

# オリジナル商品

※調理イメージ

**川島食品株式会社第二工場**

オーストラリア産  
ラム肉使用\*  
冷凍メルゲーズ  
(ラム肉使用の生ソーセージ/  
要加熱)  
【1パック: 40g×5本入り】

加工品 凍結品 要加熱品

1本あたり:  
125円(税別)/135円(税込)  
1本あたりの長さ: 約14cm  
1本あたりの直径: 約2cm

\*原料肉に占める割合:  
オーストラリア産ラム(約  
89%)、カナダ産豚モモ肉  
(約11%)

**625** /パック  
(税込価格 ¥675/パック)

※調理イメージ

冷凍 イベリコ豚  
生ソーセージ  
(フランクタイプ)  
※要加熱品  
【1パック: 約70g×4本入り】

加工品 凍結品 要加熱品

1本(約70g)あたり:  
153円(税別)/164.4円(税込)

**2,175** /kg  
(税込価格 ¥2,349/kg)

※調理イメージ

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、塩のみで味付けをし、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。

**800** /kg  
(税込価格 ¥864/kg)

※調理イメージ

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  
仕上げた、1本130gと  
食べ応えのある生タイプ  
のソーセージです。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)

原材料:  
イベリコ豚バラ、白フ  
イン、食塩、砂糖  
発色剤やリン酸塩と  
いった添加物を使わ  
ず仕上げました。  
スモークを少しだけ  
かけましたシンプラ  
ンから、こだわりのペ  
ロンです。

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  
程度頂戴いたします。2mm以上の厚さは2,200円/kg  
(税別)、2mm未満の薄いスライスには2,800円/kg(税別)  
で販売いたします。小分けパック等はございません。シ  
ートを張るなどの加工の場合は別途費用がかかります  
まいりますので、担当  
営業までお問い合わせ  
ください。

**1,900** /kg  
(税込価格 ¥2,052/kg)

小割

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 小割ブロック  
原料原産地: スペイン  
加工地: 国内加工(東京都)  
【1パック: 約0.9~1.4kg】

加工品 凍結品

**2,050** /kg  
(税込価格 ¥2,214/kg)

今号より価格改定いたしました。  
7月20日(水)より販売開始

SILVER FERN FARMS

放牧育ち  
ナチュラルビーフ  
100% New Zealand made

【\*】※産地別には、日本産食品の製造・加工  
設備を有する(国産品)です(945395号)

ニュージーランド産 チルド  
牛ヒレブロック 1本出し  
(バスチャーフェッド/栄養価の高い  
牧草育ち/テンダーロイン) プレミアム  
ステアグレード  
【1パック: 約2.0~2.8kg】

輸入牛 チルド 60本/週限定

**4,400** /kg  
(税込価格 ¥4,752/kg)

ニュージーランド産 チルド  
牛サーロインブロック 小割ブロック  
(バスチャーフェッド/栄養価の高い  
牧草育ち/ストリップロイン) プレミアム  
ステアグレード  
【1パック: 約0.5kg以上でご指定ください】  
※ご注文時に希望数量をお知らせください。

輸入牛 チルド 小割 16本/週限定  
小割単位出荷と合わせた  
数量になります

**2,700** /kg  
(税込価格 ¥2,916/kg)

ニュージーランド産 チルド  
牛サーロインブロック 1本出し  
(バスチャーフェッド/栄養価の高い  
牧草育ち/ストリップロイン) プレミアム  
ステアグレード  
【1パック: 約3.5~6.0kg】

輸入牛 チルド 16本/週限定  
小割単位出荷と合わせた  
数量になります

**3,000** /kg  
(税込価格 ¥3,240/kg)

ニュージーランド産 チルド  
牛ヒレブロック 小割ブロック  
(バスチャーフェッド/栄養価の高い  
牧草育ち/キューボール) プレミアム  
ステアグレード  
【1パック: 1ブロック約0.5kg以上でご指定ください】  
※ご注文時に希望数量をお知らせください。

輸入牛 チルド 小割 日本/週限定  
1パック単位出荷と合わせた  
数量になります

**3,700** /kg  
(税込価格 ¥3,996/kg)

ニュージーランド産 チルド  
牛サーロインブロック 小割ブロック  
(バスチャーフェッド/栄養価の高い  
牧草育ち/キューボール) プレミアム  
ステアグレード  
【1パック: 1ブロック約0.5kg以上でご指定ください】  
※ご注文時に希望数量をお知らせください。

輸入牛 チルド 小割 日本/週限定  
1パック単位出荷と合わせた  
数量になります

**4,100** /kg  
(税込価格 ¥4,428/kg)

**惣菜加工品** Atlantique Alimentaire

温めるだけで手軽に楽しめる  
ヨーロッパの家庭的な惣菜加工品です。  
製されている惣菜をそのまま冷凍しました。

READY TO EAT PRODUCTS READY TO EAT PRODUCTS READY TO EAT PRODUCTS

フランス産  
地中海風野菜の  
キッシュ  
(タルト メディテラネ)  
【1台: 約180g】  
直径約12cm

そうざい 凍結品

オーブン アルミトレーから取り出し、  
冷凍のままオーブンで  
**200℃/15分**

原材料名  
小豆粉、チェリートマト、マーガリン、  
鶏卵、スツキーニ、クリーム、香パ  
プリカ、黄パプリカ、玉ねぎ、セロリ、  
トマト、ジャガイモ、パセリ、オリーブ  
オイル、オリーブ油、黒胡椒、  
食塩、食粉、香辛料、ふどう糖/糖液料、  
グルタミン酸

**325** /台  
(税込価格 ¥351/台)

フランス産  
キッシュ ロレーヌ  
ベーコンとチーズの  
キッシュ  
【1台: 約180g】  
直径約12cm

そうざい 凍結品

オーブン アルミトレーから取り出し、  
冷凍のままオーブンで  
**200℃/15分**

原材料名  
小麦粉、牛乳、ベーコン(豚肉を含む)、  
クリーム、マーガリン、鶏卵、エメン  
タルチーズ、ジャガイモ、パセリ、  
食塩、食粉、ふどう糖/糖液料、  
食塩、食粉、ふどう糖/糖液料、  
食塩、食粉、ふどう糖/糖液料

**325** /台  
(税込価格 ¥351/台)

宮崎ブランドポーク  
まるみ豚

まるみ豚は、有明会社提携農場で生産している宮崎ブランドポーク認定豚肉です。  
【※必ずお読みください】、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、徹底でおいしい豚肉を創育しています。  
生産者の協賛農場は、認定農場に指定されています。その歴史はおよそ50年前に日本  
産豚としてスタートしたところから始まる。農場から出荷まで一貫管理をして  
おられる生産者です。

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  
1本単位  
1本: 約4.2~5.2kg

銘柄豚 チルド 週24本限定

**1,375** /kg  
(税込価格 ¥1,485/kg)

1/2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  
(半分カット) 1/2本単位  
1/2本: 約2.0~2.6kg

銘柄豚 チルド 原木と合わせて  
週24本限定

**1,450** /kg  
(税込価格 ¥1,566/kg)

1/4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  
(1/4本単位)  
1/4本: 約1.0~1.5kg

銘柄豚 チルド 原木と合わせて  
週24本限定

**1,500** /kg  
(税込価格 ¥1,620/kg)

北海道産  
チルド  
国産牛 ランプ  
(ぐりむき)  
【1パック:  
約1.3~2.0kg】

国産牛 チルド

100パック/週

※イチボはついておりません。  
ランプのみになります。  
※表面の脂はほとんどなく、歩  
留よく使っていただけます  
が、ランプ本  
体の内部にあ  
る太い筋は残  
っておりま  
す。あらかじめ  
ご了承ください。

**1,750** /kg  
(税込価格 ¥1,890/kg)

トルコ産 冷凍  
若鶏骨付きモモ肉  
(ドラムスティック・  
スリット入り/  
下モモのみ/サイなし)  
【1パック: 2kg  
(1本: 100~110g目安)】

輸入鶏 凍結品

200パック限定

**450** /kg  
(税込価格 ¥486/kg)

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 8/ファイブラスケーシング / Eタイプ(ビール性を向上させた蒸製タイプ) / 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  
のように使うお客様もいらっしゃいます。

■特徴  
ミートロン8(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国内加工用ケーシングを  
フタムラ化学が初めて国産化に成功した商品です。  
マニラ産から採集された特殊紙に材料パルプから作られ  
たビマコースを含有させて製造したもので、水分および  
塩分の浸透性が低く、スモーク加工に最適です。  
優れた強度、均一な加工口径、高い伸縮性により好  
用いただき、国内の畜産加工業界、スモーク加工業界、  
アメリカなどの海外でも広く使用されています。

■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。浸漬後が十分であると、  
肉の充填時にケーシングが硬く、伸びないことにより、  
破裂する恐れがあります。ケーシング同士が密着して  
いる場合、30分でも十分に水分を含まないことが  
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、もう片方を水グリングやケ  
ーシングクリップでとじてください。

■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  
一度凍結したケーシングは24時間以内にご使用下さい。  
凍結したケーシングを乾かすと脆い状態になるため、  
再度のご使用はお避け下さい。

前号で終了の特売商品

●イタリア産 モルタレッラ ホール (ピスタチオなし) (1/2カット高島) 【1パック:  
約1.4~1.5kg】  
●イタリア産 トリュフ、パンチョッタブロック 【1パック: 約0.9~1.5kg】  
●イタリア産 トリュフ、パンチョッタブロック 【1パック: 約1.2~1.5kg】  
●イタリア産 トリュフ、パンチョッタブロック 【1パック: 約1.5~2.2kg】  
●イタリア産 トリュフ、パンチョッタブロック 【1パック: 約1.5~2.2kg】  
●イタリア産 トリュフ、パンチョッタブロック 【1パック: 約1.1~2.2kg】  
●イタリア産 ミラノパスタブロック 【1パック: 約0.65~1.1kg】 直径約7cm

●イタリア産 ナポリサラミ・ピカンテブロック 【1パック: 約0.65~1.1kg】  
直径約7cm  
●スペイン産 冷凍 240 日熟成豚肉用牛バラ肉 (インサイドスカート) ブロック  
【1パック (2枚入り): 約1.2~1.5kg】  
●スペイン産 冷凍 240 日熟成豚肉用牛バラ肉 (ナール) 2mm スライス 【1  
パック: 約1.0kg】  
●イタリア産 冷凍 ミルクフィードヴィール 牛バラ肉サーロインブロック 【1パ  
ック: 約1.6~2.2kg】  
●フランス産 冷凍 ハト 中巻 (ピジョン P.A.C) 【1パック: 1羽入り (1羽  
0.3~0.35kg)】

オーダー名 **人工ケーシング65** **80** /枚  
充填径47mm、折り幅65±3mm、長さ60cm (税込価格 ¥88/枚)

オーダー名 **人工ケーシング75** **80** /枚  
充填径53mm、折り幅75±3mm、長さ60cm (税込価格 ¥88/枚)

オーダー名 **人工ケーシング100** **90** /枚  
充填径76mm、折り幅100±3mm、長さ60cm (税込価格 ¥99/枚)

オーダー名 **人工ケーシング126** **90** /枚  
充填径92mm、折り幅126±3mm、長さ60cm (税込価格 ¥99/枚)

業務用スモークチップ・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  
スモークチップおよびおが粉になります。

国産サクラの  
スモークチップ  
(2~4規格)  
【1パック: 0.5kg】

国産サクラの  
燻製用おが粉  
【1パック: 0.5kg】

サイズ: 約2~6mm  
ツツク目: ヤマザクラ、  
オオヤマザクラ  
原木産地: 岩手県陸奥市、青森県、  
宮城県およびその周辺、  
青森県

サイズ: 約1mm以下  
ツツク目: ヤマザクラ、  
オオヤマザクラ  
原木産地: 岩手県陸奥市、青森県、  
宮城県およびその周辺、  
青森県

**350** /袋  
(税込価格 ¥385/袋)

**350** /袋  
(税込価格 ¥385/袋)

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)