

国産品の逸品

<p>サフォーク100%アニョー 北海道オホーツク産</p> <p>北海道オホーツク沿岸は、厳しい自然環境のため開発が遅れたため、恵まれた環境がまだまだ残されています。モンサミシエルのアニョープレサレを思い出させる、オホーツク沿岸からの潮風と、冬と夏の激しい寒暖差は、肉の旨味には欠かせない環境です。</p> <p>イギリス原産のサフォーク種は、唯一食用肉として飼育され、北海道での供給率はたった1%という幻の高級品種。そのサフォーク種100%！黒い顔が特徴のサフォーク種の脂は甘く、クセがありません。</p> <p>飼育期間を3～5ヶ月と限定することで、肉の色も淡く、肉質も柔らかです。</p> <p>半頭 約 10-12kg</p>	<p>米澤豚“一番育ち” 山形産</p> <p>山形県の吾妻、飯豊、朝日、蔵王の4つの連峰に囲まれた置賜地域の大自然の中、澄んだ空気、おいしい水、こだわりの飼料、そして何よりたくさんの愛情を与えられ、185日前後、じっくり育てられています。</p> <p>ランドレース種（L）と大ヨークシャー種（W）を交配させた豚（LW）のSPF豚に、霜降り特徴のデュロック種（D）を交配させた三元交配豚（LWD）。肉質はきめ細かくしまりがあり、色は淡く鮮明で光沢があります。豚肉特有の臭みがなく、適度の脂肪がついてやわらかいのが特徴です。</p>	<p>蝦夷鹿 北海道産</p> <p>日本にもモンサンミシエルのアニョードプレサレのような環境で育っているエゾ鹿がいました。根室産のエゾ鹿です。根室の環境は、まさにプレサレを思わせませす。潮風にあたり、塩分を含んだ草を食べたり、海岸に出て潮水をなめてミネラル補給します。真冬でも雪が積もることない平坦な草原で暮らし、栄養価の高い草を田べている環境は、鹿にとって最良と言えます。</p> <p>シエ・ヌー社のエゾ鹿は、安心、安全を最優先に独自の食肉処理場設けました。また、ハンターから受け入れる際にも独自の厳しい基準を設けてあります。その基準を満たしたエゾ鹿のみを受け入れ、と殺、解体を速やかにを行い、皆様にお届けしています。</p>
<p>インカのめざめ 北海道産</p> <p>北海道オホーツク育ちのインカのめざめ！栗やさつまいものような鮮やかな黄色。北海道の大地の恵みもたっぷり、有機栽培にもこだわりました。ビタミンCもたっぷりの「インカのめざめ」ぜひご賞味ください！！</p> <p>S/M/L 5kg/箱</p>	<p>長谷川さんのマッシュルーム 静岡産</p> <p>オランダの栽培技術と長谷川式有機農法が生んだ、日本で初めての高品質マッシュルーム！安心の無農薬、無漂白。最も原産に近いといわれるオランダ種。サイズも海外ではポピュラーな大きめだからこそ、本場独特の歯ごたえや、ほのかな香りと甘みが存分に楽しめます。ビタミンBやタンパク質がたっぷりで、疲労回復、美肌に効果的！食物繊維も多く、血糖値を下げる効用もあり大変ヘルシー。</p> <p>ホワイト・ブラウン S/M/L ポットバラ（茶特大/2個） ジャイアント（白特大/2個）</p>	<p>わさび 静岡産</p> <p>静岡県の南伊豆で、400年以上に渡りわさびを作り続けている生産者の方からシエ・ヌー社が少しだけ分けていただいています。天然の清流の最上流、つまり、一番湧き水が冷たく綺麗な場所で、日にあたって害虫の被害にあわないようしっかり守られています。畑ではなく、きちんと水場で芽をだしてから大事に育てられたわさびの、3～4年物の超A品だけをより選んで特別に出荷していただいています。きめ細やかで香りとおざやかな色合いをお楽しみください。</p> <p>毎週木曜日入荷</p>
<p>ピオレソリエス 佐渡産</p> <p>フランスではプロヴァンス地方ヴァール県のAOCソリエスポンにも認定されている代表品種。深紫色でいちじくの中でも高糖度（18～24）で舌触りが滑らかな上品な甘さが特徴。まだ日本ではあまり栽培されていない珍しい品種です。</p>	<p>ル・レクチエ 佐渡産</p> <p>ル・レクチエは「西洋なしの貴婦人」と呼ばれ、独特の芳香と、とろけるような食感が特徴で、味、香、食感とも西洋なしの最高峰です。収穫してから追熟期間を経て出荷されます。他の新潟産ル・レクチエとは一味違う佐渡産のル・レクチエを是非一度お試しください。</p>	<p>天然あわび 佐渡産</p> <p>佐渡の磯で捕れた黒活あわびは、日本海の荒波で生育している海藻類を食しています。肉厚でコリコリとした食感は格別です。</p>

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
サフォーク仔羊	←
仔牛	←
米澤豚	←
インカのめざめ								←
マッシュルーム	←
わさび												
ピオレソリエス							←
ル・レクチエ									←
あわび	←

※旬の新鮮なものを美味しい状態でお届けすることを心がけておりますので、天候や自然条件によりご注文数量をお届けできない場合がございますが予めご了承下さい。

Aimon Trading Company TEL: 03-3372-1791 FAX: 03-3372-1794