

**タイ産 冷凍 ハーブ鶏(モモ正肉)**  
【1パック:2kg】

若鶏 凍結品

抗生物質と成長ホルモン剤を使用せず、約50日間じっくり育てました。

税抜価格 **750** /kg  
(税込価格 ¥810/kg)

**タイ産 冷凍 鴨ロース**  
【1パック(1枚入り)8】  
約180g~280g】

鴨 凍結品

税抜価格 **1,900** /kg  
(税込価格 ¥2,052/kg)

**タイ産 冷凍 鴨骨付きモモ肉**  
【1本: 250~300g】

鴨 凍結品

税抜価格 **1,350** /kg  
(税込価格 ¥1,458/kg)

**オーストラリア産 冷凍 ラムカタロース正肉ブロック**  
【1パック4本入り:約1.2~2.8kg】

ラム 凍結品

写真で掲載しているブランドと異なる場合があります。予めご了承ください。

期間限定値下げ!!

税抜価格 **2,300** /kg  
(税込価格 ¥2,484/kg)

**フランス産 冷凍 鴨骨付きモモ肉(キューブ・カネット・ジョーヌ)**  
【1パック: 1本入り(170~220g)】

鴨 凍結品

まもなく完売

税抜価格 **1,850** /kg  
(税込価格 ¥1,998/kg)

**スペイン産 冷凍 イベリコ豚ロースブロック**  
(1本単位)  
【1パック: 3.0~4.0kg】

輸入豚 凍結品

まもなく完売

目玉価格改定!!

税抜価格 **1,150** /kg  
(税込価格 ¥1,242/kg)

**冷凍 ハモンイベリコ730日熟成**  
【1パック:100g】

生ハム 凍結品

税抜価格 **700** /パック  
(税込価格 ¥756/パック)

**スペイン産 冷凍 ハモンセラノダイスカット**  
【1パック: 0.5kg】

生ハム 凍結品

まもなく完売

キロ単価 **1,250** (税抜) /kg  
**1,350** (税込) /kg

税抜価格 **625** /パック  
(税込価格 ¥675/パック)

**カナダ産(チルド)ミラノサラミ スライス**  
【1パック:150g(約25~30枚入り)】

サラミ チルド

※サラミのスライス1枚あたりの参考価格: **約21円(税抜)**

税抜価格 **525** /パック  
(税込価格 ¥567/パック)

【サイズ】約2~6mm  
【サラミの種類】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

適度に脂身を含む豚肉をミンチにし、上質な香辛料で調味した細挽きタイプのサラミです。

**ニュージーランド産 冷凍 ラム骨付きスネ肉ブロック(前スネ/フォアシャンク)**  
【1本: 0.4~0.5kg】

ラム 凍結品

約750本限定

税抜価格 **1,250** /kg  
(税込価格 ¥1,350/kg)

**エルボソ社 イベリコ豚バラ肉使用 冷凍 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

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かけたシンプルながら、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には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ります。あらかじめご了承ください。

税抜価格 **1,900** /kg  
(税込価格 ¥2,052/kg)

**ニュージーランド産 冷凍 ラム骨付きスネ肉 カット**  
(厚さ5cm以上でご指定ください。翌営業日納品になります。)

ラム 凍結品 約750本限定

※カット作業には高速で刃物を回転させる機械を使用します。  
※作業者の安全のため、厚さ5cm以上で指定ください。  
重量指定でのカットは対応いたしかねます。

税抜価格 **1,550** /kg  
(税込価格 ¥1,674/kg)

**エルボソ社 イベリコ豚バラ肉使用 冷凍 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)

**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)

**オーストラリア産 羊肉使用\* 冷凍メルゲニス(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

\*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%)

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)

**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)

**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。火を通していただき、必ず加熱してお召上がりください。

税抜価格 **1,450** /kg  
(税込価格 ¥1,566/kg)

**業務用スモークチップ**

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になります。

**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(ビール性を向上させた易剥離タイプ)/穴なし)  
自家製の太肉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しゃいます。

**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)

<p>オーダー名 <b>人工ケーシング65</b></p> <p>充填径 47mm 折り幅 65±3mm 長さ 60cm</p> <p>税抜価格 <b>80</b> /枚 (税込価格 ¥88/枚)</p>	<p>オーダー名 <b>人工ケーシング75</b></p> <p>充填径 53mm 折り幅 75±3mm 長さ 60cm</p> <p>税抜価格 <b>80</b> /枚 (税込価格 ¥88/枚)</p>
<p>オーダー名 <b>人工ケーシング100</b></p> <p>充填径 76mm 折り幅 100±3mm 長さ 60cm</p> <p>税抜価格 <b>90</b> /枚 (税込価格 ¥99/枚)</p>	<p>オーダー名 <b>人工ケーシング126</b></p> <p>充填径 92mm 折り幅 126±3mm 長さ 60cm</p> <p>税抜価格 <b>90</b> /枚 (税込価格 ¥99/枚)</p>

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

国産牛 チルド

50パック/週

税抜価格 **1,750** /kg  
(税込価格 ¥1,890/kg)

※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、あらかじめご了承ください。

**特徴**

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分でも十分に水分を含ませることがありますので、ご注意ください。  
2) 充填が終わりましたら、もう片方をホクリンやケーシングクリップでとじてください。

**使用方法**

1) 水濡れや直射日光の当たらない場所に保管下さい。  
2) 一度湯漬けしたケーシングは24時間以内に使用下さい。湯漬けしたケーシングを乾かすと酸が発生するため、再度のご使用はお避け下さい。

**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、加工費を頂きます。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場合がございます。現地のスタッフの方々に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いです。

**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、お待ち頂く場合がございます。  
※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。

<p><b>北海道道東産 冷凍 エゾ鹿モモ正肉(シタマ)ブロック</b> 【1本: 約1.0~2.6kg】</p> <p>凍結品 要在庫確認</p> <p>税抜価格 <b>2,100</b> /kg (税込価格 ¥2,268/kg)</p>	<p><b>北海道道東産 冷凍 エゾ鹿モモ正肉(ソトモモ)ブロック</b> 【1本: 約1.0~3.0kg】</p> <p>凍結品 要在庫確認</p> <p>税抜価格 <b>1,800</b> /kg (税込価格 ¥1,944/kg)</p>
<p><b>北海道道東産 冷凍 エゾ鹿肉 ロース正肉ブロック</b> 【1本: 約1.5~4.0kg】</p> <p>凍結品 要在庫確認</p> <p>税抜価格 <b>4,850</b> /kg (税込価格 ¥5,238/kg)</p>	<p><b>北海道道東産 冷凍 エゾ鹿モモ正肉(ランプ)ブロック</b> 【1本: 約0.4~1.5kg】</p> <p>凍結品 要在庫確認</p> <p>税抜価格 <b>1,600</b> /kg (税込価格 ¥1,728/kg)</p>

**前号で終了の特売商品**

- ◆アメリカ産 冷凍 豚ロースブロック(ボックス)【1パック:約3.5~5.5kg】
- ◆ニュージーランド産 冷凍 放牧育ち牛バラ正肉(プレミアムステアグレード/栄養価の高い放牧育ち(ハスチャーフェット/チーベル)【1パック:約2.5~3.1kg】
- ◆ニュージーランド産 冷凍 放牧育ち牛カイロミブロック

- (プレミアムステアグレード/栄養価の高い放牧育ち(ハスチャーフェット)/バラ肉の一部/フラップミート)【1パック(2ビース入り):約2.5~3.5kg】
- ◆スペイン産 冷凍 デュロック豚 骨付きロース ポーションカット(フレンチタイプ)【1パック:0.3~0.6kg(2ビース入り)】
- ◆スペイン産 冷凍 デュロック豚 プレサブロック(カタロースの一部/サブトン)【1パック:0.3~0.45kg(1ビース入り)】

**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)