

久松商店 NEWS

2010年夏号

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

または担当まで お気軽どうぞ!

タスマニア産ラムラック

「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。緯度的には北海道と同じですが、夏は涼しく、冬は温暖で過ごしやすく、その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シャトラン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。是非お試しください。

ラムラックは1PC単位でお届け可能です。
フレンチラック・ストリップロイン・セル・ヒレも取り寄せ可能です。
価格・納期・納品単位などは別途お問い合わせ下さい!

マンガリツァ豚 新価格

大好評、ハンガリーの「食べる国宝」ことマンガリツァ豚の価格が一部改定されました。
※肩ロースは欠品の場合もございますので、在庫確認をお願いいたします。

山形県産 無添加ベーコン

約3kg/枚

山形の職人が山形県産の豚バラを手作りで仕込んだ無添加のベーコンです。スモークにはブナの木を使用しています。

台湾産合鴨 7月下旬~8月に輸入再開

鳥インフルエンザの影響により輸入停止状態だった台湾産合鴨ですが、この度解禁になります。入荷次第ご案内いたしますので、改めてご利用をお願い申し上げます。

黒毛和牛 4等級 ミスジ

2.5kg 前後/枚

1頭からわずか4~5kgしかとれない大変希少な部位、ミスジのご案内です。脂の融点が低いことから、とろけるような味わいを楽しんでいただけます。ミスジの肉質上、真ん中にスジが入っています。高級焼き材としてご利用ください。

※11月頃から供給が難しくなります。秋までは比較的安定してお届けできますが、確保できる数に限りがございますので、ご利用の際は在庫の有無をご確認下さい。

ガローニ社 パルマプロシュート ボンレス ゴールドラベル(24ヶ月熟成)

8kg 前後/本

知る人ぞ知る名門、ガローニ社の生ハムのご案内です。ガローニ社は、40年の歴史を誇り、『パルマハム協会』所属の200社に及ぶメーカーのうち、高品質の本物のプロシュートを守り続ける為、伝統的製法を守り続ける、僅か数社のうちの1社です。最低14ヶ月(通常は9ヶ月)と言う、長い時間をかけて肥育した良質の豚を厳選された一部の生産者から限定して調達、職人が手作業で丁寧に塩漬けすること数回。その後、ほぼ自然の風だけを利用し、ゆっくりと乾燥熟成させるという、昔ながらの作りが生み出す、味わいの豊かさが魅力です。熟成に時間をかけることで、肉の持つ旨味成分が、じっくりと引き出されるので、噛むほどに味わいが広がり、甘さ、香り、味わいをもち、タンパク質が豊富で、しかも塩分を押さえた、美味しいガローニ社のパルマ産生ハムが生み出されます。

