



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

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 **新登場!**  
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ヨン 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>