川島食品株式会社 オリジナル商品

※調理イメージ

※調理イメージ

*原料肉に占める割合:
オーストラリア産羊肉(約69%)、カナダ産豚モモ肉(約31%)

オーストラリア産 羊肉使用* 冷凍メルゲーズ (羊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:110円(税抜)/119円(税込)
1本あたりの長さ:約14cm
1本あたりの直径:約2cm

税抜価格 ¥550/パック (税込価格 ¥594/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(税抜)/164.4円(税込)

税抜価格 ¥2,175/kg (税込価格 ¥2,349/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に仕上げた、1本130gと食べ応えのある生タイプのソーセージです。火を通しておりませんので、必ず加熱してお召し上がりください。

税抜価格 ¥1,450/kg (税込価格 ¥1,566/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。

税抜価格 ¥1,150/kg (税込価格 ¥1,242/kg)

エルポソ社 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】

原材料:イベリコ豚バラ、白ワイン、食塩、砂糖、発色剤やリン酸塩といった添加物を使わずに仕上げました。スモークを少しだけきかせたシンプルながら、こだわりのベーコンです。

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(税抜)、2mm未満の薄いスライスは2,600円/kg(税抜)で販売いたします。小分けパックやはがしやすい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ってまいりますので、担当営業までお問い合わせください。

税抜価格 ¥1,900/kg (税込価格 ¥2,052/kg)

小割はこちら

エルポソ社 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 凍結品小割

税抜価格 ¥2,050/kg (税込価格 ¥2,214/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 (黒豚バラ使用のスモークベーコン入り/要加熱)

弊社第2工場で丁寧に腸詰めいたしております

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)

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】

味付け豚肉の腸詰め 凍結品 要加熱

オーダー名 ベーコン入り 120gタイプ

税抜価格 ¥1,500/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】

味付け豚肉の腸詰め 凍結品 要加熱

オーダー名 ベーコン入り 80gタイプ

税抜価格 ¥1,000/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】

味付け豚肉の腸詰め 凍結品 要加熱

オーダー名 ベーコン入り 50gタイプ

税抜価格 ¥650/パック (税込価格 ¥702/パック)

ポルトガル産 9か月熟成 ロウレンソさんの生ハム

※盛りつけイメージ

ロウレンソ夫妻

原木

ポルトガル産 9ヶ月熟成 ロウレンソさんの生ハム ブロック 原木 (プレジント・リンポ) アルガルヴェの天然塩使用 【1本:約5.0~7.0kg】

生ハム チルド

税抜価格 ¥2,300/kg (税込価格 ¥2,484/kg)

原木小割

※カットの部分は選ぶことができません。また、脂のつきかたにばらつきがあります。あらかじめご了承ください。

ポルトガル産 9ヶ月熟成 ロウレンソさんの生ハム ブロック 小割 (プレジント・リンポ) アルガルヴェの天然塩使用 【小割パック:約1.0~1.6kg】

生ハム チルド

税抜価格 ¥2,600/kg (税込価格 ¥2,808/kg)

スライス

ポルトガル産 9ヶ月熟成 ロウレンソさんの生ハム スライス (プレジント・ファティアード) アルガルヴェの天然塩使用 【1パック:200g入り (厚さ約0.7mm/約17~20枚入り)】

生ハム チルド または 凍結品

チルド パック単位 税抜価格 ¥850/パック (税込価格 ¥918/パック)

チルド ケース単位 12パック入 税抜価格 ¥800/パック (税込価格 ¥864/パック)

凍結品大特価

凍結品 ケース単位 12パック入 税抜価格 ¥725/パック (税込価格 ¥783/パック)

アメリカ産 冷凍 若鶏 骨付きモモ

※商品イメージ

ケース単位納品 ※ご発注時にグラム数を必ずご記入ください

※現地メーカーでサイズ選別済み製品ではありますが、指定サイズ以外の骨付きモモが混ざっていることがしばしばあります。そのような事情をご理解のうえ、ケースで納品頂けるお客様には特にお安く販売させて頂いております。

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 280~310gサイズ ケース単位納品 【1ケース:13.6kg(約43~49本入り)】

1本あたりの目安価格 119~132円(税別)

若鶏 凍結品 オーダー名 US 280~310g ※ご発注時にグラム数を必ずご記入ください

税抜価格 ¥425/kg (税込価格 ¥459/kg)

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 240~260gサイズ ケース単位納品 【1ケース:13.6kg(約53~56本入り)】

1本あたりの目安価格 114~124円(税別)

若鶏 凍結品 オーダー名 US 240~260g ※ご発注時にグラム数を必ずご記入ください

税抜価格 ¥475/kg (税込価格 ¥513/kg)

10本単位納品 ※ご発注時にグラム数を必ずご記入ください

×10本

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 280~320g サイズ 10本単位納品 【1袋:10本単位】

1本あたりの目安価格 133~152円(税別)

若鶏 凍結品 オーダー名 US 280~320g ※ご発注時にグラム数を必ずご記入ください

税抜価格 ¥475/kg (税込価格 ¥513/kg)

アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 240~280g サイズ 10本単位納品 【1袋:10本単位】

1本あたりの目安価格 132~154円(税別)

若鶏 凍結品 オーダー名 US 240~280g ※ご発注時にグラム数を必ずご記入ください

税抜価格 ¥550/kg (税込価格 ¥594/kg)

新潟県産 フラワーソルト (フラワーミックス) 【1瓶:12g】

※季節によって花の種類はかわります。

まもなく完売

原材料名:新潟県村上産海水塩(ミネラル工房製白いダイヤ使用)、無農薬ドライフラワー

税抜価格 ¥625/瓶 (税込価格 ¥675/瓶)

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

鹿 凍結品 250パック限定

※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。ご理解下さいますよう、何卒お願い申し上げます。

税抜価格 ¥4,500/kg (税込価格 ¥4,860/kg)

カナダ産 冷凍 牛サーロイン ブロック(原木) 【1パック:約4.5~7.0kg】

輸入牛 凍結品 180本限定

税抜価格 ¥1,975/kg (税込価格 ¥2,133/kg)

アメリカ産 冷凍 黒豚 Tボーン/ヒレ付き骨付きロース肉 (ポーターハウス) ブロック 【1パック:1.7~2.3kg】

輸入豚 凍結品 55パック限定

税抜価格 ¥2,675/kg (税込価格 ¥2,889/kg)

厚さ指定カットはこちら
形のイメージ

アメリカ産 冷凍 黒豚 Tボーン/ヒレ付き骨付きロース肉 (ポーターハウス) 厚さ指定カット 【1パック:1.7~2.3kgを定厚でカットいたします】

目安 1本2.08kgのものを2cm厚でカットした場合
端:185g、260g 端以外:220~250g
両端を含め、9枚とれます。

輸入豚 凍結品 原木とあわせて60パック限定

※受注発注品となりますので、翌営業日以降の納品で対応いたします。
※厚さ指定でカットいたしますが、作業者の安全を確保するため、1.5cm未満の加工は承れません。
※両端は形がいびつになりますまた作業者の安全を確保するため、最後のポーションは厚くなってしまいます。あらかじめご了承ください。
※1枚ずつ包装する場合は、包装代金+170円を別途頂戴いたします。

税抜価格 ¥3,100/kg (税込価格 ¥3,348/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 50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。

税抜価格 ¥1,750/kg (税込価格 ¥1,890/kg)

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】

【サイズ】約2~6mm
【サクラの種類】ヤマザクラ・オオヤマザクラ
【原木産地】岩手県盛岡市、遠野市、宮古市およびその周辺、青森県

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】

【サイズ】約1mm以下
【サクラの種類】ヤマザクラ・オオヤマザクラ
【原木産地】岩手県盛岡市、遠野市、宮古市およびその周辺、青森県

税抜価格 ¥350/袋 (税込価格 ¥385/袋)

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産化に成功した製品です。マニラ麻から抄造された特殊紙に木材パルプから作られたヒマコースを含浸させて製造したもので、水分および燻煙の透過性が高く、スモーク加工に最適です。優れた強度、均一な充填口径、高い伸縮性により好評いただき、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分以上湯潰け(ソーキング)して、ケーシングに充分水を含ませて下さい。湯潰けが不十分であると、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分でも充分に水分を含ませないことがございますので、ご注意下さい。 2)充填が終わりましたら、もう片方をホ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	一度湯潰けしたケーシングは24時間以内にご使用下さい。湯潰けしたケーシングを乾かすと皺が発生するため、再度のご使用はお避け下さい。

緊急 価格改定のお願い

電気代の高騰、飼料高などの影響でこれまでの価格での販売が出来なくなってしまいました。
急な価格改定で誠に恐縮ではございますが、ご理解賜りますようお願い申し上げます。

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

銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥800/kg (税込価格 ¥864/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)

銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥1,175/kg (税込価格 ¥1,269/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 (スネ付き/未掃除) 1本単位 1本:約8.5~9.5kg

銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥850/kg (税込価格 ¥918/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

銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥1,175/kg (税込価格 ¥1,269/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 1本単位 1本:約4.2~5.2kg

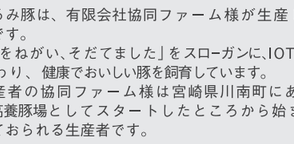
銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥1,800/kg (税込価格 ¥1,944/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

銘柄豚 チルド 16本/週限定

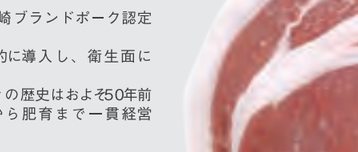
税抜価格 ¥1,900/kg (税込価格 ¥2,052/kg)



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

銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥2,300/kg (税込価格 ¥2,484/kg)



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

銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥1,600/kg (税込価格 ¥1,728/kg)

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

銘柄豚 チルド 16本/週限定

税抜価格 ¥1,850/kg (税込価格 ¥1,998/kg)

2010年4月20日に発生した宮崎県の口蹄疫は、発生農場は292農場、発生自治体数は11市町、家畜への被害は豚227,949頭という、甚大な被害をもたらしました。
協同ファームにおいても8,235頭もの豚が殺処分対象となったものの、「必ず復活させる」という想いを胸に、2011年9月にまるみ豚の再出荷を果たします。
最近では、衛生面と安全面への対策のために積極的な投資を実施しました。2018年より約1年間かけ大規模な農場の改修工事を行い、2019年5月15日より出荷を再開しました。

出荷日齢は170日、飼料は自家配合にこだわっており、豚が飲用する水にいたるまで、徹底した飼養管理を実践しています。交配は、一般的なLWD(♀(ランドレース×大ヨークシャー)×♂デュロック)になります。
まるみ豚の処理は、ミヤチク都農工場で行われています。老朽化による建て替えが終わり、今年4月から再稼働を果たしたミヤチクの最新鋭の工場で衛生的に処理されています。
その後、協同ファーム様にて出荷準備をし、ミヤチク様の運送便により弊社まで運ばれてきます。

主な受賞歴
2022年10月 第十一回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 優等賞首席
2017年11月 九州沖縄農業未来アワード グランプリ
2016年10月 第九回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝
2015年10月 第五十九回宮崎県畜産共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝
2012年11月 第八回宮崎県肉畜共進会 肉豚枝肉の部 個人優勝

数多くの受賞歴をもつ"まるみ豚"を、ぜひ、皆様に試していただきたく、値頃な価格でお届けいたします。
生産者のこだわりの、『宮崎ブランドポーク認定豚肉"まるみ豚"』をこの機会にお試しください。
※なお、1頭セットでの購入のため、オーダーが特定の部位に偏りが生じた際は、お待ち頂く場合がございます。あらかじめご了承ください。

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。

※本インタビュー記事は2019年8月号(vol.309号)に掲載した内容の再掲となります。

宮崎県児湯郡都農町にある「有限会社協同ファーム様」にお話をうかがいました

まるみ豚のこだわり

幸せをねがい、育てました。
豚の幸せを考え、社員皆の幸せを想い、人々の幸せに貢献することを願っています。そのために私たちは豚の「健康」を求め、豚への愛情と大切な3つの要素「水・餌・衛」、さらに、"豚と向き合うための"生産効率を高めるIoTの導入に取り組んでいます。

豚の幸せの追求
「愛がなければ育てられない」
豚が持つ本来の力を尊重し、かつ最大限に発揮できる環境づくりが、私たちの仕事です。
豚にとっての「ストレス」をできる限り取り除くことは、豚の幸せの追求であり、その成果が私たちの成績となります。
私たちの豚がたくさんの人々の元気・笑顔に活かされる「誇り」を胸に、豚飼いのプロフェッショナル集団となることを目指しています。

豚と向き合うIoT技術

有限会社協同ファーム様では、2010年に家畜伝染病の口蹄疫が発生し大きな打撃を受けたのをバネとして、従来の養豚ビジネスを変革し「日本一クリーンな豚の生産体制をつくる」という目標を掲げ、IoTを活用した養豚のスマート化を推進しています。
旧農場のとき、スタッフ全員の労働時間を分析したところ、全員の労働時間のうち、豚の世話をしている時間が3分の1にも満たなかったことが判明したそうです。原因は、各設備の老朽化が進み、水道管からの水漏れ、除糞装置のケーブルの切断、排水管の詰まりなどの故障やトラブルが、日常的に起こっていたこと。そういった突発的なトラブルの対応を減らして、豚の管理をする時間を増やすために、IoTを導入されました。
給水、給餌、集糞、浄化槽、温度、湿度、CO2など豚舎をあらゆる視点でモニタリングし、現場で仕事をしながら、ポケットに入っているスマートフォンで機械のトラブルや稼働状況を管理できるようになりました。異常が発生した場合のみ、すぐにスマートフォンに通知が来るようになっているので無駄がありません。今後はAIによる発育曲線の分析から出荷予測なども行われるそうです。
生産の合理化によって豚と向き合う時間を確保し、より愛情のこもった豚育てを実現されています。

まるみ豚の生産の流れ

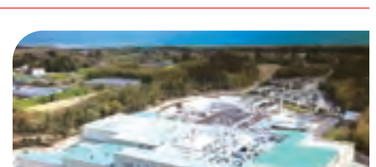
繁殖場

産まれたばかりのまるみ豚の仔豚は、繁殖場で約1ヶ月ほど過ごします。
ここでは、母豚から授乳した後に、数日間ミルクを食べてお腹を仕上げます。

繁殖場と肥育場をわけている背景
バイオセキュリティー(防疫体制)のために、繁殖と肥育を分けています。これを2サイト方式と呼びます。
肥育場は、と畜場といういろんな農場からの豚が集まるところと接点を持つので、他農場のウイルスや菌と接触する可能性が高くなります。
そこから、もし病気が入ったとしても、繁殖部門にさえ接触しなければ、肥育場からは豚がアウトしてくだけで病気を無くしていける確率が高くなります。
養豚の全ての始まりである繁殖場を、あらゆる接触(外部業者も含む)から遠ざけることで、病気のリスクを最小限にすることができます。

肥育場

まるみ豚の繁殖場および肥育場では、2農場合わせて、12,000頭ほど飼養しています。
繁殖場から移動してきた豚は出荷される170日までここで過ごします。
協同ファームでは、肥育豚のお腹の中から元気にするプロバイオティクス液(腸内細菌の活性)を飲水に添加しています。このような取り組みのおかげで、良い糞をさせることが良い堆肥の発酵を生み、臭気問題もクリアした循環型農業に貢献できることなりました。
また、腸内細菌が活性化することで免疫力が高まり、その証拠に全国でもトップ5%に入るほどの少ない投薬量で豚を育てることを実現しました。
公害のない農場を目指し、脱臭機能も備えた最新設備の豚舎を建設し、IoTによる設備の管理をしています。


ミヤチク様最新処理工場

協同ファーム様から車で約20分のところにあるミヤチク様の都農工場。
近隣のカット場を利用することで、まるみ豚へのストレスを少なくすることができております。
また、2019年から稼働している最新の工場で衛生的に処理しており、カット工場のミヤチク都農工場から直接弊社に出荷しています。
このように、生産者や弊社にとっても、信頼をおけるコールドチェーンを築けているミヤチク様であれば、安心して任せることができます。

前号で終了の特売商品

◆ボルトガル産 冷蔵 モルダデッラ ホール オリーブなし【1本:2kg(直径約11cm、長さ約24cm)】
◆スペイン産 冷凍 イベリコ豚 ロース ハーフカット【1パック:1.5~2.0kg】
◆ニュージーランド産 チルド 牛リブロース 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4.0~5.0kg】
◆ニュージーランド産 チルド 牛リブロース 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/キューブロール)プレミアムステアグレード
◆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/デンターロイン)プレミアムステアグレード【1パック:約2.0~2.8kg】
◆イタリア産 冷凍 ミルクフェッド仔牛タン(皮なし/スキンレス規格)【約480~800g】
◆スペイン産 冷凍 コッパスライス(Boadas1880ブランド)【1パック:80g】
◆フランス産 ソシソン プレーン スライス【1パック:150g】
◆フランス産 ソシソン エスプレット スライス【1パック:150g】
◆フランス産 ソシソン セック サヴォワ エスペレット【1本:200g】
◆フランス産 ソシソン セック サヴォワ ハーブ【1本:200g】
◆フランス産 ソシソン セック サヴォワ サルマン 250g【1本:250g】
◆ブラジル産 冷凍 ボイル済み 牛ホホ【1パック:3.5~4.5kg】
◆オーストリア産 サラミミノ【1本:約1.15kg(直径:約6.5cm)】
◆スペイン産 コッパ ブロック【1本:約2.4kg】
◆スペイン産 コッパ スライス【1パック:200g(スライス厚:0.9mm)】
◆スペイン産 イベリコ・チョリソーン スライス(セボグレード)【1パック:100g(約1.0mm厚・約32~38枚入り)】
◆スペイン産 フエ・エキストラ(白カビサラミ)【1本:170g(直径約3cm、長さ25~27cm)】
◆アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ 260~280g サイズ ケース単位納品【1ケース:13.6kg(約49~53本入り)】
◆アメリカ産 冷凍 アンガス牛ザブトン(チャックフラップテール/カタロース)ブロック【1パック(2ピース入り):1.5~2.5kg】
◆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(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(ウチモモ)ブロック【1本:約1.0~2.8kg】
◆新潟県産 無農薬エディブル ドライフラワー(フラワーミックス)【1瓶:1g】

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)