川島食品株式会社 KAWASHIMA FOOD Co., Ltd.

ホームページからもチラシをご確認いただけます https://www.kawashima-s.co.jp/

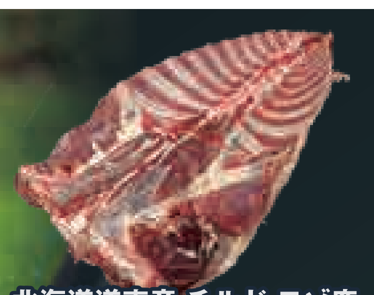
広告商品 売り出し期間 2023年12/6（水）▸ 2024年2/1（木）

エゾ鹿

北海道
道東産
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、担当営業までお問い合わせください。
※弊社のエゾ鹿肉は、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。包装する際に残毛の目視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細心の注意を払って頂いての作業をお願いいたしておりますが、家畜ではないジビ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。
※基本的には在庫品になりますが、狩猟物ですので、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。
※モモ正肉はいずれかの部位に偏りが生じると、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。

> 弊社が卸している鹿肉は、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、寄生虫の感染も知られています。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 エゾ鹿 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）
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥3,450/kg（税込価格 ¥3,726/kg）

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】
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥4,100/kg（税込価格 ¥4,428/kg）

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
チルド　受注発注品
税抜価格 ¥1,500/kg（税込価格 ¥1,620/kg）

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】
※チルド状態でのカットは、カットする作業者の安全性が担保できないため堅くお断り申し上げます。
チルド　受注発注品
税抜価格 ¥950/kg（税込価格 ¥1,026/kg）

北海道道東産 チルドまたは冷凍 エゾ鹿 鹿肉 内臓（ハツ）【1個：0.2～0.4kg】
チルド または 凍結品　受注発注品
税抜価格 ¥700/kg（税込価格 ¥756/kg）

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】
チルド　受注発注品
税抜価格 ¥700/kg（税込価格 ¥756/kg）

北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 ロース正肉 ブロック【1本：約1.5～4.0kg】
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥4,900/kg（税込価格 ¥5,292/kg）

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。
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥2,950/kg（税込価格 ¥3,186/kg）

北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 モモ正肉（シンタマ）ブロック【1本：約1.0～2.6kg】
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥2,200/kg（税込価格 ¥2,376/kg）

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
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥1,900/kg（税込価格 ¥2,052/kg）

北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 モモ正肉（ランプ）ブロック【1本：約0.4～1.5kg】
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥1,650/kg（税込価格 ¥1,782/kg）

北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 カタ正肉（ウデ）ブロック【1本：約1.8～5.0kg】
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥1,050/kg（税込価格 ¥1,134/kg）

北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 ヒレ正肉 ブロック（2本単位）【1パック（2本入り）：約0.3～0.6kg】
チルド　要在庫確認
税抜価格 ¥4,800/kg（税込価格 ¥5,184/kg）

北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 バラ正肉 ブロック【1本：約1.5～4.0kg】
チルド　受注発注品
税抜価格 ¥800/kg（税込価格 ¥864/kg）

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】
※大きい個体の場合は、3分割をしてのお届けとなります
※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
チルド　受注発注品
税抜価格 ¥1,650/kg（税込価格 ¥1,782/kg）

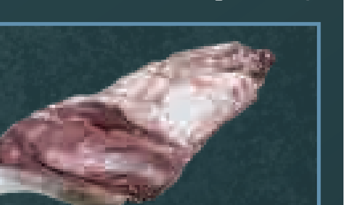
北海道道東産 チルド エゾ鹿 鹿肉 骨付きカタ肉 ブロック【1本：約3.0～7.0kg】
※原則、ミートラップ巻きでの納品になります
※真空包装での納品は別途料金を頂戴いたします
チルド　受注発注品
税抜価格 ¥900/kg（税込価格 ¥972/kg）

凍結品

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。ご理解下さいますよう、何卒お願い申し上げます。

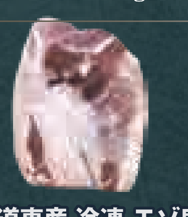
北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 ヒレ正肉 ブロック（2本単位）【1パック（2本入り）：約0.3～0.6kg】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥4,800/kg（税込価格 ¥5,184/kg）



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】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥4,850/kg（税込価格 ¥5,238/kg）

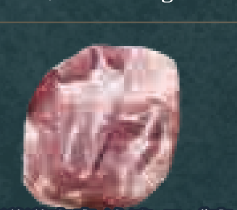
北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 モモ正肉（ウチモモ）ブロック【1本：約1.0～2.8kg】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥2,800/kg（税込価格 ¥3,024/kg）

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】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥2,100/kg（税込価格 ¥2,268/kg）



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】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥1,800/kg（税込価格 ¥1,944/kg）

北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 モモ正肉（ランプ）ブロック【1本：約0.4～1.5kg】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥1,600/kg（税込価格 ¥1,728/kg）



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】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥1,050/kg（税込価格 ¥1,134/kg）

北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿肉 バラ正肉 ブロック【1本：約1.5～4.0kg】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥800/kg（税込価格 ¥864/kg）

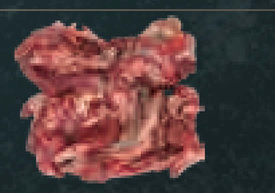
北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿肉 骨付き後スネ肉 ブロック【1本：約0.5～0.9kg】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥950/kg（税込価格 ¥1,026/kg）

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】
凍結品　受注発注品
税抜価格 ¥1,350/kg（税込価格 ¥1,458/kg）

北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿肉 スネ正肉【1パック：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。
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥1,300/kg（税込価格 ¥1,404/kg）

北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿挽肉（カタ・モモ・バラ肉使用／5mm目、2度挽）【1パック：1.0kg】
※脂の目安は20～25%程度です。
凍結品
税抜価格 ¥1,750/kg（税込価格 ¥1,890/kg）

北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 鹿肉 骨（ガラ）【1パック：約1kg】
※背骨、バラ骨、スネの部分骨が混ざっております
※こ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
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥650/kg（税込価格 ¥702/kg）



北海道道東産 冷凍 エゾ鹿 肉付きスジ【1パック：1kg】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥850/kg（税込価格 ¥918/kg）

国産猪

※産地は熊本天草産または島根県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。予めご了承ください。
※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腸菌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。

表記について

国産 特選 猪（ロースの背脂が2cm以上のもの）
国産 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7.0kg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
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥3,600/kg（税込価格 ¥3,888/kg）
通常 税抜価格 ¥3,000/kg（税込価格 ¥3,240/kg）

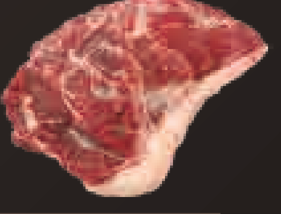
国産 猪肉 骨付きロースバラ肉 ブロック【1本：約2.0～7.0kg】
※原則、ミートラップ巻きでの納品になります
※真空包装での納品は別途料金を頂戴いたします
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥3,800/kg（税込価格 ¥4,104/kg）
通常 税抜価格 ¥3,200/kg（税込価格 ¥3,456/kg）

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1.5～5.5kg】
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥5,600/kg（税込価格 ¥6,048/kg）
通常 税抜価格 ¥5,000/kg（税込価格 ¥5,400/kg）

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
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥3,300/kg（税込価格 ¥3,564/kg）
通常 税抜価格 ¥2,700/kg（税込価格 ¥2,916/kg）

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
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥3,300/kg（税込価格 ¥3,564/kg）
通常 税抜価格 ¥2,700/kg（税込価格 ¥2,916/kg）

国産 猪肉 バラ正肉 ブロック【1本：約0.5～4.0kg】
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥4,300/kg（税込価格 ¥4,644/kg）
通常 税抜価格 ¥3,700/kg（税込価格 ¥3,996/kg）

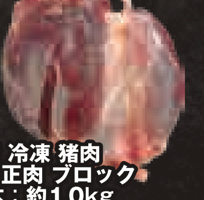


国産 猪肉 カタロース正肉 ブロック【1本：約0.5～3.0kg】
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥5,900/kg（税込価格 ¥6,372/kg）
通常 税抜価格 ¥5,300/kg（税込価格 ¥5,724/kg）

国産 猪肉 モモ正肉 ブロック【1本：約1.5～6.0kg】
※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
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥3,700/kg（税込価格 ¥3,996/kg）
通常 税抜価格 ¥3,100/kg（税込価格 ¥3,348/kg）

凍結品

国産 冷凍 猪肉 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）】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥3,600/kg（税込価格 ¥3,888/kg）



国産 冷凍 猪肉 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）】
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥3,600/kg（税込価格 ¥3,888/kg）

国産 冷凍 猪肉 骨（ガラ）【1パック：約1kg】
※背骨、バラ骨、スネの部分骨が混ざっております
※こ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
凍結品　要在庫確認
税抜価格 ¥550/kg（税込価格 ¥594/kg）

国産 猪肉 カタ正肉（ウデ）ブロック【1本：約1.0～5.0kg】
チルド　受注発注品
特選 税抜価格 ¥3,500/kg（税込価格 ¥3,780/kg）
通常 税抜価格 ¥3,000/kg（税込価格 ¥3,240/kg）

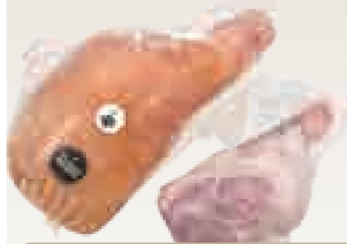
GASPOR

飼料と肥育に拘った

カナダ産 ミルク豚 “GASPOR”ガスポール

生後3～4週間までは母豚と一緒の豚房で母乳により肥育し、その後更に12～13週間、健康的な発育に必要なビタミンやミネラルなどがバランス良く配合された特別配合のミルクだけで肥育された仔豚のことです。
GASPOR（ガスポール）とはブランド名で、gastronomy（美食）＋pork（豚）＝Gasporの造語です。

カナダ・ケベック州産 冷凍 ミルク豚 皮付 骨付きロースバラ【1パック：約7.1kg】
輸入豚　凍結品　13ケース（約162kg）限定
税抜価格 ¥3,800/kg（税込価格 ¥4,104/kg）



カナダ・ケベック州産 冷凍 ミルク豚 皮付 骨付きモモ【1パック：約5.9kg】
輸入豚　凍結品　13ケース（約176kg）限定
税抜価格 ¥3,700/kg（税込価格 ¥3,996/kg）

Gaspor
FERME FAMILIALE・FAMILY FARM
2004

自然な保育リズムと安全性

最新のミルク供給装置を導入した豚舎では、家族環境に変化がないように兄弟と一緒の豚房で自然な保育リズムを維持しながら肥育しています。また、生産・出荷における安全管理も徹底しており、その取り組みはカナダ品質保証プログラム（CQA）によって認可されています。生産現場では、と畜からカットまでの処理もすべてカナダ食品検査局の規制に基づき、検査体制と安全管理が厳格に行われております。

ミルク豚ガスポール・肉質の特徴

ミルクのみで育てているため、仔牛肉のように淡いピンク色の肉質はどの部位もまろやかな風味と、とろけるような柔らかさが特徴です。脂肪はバターのような甘さとコクがあり、皮、コラーゲンとのコンビネーションは絶品です。脂っこさやクセもないので、さまざまな調理法に適しています。

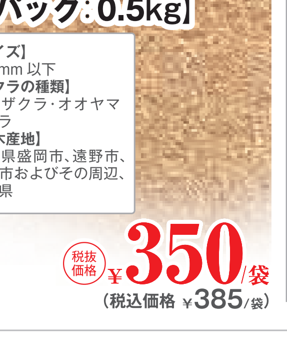
業務用スモークチップ・おが粉

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。
樹皮や廃朽部を取り除き、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ビ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分以上湯漬け（ソーキング）して、ケーシングに充分水を含ませて下さい。湯漬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、破袋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	一度湯漬けしたケーシングは24時間以内にご使用下さい。湯漬けしたケーシングを乾かすと黴が発生するため、再度のご使用はお避け下さい。

高機能五層チューブ規格袋

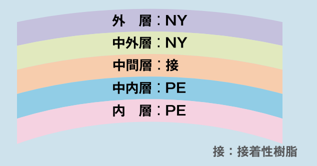
透明性と光沢感に優れた美しいチューブ袋。
－40℃冷凍から100℃30分ボイルまで1枚で対応。

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ます。

フィルム構成



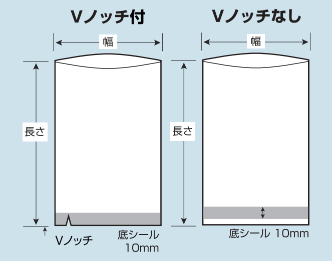
接：接着性樹脂

特許技術の低カール

100℃
30分ボイル
冷凍
-40℃

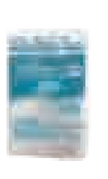
自動給袋機や印字機にもスムーズに使用できます。

仕上形状



本チラシ特別価格で販売中! ご注文はお早めに!

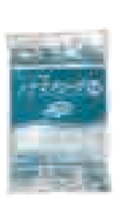
注意
・厚みやサイズは内容物に合わせてお選びください。
・ハイバリア品ではないため脱酸素剤は使えません。
・レトルト包装用途にはご利用いただけません。



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】

品番	GT－1017
サイズ	厚み60μm、幅100mm、長さ170mm
重量	205g

本チラシ特別価格! 税抜価格 ¥350/袋（税込価格 ¥385/袋）



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】

品番	GT－1525
サイズ	厚み60μm、幅150mm、長さ250mm
重量	445g

本チラシ特別価格! 税抜価格 ¥660/袋（税込価格 ¥726/袋）

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】

品番	GT－2030
サイズ	厚み60μm、幅200mm、長さ300mm
重量	740g

本チラシ特別価格! 税抜価格 ¥1,040/袋（税込価格 ¥1,144/袋）

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】

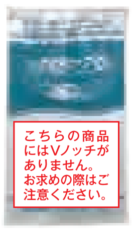
品番	GT－1735
サイズ	厚み60μm、幅170mm、長さ350mm
重量	710g

本チラシ特別価格! 税抜価格 ¥1,120/袋（税込価格 ¥1,232/袋）

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】

品番	GT－2535
サイズ	厚み60μm、幅250mm、長さ350mm
重量	1.1kg

本チラシ特別価格! 税抜価格 ¥1,420/袋（税込価格 ¥1,562/袋）



こちらの商品にはVノッチがありません。お求めの際はご注意ください。

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】

品番	GT－2545
サイズ	厚み60μm、幅250mm、長さ450mm
重量	1.35kg

本チラシ特別価格! 税抜価格 ¥1,820/袋（税込価格 ¥2,002/袋）

前号で終了の特売商品

- ◆ハモンセラーノ 365日熟成【1パック：200g】
- ◆フランス産 チルド サラミ・ロゼット スライス【1パック：150g】
- ◆フランス産 チルド コッパ スライス【1パック：200g】
- ◆フランス産 チルド コッパ ブロック【1パック：約0.8～1.2kg】
- ◆スペイン産 チルド デュロック豚 14ヶ月長期熟成 ハモン・セラーノ ボンレス ブロック【1本：約6.5～7.5kg】
- ◆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）】

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）