

# A Winter Sale

\*掲載画像は2013.11撮影 発色状態になります。

規格表記

VP：真空包装 P：ピース CF：チルドからの冷凍  
F1：国産交雑牛 S：スライス B：ブロック



ロモイベリコ生ハム

3900円/kg

イベリコ豚ベジョータ「厳選された霜降りロースの芯を丸ごと1本」使った生ハム。ミツ星レストラン御用達。(ロモ=ロース)

コード	55311
冷保	CF
規格	P/約0.6kg/VP



イベリコ骨付ロース (レセボ)

2000円/kg

1本約5kgのボーンインロイン1本でのご注文の際はカットを受付け致します。幅をご指定ください。1.5cm幅のカット不可。

コード	55312
冷保	冷凍
規格	P/約5kg/VP



和牛バラスライス

1800円/P

脂ののったバラスライス。和牛の脂は融点が低く、しつこくないのが特徴です。【2.5mmスライス】

コード	55313
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



リブステーキ (F1)

4900円/kg

かぶりなし。味が濃厚で主にしゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキに使用。霜降りのきめが細かく肉質も良いのでおすすめです。

コード	55314
冷保	冷凍
規格	P/約200g/VP

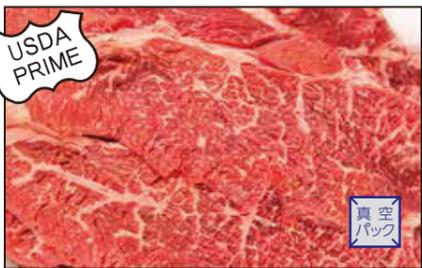


金山寺ロース

480円/P

金山寺みに漬けた豚ロースは上品な甘さと香りが特徴です。人気商品ですでお早めに！【100g×5枚】カナダ産

コード	55315
冷保	冷凍
規格	P/5枚/VP



肩ロース切落とし

1200円/P

霜降りが多く、非常に柔らかく甘味溢れる肉質。US産最上級グレード。【3mmスライス】

コード	55316
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



角切肩ロース

1300円/P

カレー・シチュー用。しっかりとしているのが煮崩れをおこしにくく、煮込み料理に最適です。【約3cm角切り】

コード	55317
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP



牛タンスライス (US)

1450円/P

US産牛タンスライス。AUST産と比較しても脂が白く上質。500gパック使い切りタイプ。【3mmスライス】

コード	55318
冷保	冷凍
規格	P/0.5kg/VP



黒豚バラシャブ (鹿児島)

1650円/P

鹿児島県産黒豚使用。味の濃いバラ肉を2mmスライスミート挟み薄さに対応。数量限定。

コード	55326
冷保	冷凍
規格	P/1kg/VP

フランス産シャロレー種の取扱いをスタートいたしました。是非お問い合わせ下さい。

## Rib Roast

主役級の美味しさ！そのワケは...

リブロースとは、背中のお肉であるロースのうちでも、あばら部分の肉のことを言います。赤身とサシのバランスがよく、キメ細やかで見た目美しく、霜降りになりやすい部位です。肉のうまみそのものを味わえる、最も美味な部位の一つと言われ、ロースの中でも最も厚みのある部分であることから、大きくカットし、ステーキとしていただくことも好まれています。



革 新を遂げてきたアラカルトフーズに新たに加わった

プロフェッショナルなデザイン & プロデュース事業部、クリエイティブアーツ。

お客様のご要望はもちろん、各制作アイテムの必要性和全体のイメージを、より深く追求し、コンセプトに沿ったクリエイティブを提案いたします。制作デザイナーはもちろん、クリエイティブディレクターの発想も加え、常に新しいテイストと、オリジナル制作にこだわるデザインを提供し続け、新しい展開をお客様と共に想像します。



## 売上・客単価UPを狙う

### フォアグラ ドカナル メニュー応援 卓上ポップ

三角ポップ

▲ポップ

本邦初上陸のプティロブにスポットを当て、同時にフォアグラドカナルという一般的ではない食材に触れる事により、来店したお客様の興味を引き、購買意欲を促進する仕様となっております。

お試しサービス！組立納品

Winter Sale 限定

1個 230円

※メニューカスタマイズ編集費 3,000円 (税別) となります。



豊富な旨味とコクをもつ  
フォアグラドカナル

フォアグラは大きく分けて、ハンガリーで飼育されるガチヨウ(オグ)と、フランスで飼育されるカモ(カナル)から作られます。フランス南西部に位置するペリゴール地方はフランスのフォアグラ発祥の地といわれ、美食の地として有名です。ペリゴールで獲れる良質なトモロコシを原料として育てられたカモを用いて作られたのがこのフォアグラドカナル。トモロコシで育てたため、黄色い色をしており、とても濃厚な旨味とコクがあります。見た目は華やか、味ともにも最高級のフォアグラなのです。

2つの品質保証

IGP

EUの定める表示制度で、その産地の持つ特定の品質が産地(由来)し生産、加工、又は仕上げが特定の産地で行われている場合に認められる保証です。

PERIGORD

origine certifiée perigord Indication géographique protégée



この面は固定デザインです。

■仕様 [用紙] 片面光沢 260kg程度 [寸法] TYPE-C (三角柱) W 90×H150×3面

牛肉・豚肉まめ知識 ポップ 1個 230円

▲ポップまめ知識 (1)

身近な素材である牛肉と豚肉のまめ知識をつめこみました。クイズもあるのでお子様やグループのお客様にもお手に取って楽しんで頂けるような仕様となっております。

オリジナル制作も歓迎！

貴店のメニュー案内に変更  
ご注文は簡単 3ステップ

- 1 カメラで撮影したメニュー画像とメニュー詳細を簡単に結構です。メールで送信下さい。  
\*mail 送信ができない場合には担当ドライバーに撮影データをメディアに収録後、お渡し下さい。  
info@creative-arts.jp
- 2 貴店メニュー表に変更した原稿をご確認頂きます。  
\*mail または担当ドライバーより原稿確認頂きます。
- 3 ご確認後 約1週間で納品  
必要個数を出力・組立し  
担当ドライバーより納品致します。

※複数メニューを表示レイアウトする場合には編集費 6,000円 (税別) となります。  
※大量のご注文時には納品に若干のお時間を頂戴する場合があります。  
※メニュー撮影が必要な場合には別途費用となります。

AlaCarte Creative ARTS

TEL 042.649.3648 ご質問等ございましたらお気軽にご連絡下さい (土日祝日 定休)

株式会社アラカルトフーズ クリエイティブアーツ事業部  
〒1192-0906 東京都八王子市北野町 588-2 八王子青果市場内 2F TEL:042-649-3648 F:042-649-3649

http://www.creative-arts.jp