

久松商店 NEWS

2010年 秋号



価格・納品スケジュール等のお問合せは

（株）久松商店 Tel 03-3291-8104

Fax 03-3295-6822

ホームページ hisamatsu-meat.com

まで お気軽にどうぞ！

蝦夷鹿 解禁となります

11月の正式な解禁よりも早く、蝦夷鹿の取扱いが始まりました。例年よりも早く、10月より蝦夷鹿が解禁となります。若鹿の枝肉に関しては雄・雌の指定も可能となりました。小鹿(半枝で10kg前後・雄雌指定不可)も取扱い開始です。価格・納期などは担当にお問い合わせください。



また弊社の蝦夷鹿は野生獣の食肉処理業の許可(旭衛検指令第1911号)を受けております。ちなみに許可を受けた食肉処理場以外で剥皮解体をした場合、本来は野生の鹿肉は販売品としては認められません。現在、密猟で捕らえた蝦夷鹿も多く出回っておりますが、倫理面・衛生面の観点から、お勧めできません。食肉処理の許可を得た良質な蝦夷鹿のご利用をお勧めします。

カナダ産ミルクフェッドポーク ガスポール

カナダのケベック州で生産されている「GASPOL」は、母親の母乳と特殊配合のミルクのみで生後9週間、生体重30kgまで肥育された乳飲み仔豚です。仔牛肉のように淡いピンク色の肉質は、どの部位も非常にまろやかでとろけるような柔らかさが特徴で、脂肪分はバターのように甘く、コラーゲンとの相性も抜群です。

脂質は脂っこくなくクセもないうえに、すべての部位が「皮付き」となっているため、さまざまな調理法にも適しています。

仔豚丸(約5kg)をはじめ各種部位(半枝セット・骨付ロースバラセット・骨付きモモ・頭・豚足)をご用意可能ですが、流通量が少なく希少性が高いため、部位によっては在庫薄のものもございます。

提供可能部位、価格等、お気軽にお問い合わせ下さい。

ニュージーランド産 ポビー仔牛ロース&モモ

売り切れ必死のお値打ち商品です。

ニュージーランドでの乳製品価格が上昇する中、乳用種であるポビーヴィール増産により生産が過多になるため、**精肉が非常にお安くご提供できるようになりました。**価格や商品の詳細は担当にお問い合わせください。

タスマニア島産 ラム

前回ののご案内で非常に反響のあったタスマニア産ラムを引き続きお勧めします。

「世界一空気が美味しい場所」と国連にも認定されたタスマニア島。気候はラベルルージュのラムであるディアマンダンなど良質のラムの産地として知られるフランスのポワトール地方に類似しています。

そのタスマニアの大地でのびのびと放牧飼育させたラムは、牧草飼育とは思えないしっかりとした肉質と風味で絶品です。**ラムラックはチルドで在庫がございます。**価格・その他の部位に関しては別途お問い合わせください。

イタリア パルマ産 ホエー豚

取り扱い部位

ロース・丸型整形済肩ロース・カルピ・豚トロ

ホルモン剤を一切使用せず、穀物とともにチーズ乳清(ホエー)・バターミルクを与えたパルマ産のホエー豚のご案内です。豚がホエーを摂取することにより健康が促進され、さらには豚独特の臭いを消し、脂身までまろやかな肉質にします。

国内銘柄豚と比較してお求め安い価格でご案内いたします。

価格・納期などは別途お問い合わせください。

台湾産合鴨 輸入再開延期

前回解禁間近とご案内しました台湾産合鴨ですが、日本での輸入許可が未だに下りないため、再開の目途がたっていない状況です。ご迷惑をおかけして申し訳ございませんが、輸入再開の際には早急にご案内をさせていただきます。