

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

新春オマールフェア!



ガスペでとれたオマールがうまい!



●オマール5尾パック始めました



生冷4oz
5尾パック

●BBQスタイル オマールバタフライ



ブランチング4oz
30尾/CTN

●職人切り オマールハーフ

近日入荷予定



NEW

殻付ポイル地蛤

- ① 40/50 1PAC(約22個)×8
- ② 50/60 1PAC(約18個)×8

ケース単位がお得!

万能あさりエキス

1kg×10/CTN



NEW



ちよいと違うぜ! 味が絶品!!



セミドライトマト 1kg×12/CTN
ブルスケッタMIX 500g×24/CTN

オイルサーディン

冷たい海のフィヨルドで獲れた絶品の味!
106g×12/CTN



アンチョビペースト

生臭みがなく、チューブ状で使いやすい!
60g×15/CTN



隠しアイテム!

- 燻製しょうゆ (100ml×10本)
- 燻製オリーブオイル (90g×10本)
- 醤油麴ソース (200ml×12本)
- 塩麴ソース (200ml×12本)



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



シャンパン・トリボー入荷!



ワイン事業部より

担当 伊田明弘

長らくお待たせいたしました! マック・フーズ オリジナルシャンパンのトリボーが入荷致しました。家族経営で、ひたすら品質を追求するシャンパン作りを行っています。長期熟成による上品な泡立ちと、質の高いブドウと樽熟成から来る力強い味わいです!

試飲会のお知らせ

マック・フーズ オリジナルシャンパンのトリボーと、直輸入スペインワインのボデガス・ルソンの全種類が試飲できます。

3/5-8 FOOD EX 2013 会場: 幕張メッセ(ブース番号 5F55)

3/21 マック・フーズ横浜試飲会 会場: Marine Club 様

詳細は担当営業またはワイン事業部・伊田までお問い合わせください。

マック・フーズ オリジナルシャンパン

トリボー ブリュット・オリジン 750ml

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

マック・フーズがフランスで発掘した激ウマシャンパン!

一部に大樽を使用し、3年半以上熟成させた

「うまさのピーク」を味わえるシャンパンです。

ボトルも鏡面仕上げで美しく照明映えます。

ハーフ、マグナム、ジェロボワムもございます。

1ケース6本入り

ご注文はケース単位で承ります



マック・フーズ オリジナルシャンパン

トリボー ブランド・シャルドネ 750ml

産地: フランス・シャンパーニュ地方

品種: シャルドネ

通常のシャンパンは黒ブドウのピノワール

ピノムニエを使用しますが、これは

シャルドネのみを使用しています。

2次発後の瓶熟成48ヶ月に加え

澱引き後も8ヶ月寝かせています。

1ケース6本入り

ご注文はケース単位で承ります



マック・フーズ オリジナルシャンパン

トリボー ブリュット・ブルミエクリュ 750ml

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

1級格付けの畑のみを使用したブルミエクリュは

より深みのある色調で、はっきりとミネラルを感じる

味わいです。

肉料理でも負けない力強いシャンパンとしては

破格値でのご紹介です!

1ケース6本入り

ご注文はケース単位で承ります



マック・フーズ オリジナルシャンパン

トリボー オーセンティック 750ml

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

100年前のシャンパンの製法に

従い、大樽で熟成させています。

またコルク止めているのは麻紐で

ここにも伝統へのこだわりを感じます。

年間2500本生産の超レアアイテム、

トリボーの最上級シャンパンです。

専用木箱入り



4月17日(水)より Win-Win Wine & Food セミナーを再開します。テーマはシャンパーニュ! どうぞご期待ください~



ボデガス・ルソンももうすぐ到着です。私が船でお届けします~