

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

秋・冬～クリスマス!

チーム・ユーロ 加藤です!

冬は当社のカモでいいカモ!カモン!



～シャラン～

- ★シャラン鴨 Canard Challandaise
 - バター 約500g/枚、約10kg/CTN
 - フィレ 約250g/枚、約10kg/CTN
 - キュイス 約200g/本、5kg/CTN
- ★バルバリー鴨 Canard de Barbarie
 - フィレカナル 約300g/枚、10kg/CTN
 - フィレカネット 約180g/枚x2/pac、10kg/CTN
 - キュイストカネット 約180g/本、5kg/CTN
 - 胴ガラ 10kg/CTN
 - 首ツル 5kg/CTN

～ペリゴール～

- ★マグレカナル Canard de muller
 - フィレ 約400g/枚、15枚/CTN
 - コンフィキュイス 約180g/本x6/pac
 - コンフィキュイス 約180g/本x12
 - コンフィジエ 1kg/pacx3

②

USAキャビア フレッシュ50g

お節用にパシュライズもあります!1瓶何グラムが希望でしょうか?

キャビアの買付金の一部はチャリティー活動用に運用されています。さらなるWin-Winを目指しています



③

Gaspe



生冷オマール 4oz

品質と味にこだわります!

カナダ ケベック州 ガスペ半島

1534年にフランス人が最初に降り立ったカナダの地がガスベ
この海域で収穫されるオマールは不思議と身に味がある
ガスベのオマールが手に入る日本で唯一の貴重なオマール!
なんにもない美しい環境、外海のような激しい海流をふんばり
身がプリプリのオマール!

ホームページリニューアルいたしました!

<http://www.mqfoods.co.jp/>

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



秋の夜長はブルゴーニュ！



ワイン事業部より

担当 伊田明弘(いだあきひろ)

いよいよ美食の秋本番。様々な食材も最もおいしい時期になりました。今月は鴨やジビエ、キノコ料理との相性が良いブルゴーニュワインをおすすめいたします。超高級ワインで知られる地域ですが、低価格のブルゴーニュAOCや、知名度は低くてもパフォーマンス抜群の村名ワインがおすすめです。ぜひお試しください！

ポジョレーヌーボーも引き続きご予約を承っております！

速報！！出張手記



フランス・スペインから本日帰国！



シャンパーニュでは家族経営の小さいながらも、**一家秘伝**の醸造方法と長期熟成から生み出される**超こだわり&高品質のシャンパン！**
スペインでは隠れた名産地フミーリャから**オーガニック栽培**の自社畑を所有し、エントリー価格からトップクオリティまでずば抜けた品質のワイナリーにびっくり！！ともにMQオリジナルワインとして発売予定です。

フランス産白ワイン

ブルゴーニュ ブラン エミルデュラン (#L00037)

低価格なのに高級なイメージ！近年話題の、おしゃれなファストファッションのように手ごろな価格です。

シャルドネ 100%で、柑橘系のさわやかな味わいです
前菜やライトな味付けの魚介類メインとおすすめです



フランス産白ワイン

シャブリ エミルデュラン (#L00005)

白ワインの鉄板アイテム、シャブリ！

1,500円を切ってのご紹介です。

辛口でミネラル豊富な味わいは魚介類との
タッグを組ませれば無敵です



フランス産赤ワイン

ブルゴーニュ ルージュ エミルデュラン (#L00033)

ブルゴーニュAOCでピノノワール 100%でありながら
驚異的な価格設定です

豊かな香りが秋の食材を引き立てます

肉料理だけでなく、トマトソースとの相性もいいです



フランス産赤ワイン

ジヴリ ドメヌ・ヴァルデネール (#L00198)

コートドールのワインは本当に高騰しました

コートシャロネーズにあるジヴリは知名度は低いですが

複雑な土壌で、品質の高いワインをつくりだします

鴨、ジビエなどの肉料理には必須アイテムです



ブルゴーニュ以外にも、貴店のニーズに合わせた世界各地のワインを取り揃えてございます。
また、ワインリストの作成もお手伝い致しますので、ワイン事業部もしくは担当営業までお気軽にお尋ねください。

年内最終回！！

11月の Win-Win Wine & Food セミナー

11月14日(水) 15:00-17:00

テーマ **スパークリングワインとオーストラリア**

クリスマスメニューに必須のシャンパン&スパークリングワイン

そして注目のオーストラリアワインと食材をご提案します。



ワイン事業部伊田(イダ)です
若い時の写真ですので実物は呑兵衛なおっさんです
Win-Win Wine でお確かめください
ワインといえばマック・フーズと呼ばれるよう頑張ります！



引き続きチームノムリエのスマイリー伊東です。ワインのご注文はスマイリーはじめ担当営業まで！
来年のソムリエ試験に向けて勉強中！