

クリスマス&年末年始お薦め商品のご案内 II

(有)アイカワフーズ

<p>1. トリュフオイル(黒/白)</p>  <p>トリュフのアロマ(合成香料)を加えたヒマワリのオイルは、フレッシュトリュフと同じ、独特でリッチな風味を料理に与えることができます。一流フレンチレストランでも使われている最高級のトリュフオイルです。</p> <p>規格 250ml</p>	<p>10. UHPオマールテール</p>  <p>カナダ東海岸で一番美味しい時期のオマールを生きたまま数千気圧の高圧をかけるUHP製法。身離れ良くレアでの調理が可能でプリプリした食感が特徴。小分け(5尾¥3,725)も有り。</p> <p>規格 3-4オンス(約100g)、c/s4.54kg</p>
<p>2. 大倉(トキシメ) トリュフオイル(白)</p>  <p>キノコやサラダ、目玉焼き、リゾット、パスタ、グリル料理に数滴加えるだけで芳醇な味と香りでワンランクアップした料理に！香りを少し抑えたリースナブルなタイプ。</p> <p>規格 250ml</p>	<p>11. UHPオマールホール</p>  <p>カナダ東海岸で一番美味しい時期のオマールを生きたまま数千気圧の高圧をかけ作ります(UHP製法)。身離れが良くレアでの調理が可能でプリプリした食感が特徴です。</p> <p>規格 350-400g/本</p>
<p>3. 黒トリュフソルト</p>  <p>乾燥黒トリュフをフランス・ゲランド産の天日塩にブレンドしています。パスタや肉料理、卵料理やチーズ、野菜サラダやポテト、寿司、そしてフォアグラなど、あらゆるお料理と併にその香りをお楽しみください。</p> <p>規格 50g</p>	<p>12. オマールクロー(UHP+スチームボイル)</p>  <p>UHPと6分スチームボイル加熱によりプリッととした食感とジューシーさが味わえます。中骨除去処理済ですから解凍後そのまま使えます。</p> <p>規格 20爪</p>
<p>4 金目鯛切身 50g</p>  <p>NZ、又はクック諸島産の良質な金目鯛を切身加工、身の厚い部分だけを贅沢に使用しました。皮の赤い色が映えます。</p> <p>規格 50gx8</p>	<p>13. オマールテール・剥き身(生)</p>  <p>カナダ産生冷オマールテール(サイズは3-4オンス)を丁寧な処理でむき身にしました。大量処理時には大変便利です。4尾入x25パックのケース販売となります。</p> <p>規格 4尾x25パック</p>
<p>5. 愛媛産養殖鯛切身</p>  <p>愛媛県で養殖された良質な真鯛を切身加工し液体窒素凍結しました。解凍後のドリップも少なくチルドに迫る品質です。</p> <p>規格 60gx8個 規格 40gx10個</p>	<p>14 UHオマールブルー・剥き身(テール&クロー)・生</p>  <p>オマールエビの最高峰として名高いヨーロッパ産のオマールブルーをHP加工、むき身にしました。プリプリとした食感と旨味が詰まったフランス料理に欠かせない食材です。</p> <p>規格 150-180g(テール&クロー)</p>
<p>6. エビサフランテリーヌ</p>  <p>サフランの香りとエビの彩り豊かなテリーヌ。310mmx45mmx30mmのミニサイズです。</p> <p>規格 450g</p>	<p>15 ボイルオマールテールハーフカット</p>  <p>カナダ産のハイプレッシャーオマールテール3/4オンスを原料に、芯温75度前後で加熱処理後ハーフカットした製品です。温めるだけで提供出来ます。</p> <p>10本(5尾分)パック</p>
<p>7.ズワイ蟹サラダ風テリーヌ</p>  <p>ズワイガニをふんだんに使ったテリーヌです。断面が45x30mmの小ぶりサイズです。長さ310mm</p> <p>規格 450g</p>	<p>16. スモークワインサーモン(フィレ/スライス)</p>  <p>脂がのった北欧産のトラウトサーモンを白ワインでさっぱり味に無添加で仕上げた燻製。芳醇な香りと旨みが魅力。国際線エアライン・エグゼクティブクラスで採用。</p> <p>フィレ 約1kg スライス 500g</p>
<p>8 NZ産有頭ラングスティーヌ</p>  <p>ラングスティーヌ(手長エビ)と言えばNZ産がNO.1です。プリプリとして触感と甘みが大きな魅力です。</p> <p>規格 G3(30-40尾/2kg)</p>	<p>5. カラスミ(ホール/パウダー)</p>  <p>イタリア・サルデーニャ島の伝統食材『ボラの卵巣の塩漬け』。保存料は一切使わず上質な海塩だけで作るイタリアの代表的なスローフード。</p> <p>規格 ホール150-200g、 規格 パウダー100g</p>
<p>9. NZ産ラングスティーヌテール剥き身</p>  <p>NZ産ラングスティーヌG3の剥きテールです。生食可の高品質です。飾りとしてボイルヘッド(ミンを除く)も少量有ります。(10本¥620)</p> <p>規格 10尾</p>	<p>18. お刺身カジキ</p>  <p>気仙沼産の真カジキをタタキ風に仕上げました。半解凍で薄くスライスして前菜に最適です。淡いピンク色がお皿を彩ります。</p> <p>規格 約500g</p>

クリスマス&年末年始お薦め商品のご案内 Ⅲ

(有)アイカワフーズ

<p>1. タルト(四角、スプーン) クロッキン</p>  <p>お好みの具材を盛付けてアペリティフに、ケータリングに。デザートにも使えます。フィリングを入れてから加熱、冷凍も可能。四角は4色(無地、黒、赤紫、オレンジ)。取寄せ</p>	<p>10. キスコ オマール関連ソース類</p>  <p>カナダ産オマールを使用した高品質品です。 ソースアメリカヌ ジュードアメリカン オマールコンソメ</p> <p>規格 1kg クレームドオマール</p>
<p>2. タブナード</p>  <p>完熟のブラックオリーブをベースにアンチョビやケーパー、ハーブ類を加えたペーストです。カナッペとしてだけでなく、トマトソースを使った地中海料理などにもよく合います。</p> <p>規格 380g</p>	<p>11. キスコ HCQクレームドゥシャンピニオン</p>  <p>国産の生ホワイトマッシュルームと乳製品をふんだんに使用した、クリーミーで香り豊かなスープ。マッシュルームの風味を濃厚に感じることができる逸品。</p> <p>規格 1kg</p>
<p>3. ペツパードロップ</p>  <p>ユニークなしずく形をした赤色ペツパーの甘酢漬けです。ピザやサラダのトッピングに、肉料理等の付け合せ、ピンチョス等にも幅広くご利用いただけます。</p> <p>規格 340g</p>	<p>12. キスコ HCQ和栗のポターージュ</p>  <p>「国産和栗」にこだわった高級スープ。和栗の味や香り、色合いをそのまま堪能いただけるよう、シンプルに調理しました。スープだけではなくソースやスイーツにも使用できます。</p> <p>規格 500g</p>
<p>4. オレンジオリーブオイル、レモンオリーブオイル</p>  <p>収穫直後のオリーブの実とイタリア・ガルガノ産の新鮮なレモンとオレンジを圧搾して作り、作業工程は果実を加えるだけでEXバージンオリーブオイルと同じ風味は加熱しても飛びません。</p> <p>規格 500ml</p>	<p>13. パートフィロ・ブリック・カダイフ</p>  <p>とうもろこし粉から作られる円盤状の薄いパートのブリック、小麦粉から作られる薄いパートフィロ、フィロを細かく刻んだカッペリーニ上のカダイフ。</p> <p>パートブリック 200g(10枚) パートフィロ 250g パートカダイフ 500g</p>
<p>5. ファロ マスタード(エストラゴン/カシス)</p>  <p>ファロ社は厳選した原料を使い、伝統的な石臼挽き製法でマスタードを作るフルタージュのメーカーです。強い風味のエストラゴンとマイルドなカシスの2種類。料理を多彩に仕上げます。</p> <p>規格 105g</p>	<p>14. マーガオ(馬告)</p>  <p>台湾と中国の一部奥地でしか取れない貴重なスパイス。レモンダスのような柑橘系の香りやサンショに似た辛みが特徴で今人気急上昇。料理だけでなくコーヒーに入れたりデザートとアイデア次第。</p> <p>規格 50g</p>
<p>6. バイオレット(ビオレ)マスタード</p>  <p>カラシ種子を挽かずじゅうぶ果汁やシナモン等のスパイス、ピネガー等と一緒にミキサーにいれ、3~4日間粘りが出る迄ミックスします。濃い紫色でジビエ料理のソースや、お肉料理に最適です。</p> <p>規格 200g</p>	<p>15. パテ ドカンパーニュ</p>  <p>本場フランス産、赤身の割合が多いしっかりとした、鮮やかなピンク色の美味しいパテドカンパーニュです。</p> <p>規格 約350g</p>
<p>7. グリンマスタード</p>  <p>練りマスタードにグリーンペッパーをミックスして作ったグリーンマスタード。ソーセージ、肉料理、サンドイッチに相性抜群です。</p> <p>規格 120g</p>	<p>16. キャビアロリ</p>  <p>イクラ程の小さなボール状のEXバージンオリーブオイルです。美食の国スペインで開発され、最高級のEXVオリーブオイルを使うことにより料理の彩と共に味わいを高めます。</p> <p>規格 200g</p>
<p>8. タスマニア スパイシーマスタード</p>  <p>タスマニア島の北東部に自生するマスタードの種を乾燥させ、ピネガーやタスマニア産蜂蜜、アップルサイダーなどを合わせ、少量のタマリと30日ぐらい漬けます。プチプチとした食感が新感覚です。</p> <p>規格 500g</p>	<p>17. キャビアロリ(わさび/ザクロ酢)</p>  <p>キャビアロリの新バージョン。わさび風味の「ワサビ」と、ザクロ酢を球状に加工した「ザクロ」。ともに驚きを与えます。</p> <p>わさび 50g ザクロ 50g</p>
<p>シロツウイネガー・マンゴウイネガー(モンテコテロ)</p>  <p>フランスの伝統的な製法・酢酸発酵させて作る最高級ウイネガーです。少量の仕方で風味が広がります。レモン風味のシロ(カラマンシー)とマンゴの2種。ワンランク上の料理に！！</p> <p>規格 500ml</p>	<p>8. 冷燻オリーブオイル</p>  <p>スペインの星付きレストランのシェフの要望から生まれた、エキストラバージンオリーブオイルの繊細な味をこわさずにスモーキーな香りをプラスした逸品です。鮮度抜群のオリーブオイルの風味が生きています。</p> <p>規格 250ml</p>