Kawashima Meat Information vol.370

<お客様へのお知らせとお願い>
●冷凍商品の入荷時品質保持期限を変更することなく出荷しているため、解凍依頼はお受けいたしかねます。
●今号開始の特売商品は、４月３日より販売いたします。価格はすべて総額表示になります。
●特価商品のため、掲載されている商品規格以外（スライス加工や挽肉加工等）での納品は対応いたしかねます。あらかじめご了承ください。

広告商品売り出し期間
2024 4/3(水) ▸ 2024 6/4(火)

春のフレッシュセール

Aged Tenderloin by ANZCO Foods

New
ニュージーランド産 冷凍 牛ヒレ ブロック（Aged）（ひもなし規格/サイドマッスル オフ）【1パック：約1.8～2.2kg】
輸入牛 凍結品
税抜価格 ¥3,575/kg（税込価格 ¥3,861/kg）

今回販売する牛ヒレは、アンズコ社のニュージーランドの工場で14日間冷蔵保管をかけ、現地で凍結した商品です。
牛などの家畜の筋肉は、屠畜直後は軟らかいですが、その後、時間が経過すると硬くなります。このことを一般的に死後硬直と呼びます。その後、硬直解除（解硬）するためには、牛肉でおよそ10日程度の時間が必要で、低温保管しながら、この期間経ることで食肉として好ましい状態になると言われています。
今回販売する製品は、熟成品質を均一に保つため、屠畜～冷蔵保管～凍結の工程を現地で厳格な管理下で行った製品になります。

オランダ ミルクフェッド ヴィール

オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 骨付きシンタマ（トモサンカクなし/ボーンインナックル）ブロック【1本：約4.5～5.5kg】
仔牛 凍結品 40本限定
税抜価格 ¥1,200/kg（税込価格 ¥1,296/kg）

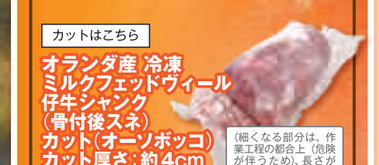
脂がのっている個体も散見されます。予めご了承ください。

オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛 イチボ（モモ正肉）ブロック【1パック：約0.6～1.2kg】
仔牛 凍結品 500パック限定
税抜価格 ¥2,750/kg（税込価格 ¥2,970/kg）

規格変更のお知らせ
途中よりフレンチ規格に変更になります。
これまでの規格　：残り100kg程度
新しいフレンチ規格：残り400kg程度

オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛シャンク（骨付後スネ）ブロック（原木）【1パック（1本入り）：約1.3～2.0kg】
仔牛 凍結品
税抜価格 ¥2,200/kg（税込価格 ¥2,376/kg）

カットはこちら



オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛シャンク（骨付後スネ）カット（オーソボッコ）カット厚さ：約4cm【1パック（1本入り）：約1.3～2.0kg】
仔牛 凍結品
税抜価格 ¥2,650/kg（税込価格 ¥2,862/kg）
（細くなる部分は、作業工程の都合上（危険が伴うため）、長さが長くなってしまうことがございます。）

フォアグラ

※写真はイメージです。パッケージは異なる場合があります。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

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400～800g（500～700g中心）】
フォアグラ 凍結品
税抜価格 ¥9,650/kg（税込価格 ¥10,422/kg）

マグレ

※写真はイメージです。パッケージは異なる場合があります。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

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）】
鴨 凍結品
特価継続中!!
税抜価格 ¥2,975/kg（税込価格 ¥3,213/kg）

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）

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
10ケース（約123kg）限定
税抜価格 ¥3,800/kg（税込価格 ¥4,104/kg）

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、豚房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。

ボビーヴィール

「放牧育ち」は、川島食品の登録商標です（商標登録第6453804号）
ボビーヴィールとは、生後1～2週間の乳飲み仔牛になります。
基本的には、母乳主体で育ちます。一部、母牛の真似をして牧草を食すケースが想定されますが、栄養摂取は母乳からとなります。また、一部補助栄養剤を与えられる場合も想定されます。
乳飲み仔牛（ボビーヴィール）はかなり早い段階で屠畜されているため、肉色も淡く、筋肉も発達前で柔らかめの肉質が特徴です。成長ホルモン不使用、遺伝子組み換え作物不使用で育っています。差別化メニューにいかがでしょうか。

ニュージーランド産 冷凍“放牧育ち”乳のみ仔牛のゲンコツ骨（ボビーヴィールのカットレッグボーン）【1ケース：20kg】
乳のみ仔牛 凍結品
弊社自社便および委託便限定商品（宅配便対応不可商品）
※こちらの商品は、箱込みの重量が20kgを越えている商品となるため、宅配便でお届けするお客様への納品ができません。あらかじめご了承ください。
※箱を開梱してカット等した場合、見積もりレギュラー価格での販売となります。

ケース納品限定特価!!
税抜価格 ¥550/kg（税込価格 ¥594/kg）

ニュージーランド産 冷凍 ボビーヴィール “放牧育ち” 乳のみ仔牛 ロース正肉 ブロック【1パック（5本入り）：約1.0～1.25kg】
乳のみ仔牛 凍結品
パッケージ
税抜価格 ¥3,100/kg（税込価格 ¥3,348/kg）

ニュージーランド産 冷凍 ボビーヴィール “放牧育ち” 乳のみ仔牛 スネ正肉 ブロック【1パック：約1.8～2.2kg（1パックにスネ部分が複数個入っております）】
乳のみ仔牛 凍結品
パッケージ
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 ボビーヴィール “放牧育ち” 乳のみ仔牛 モモ正肉 ブロック【1パック：約2.0～2.4kg】
乳のみ仔牛 凍結品
パッケージ
税抜価格 ¥1,900/kg（税込価格 ¥2,052/kg）

RANGERS VALLEY

迎りついた、こだわりのブラックアンガスビーフ

RANGERS VALLEY

オーストラリア産 アンガス牛 ウチモモ ブロック 原木（かぶりなし）【1本：約6～10kg】
輸入牛 チルド
パッケージ
税抜価格 ¥1,975/kg（税込価格 ¥2,133/kg）

小割はこちら

オーストラリア産 アンガス牛 ウチモモ ブロック 1/4カット（かぶりなし）【1本：約1.5～2.5kg】
輸入牛 チルド
税抜価格 ¥2,275/kg（税込価格 ¥2,457/kg）

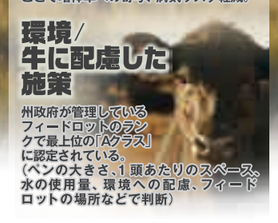
RANGERS VALLEYのこだわり

Angus
血統×畜種×長期肥育

素牛は、2世代（父母、祖父母）が100%ブラックアンガスと証明できるものを選び、純度の高い極めて良質な血統限定。
上質でぶれのない美味しさを追求。
長期肥育としては業界標準である200日を超える270日間に設定。こだわりの飼料配合。ホルモンフリー。
肥育場は海抜1,000M以上の高原地域に位置し、川や湖に囲まれ豊富な水源を有する肥沃な土壌。
敷地面積は4,500ヘクタール（東京ドーム1千個分）と、世界でも有数の肥育場で景色は壮観。
フィードロットの一部に大きな屋根を設置し、牛にストレスを与えないようにすることで増体率への寄与、病気リスク軽減。

環境/牛に配慮した施策

州政府が管理しているフィードロットのランクで最上位の「Aグラス」に認定されている。
（ペンの大きさ、1頭あたりのスペース、水の使用量、環境への配慮、フィードロットの場所などで判断）



ハモンセラーノ 300日熟成

ハモンセラーノ 300日熟成【1パック：200g】
生ハム チルド
4,000パック限定
税抜価格 ¥725/パック（税込価格 ¥783/パック）

タイ産 冷凍 若鶏モモ正肉【1パック：2kg】
若鶏 凍結品
3,000パック限定
目玉価格改定!!
税抜価格 ¥475/kg（税込価格 ¥513/kg）

※グレインフェッド仔牛はミルクと穀物の飼料で、30～34週育てられています。

カナダ産 冷凍 グレインフェッド仔牛 サーロイン正肉 ブロック【1パック：約1.3～1.9kg】
仔牛 凍結品
特価継続中!!
税抜価格 ¥2,975/kg（税込価格 ¥3,213/kg）

カナダ東部の豊かな自然の中、成長ホルモンを使わず、ストレスの少ない環境で肥育された仔牛から生産されます。
グレインフェッドヴィールの肉は少し濃いピンク色で、肉質はやわらかいが適度な弾力があります。
わずかな霜降りが味わい深く、マイルドな牛肉の風味があります。
クセがなく、繊細で淡白な肉質のため、様々なシーンで活躍します。

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】
*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%）
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）

エルポソ社 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きかせたシンプルながら、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）

エルポソ社 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）

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）

家きん特集

スペイン産 冷凍 ウズラ ツボ抜き（カイユ・セミボンレス/モモは骨付き、手羽元・手羽先残し）【1パック：4羽入り（1羽130～150g）】
うずら 凍結品
パッケージ
モモと手羽先の骨は残っていて、中は袋状になっているので、つめものができるようになっています。
税抜価格 ¥4,500/kg（税込価格 ¥4,860/kg）
※1羽あたり目安 585～675円（税抜） 632～729円（税込）

スペイン産 冷凍 ウズラ 中抜き（カイユ/頭なし・内臓なし）【1パック：2羽入り（1羽170～190g）】
うずら 凍結品
パッケージ
税抜価格 ¥2,150/kg（税込価格 ¥2,322/kg）
※1羽あたり目安 366～409円（税抜） 395～442円（税込）

エゾ鹿

弊社の扱うエゾシカ肉はこの地域で獲ったものです
北海道 道東産

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。

※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。

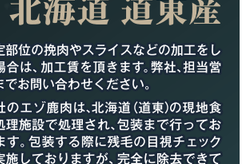
凍結品について

※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 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 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 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（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）

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。

イタリアタイプのサラミの中で人気の商品です。

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）

「カサイタリア」ブランドはカナダ・トロントに位置する Zadi Foods 社が提供するブランドです。
「カサイタリア」ブランドは20世紀初頭のイタリアにルーツを持ち、近年、その伝統的な製造手法をカナダに移植し、HACCP対応の最新鋭工場で各種イタリアンタイプのサラミ製品を製造しています。
一部の脂身を除き、ほぼ全ての赤身原料は新鮮なカナダ産チルドポークを使用しており、秘伝のレシピで調味し熟成させたサラミの風味、味わいは格別です。日本向けにはサラミ原木の供給に止まらず、お客様のご要望に応じてスライスやカット等の加工を施し、加工度を高めた高付加価値商品を、抜群の価格競争力で供給し、本場イタリア産サラミに圧倒的なコストメリットで対抗しており、日本の外食産業で長くご使用頂いています。
また、近年新たにHPP（高圧処理）装置を導入し、非加熱食肉製品に付きまとう製品への細菌汚染を未然に抑制し、消費者の安全性へのニーズの高まりにも対応しています。

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）

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 まもなく完売
税抜価格 ¥1,250/kg（税込価格 ¥1,350/kg）

カット対応可能（翌営業日納品になります。）

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 まもなく完売
※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）

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）

タイ産 冷凍 鴨ロース【1パック（1枚入り）：約180g～280g】
鴨 凍結品
税抜価格 ¥1,900/kg（税込価格 ¥2,052/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）

エルポソ社 スペイン産 冷凍 イベリコ豚 ロース ブロック（ロインピース、ヒレ下のみ）【1パック：0.8～1.5kg】
銘柄豚 凍結品
まもなく完売
税抜価格 ¥1,775/kg（税込価格 ¥1,917/kg）

タイ産 冷凍 ハーブ鶏【モモ正肉【1パック：2kg】
若鶏 凍結品
残り500パックで完売いたします
抗生物質と成長ホルモン剤を使用せず、約50日間しっくり育てました。
税抜価格 ¥750/kg（税込価格 ¥810/kg）

スペイン産 冷凍 雛鶏（仔雛）中抜き（ブニサン/頭なし・内臓なし）【1パック：1羽入り（1羽目安 約400～500g）】
鶏 凍結品
夜間を除き、鶏舎と屋外を鶏の意思で自由に行き来できる環境で育てられました。
抗生物質は不使用で、与えられる飼料は植物性飼料に限られて育てられています。
税抜価格 ¥675/羽（税込価格 ¥729/羽）

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。

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）

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	仕様	税抜価格
人工ケーシング65	充填径 47mm 折り幅 65±3mm 長さ 60cm	¥80/枚（税込価格 ¥88/枚）
人工ケーシング75	充填径 53mm 折り幅 75±3mm 長さ 60cm	¥80/枚（税込価格 ¥88/枚）
人工ケーシング100	充填径 76mm 折り幅 100±3mm 長さ 60cm	¥90/枚（税込価格 ¥99/枚）
人工ケーシング126	充填径 92mm 折り幅 126±3mm 長さ 60cm	¥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ス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、もう片方をホワイ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皺が発生するため、再度のご使用はお避け下さい。

前号で終了の特売商品

◆オランダ産 冷凍 ミルクフェッドヴィール 仔牛 サーロイン ブロック（1/2本単位出荷）【1パック：約1.2～2.0kg】
◆フランス産 冷凍 鴨 骨付モモ肉（キュイス・カネット・ジョーヌ）【1パック：1本入り（170～220g）】
◆スペイン産 冷凍 ハモンセラーノ ダイスカット【1パック：0.5kg】
◆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】

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）