



宮崎ブランドポーク まるみ豚

まるみ豚は、有限会社協同ファーム様が生産している宮崎ブランドポーク認定豚肉です。「幸せをねがい、そだてました」をスローガンに、IOT技術を積極的に導入し、衛生面にこだわり、健康でおいしい豚を飼育しています。

生産者の協同ファーム様は宮崎県川南町にあります。その歴史はおよそ50年前に日高養豚場としてスタートしたところから始まる、繁殖から肥育まで一貫経営をしておられる生産者です。



味のまる
環境のまる
チームワークのまる
豚への愛情のまる

上記を中心に、その他、たくさんの「まる」が詰め込まれているという事で「まるみ豚」と名付けられました。



川島食品株式会社

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚ウデ正肉 ブロック (スネ付き / 未掃除) 1本単位
1本：約6.0~6.8kg

チルド 速20分限定 **お得**
¥590/kg

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚ウデ正肉 ブロック 小割出荷 (1kg以上の希望数量)

チルド 原木とあわせて速20分限定
¥950/kg



川島食品株式会社

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚モモ正肉 ブロック (スネ付き / 未掃除) 1本単位
1本：約8.5~9.5kg

チルド 速20分限定 **お得**
¥590/kg

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚モモ正肉 ブロック 小割出荷 (1kg以上の希望数量) ※部位指定不可

チルド 原木とあわせて速20分限定
¥1,000/kg



川島食品株式会社

宮崎ブランドポーク認定豚肉「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

チルド 速20分限定
¥1,480/kg

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚ロース正肉 ブロック (ハーフカット・1/2本単位) 1/2本：約2.0~2.6kg ※部位指定不可

チルド 原木とあわせて速20分限定
¥1,580/kg



川島食品株式会社

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚バラ正肉 ブロック 1枚単位
1本：約4.5~5.5kg

チルド 速20分限定
¥1,300/kg



川島食品株式会社

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚カタロース正肉 ブロック 1本単位
1本：約2.2~2.6kg

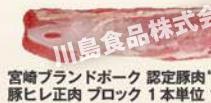
チルド 速20分限定
¥1,980/kg

受注発注品
宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚骨付ロース肉 ブロック 1本単位
1本：約6.0~7.0kg

チルド **10** 営業日程度
¥1,580/kg

受注発注品
宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚骨付ロース肉 グラム単位は解き指定カット 1本単位
1本：約5.5~6.5kg

チルド **14** 営業日程度
¥2,180/kg



川島食品株式会社

宮崎ブランドポーク認定豚肉「まるみ豚」豚ヒレ正肉 ブロック 1本単位 1本：約0.5kg

チルド **14** 営業日程度
¥1,580/kg

まるみ豚は、生産者から直接仕入れられています。弊社への納品は原則毎週木曜日です。おかげさまで毎週発売するほど売れています。ぜひ、ご購入ください。

マスタールージュ

フランスラベ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。



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】

凍結品 **¥1,080/kg**

ハーブひまわりチキン



ハンガリーで発生していた鳥インフルエンザの洗浄確認がされてまもない、2017年秋、ハンガリーのマスターグッド社を訪れました。日本のプロイラーの約9割がエビアジェン社のRoss308という品種をルーツとしていますが、マスターグッド社も同じ品種(Ross308)を使用しております。種鶏場、孵化場、飼育場、カット場、給餌するエサにいたるまで自社管理されています。日本の小規模なプロイラー農場より特に優れていると感じたのは飼育環境とエサです。どの農場でも入室に際して、シャワーを浴び衣服を着替える必要があります。また、飼育場も大変衛生的で、鶏の足の裏(もみじ)までがきれいだったのが印象的でした。日本ではエサの一部に動物性たんぱく質の魚粉や動物性油脂を添加するのが一般的ですが、マスターグッド社では鶏肉の臭みにつながる動物性たんぱく質を与えることはありません。植物性たんぱく質のとうもろこし、小麦、菜種、粉末大豆や特産のひまわり由来の飼料を中心にミネラル、ハーブも添加します。また、EU加盟国では成長ホルモン投与は認められていませんので、その点でも安心してお召し上がりいただけます。



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】

凍結品 6kg単位でお得に購入できます!!
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

凍結品 6kg単位でお得に購入できます!!
1袋×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

凍結品 6kg単位でお得に購入できます!!
1袋×6kg 【約24本入り】 **¥399/kg**

特売 フランス産 家禽類



シャラン鴨

コロナがここまで猛威をふるうとは考えられていなかった。今年2月上旬に現地を訪問しました。やはり現地に赴き、確認をすることは非常に有意義なものでした。驚きを隠すことが出来なかったのは、今、エトワフェ (etouffer) は行われていないという点です。出張から戻ってきて、しばらくたってから、クートゥイ社、ビュルゴー家それぞれに改めて確認をいたしましたが、現在は同社とも電気ショックによる屠鳥は行われていません。その昔、シャラン鴨は、計で屠をさせて屠鳥していたのですが、現在は、動物愛護の観点から電気ショックによる屠鳥に変わっており、こちらは義務ということから、クートゥイ社、ビュルゴー家の両社とも同様の屠鳥方法になります。シャラン鴨=電気ショックという認識であったため、今は電気屠 (エトワフェ (etouffer) = 窒息させる屠殺方法) にはなっていない事実を知ってしまったことは、大変、救いといえるかもしれません。また、伝説的なものをその時代に合わせながら継続して出展し続けている姿勢を知ることも、この法律の枠組みの中で、シャラン鴨の伝統を伝える (言い換えれば、今のシャラン鴨がいつかの先、伝説といわれるように) と世の中先へ向けて行っている同社、製肉会社もそれぞれに違い、農家もそれぞれが抱えています。青つエリヤは同じでも、クートゥイ社、ビュルゴー家が持っているノウハウは各社が持っている。ビュルゴー家の信託に始まり、最終の処理工程までを含め、出荷製品にその違いが出てくるのは必然でしょう。

結果として、製品価格には、はっきりとした価格差があります。比較対象の鶏や、やすい価格で「Canards challandais au sang (Bloody Ducks)」をお召し上がりになりたい際はクートゥイ社をおすすめします。

一方で、100年を超える歴史をもつビュルゴー家の、肉色も濃く、皮全体にやわらかい生みかたも持っています。Canards challandais au sang (Bloody Ducks) を味わいたたいとお考えの際は、ぜひビュルゴー家をオーダーください。



MAISON COUTHOUIS
クートゥイ社のシャラン鴨

11月12日(木)より販売開始予定

フランス産 冷凍
クートゥイ社のシャラン鴨
キュイス・カナル・シャランデ
[1パック:1本入り(1本:0.25~0.3kg)]

凍結品 33000パック限定 **¥990/kg**

11月12日(木)より販売開始予定

フランス産 冷凍
クートゥイ社のシャラン鴨
フィレ・カナル・シャランデ
[1パック:1枚入り(1枚:0.3~0.35kg)]

凍結品 4200パック限定 **¥1,990/kg**

Gérard BURGAUD
ビュルゴー家のシャラン鴨

11月12日(木)より販売開始予定

フランス産 冷凍
ビュルゴー家のシャラン鴨
キュイス・カナル・シャランデ
[1パック2本入り:約300g×2本]

凍結品 400パック限定 **¥1,298/kg**

フランス産 冷凍
ビュルゴー家のシャラン鴨
フィレ・カナル・シャランデ
[1パック2枚入り:約300g×2枚]

凍結品 200パック限定 **¥4,780/kg**

フランス産 冷凍
ビュルゴー家のシャラン鴨
パトゥー・カナル・シャランデ
[1パック1羽分:1000~1100g]

凍結品 200パック限定 **¥3,480/kg**

バルバリー種

フランス産 冷凍
フィレ・ド・カナル
ブランド名:カナルパッション
[1パック1枚入り:350~400g]

凍結品 6000パック限定
2020年4月入荷分 **¥1,390/kg**

フランス産 冷凍
フィレ・ド・カネット
ブランド名:カナルパッション
[1パック1枚入り:170~200g]

凍結品 4000パック限定
2020年4月入荷分 **¥1,490/kg**

フランス産 冷凍
マグレ・ド・カナル
ブランド名:カナルパッション
[1パック1枚入り:350~400g]

凍結品 8000パック限定
2020年4月入荷分 **¥1,390/kg**

高性能五層チューブ規格袋 シグマチューブ60

Vノッチ付きチューブ袋

底辺部分にVノッチ付き (GT-2545以外)。サイドシールがなくても三方袋と同じように使えます。

特許技術の低カール

100°C
30分ポイル
冷凍
-40°C

自動給袋機や印字機にもスムーズに使用できます。

フィルム構成

外層: NY
中外層: NY
中間層: 接
中内層: PE
内層: PE

接: 接着性樹脂

仕上形状

Vノッチ付 Vノッチなし

注意

- ・厚みやサイズは内容物に合わせてお選びください。
- ・ハイバリア品ではないため脱酸素剤は使えません。
- ・レトルト包装用途にはご利用いただけません。

クリロン化成 シグマチューブ60(GT-1017)
高性能五層チューブ規格袋
[1袋100枚入 205g]

品番 GT-1017
サイズ 厚み60μm、幅100mm、長さ170mm
重量 205g

本売り特別価格 **¥285/袋**

クリロン化成 シグマチューブ60(GT-1525)
高性能五層チューブ規格袋
[1袋100枚入 445g]

品番 GT-1525
サイズ 厚み60μm、幅150mm、長さ250mm
重量 445g

本売り特別価格 **¥556/袋**

クリロン化成 シグマチューブ60(GT-2030)
高性能五層チューブ規格袋
[1袋100枚入 740g]

品番 GT-2030
サイズ 厚み60μm、幅200mm、長さ300mm
重量 740g

本売り特別価格 **¥880/袋**

クリロン化成 シグマチューブ60(GT-1735)
高性能五層チューブ規格袋
[1袋100枚入 710g]

品番 GT-1735
サイズ 厚み60μm、幅170mm、長さ350mm
重量 710g

本売り特別価格 **¥945/袋**

クリロン化成 シグマチューブ60(GT-2535)
高性能五層チューブ規格袋
[1袋100枚入 1.1kg]

品番 GT-2535
サイズ 厚み60μm、幅250mm、長さ350mm
重量 1.1kg

本売り特別価格 **¥1,204/袋**

クリロン化成 シグマチューブ60(GT-2545)※Vノッチなし
高性能五層チューブ規格袋
[1袋100枚入 1.35kg]

品番 GT-2545
サイズ 厚み60μm、幅250mm、長さ450mm
重量 1.35kg

本売り特別価格 **¥1,553/袋**

特売

ハンガリー産 家禽類



良質なフォアグラを作るには、ヒナ、育成農家の環境、肥育農家の環境、飼料、運搬の環境、屠鳥工程、処理工程、凍結工程のどの工程でもしっかりとコントロールすることが求められます。それがデリケートな商品です。

日本に入ってきているフォアグラ生産工場は HU43、HU131、HU194、HU941、HU1022、HU1182 の6つの工場がほとんどです。同じ工場から出てくるフォアグラの品質が6つの違いはないわけではありません。その工場を抱えるメーカーの仕入れ先となる農家がメーカーとどういうつながりなのか(自社農家なのか、契約農家なのか)、飼料の統一化が図られているのか、農家任せなのか、ヒナの供給はメーカー主導なのか農家任せなのか、工場働いているワーカーは自社の従業員なのか派遣されている従業員なのかなど、出来上がってくる製品は商社さんの指示や生産時期によって変わってきます。

弊社では、可能な限り、現地の工場や農場へ赴き、お互いに顔を合わせたからこそできる話をします。それは製品に関するはもちろん、弊社のお客様や日本の状況、それぞれの家族のこと、お酒は好きかなど他愛

のない話までしてきます。手土産で、消せるボールペンを持っていくと、特に面白がられます。販売には直接関係のないコミュニケーションも欠かすことはできません。直接現地を訪問し、現場を見ることで、一つの製品を世に送り出すまでに多くの方々がかかわっていることを改めて認識できます。

特に農家の人は自らが育てたフォアグラや鴨肉が日本でどう調理されているのかわりません。気にも留めていないか、想像しているだけにとどまっていたりする場合があります。弊社のお客様のレストランでだされているお料理の写真を見せると、農家の方々は、感慨深い気持ちになられています。気にも留めていなかったものや想像していたものが一気に現実となる瞬間に立ち会えます。

おかげさまで、ハンガリー産のフォアグラは、弊社のお客様である多くのレストラン様で使用されており、その数は約23トン(2019年度実績)もの量になっています。そのほとんどが HU1022 と HU1182(アルコール凍結品指定)のもので、これからも良質な製品を値頃な価格でお届けすることを心がけてまいります。

日本に入ってきている 主なフォアグラ・マグレの生産工場

ハンガリー地図



メジェとはハンガリーの地方行政区画、日本の県や郡に近い区分。

HU1022 サトマリカチャ社	HU43 インテグラル社
【生産メジェ】 チョングラード	【生産メジェ】 パーチキシュン
HU1182 パノンファインフード社	HU131 アヴィランド社
【生産メジェ】 ペーケーシュ	【生産メジェ】 パーチキシュン
HU941 Palmigold KFT	HU194 Mesk2000社
【生産メジェ】 パーチキシュン	【生産メジェ】 パーチキシュン



工場はラベルに記載してあります

ココをチェック

※各社が委託加工をしている工場

数量限定

年末年始の大特価商品

お早めにお買い求めください

どちらかのブランドでのお届けになります

ハンガリー産 フォア・ド・カナール (液体窒素による急速凍結品/アヴィランド社) アヴィランド社の自社工場 (HU131工場) においてホットシステムで仕上げられた良質なフォアグラです。

※アヴィランド社は HU194 工場にも生産委託しています。委託加工される HU194 工場は伝統的な手法に近い処理を行っているため、HU131 工場のホットシステムで仕上げられた商品よりもややとけやすい傾向にあります。そのため、弊社ではフランスと同様の処理をしているアヴィランド社の HU131 工場の製品を指定買いいたしております。

ハンガリー産 フォア・ド・カナール (アルコール急速凍結機を使用した凍結品/パノンファインフード社) HU1182工場) パノンファインフード社でも、屠鳥方法は、口の中にナイフを入れて、内側より太い血管をきり離す距離の高い方法を採用しています。外側をカットするより、より衛生的に放血処理が行える利点があります。

こちらの工場では他と同様、窒素凍結機を持っておりますが、日本のチクニカ社が製造したパノンファインフード社に納品したアルコール凍結機「凍結機」を使用したアルコール急速凍結のフォアグラを指定して購入しております。



ハンガリー産 冷凍 フォア・ド・カナール ホール(ブロック) [1パック:500~700g]

凍結品 7800パック限定

¥2,450/kg



ANATESSE

"Le foie gras par excellence"

ANATESSE "Le foie gras par excellence" ブランドのフォアグラ、エスカロップは、ステルス・スライサーによる自動カットで作られています。ハンガリーにある工場で作られるエスカロップは、人の手によってカットされます。人の手に触れないメリットは、わずかな時間であっても、フォアグラ自体が体温による影響を受けにくいことにあります。屠鳥されたばかりの鴨からフォアグラを取り出し、ステルス・スライサーで切るのに最適な温度である 8℃まで冷却されるのがおよそ5~5時間、その後、冷却されたフォアグラをステルス・スライサーにかけ、切られて出てきたカット済みのフォアグラは、そのまま窒素凍結の工程に移されます(約15分で完全に凍ります)。屠鳥された鴨から取り出されたフォアグラがエスカロップになり急速凍結されるまでの時間が長いという特長を持った ANATESSE "Le foie gras par excellence" ブランドのフォアグラ。ハンガリーにおいて、いち早く、ステルス・スライサーを使用したフォア・ド・カナール エスカロップの製品化を実現した Palmigold 社。ピーズ舞のばつぎが少ないこともあり、1パックにしたものは、1枚1パックされたものは5枚単位で買い求めいただけます。ぜひ、お話しください。

ハンガリー産 ANATESSE "Le foie gras par excellence" ブランド フォア・ド・カナール エスカロップ "Chef Selection" (48~52gサイズ) (HU941工場 Palmigold社)

凍結品 1パック単位販売と個包装販売をあわせて300kg限定

1パック 1kg(約20枚入り) ¥4,270/kg
1販売単位 約250g 個包装(50g)×5枚 1枚 ¥240 5枚で ¥1,200

工場番号 HU131(アヴィランド自社工場)で製造された商品をお届けします。



1枚あたり 40~60g



※同工場では2種類のパッケージを使用しております。弊社の入荷状況によりいずれかのパッケージで納品されます。

ハンガリー産 冷凍 フォア・ド・カナール エスカロップ [1枚:40~60g]1kg袋 [1パック:1kg(約19~21枚入り)]

凍結品 800パック限定

¥3,180/kg

サトマリカチャ社の社長は、自身が鴨の農家であり、自らが育てた鴨やフォアグラの品質を落とすことくなく、自らが育てた鴨やフォアグラを他にも取扱いせず、農家がオーナーを認めていたり、社長がヒナや non-GMO 飼料を統一してはくれ、自社で持ち込んで運ぶ農家とそれらを通じて品質のばつぎを少なくしたりする会社は、ハンガリー国内には他にありません。フォアグラの品質については、結果を農家にフィードバックして信頼を築き上げてきて、常によりよい鴨を育てられるような仕組みを構築しています。また、屠鳥方法は、口の中にナイフを入れて、内側より太い血管をきり離す距離の高い方法を採用しています。外側をカットするより、より衛生的に放血処理が行える利点があります。弊社は、サトマリカチャ社のこのような方針に共感を得ているため、メインでの取扱いをいたしております。



ハンガリー産 フォア・ド・カナール (窒素による急速凍結品/サトマリカチャ社HU1022工場) [1パック:約0.5~0.7kg]

凍結品 5000kg限定

1ケース(5kg)単位 ¥2,780/kg

1パック単位 ¥2,880/kg

どちらか一方のお届けとなります

マグレ・ド・カナールとは、フォアグラをこのために育てられた鴨の肝臓です。フォアグラを生産するために、1ヶ月ロコシをまととした期間を必要とし、その14日間を必要とします。この間与える飼料の影響はフォアグラだけではなく、ムネ肉やモモ肉の家庭にも影響を及ぼす可能性があります。弊社では可能な限り、現地の工場や農場へ赴き、お互いに顔を合わせたからこそできる話をします。私たちは、商品ができるまでに多くの方々の努力があったことを知っています。お届けできていることに感謝しながら、良質な製品を値頃な価格でお届けし続けています。おかげさまで、弊社のお客様である多くのレストラン様で使用されており、その数は約26トン(2019年度実績)もの量になっています。多くのお客様に喜んでいただいているマグレ・ド・カナールをぜひご賞味ください。



ハンガリー産 マグレ・ド・カナール [1パック(1枚入り):300~400g] ※お届けする製品の工場番号はHU1022、HU1182のいずれかになります。

凍結品 6000kg限定

2ケース(10kg)単位 ¥1,150/kg

1ケース(5kg)単位 ¥1,250/kg

1パック単位 ¥1,390/kg