

川島食品株式会社 第二工場 オリジナル商品

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

625円/パック
(税込価格 ¥675/パック)

冷凍 イペ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(税抜)/164.4円(税込)

2,175円/kg
(税込価格 ¥2,349/kg)

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、1本130gと食べやすい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円/kg
(税込価格 ¥1,566/kg)

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、しっと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円/kg
(税込価格 ¥864/kg)

エルボソ社 イペリコ豚バラ肉使用 イペリコ豚 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

原材料: イペリコ豚バラ、白ワイン、塩、砂糖、香料、リン酸塩などといった天然素材のみを使用し、塩分だけを調整したシンプルながら、こだわりのベーコンです。

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日程度追加いたします。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。小分けパック等は、お好みの厚さに調整いたします。お好みの厚さに調整いたします。お好みの厚さに調整いたします。

1,900円/kg
(税込価格 ¥2,052/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)】

輸入品 凍結品

200パック限定

450円/kg
(税込価格 ¥486/kg)

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スを賞状に使用した

冷凍 添加物不使用 黒豚 生ソーセージ
(黒豚バラ使用のソーセージ/要加熱)

原材料: 豚肉(アメリカ産黒豚)、ベーコン(豚肉(アメリカ産黒豚)、食塩、砂糖、セロリ)、食塩、ローズマリー、砂糖、(一部に豚肉を含む)

弊社第二工場にて丁寧に熟成いたしました

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】

豚付け豚肉の園詰め 凍結品 要加熱

1,500円/パック
(税込価格 ¥1,620/パック)

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】

豚付け豚肉の園詰め 凍結品 要加熱

1,000円/パック
(税込価格 ¥1,080/パック)

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】

豚付け豚肉の園詰め 凍結品 要加熱

650円/パック
(税込価格 ¥702/パック)

宮崎ブランドポーク まるみ豚

まるみ豚は、有明海産豚肉を産出している宮崎県産豚肉です。「幸せをねがひ、そだてました」をスローガンに、IoT技術を用いて衛生管理にこだわり、健康でおいしい豚を飼育しています。生産者の顔が見える豚肉は、安心安全にお召し上がりいただけます。その歴史はおよそ50年前に日本食肉株式会社としてスタートしたところから始まり、農場から卸まで一貫管理をしております。

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円/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円/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円/kg
(税込価格 ¥1,620/kg)

惣菜加工品

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。お召し上がりください。

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 200℃/15分

325円/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 200℃/15分

325円/台
(税込価格 ¥351/台)

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/ミタイプ (ピール性を向上させた鳥刺用タイプ)/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① 人工ケーシング65

充填径 47mm
折り幅 65±3mm
長さ 60cm

80円/枚
(税込価格 ¥88/枚)

オーダー② 人工ケーシング75

充填径 53mm
折り幅 75±3mm
長さ 60cm

80円/枚
(税込価格 ¥88/枚)

オーダー③ 人工ケーシング100

充填径 76mm
折り幅 100±3mm
長さ 60cm

90円/枚
(税込価格 ¥99/枚)

オーダー④ 人工ケーシング126

充填径 92mm
折り幅 126±3mm
長さ 60cm

90円/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、これまで輸入していた専業加工用ケーシングを代替する化学調味料不使用の天然素材製です。また、従来のソーセージよりも、水分含有率が高く、肉質が柔らかく、スモーク加工に最適です。肉質が柔らかく、スモーク加工に最適です。肉質が柔らかく、スモーク加工に最適です。

■使用方法
1) 使用するときには、あらかじめ、ぬるま湯(40℃前後)で30分以上浸漬(ソーキング)して、ケーシングに充満した水を除去してください。

業務用スモークチップ・おが粉

森林資源の豊富な岩手県・宮城県のカワノ製材を使用しています。樹皮や腐朽層を取り除き、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】

【サイズ】
約2~5mm
【形状】
約10mm×10mm
【材質】
ヤマブキ、オヤマザクラ
【原産地】
岩手県、宮城県
【品質】
殺菌・乾燥処理済み

350円/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】

【サイズ】
約1mm以下
【形状】
約10mm×10mm
【材質】
ヤマブキ、オヤマザクラ
【原産地】
岩手県、宮城県
【品質】
殺菌・乾燥処理済み

350円/袋
(税込価格 ¥385/袋)

SILVER FERN FARMS 放牧育ち ナチュラルビーフ

100% N

「放牧育ち」は、川島食品の登録商標です(特許登録第6453805号)

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
小分け単位に合わせた数量になります

2,700円/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 小分けブロック
(バスチャーフェッド/栄養価の高い牧草育ち/スリップロイン)
プレミアムステアグレード
【1パック: 約0.5kg以上で指定ください】

輸入牛 チルド小分け 16本/週限定
1パック単位に合わせた数量になります

3,000円/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 1本出し
(バスチャーフェッド/栄養価の高い牧草育ち/キューブロール)
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円/kg
(税込価格 ¥4,752/kg)

ニュージーランド産 チルド 牛ヒレブロック 小分けブロック
(バスチャーフェッド/栄養価の高い牧草育ち/キューブロール)
プレミアムステアグレード
【1パック: 約0.5~0.9kg】

輸入牛 チルド 日本/週限定
小分け単位に合わせた数量になります

3,700円/kg
(税込価格 ¥3,996/kg)

フランス産 冷凍 マカロン

フランス産 冷凍 マカロン レッドフルーツ アソート
(4種 各3個の12個×8パック)

●ストロベリー、チェリー、ラズベリー、カシスの4種類
●1ケース: 8パック×96個入り
*1パック: 12g×12個(直径約4cm)

マカロン 凍結品

【お召し上がり方】
トレーから取り出し、冷蔵庫で1時間解凍後、室温に1時間戻してからお召し上がりください。

8,950円/ケース
(税込価格 ¥9,666/ケース)

1個あたり 約93.3円(税抜) 約100.7円(税込)

フランス産 冷凍 マカロン クラシックアソート
(4種 各3個の12個×8パック)

●ビスタチオ、パナラ、コーヒー、チョコレートの4種類
●1ケース: 8パック×96個入り
*1パック: 12g×12個(直径約4cm)

マカロン 凍結品

【お召し上がり方】
トレーから取り出し、冷蔵庫で1時間解凍後、室温に1時間戻してからお召し上がりください。

8,950円/ケース
(税込価格 ¥9,666/ケース)

1個あたり 約93.3円(税抜) 約100.7円(税込)

前号で終了の特売商品

- イタリア産 冷凍 プロシュート・ディ・イタリヤ スライス 【1パック: 200g(真空パック・国内工場加工品)】
- スペイン産 冷凍 イペリコ豚 無塩せきベーコン ブロック (アパノコ/バラ山なしのカパノ) セボグレード 【1パック: 約0.8~1.0kg】
- イタリア産 冷凍 スペイン産 イペリコ豚 無塩せきベーコン ブロック (アパノコ/バラ山なしのカパノ) セボグレード 【1パック: 約0.8~1.0kg】
- イタリア産 冷凍 240日熟成熟成豚肉 生モモ (メダネ/スパイダーステーキ) ブロック 【1パック(約6~8ピース入り): 約0.8~1.4kg】
- イタリア産 エミリア・ロマーニャ産 ピアヴェンツァーノ ピアヴェンツァーノ・サラミ ブロック (OP産品) 【1パック: 約0.5~0.9kg】
- イタリア産 トリュフ・サラミ ブロック (原産) 【1パック: 約0.44~0.8kg】

川島食品株式会社 KAWASHIMA FOOD Co., Ltd.
〒166-0002 東京都豊島区西池袋1-26-7(株)
TEL 03-3325-0530(代表)