

### 川島食品株式会社 オリジナル商品

**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(税別)/119円(税込)  
1本あたりの長さ: 約14cm  
1本あたりの直径: 約2cm

税別価格 **550** /パック  
(税込価格 ¥594/パック)

**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)

税別価格 **2,175** /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と食べ応えのある生タイプのソーセージです。火を通してあげてください。必ず加熱してお召し上がりください。

税別価格 **1,450** /kg  
(税込価格 ¥1,566/kg)

**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(税込)、2mm未満の薄型は2,600円/kg(税込)で販売いたします。小分けパックやはがしやすいシートを裁くなどの加工の場合は別途費用がかかります。担当営業までお問い合わせください。

税別価格 **1,900** /kg  
(税込価格 ¥2,052/kg)

**若鶏ムネ肉使用 蒸し鶏 ブロック**  
原料産地: 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、しっかりと火を通した状態で真空パックした。幅広い料理に活用いただける商品です。

税別価格 **1,150** /kg  
(税込価格 ¥1,242/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 (コロン/要加熱)**  
原料産地: 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

税別価格 **2,050** /kg  
(税込価格 ¥2,214/kg)

**豚脚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】

加工品 凍結品 要加熱

税別価格 **1,500** /パック  
(税込価格 ¥1,620/パック)

**豚脚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】

加工品 凍結品 要加熱

税別価格 **1,000** /パック  
(税込価格 ¥1,080/パック)

**羊脚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】

加工品 凍結品 要加熱

税別価格 **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

**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 (プレゼント・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

税別価格 **2,300** /kg  
(税込価格 ¥2,484/kg)

**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 (プレゼント・ファティード) 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

**パック単位** 税別価格 **850** /パック  
(税込価格 ¥918/パック)

**ケース単位** 税別価格 **800** /ケース  
(税込価格 ¥864/ケース)

**凍結品大特価**  
**ケース単位** 税別価格 **725** /ケース  
(税込価格 ¥783/ケース)

### アメリカ産 冷凍 若鶏骨付きモモ

**ケース単位納品**  
※ご注文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せんが、指定サイズ以外の骨付きモモが混ざることがございます。そのような事情をご理解のうえ、ケースで納品頂け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)】

若鶏 凍結品

オーダー名 **US 280~310g**

1本あたりの目安価格 **119~132円/本(税別)**

税別価格 **425** /kg  
(税込価格 ¥459/kg)

**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】

若鶏 凍結品

オーダー名 **US 280~320g**

1本あたりの目安価格 **133~152円/本(税別)**

税別価格 **475** /kg  
(税込価格 ¥513/kg)

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

若鶏 凍結品

オーダー名 **US 240~260g**

1本あたりの目安価格 **114~124円/本(税別)**

税別価格 **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】

若鶏 凍結品

オーダー名 **US 240~280g**

1本あたりの目安価格 **132~154円/本(税別)**

税別価格 **550** /kg  
(税込価格 ¥594/kg)

### 業務用 スモークチップ おが粉

森林資源の豊富な手取県・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】**

マツザクラ・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

税別価格 **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】  
マツザクラ・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

税別価格 **350** /袋  
(税込価格 ¥385/袋)

### 天然素材を原料にした エンゲージング

(製品名: ミートロン/ファイラスケージング/Eタイプ (ビール性を向上させた高品質調味料)/穴なし)  
自家製の天然ソーセージを作るお客様はもろみ、くっつき、粘り感を向上させた高品質な調味料のように入っています。

オーダー名 **エンゲージング65**

充填径 47mm  
折り幅 65±3mm  
長さ 60cm

税別価格 **80** /kg  
(税込価格 ¥88/kg)

オーダー名 **エンゲージング75**

充填径 53mm  
折り幅 75±3mm  
長さ 60cm

税別価格 **80** /kg  
(税込価格 ¥88/kg)

オーダー名 **エンゲージング100**

充填径 76mm  
折り幅 100±3mm  
長さ 60cm

税別価格 **90** /kg  
(税込価格 ¥99/kg)

オーダー名 **エンゲージング126**

充填径 92mm  
折り幅 126±3mm  
長さ 60cm

税別価格 **90** /kg  
(税込価格 ¥99/kg)

## 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と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。

**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おります。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 (1kg以上の希望数量)  
1本: 約6.0~6.8kg  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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)**  
1本単位 (1kg以上の希望数量)  
1本: 約8.5~9.5kg  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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」豚ウデ正肉 ブロック (スネ付き/未掃除)**  
1本単位 (1kg以上の希望数量)  
1本: 約8.5~9.5kg  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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」豚ウデ正肉 ブロック 小割出荷 (1kg以上の希望数量)**  
※部位指定不可  
1本単位 (1kg以上の希望数量)  
1本: 約4.2~5.2kg  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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」豚ウデ正肉 ブロック (スネ付き/未掃除)**  
1本単位 (1kg以上の希望数量)  
1本: 約4.2~5.2kg  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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」豚ウデ正肉 ブロック (スネ付き/未掃除)**  
1/2本単位 (1kg以上の希望数量)  
1/2本: 約2.0~2.6kg  
※部位指定不可  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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」豚バラ正肉 ブロック 1本単位**  
1本: 約2.2~2.6kg  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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枚: 約4.5~5.5kg  
銘柄豚 チルド 税別価格 **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 税別価格 **1,850** /kg (税込価格 ¥1,998/kg)

**主な受賞歴**

- 2022年10月 第十一回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 最優秀賞
- 2023年10月 第九回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝
- 2023年10月 第五十九回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝
- 2023年10月 第九回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝
- 2023年10月 第五十九回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝
- 2023年10月 第八回宮崎県畜産共進会 肉豚技術の部 個人優勝

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、発生畜舎数は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、豚が飲用する水は全て、徹底した品質管理を実施しています。交配は、一般的なLWD(ランドレース×ランドレース)×メグロ(メグロ×メグロ)になります。まるみ豚の処理は、ミヤチテクノス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テクノスの最新鋭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、ミヤチテクノスの運送便により弊社まで運ばれてきます。

数多くの受賞歴をもつ「まるみ豚」を、ぜひ、皆様へ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。

### “数量限定”“緊急入荷”2月通関分ハンガリー産

## フォア・ド・カナール マグレ・ド・カナール

今回入荷する分は、ハンガリー産の肉類が輸入された期間である。2022年9月26日~10月10日(パキケルン県、チョンガード・チャード)および2022年9月26日~10月4日(ベケシュ州)の間に生産されたものにもなるため、大変少人数となります。なるべく多くのお客様に長期販売させていただきたく、今回は輸入に関して制限を設けての取扱いでお願いいたします。また、今回は、ハンガリー産の肉類に対してブランドを付けて販売を希望することを優先したいという影響により、ブランドの指定が出来かねるため、あらかじめご了承ください。なお、ハンガリーでは、現在も輸入規制が発生しておりますため、今回入荷分の販売を終えましたら、次回入荷予定は未定となっております。

お客様に大切なお願い

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: 約500~900g (500~700g中心)】

購入制限がある商品です

1回の納品は **2パック**まで (弊社1営業日・1店舗単位)となります。

税別価格 **9,650** /kg  
(税込価格 ¥10,422/kg)

ハンガリー産 冷凍 フォア・ド・カナール エスカロップ (1枚: 約40~60g) 1kg袋 【1パック: 1kg (約16~25枚入り)】

購入制限がある商品です

1回の納品は **1パック**まで (弊社1営業日・1店舗単位)となります。

税別価格 **11,200** /kg  
(税込価格 ¥12,096/kg)

ハンガリー産 冷凍 マグレ・ド・カナール ブロック 【1パック1枚入り: 約300~450g (300~400g中心)】

購入制限がある商品です

1回の納品は **5パック**まで (弊社1営業日・1店舗単位)となります。

税別価格 **3,600** /kg  
(税込価格 ¥3,888/kg)

### スペイン産 冷凍 チュロス (シナモンシュガー付き) 【1パック (8~10本入り): 227g (うち、シナモンシュガー20g)】

1本の長さ約18cm

税別価格 **575** /パック  
(税込価格 ¥621/パック)

**み召し上がり方** オープン・スター・オープン

袋からチュロスを取り出し冷のまま、500Wのオープン・スターで約7分加熱後、付属のシナモンシュガーをまぶしてお召し上がりください。オープン・スターの場合は、予熱したオープン180℃で5分程度加熱ください。

**使用・保管・廃棄上の注意**

焼成後の商品は、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がりください。パッケージの小さな穴は袋破れを防ぐための空気穴です。品質には問題ありません。再冷凍はできません。

**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

税別価格 **625** /瓶  
(税込価格 ¥675/瓶)

**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

ALUから取り出し、冷のままオープンで **200℃/15分**

税別価格 **400** /台  
(税込価格 ¥432/台)

前号で終了の特売商品

◆オーストラリア産 冷凍 動物性生牛乳 (インサイドスカート/トバラの一部でウチハミとも呼ばれる焼材に向いている部位) ブロック【1パック(2枚入り): 約1.0~3.0kg】

◆ミニイリコサルシジョンブロック【1パック: 70g】

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