

お薦め(テイクアウト等)商品のご案内

(有)アイカワフーズ
Tel 055-253-4132

<p>1. NZ産ナチュラルビーフ サガリ  成長促進ホルモン剤フリー、抗生物質残留無し のナチュラルビーフの「サガリ」です。あっさり していますが、内臓系独特の濃い味わい で、非常に柔らかい部位です。 規 格 約1kgx2/パック</p>	<p>9. スペイン産ガリシア栗豚 肩ロース  スペイン・ガリシア産三元交配の白豚で、出荷前の 5か月間栗を餌に与える事により脂にコクと旨 味が加わりました。人気商品 規 格 2.5-3.0kg</p>
<p>2. NZ産ナチュラルビーフ ペティットテンダー  成長促進ホルモン剤フリー、抗生物質残留無し のナチュラルビーフの「うわみすじ」です。ヒレ のような柔らかい食感と赤身ならではの さっぱりとした旨味が楽しめます。当社人気 商品 規 格 約250gx5/パック</p>	<p>10. ハンガリー産マグレ(ミュー種鴨胸肉)  フォアグラを採った後の胸肉はマグレと呼ば れ、ガバージュ(強制肥育)をかけているため 脂が割合が多くバランスの良い肉身です。暫く 特価販売中。ハンガリー産 規 格 300-350g</p>
<p>3. NZ産ナチュラルビーフ カイノミ(数量限定特価)  バラ肉の中でもヒレに一番近い部位でヒレの 持つ赤身の柔らかさを兼ね備えた部位。脂、 赤身の旨味のバランスの良さは最上位クラ ス。バヴェットステーキとして有名。通常価 格より約10%OFF 規 格 11.5kgx2/パック</p>	<p>11. ハンガリー産合鴨(チェリーハレー種)鴨胸肉  味が繊細で甘味とコクのある脂身が特徴で す。また成長も早く、価格的にリーズナブルな のも魅力的な特徴のひとつです。 規 格 220-240g</p>
<p>4. US産ブラックアンガスビーフ メガネ  骨盤まわりのお肉で、その形状から「めがね」 と呼ばれます。筋が入っていますがハラミの ような柔らかさと、赤身の旨味を持合せた希 少部位。フランスでは「アレニエステーキ」として珍重。 規 格 約250gx8/パック</p>	<p>12. フランス産鴨骨付きモモ(バルバリー種)  バルバリー種オスの骨付きモモ肉。コンフィに 適しています。 規 格 300-350g</p>
<p>5. フランス産シャロレ牛 ハラミ  赤身の驚くほどような美味しさが魅力のフ ランスビーフ。味付けはシンプルに塩・胡椒だ けでご提供ください。また、火は入れすぎず 必ずミディアム未満で調理されることをお勧 め致します。 規 格 600-900g</p>	<p>13. フランス・シャラン鴨骨付きモモ  シャラン鴨はその独特な屠鳥(とちょう)方法か ら、鴨特有の鉄分を含んだ風味が強いのが特 徴です。また、他の鴨モモ肉と違い加熱しても 柔らかくロティが最適です。 規 格 250-300g</p>
<p>6. NZ産乳飲仔牛モモ(ホビーヴェール)  がやわらかくて 脂肪が少ない乳飲仔牛(ボ ビーヴェール)のもも肉は、ローストよし、煮 込み料理よし、カツレツよしのまさに万能素 材です。 規 格 約2kg</p>	<p>14. スペイン産サラミスライス(チョリソー/サルシヨン)  スペインを代表するサラミ、サルシヨンと チョリソーをそれぞれ国内でスライスしまし た。味わい深さとリーズナブルな価格が魅力 です。 規 格 200g(約54枚)</p>
<p>7. NZ産ラムカルビ(2日間熟成)  と畜後二日間熟成されたプレミアムラムの正 肉です。クセがなく旨みがありコストパフォー マンス抜群な焼き材。小分けにカットされて パッキングされています。 規 格 500g</p>	<p>15. スペックスライス(数量限定特価)  スペックは北イタリアを代表するスモークした 生ハムです。今回日本向けに熟成期間を短縮 し、控えめのスモーク香と程よいスパイスに より香り高く柔らかい食感に仕上げています。 通常価格より50%OFFの大特価！！ 規 格 100g</p>
<p>8. Aust産ラムボンレスショルダー  ボンレスショルダーから肩ロースを除いた残 りの部分です。価格が安いので幅広い用途 に使えます。 規 格 約2kg</p>	<p>16. トッピング生ハム(マイルド生ハム)  スライスカットした生ハムです。お気軽にパン、 ピザ、サラダ、パスタなどのトッピング用として お使い頂けます。主にカナダ産の豚もも肉を 使用、切り落としの為、形は全てふぞろい になっています。 規 格 500g</p>

<p>17. ハモンセラノスライス</p>  <p>スペインではポピュラーな生ハム、ハモンセラノを国内工場を使いやすくスライスしました。</p> <p>規 格 100g(約13枚)</p>	<p>25. パートカダイフ</p>  <p>小麦粉とトウモロコシの粉を主成分とした糸状の生地。海老などの食材をカダイフで巻いて油で揚げるとサクサク・パリッとした衣が出来ます。</p> <p>規 格 500g</p>
<p>18. スモークトラウトサーモン切落し</p>  <p>脂の乗ったスモークトラウトサーモンの切落しです。サイズにバラツキはありますが、サラダやパスタ・ピッツアの具、カナッペに最適です。</p> <p>規 格 500g</p>	<p>26. グリンマスタード</p>  <p>酸味の利いた練りマスタードにグリーンペッパーをミックスしました。ソーセージ、肉料理、サンドウィッチにベストマッチです。</p> <p>規 格 120g</p>
<p>19. ショートパスタ フィジリ(ルンモ)</p>  <p>厳選に厳選を重ねたデュラム小麦だけを使って作られるパスタは類を見ない「コシ」の強さ。パーティーでもしっかりとした食感が楽しめます。フィジリは肉、野菜のソース(ボスカイオーラ、ボロネーゼ)に合います。</p> <p>規 格 500g</p>	<p>27. エストラゴンマスタード</p>  <p>ヨモギに似たエストラゴンの独特の香りとほろ苦さは、鶏やラム肉、魚のソース等に最適です。フレンチレッシングやマヨネーズで伸ばしても美味です。</p> <p>規 格 105g</p>
<p>20. ショートパスタ トロフィエ(ハリラ)</p>  <p>リグーリア州で生まれた伝統的なショートパスタ。ジェノヴァペーストにジャガイモ、いんげんを合わせて、ジェノヴァ地方の伝統的なパスタ料理をお試しください。</p> <p>規 格 500g</p>	<p>28. タスマニア スパイシーマスタード</p>  <p>今までに無いプチプチしたマスタードシードの食感が楽しい、保存料など一切無添加・無塩の昔ながらの製法にこだわったタスマニア産の逸品です。たまり醤油が隠し味で使われています。</p> <p>規 格 500g</p>
<p>21. ショートパスタ リガトーニ(ドンペッピーノ)</p>  <p>ドンペッピーノのパスタは、乾麺なのにもちもちした独特の食感が特徴です。作ってから1~2時間たっても冷めても、変わらないおいしさを保ちます。アルデンテを忘れて軟らかめに仕上げるのが、もちもち感を楽しむコツです</p> <p>規 格 200g</p>	<p>29. SB粒コショウ・生タイプ</p>  <p>料理を格上げする新感覚スパイス。華やかな香りと鋭い辛みが様々な料理へのアクセントとしてご使用いただけます。生タイプならではのプチッと果肉感のある新食感と光沢のある粒が特徴です。</p> <p>規 格 50g(約750粒)</p>
<p>22. ラザニエ(ハリラ)</p>  <p>箱から取り出したパスタをそのままソースと交互に重ねて焼くだけで簡単調理。下茹で不要なタイプです。</p> <p>規 格 500g</p>	<p>30. バルサミコクリーム</p>  <p>甘さと酸味のバランスが大変良く、クリームタイプのバルサミコ。生野菜はもちろん、グリル野菜や炒め物、フォアグラのソースとしてもお使い頂けます。アイスクリームにかけても、おいしくお召上がりいただけます。</p> <p>規 格 500ml</p>
<p>23. 石窯バケット(効キB)</p>  <p>パリッとした薄めの焼き皮が香ばしく、内相はしっかりとした食感です。シンプルな配合で、どんなお料理とも相性の良い味わいです。</p> <p>規 格 236g</p>	<p>31. クスクス</p>  <p>モロッコやチュニジアなどで主食とされたのははじまりで、スープやソースなどと混ぜて食べるのが一般的です。食べやすく腹持ちが良いといわれています</p> <p>規 格 500g</p>
<p>24. プチパン(効キB)</p>  <p>セミハードタイプの小さなフランスパン。どんな料理にも合う、使い勝手の良さが魅力です。</p> <p>規 格 約40gx48個</p>	<p>32. 乾燥ビーンズ(白インゲン、ひよこ豆)</p>  <p>豆類は食物繊維やビタミン・ミネラルを豊富に含んだ健康食材です。付け合わせに如何でしょう。</p> <p>白インゲン豆 1kg ひよこ豆 1kg</p>

* 数量限定特価品は、在庫無くなり次第通常価格となります。ご注意ください。

* 価格はお問合せください。

以上