



明けましておめでとうございます。
本年もどうぞ宜しくお願い致します。



新春メニュー

イベリコ豚 **チルド** 美味しさの秘訣は、フレッシュイベリコ豚です。
最高級のイベリコ豚（イベリア種75%）を、スペインから最高の状態でお届けします。



肩ロースハーフ
約1.5kg/PAC、6PAC



ロース
(ハーフカット)
約1kg/PAC、6PAC

熊本県天草産 **真鯛ドレス (チルド)**



天草の深い海で養殖された真鯛です。(頭、腹、ウロコ処理済みです)
約1.5kg/尾
約5kg/CTN

タスマニア産 **フレッシュオーシャントラウト**



質の良いタスマニアオーシャントラウトをセミドレスで
ご用意しました。
約3~4kg/尾×5本

オーストラリア産 **ウズラホール**



肉厚でやわらかく、プクッと
ジューシーな肉付きです。
高タンパク、低脂肪、低カロリーで
女性にも人気の食材です。
約160g×6羽/pac

ハワイ産 **エゾアワビ 70/80**



殻付き！新鮮!!
ハワイ産蝦夷アワビです。
※受注発注の為、お早めにご注文ください。
10個/PAC

新春大売り出し

ボイルオマールホール **原価安定** **在庫限り**



250/300g(約18~15本)
300/350g(約15~13本)
350/400g(約13~11本)
400/450g(約11~10本) 4.5kg/CTN

PEI産 **ブランチングムール貝**



プリンスエドワード島の清浄な
漁場で栄養と旨みたっぷりに
育ちました。
454g/PAC

予 告

北海道野付産 **殻付きホタテ**



雄大な自然の中で育った
肉厚でジューシーなホタテです

1月入荷予定

タスマニア産 **ダークチェリー**



ラバン・スイートハート種

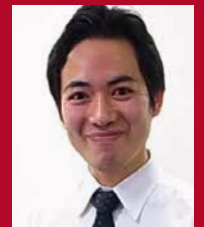
1月上旬入荷予定



One for ALL, All for ONE 皆様のチームの一員を心掛けます

スマイリー伊東のWINE INFORMATION

新しい年を迎え、成人式、
そしてバレンタインデーなどに
おすすめのシャンパンです。



ワイン担当 伊東 幸義



CHAMPAGNE

TRIBAUT



CHAMPAGNE

トリボーブリュット・オリジン

産地：フランス・シャンパーニュ地方

品種：ピノワール、シャルドネ、ピノムニエ

3年半の熟成から醸しだされるコクのある味わいです。

世界のワインプロが注目するトリボー。是非お試しください。

新登場!	ピッコロ	200ml	1ケース/48本
	ハーフボトル	375ml	1ケース/12本
	フルボトル	750ml	1ケース/6本
	マグナム	1,500ml	1ケース/3本
	ジェロボアム	3,000ml	1ケース/1本

シャンパン・トリボーは「ワイン界のミシュラン」とも言われるギ・ド・アシェットで最高評価である
クーブ・ド・クールを連続受賞している実力派シャンパン・メゾンです。
ハーフサイズはもとよりマグナム (1.5L)、ジェロボアム (3L) まで取り揃え、様々な機会を華やかに演出します。

様々な用途に合わせてバリエーションをご用意しております。ぜひお試しください。



ブラン・ド・シャルドネ

品種：シャルドネ 100%

750ml



ブリュット・ロゼ

品種：ピノワール 40%
ピノムニエ 30%
シャルドネ 30%

750ml



ブリュット・
ブルミエクリュ

品種：ピノワール 60%
ピノムニエ 20%
シャルドネ 20%

750ml



ブリュット・ミレジメ
2006

品種：ピノワール 60%
シャルドネ 40%

750ml



キュベ・ルネ

品種：シャルドネ 70%
ピノワール 30%

750ml



オーセンティック

品種：ピノワール 70%
シャルドネ 30%

750ml

LUZON VERDE ORGANIC



RED WINE

ルソン・ヴェルデ オーガニック

産地：スペイン・フミーリャ地方

品種：オーガニック
モナストレル 100%

化学肥料、殺虫剤、除草剤などを一切使用していない
オーガニック畑から収穫。春を思わせるイチゴや
ラズベリーのジャムの様な果実味にあふれ、時間と
ともに冬の様なしっとりとした重みを感じます。
まさに春夏秋冬を感じられるこのワインは
イベリコ豚のローストや短期熟成のチーズに合う
オーガニックワインです。

750ml 1ケース/12本

ALTOS DE LUZON



RED WINE

アルトス・デ・ルソン

産地：スペイン・フミーリャ地方

品種：モナストレル 50% テンプラニーニョ 25%
カベルネソーヴィニオン 25%

最高に熟したブドウを手摘みで収穫し、手作業で最良の
果実だけを選別します。温度管理された小さい発酵槽で
行われ、その後フレンチオークとアメリカンオークの
樽で12か月熟成します。
複雑なフレーバーとパワフルな味わいを兼ね備えた
フルボディの赤ワインです。また滑らかな舌触りで
バランスが取れています。

750ml 1ケース/6本



株式会社 マック・フーズ 〒135-0033 東京都江東区深川2-2-24
TEL03-5646-2941 FAX03-5646-2955 <http://www.mqfoods.co.jp>