2020年 年末年始商品リスト

k 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



商品の一部をご紹介



どちらかのブランドでの お届けになります



※いずれかのバ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 ホール(ブロック) 【1 パック: 500~700g】



7800/92 ¥**2,450**/kg

长川島食品株式会社 KAWASHIMA FOOD Co., Ltd. 〒168-0062東京都杉並区方南1-26-7(本社) €03-3325-0530(代表)

CONTENTS

巻頭特集

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「ジビエに関わるページ」 https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/niku/jibie/guide

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

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

os AOCブレス地域特集

シャポンブレッサン社 ブレス鶏、パンタード、ピジョノー

パルミドール社

ラパン(ウサギ)

05 カイユロビン社

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 ビジョノー、カイユ

06 レミ・ラモン社

通常家禽 パンタード・フェルミエP.A.C. 中抜き キュイス・ド・パンタード フェルミエ 骨付きモモ肉 キュイス・プーレ・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

生ハム・サラミ類

フェラーリ社24ヶ月熟成パルマハム

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

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

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 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。

凍結品

冷凍でお届けします。

受注発注品

受注発注品となります。

要在庫確認

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

ドライフェザリング

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。

ラベルルージュ

Demi Sauvage 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。

DOP認証取得製品

イタリアにおける原産地名称保護制度。 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。

最低〇日以上熟成

熟成した期間です。

〇〇年〇月入荷分 入荷した日付です。

日本キジ







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のには日頃から細 心の注意を払っており、有する 2か所の放飼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。最高の状態で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。





随時予約 受付中!

◆年間を通した出荷が可

◆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3羽 以上になったタイミング で発注をかけて参りま す。オーダー頂く際に、 納期の希望をお伝えいた だきますよう、お願い申 し上げます。折り返し、 弊社営業よりご連絡させ て頂きます。



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。



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 で腸びき後、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。

01

この時期に特におすすめ

シーズン特殊商品





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



プレス鶏は、AOC(Appellation d'Origine Bresse) が定めるプレス鶏の生産に関する らない)を守る必要があります。最低限の決 Contrôlée) に登録されている"ブレス"の地

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・アルブ、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、 青い脚が特徴的なプレス鍵(品種名:プレス・ 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 ス鶏を育てているのは約 180 件の農家で ります。 す。ちなみに、ブレスで育てられている第 35日以降は農家ごとに配合比率を変えて、

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 料です。

プレス産まれプレス育ちのプレス難は、産 まれたらワクチン接種をして、農家へ来た のち、初めの35日間を non-GMO の飼料で 育つことになります。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 補うためにミルクを摂取しており、そのた

=プレス鶏ではありません。プレス鶏とし 自らの環境に合わせた飼料を用意していま て販売するためには、協会(CIVB: Comite すが、協会 (CIVB)が定める最低限の決ま Interprofessionnel de la Volaille de り (80%以上のシリアルを与えなければな

まりを遵守すれば、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

その他の、たんぱく質源として、放牧され ている時に土壌をつついて、地中にいるミ ミズ、虫、種子などを探して食しています。 AOC で認定されている"ブレス"の地域は、 す。気候は、比較的難が多い地域で、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 ビジョンの農家と手を組んでいます。

シャポン・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=プレスにある AU CHAPON BRESSAN 社 (シャポン・プレッ 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属中心の商売に 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。これまでにシャポン・ブレッサン社は、Ain 輸出賞を受賞 (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 プレッサン社は、フランス最大の頭肉加工業者 LDC グループの一貫になりました。 LDC グループの販売網を生かし、これからも価値ある商品を世界へ発信し続けます。





ブレス鶏(品種名:ブレス・ゴルワズ・ブランシュ種)

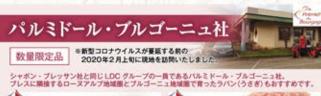






*シャボンブレッサン・セレク: ビジョノー P.A.C. (頭なし、モツなし/ 仔塊/4~5連載) [1羽:約0.4~0.5kg]

■ 詳細産地:プレス育ち





フランス産 冷凍 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]





フランス産 冷凍 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)]

■評価産地:ローヌ=アルブ地域面 および ブルゴーニュ地域面



地 域

特

カイユロビン社

※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】

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



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

ベイ・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

月:約0.11kg×2羽)]



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/ヤマウズラ) 【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



フランス産 冷凍 ビジョノー・ロ ワイヤル (ビジョン・ロイヤル) 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]

ベイ・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



フランス産 冷凍 カイユ・クラボディーヌ(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 バック: 2 羽入り (1 羽:約 0.16~0.18kg×2 羽)]

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









スペイン産 ウズラ 冷凍 カイユ P.A.C.(中抜き) 【1パック2羽入り: (1羽約160~210gが2羽入り)]

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 パンター フランス産 冷凍 キュイス・ド・ フランス産 冷凍 キュイス ド・フェルミエ P.A.C. 放し パンタード・フェルミエ 放し ブーレ・ノワール・フェルミエ 飼いホロホロ鳥 中抜き(頭な し、モツなし) [1 羽:約1.2~1.6kg]

マイエンヌ県 および オルヌ県 および

連続品 400HH文 ラベルルージュ



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)]

マイエンヌ県 および イル=エ=ヴィ

連絡品 2400パック報度 フェルミエ



ブーレ・ノワール・フェルミエ 放し飼い黒鶏 骨付きモモ肉 【1 パック:2本入り (1本:約0.22~0.26kg)]

■ 詳細療地 マイエン文集



※シーズン商品のため、ビ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。



vス産 冷凍 ベビー・ターキー(/ ダンド)中抜き(可食内臓つき プアップタイマーなし) 9:3.0~4.0kg

変更になります。シーズン商品になります ので、使用が決まっている際は、お早日に 予約頂きますようお願い申し上げます。



アメリカ産 冷凍 ターキー 中抜き(可食 アメリカ産 冷凍 ターキーブレスト 内臓つき、ポップアップタイマーつき) (七面鳥の皮なしムネ正肉) 【1羽:2.7~3.6kg (6~8ポンド)もしく 【1パック(1枚入り):0.7~1.2kg】 は1羽:3.6~4.5kg(8~10ポンド)]

フランス産 冷凍

豚の血【1本:2.5kg】

凍結品 要在庫確認



¥1,700/kg



しかねます。

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

*1.480/kg



ラモ

ン社

タ

豚

0 rfn

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、加工賃を頂きます。弊社、

※指定部位の焼煙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。
**押社のエゾ頭側は、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。全装する際に提売の目後チェックを実施しておりますが、完全に除去できていないことがございます。現地のスタッフの方々には総かの注意を払って頂いての代業をお願いいたしておりますが、東帝ではないジピエの特性をご理解頂き、購入頂くようにお願い申し上げます。
**基本的には在職品におりますが、幹場物ですので、天保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。 ※モモ正肉はいずれかの部位に個りが生じると、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。

弊社が卸している腹肉は、狩猟地の解体場を管轄す 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 性大腸菌の食中毒になるリスクがあるほか、寄生虫 正人画版の泉中場になっソスクののはか、 がエエの感染も切られています。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留意ください。



北海道道東産 チルド エソ鹿 鹿肉骨付きロース (サドル) ブロック [1本:約6.0~13.0kg] ※ミートラップ巻きでの納品限定(※真空包装はできません)



北海道道東産 チルド エゾ鹿 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 鹿肉

要在庫確認



北海道道東産 チルド エゾ鹿 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。



ブロック (2 本単位) 【1 バック(2 本入り):約 0.3~0.6kg】



北海道道東産冷凍エゾ鹿鹿肉



ズ

特

殊 商

I

鹿

北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 モモ正肉





北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 モモ正肉 (ソトモモ) ブロック [1 本: 約 1.0 ~ 3.0kg] ※脂が厚めのものが発生します



北海道道東産 チルド エソ鹿 鹿肉 モモ正肉 (ランプ) ブロック [1 本: 約 0.4 ~ 1.5kg] ※今シーズンより規格の見直しをおこな



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 ことがございます。

※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

上げます。

ますよう、何卒お願い申し







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】





北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉



北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 半 枝 ブロック 【1 本:約 9.0 ~ 16.0kg】

受注発注品



北海道道東産 チルド エゾ廃 廃肉 骨付きカタ肉 ブロック [1 本:約 3.0 ~ 7.0kg] ※原則、ミートラップ巻きでの納品になります ※直空恒装での納品は別途料金を頂戴いたします







北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿肉 骨付き後スネ肉 指定厚さカット 【1 本:約0.4~0.8kg】

受注発注品



北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿肉 ス ネ正肉 【1 バック: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ざっている場合がございます。



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



北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿 肉 骨付き後スネ肉 ブロック [1 本:約 0.5 ~ 0.9kg]



北海道道東彦 チルドまたは冷凍 エ ゾ鹿 鹿肉 内臓(ハツ) 【1 個:0.2 ~ 0.4kg】

受注発注品



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

受注発注品



北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 廃挽肉(カ



北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿 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。



北海道道東産 冷凍・エゾ鷹 魔肉 骨 (ガラ) [1 バック: 約 1kg] ※青春、パラ帝、スキの部分音が混さって おります ※記なし大にカットされております ※部位の角変にお受けいたしかねます



北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 肉付きスジ [1 パック: 1kg]

猪

ズ

特

商

※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

※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、ご発注頂き ますようお願い申し上げます。

※狩猟方法は「箱罠」か「くくり罠」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轄す 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 大鵬薗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 では、ご提供時、十分な加熱調理(中心部の温度が 75°C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留意ください。

表記について

国産 特選 猪(ロースの背脂が 2cm 以上のもの) 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ます。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



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



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】



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



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



国産 猪肉 バラ正肉 ブロック [1本:約0.5~3.0kg]

国産 猪肉 カタ正肉(ウデ)ブロック 【1 本:約1.0~5.0kg】



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)】

※MA ¥2,700



国産 冷凍 猪肉 骨(ガラ)

【1 パック:約 1kg】 ※青青、パラ春、スネの部分骨が混さっております ※ご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



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。



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

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。



冷凍 猪肉 55%使用 ソーセージ 【1パック:約40g×4本入り】

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)・胰脂肪、豚肉(カナダ産)、 肉塩(淡路島の落塩)、きび砂糖、ホウイトペッパーナッツ、おろしにん にく(にんにく、食塩、米酢) 酸化 防止剤(V,C)、発色剤(亜硝酸Na)、 (一部に豚肉を含む)
内容量	不定貫(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
- 1000000000000000000000000000000000000	川島食品株式会社 第2丁堰

東京都杉並区方南1-8-2

国産 猪肉 カタロース正肉 ブロック 【1 本:約0.5~2.5kg】

※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。

国産 猪肉 モモ正肉 ブロック 【1 本:約1.5~6.0kg】

うり坊 丸 【半身枝肉:約2.5~5.0kg】

※原則、ミートフップをきての網品になります。 なります。 ※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。 ※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。

※原則、ミートラップ巻きでの納品に

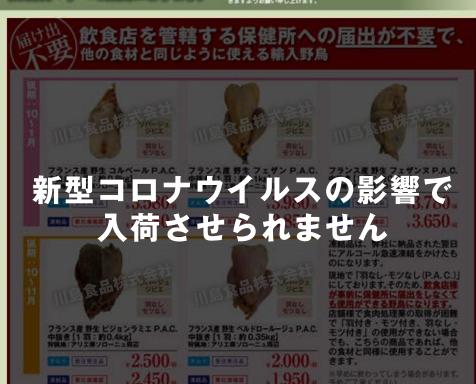
野鳥をご使用になる前に(国産・輸入共通)

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 所にご相談頂きますようお願い申し上げます。

野鳥類の販売の流れ*

- ■2■ お持ちの食肉処理業の営業許可証のコピーを

輸入 フレッシュ野鳥類 (狩猟物:すべて猟銃になります)



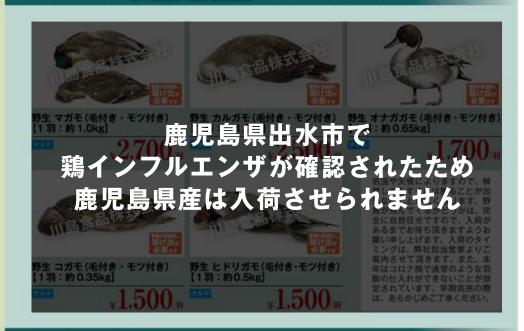
ガイドラインにおいて、食肉処理業の営業許可証を取得



鳥獣肉の衛生管理に関する指針(ガイドライン)」

を受けておりますが、食鳥に該当しない野鳥の腸びきや脱羽工程の作業は

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



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









ツ付き) [1羽:約1.0kg]

ツ付き) [1羽:約0.25kg]

ツ付き) 【1羽:約0.1kg】

モツなし) [1羽:約4.0~5.0kg]

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かけて参ります(狩猟 3日以内の発送)。

围 産

鳥 類

11

サ

Ξ

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

本製品製造工場でくるみ・もも・りんごを含む製品を製造

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。

各フレーバー共通事項

1ビースサイズ



オペレーション(解凍方法)

1台ごとに解液する場合

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

皿等に移し変え、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凍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

ケース4台入でお買い得!!



タルト・オ・ノルマンディ (10ピースにカット済 りんごとカスタードのタルト) 【1台:480g(直径:約21cm)】

タルト・オ・ショコラ (10ピースにカット済 チョコレートタルト) 【1台:500g(直径:約21cm)】 1ビース当たり

オベレーション

□1ビース当たり約72円

解凍するだけです

①パックから取り出し、必要分をアルミトレーから

②皿などに移し変え、ラップ等はせず、そのまま冷 蔵庫で約5時間解凍する。

※再冷凍はできません。解凍後は冷蔵保存し、24時

間以内にお召し上がりください。 既に10ビ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 ビースあたりのコストを

下げていらっしゃるお客様もいらっしゃいます。

みを取り出すこともできます。)

静かに取り出す。(カット済みタイプは必要分の

1ピース当たり

ース単位はお買い得!! 1ケース8台入 ケース単位はお買い得!! 1ケース 10台入

□1ビース当たり約72m

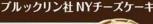
オペレーション

解凍もしくは210℃のオーブンで10~15分娩成

①パックから取り出し、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誰などに移し変え、ラップ等はせず、そのまま冷蔵庫で約

5時間解液する。または、210°Cのオーブンで冷凍状態から約10~15分娩成し室温で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時間以内にお召し上がりください。

時間以内にお台し上かりください。 既に10 ビ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 ビースあたりのコストを下げて いらっしゃるお客様もいらっしゃいます。





ユニョニクロチニズケニキ プレー 4ビニズ (Eカッル 流化 切紙 つき) 合8910g (直径 8約19cm)]

-ス単位はお買い得!! 1ヶ-スち台入

オベレーション

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。 必要量のみ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。

※解凍後は冷蔵保存し、お早めにお召し上がりくだ

既に 14 ビ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 ビースあたりのコストを下 げていらっしゃるお客様もいらっしゃいます。



フェラーリ社のこだわり紹介

エル 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ベニン山脈、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。

つくりをしています。 このエリアは独中海からアルプス山原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ブス山脈を超えて吹 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 フェラーリ社のバルマハムは、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。

豚の屠畜後、24~120時間のものを使用。長年付き合いの られた生産者のものに限っています。

原木

ある豚肉師売業者より仕入れています。まず、豚肉師売業者は、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「重型「見た日」「放血の原合い」「あたりなどのダメージ」を搬入率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%の原料が自私表際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

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。

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



クォーターカット



注文名 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・バルマ(骨なし)原木 [1本:約8.5kg]

チルド DOP認証取得製品



注文名 フェラーリ社 クォーターカット・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・バルマ(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バック):約7kg】[1ビース:1.4~2.1kg】

チルド DOP認証取得製品



注文名 フェラーリ社 クォーターカット・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バック単位出荷) 【1/2本単位(2パック): 約3.5kg】 【1ビース:1.4~2.1kg】

クオーターカットとは?

クオーターカット商品

Fルド DOP認証取得製品



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。 骨の頭の隙間なども

皮から1cm程度は あけて塗る スーニャ塗り完成

7者中) 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 の大けが工場。 日本の大けが工場を指したのはでは大り、14 1本級成 期間を調べ、全ての生産工程が法律に同していることを 複響する。最後にひとつひとののハムの5 動所に属の 骨でできた針を刺し、その都度春りを強ぐことで品質検 並が行なわれる。



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 体にあった適切な熱成期間で出荷さ

熟成&熟成庫







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-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】

チルド または 凍結品 最低180日以上熟成

DOP認証取得製品

エミリア - ロマーニャ州ビ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。



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】

DOP認証取得製品

チルド または 凍結品 最低180日以上熟成

ピアチェンツァ産バンチェッタは、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。







または 凍結品 45~60日熟成

塩漬けした豚ばら肉を乾燥熟成させた商品で、ほど良く効いた欝味料の香りと、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 イブ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

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 レーバーと甘水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

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縮挽きにし、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バック: 0.8~1.1kg】 直径7cm

チルド または 凍結品

カンパーニャ州に起源を持つサラミで、租挽きタイプ 様々な香辛料により、ほんのリ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。



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

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。

15

力

ル

る

響 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。



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。



宮崎ブランドボーク 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

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 (1kg 以上の希望数量)

チルド 原木とあわせて週20*限定



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 週20*限定 お 得

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 原木とあわせて返20*限定



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

チルド 速20*限定

宮崎ブランドボーク

認定豚肉"まるみ豚"

1本:約6.0~7.0kg

豚骨付ロース肉 ブロック 1 本単位

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 原木とあわせて透20*膜定

宮崎ブランドボーク 窓定版内"まるみ豚" 豚骨付ロース肉 グラムまたは厚さ指定カット

受注発注品

1本:約5.5~6.5kg



宮崎ブランドボーク 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 週20#限定



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 週20★限定

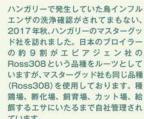


宮崎ブランドボーク 認定豚肉 "まるみ豚" 豚ヒレ正肉 ブロック 1 本単位 1 本:約0.5kg

者から直接仕入れ 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 完売するほど売れ ています。

まるみ豚は、生産





日本の小規模なブ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を与えることはあ りません。植物性たんぱくのとうもろ 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の投与は認められ 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キロバック】【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】



【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!!

【約28 * 入り】



【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!!

17

高機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



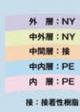
底辺部分にVノッチ付き (GT-2545以外)。 サイドシールがなくても 三方袋と同じように使え

特許技術の 低カール



自動給袋機や印字機にも スムーズに使用できます。

フイルム構成



Vノッチ付

仕上形状

Vノッチなし

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



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

45 GT-1017 サイズ 耳み60um, 幅100mm, 長さ170mm 1 205g



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

GT-1525 サイズ 月み60µm、幅150mm、長さ250mm 11 445g



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

GT-2030 サイズ 写み60um、幅200mm、長さ300mm DH 740g



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

GT-1735 サイス 月み60um、毎170mm、長さ350mm DE 710g



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

GT-2535 サイズ 草み60um、幅250mm、長さ350mm -1.1kg



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

GT-2545 サイズ 用み60µm、塩250mm、長さ450mm 1.35kg

特売 フランス産 家禽類



シャラン鴨



コロナがここまで保証を与るうとは考え
でいるかった、今年 2 月上旬に関連を助
対しました。今年 3 月上旬に関連を助
が 2 月上旬に関連を
が 3 月上旬に関連を
が 3 月上旬に関連を
が 3 月上旬に対した。
が 3 月上旬に対した。
が 4 月上旬に対した。
が 4 月上旬に対しましたが、現立
が 4 月上旬に対しましたが、現立
が 5 月上旬に対しましたが、現立
が 5 月上旬に、 2 日上旬に対しましたが、現立
が 5 月上旬に、 2 日上旬に対しましたが、現立
が 5 月上旬に、 2 日上旬に対しましたが、現立
が 5 月上旬に、 2 日上旬に対しましたが、日日に対しました。
 5 日日に対しましたが、日日に対しました。 5 日日に対しました。
 5 日日に対しました。 5 日日に対しました。 5 日日に対しました。
 5 日日に対しました。 5 日に対しました。 5 日にはました。 5 日に

11月12日(木)より

の任託を任えよう (言い換えれば、今の シャラン略がいつかこの先、伝統的とい われるよう) と空の中に出荷し続けてい

飼料会社もそれぞれに違い、自家もそれ

結束として、製品信格には、はっきりと

す。 一方で、100 年を超える歴史をもつビュ ルゴー家の、肉色も高く、安全体にやや あみを帯びている特徴を持った

MAISON COUTHOUIS クートゥイ社のシャラン集

(2020年2月訪問時)、クートゥイ社にシャラン朝を届けているのに クートゥイ社は、ビュルゴー家に べ、1日あたりの処理特許は多く より効率的に生産されています。そ 規模を生かし、1パックに1枚入りの パッケージや重要レンジを複数つく るなど、細やかな対応をして頂ける

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

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・カナール・シャランデ [1パック:1枚入り(1枚:0.3~0.35kg)]

11月12日(木)より

販売開始予定

Gérard BURGAUD ビュルゴー家のシャラン

17件のシャラン略の資家があり、 ピュルゴー家にシャラン機を届けて いるのは残りのら音楽になります。 フランス産・冷凍 クートゥイ社に比べ、より組入の手 ビュルゴー家のシャラン鳴 東京(2020年9月)もパリのトゥール ダルジャンで取材があり、タイアップ



いろいろと問い合わせをしていた [1バック2本入り:約300g×2本入]

1.298

フランス産 冷凍

ビュルゴー家のシャラン鴨 フィレ・カナール・シャランデ 【1バック2枚入り:約300g×2枚】



ビュルゴー家のシャラン鳴 バトゥー・カナール・シャランデ [1バック1羽分: 1000~1100g]

漢結品 200円分割定

バルバリー種



フランス産 冷凍 フィレ・ド・カナール プランド名: カナールバッション

[1バック1枚入り:350~400g] 凍結品

2020年4月入前分





フランス産 冷凍 マグレ・ド・カナール プランド名: カナールバッション [1パック1枚入り:350~400g]

凍結品 8000/190階部 2020×4n入商分

21

ハンガリー地図

際に近い区分。

ハンガリーの地方行政区間。日本の県や



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、陽鳥工程、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。それだけ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 Ø 6 DØ 工場がほとんどです。同じ工場で生産されていたとしても、 オーダーをする商社さんによって処理工程が違う場合があ りますので、6 つの工場から出来てくるフォアグラの品質

が6つの違いしか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 家なのかなど)、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、工場で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てきます。それ は製品に関することはもちろん、弊社のお客様や日本の これからも良質な製品を循環な価格でお届けすることを 状況、それぞれの家族のこと、お酒は好きかなどの他愛

のない話までしてきます。手土産で、消せるボールベン などを持っていくと、特に面白がられます。商売には直 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

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携わっていることを改め

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かを知りません。気にも留めていな かったり、想像しているだけにとどまっていたりする場 合がほとんどです。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

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)のものです。

心がけてまいります。

末年始の大特価商品

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 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、無針ではフランスと回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

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、陥島方法は、口の中にナイ フを入れて、内側より太い血管をきり離鳥する難暴度の高 い方法を採用しています。外側をカットするより、より衛 生的に飲食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、協業凍結機を持っておりま すが、日本のテクニカン社が製造しパノンファインフード 社に納品したアルコール海筋機「凍ឃ」を使用したアルコー ル急速連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

"Le foie gras par excellence"

ノル、人のサルムコン、カフ・やれます。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道による 影響を受けないことにあります。 屋島されたばかりの鴨からフォアグラを取





\ンガリー産 冷凍 フォア・ド・カナール エスカロッ? 1 枚:40~60g) 1kg 袋



特

産

禽

類

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]

1ケース(5kg)単位

サトマリカテー社の姓長は、自身が他の鑑賞であり、自ら 少年でも着テフェアグラの基質を増上すことなく指けたい 少年文で自己工事を設て金に、比差別とでいますが、無 数ウオープーを指数ではたり、社長がヒアウ のののGMO 期料を一個して仕入れ、自社に持ち込んで振りる最高にそ もらを選じて出現のは合かに多りません。 フォアグラの金属がはらかません。 フォアグラの金属がによりません。 フォアグラの金属については、個を展開にフィードバッ クするが指示を構造していては、個を展開にフィードバッ クするが指示を構造していては、国際を関係しています。 から、カロールのでは低によりません。 アメアクラの金属については、国際を関係にフィードバッ クするが指示を構造しています。 エータの金属についました。 ・ 外架をカートするより、本当を対しまた。 ・ 外架をカートするより、は一般をありました。 ・ 外架をカートするより、ボールを変形を形成したいます。 ・ 外架をカートするより、大手を対しています。 ・ 外架をカートするより、大手を対しています。 ・ 外架をカートするより、大手を対しています。 ・ 外架をカートするより、大手を対しています。 ・ 外架をカートするより、大手を対しています。 ・ 外架をカートするより、大手を対しています。 ・ 外架をカートするより、大手を変形に大手を発していまります。

1パック単位

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、フォアグラをと
るために質でられた地のムメ東です。
フォアグラを産するために、トウモロコン
を支体とした原耳を最終的でおよぞ、14 日 取るえます。この時本人の動物の影響はフェ アグラだけではなく、ムス会争や七十回の皮、 地にも適い扱いをもたらします。機器・地よ カ石いに動の表える動が目をかけています。 地たちは、場合できるまでようくのカスの 利力があったことを知っています。 地では、自然のできるまでようくのカスの をでいることに直接しながら、食質な製品が がでいることに直接しながら、食質な製品が をでいることに直接しています。 まかいることを知っています。 まかいることを知っています。 まないるできるまで、 がは、 は、 などのは、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 などのできるまで、 は、 などのできるまで、 などのできる。 などのできるまで、 などのできる。 などのできるなどのでした。 などのできるなどのできる。 などのできるなどのできる。 などのできるなどのできる。 などのできるなどのできる。 などのできるなどのできる。 などのできるなどのできる。 などのできるなどのできる。 などのできるなどのできるなどのできる。 などのできるなどのできるなどのできる。 などのできるなどのできるなどのできるなどのできるなどのできるなどのできる。 などのできるなどのでもでもでもでもでもでもでもでき



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。



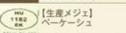
工場はラベルに 記載してあります 主なフォアグラ・マグレの生産工場

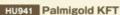
HU1022 サトマリカチャ社



日本に入ってきている

HU1182 バノンファインフード社





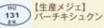


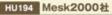
【生産メジェ】 バーチキシュケン

HU43 インテグラル社



HUIRI アヴィランド社







【生産メジェ】 パーチキシュクン

当各社が委託加工をしている工場



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

1kg(約20枚入り)