

CATALOGUE

2025 – 2026



Food import trading company
TORISHIN



@TORISHIN_EFS

PORC

豚肉

「絶滅危惧種」から復活

純血100%の黒豚

バスク種キントア豚A.O.P.

Porc noir du KINTOA

issu de porc basque

バスク種キントア豚は戸外で生まれ、2ヶ月間は母親の乳を飲んで過ごし、その後は12-14ヶ月になるまでピレネー山脈の野山をかけまわってすごします。通常半年ほどで出荷される白豚に比べて、ストレスなく健康にゆっくり育つため、肉質は風味豊かに、甘い脂に仕上がります。



ロングロイン (骨付・皮無)
Longe sans couenne 12-14kg



肩ロース (骨付)
Echine 約3.5-4.5kg



肩ロース (骨無)
Echine 約2.5 kg



ロングロイン (骨無・皮無) 2.5 kg
Roti de Longe sans couenne



8本リブロース (骨付)
Carré 4-5kg



バラ (骨無)
Poitrine 4-6kg



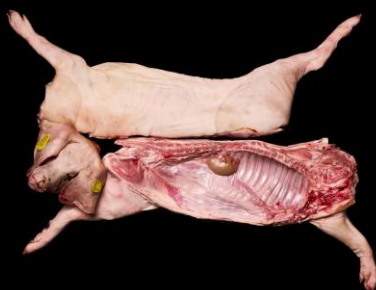
スペアリブ (骨付)
Couston 約1.5kg



ヒレ下ロース (骨付)
Côte 4-5kg



肩肉 (骨無・脂無・筋無)
Epaule 3D 約3 kg



仔豚生後2か月 ※2週間前受注
Porcelet 約11kg



前肢スネ肉
(骨付・脂付・皮付)
Jarret 約1kg



ほほ肉※入荷数希少
Joue 約100g
2pieces/pack

BŒUF

牛肉



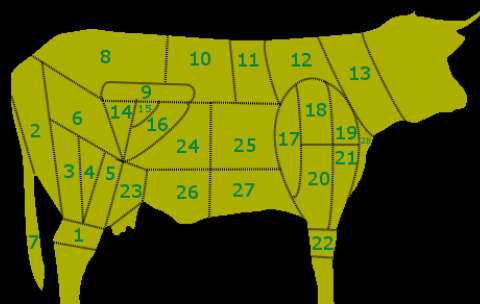
リムーザン牛

Boeuf de LIMOUSIN

リムーザン地方で飼育されるリムーザン種は、フランスの肉用牛の約30%を占める代表品種です。3月から11月までは牧草地にて放牧飼育。その間は牧草のみで育ちます。冬の間は屋内にて牧草・シリアル・果実粕などを与えて栄養バランスを整えます。

と殺前150日間は牛舎にて、干し草や藁、シリアルやたんぱく質を補充したエンシレージなどで肥育。と殺の月齢は36ヶ月～12年（経産牛）で、状態が最適な牛を選別します。

きめの細かさによる肉質の柔らかさが特徴。低脂肪の肉ですが、細かくサシが入ってるので十分に風味があり、ジューシー。



⑨ フィレ 約3.2kg
Filet



⑩ サーロイン骨抜 9-10kg
Faux-Filet



⑪ リブローズ骨無 7-8kg
Entrecôtes Baguette



⑧ ランプ約4.5kg
Cœur de Rumsteck



②③ バヴェットアロワイヨ
Bavette d'Aloyau
約2.5 kg



②④ バヴェットフランシェ
Bavette de Flanchet
約1.5kg



①⑤ オングレ約1kg x2
Onglet

※牛の飼育状況を見てと殺を行います。月齢の指定はできませんのでご了承ください。

AGNEAU

仔羊



アニョー・ド・リムーザンIGP ”ル・バロネ”

Agneau de LIMOUSIN IGP "Le BARONET"



生後60日間は母乳だけで飼育。その後は飼料やシリアルで最大10か月まで飼育。動物性由来の飼料や抗生物質、成長増進材やサルファ剤(合成抗菌剤)は一切与えません。
ミルキーなアニョー・ド・レとは一味違い、仔羊らしい香りをほのかに残しつつ際立つ肉の甘み。
これぞ「フランス産仔羊」！



① カレ/8本リブ 約0.9 kg
Carré



② セル/鞍下肉 約1.5kg
Selle



③ カレ・クール/カレ+セルの半身
Carré court 1.3-1.5kg



④ エポール (肩肉)
Epaule 1.5kg



⑤ ジゴ (もも肉)
Gigot 2.5 kg



⑥ リ (胸腺)
Ris

※カルカスなどその他部位はお問い合わせください。

VEAU/CHEVREUIL

仔牛・鹿肉



フランス産仔牛

Veau de France

飼育期間は8ヶ月未満。色味は明るく光沢感があり、フランス料理に欠かせない繊細な味わいです。ローストして季節野菜を添えたり、ルセット・オルロフなどもおススメです。品種はリムーザン種、ノルマンディー種、シャロレー種などの交雑種でお届けとなります。



① カレ/6本リブ 3-3.5 kg
Carré



② フィレ・ミニョン 約1kg
Filet mignon



③ フィレ下ロース 約5kg
Carre SPL Filet



④ シンタマ 3.5kg
Noix pâtissière



⑤ カジ 約4kg
Quasi



⑥ バラ 約7kg
Poitrine



⑦ 内モモ約7kg
Sous Noix



⑧ 外モモ約8kg
Noix

北海道・十勝 東大雪産 えぞ鹿肉

Chevreuril de Tokachi

低脂肪・高タンパクな天然食材。
雄大な大雪山系で育った鹿を生体のまま捕獲。健康状態を確認の上、最良の処理方法で精肉しました。一貫して管理するため野生臭さがなく、赤身の美しい、柔らかな肉質です。



- ・ヒレ (約0.2kg)
- ・ロース(約3.0kg)
- ・外モモ(約1.2kg)
- ・内モモ(約1.2kg)
- ・前スネ(約1.2kg)

PIGEON/CANARD

ハト・鴨



ピジョノー・ラカン (フランス)

Pigeonneaux RACAN au sang



ワックス仕上げ
ト体モツ入 (pleine)
約450-500 g

ピジョノーRR (フランス)

Pigeonneaux RR



ワックス仕上げ
ト体モツ入 (pleine)
約450-500 g

真鴨

(新潟県産)



約1kg

尾長鴨

(新潟県産)



約1kg
※受注発注

越後真鴨 翠

(新潟県産)



新潟潟東地区で無双網猟にて狩猟。カテゴメ(精米にならない米)を一カ月かけて真鴨を寄せる為に獵場(田んぼ)に撒く。真鴨は昼間潟の方で生息し、明け方田んぼへ餌を食べに来る習性を狙ってカテゴメを撒く。夕方から小屋に潜み、明け方真鴨が集まるのを待ち無双網を開き狩猟する。ト殺は窒息処理。

※狩猟の状況によるため、雌雄の指定は原則お受けしていません。

WWW.TORISHIN-EFS.COM

FOIE GRAS/CANARD

フォアグラ・鴨



フォアグラ・ド・カナール “PATESA” (ブルガリア)

Foie Gras de Canard PATESA

水辺の広い土地で屋外飼育。ガバージュまでの餌はシリアル中心の植物性飼料で、飼育日数は75日間。ガバージュにはホールコーンを与え12日間。鴨に苦痛を与えないガヴァージュ方法を採用し、フランスの一般的なフォアグラよりも長期間で丁寧に餌を与えています。



冷凍

アンティエ

500-700g



冷凍

エスカロップ

40-60g/個 x20個/袋



冷凍

ブロック
(Bloc de Foie Gras de Canard)

- 500g 30%モルソー
0%モルソー無し

- 250g 30%モルソー
0%モルソー無し



マグレ・ド・カナール
(ブルガリア)

300-350g/個
30パック/ケース
(約10kg)



キュイス・ド・カナール
(ブルガリア)

300-350g/個x2個/パック
約14パック/ケース
(約10kg)

ピエール・オティザ
(フランス・バスク)



キントア豚を絶滅の危機から復活させたピエール・オティザ。
少しずつ、息子のフランチャオが想いを引き継いでいます。

CHARCUTERIES

メゾン・ラボリー
(フランス・オーヴェルニュ)



90年つづく老舗シャルキュトリ。

若きリーダー・マティアスのもと、豚の誕生から加工まで自然と
共存しながらしっかり取り組んでいます。



JAMBON SEC

生ハム

ピエール・オテイザ PIERRE OTEIZA(Pays Basqsque)

ジャンボン・キントアA.O.P. 18-22ヶ月熟成
Jambon du KINTOA A.O.P.

- ・骨付 (a l'os) 約7kg
- ・骨無3D 約4kg



バスクの生ハム スライスパック シリーズ

キントア30g アルデュード40g バイヨンヌ35g
(黒豚) (白豚) (白豚)



ジャンボン・アルデュード14ヶ月熟成
Jambon des Aldudes

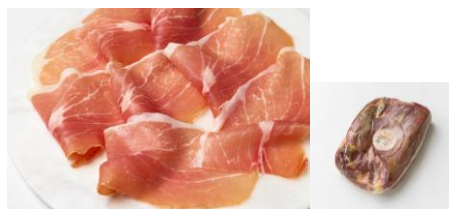
- ・骨付 (a l'os) 9-11kg
- ・骨無 (desossé) 8-9kg



ジャンボン・ド・バイヨンヌ12ヶ月熟成
Jambon de Bayonne

保存料無添加

- ・骨無3D 4-5kg
- ・スライス (tranché) 500g



メゾン・ラボリー MAISON LABORIE(Auvergne)

ジャンボン・オーヴェルニュ
ポー・フェルミエI.G.P.16ヶ月熟成
Jambon sec porc fermier 16mois d'affinage

- ・骨無 (desossé)
8-10kg



ジャンボン・オーヴェルニュI.G.P.12ヶ月熟成
Jambon sec 12mois d'affinage

- ・骨無 (desossé)
約 5 kg



保存料無添加

POITRINE SECHE /JAMBON CUIT/PATES

ポワトリーヌセッシュェ・ジャンボン・キュイ/パテ

ゴルジュ・セッシュェ（ラボリー） （グアンチャーレ/のど肉の生ハム）

Gorge séché

約1.2 kg



良質な脂なのに溶けにくい。
使い勝手抜群！

ポワトリーヌ・セッシュェ（ラボリー） （パンチェッタ）

Poitrine séché



繊細な味わいと、凝縮された旨味。

ジャンボン・キュイ（オテイザ）

Jambon cuit(pays Basque)



1年飼育の白豚を使用し、ブイヨンで焚き上げ。
しっとりとした味わい。



・ホール（大）（Entier）
約 7.5 kg

・ハーフ（小）（Petit）
約 3.7 kg

パテ・バスク（オテイザ）

Paté Basque(pays Basque)

バスク種キントア豚ならではの旨味と甘い脂がギュッと
つまったパテ。保存料等は未使用。



・2kg テリーヌ型 (2kg en terrine)

SALAISONS

サラミ



ピエール・オテイザ PIERRE OTEIZA(Pays Basqsque)

バスク種キントア豚を一部使用した、しっかりとした味わいのサラミ



ソシース・セッシュ
1ヶ月熟成サラミ
Saucisse sèche

1 セット約240g



ジェズ・デュ・ペイ・バスク
3ヶ月熟成サラミ
Jesus du Pays Basque

ホール約700g



ソシソン・アルデュード
2ヶ月熟成サラミ
Saucisson des Aldudes

ホール約290g



チョリソ・アルデュード
ピリ辛サラミ
Chorizo des Aldudes
約290g

メゾン・ラボリー MAISON LABORIE(Auvergne)

味わい深い雌豚を使用したサラミ・ソーセージ



ソシソン・セック
アルティザナル
Saucisson sec Artisanal
ホール 約260g



ソシソン・セック
ロン (ブリデ)
Saucisson sec long
ホール 約600g



生ソーセージ
Saucisse fraîche
約100g x 4本

冷凍



BOITE CONSERVE

缶詰シリーズ

フレッシュの味わいに負けない美味しさを
いつでも手軽に。

保存料不使用でも常温にて長期保存OK。

ブロック・ド・フォアグラ・ド・カナール

Bloc de Foie Gras de Canard Jean-Daniel CASTAING

昔からフォアグラの生産で有名な南西フランスのランド地方で、伝統的な方法の屋外飼育。敷地内で収穫されるトゥモロコシを14日以上かけてゆっくり、一羽一羽丁寧に与えていくガヴァージュにより肥育。



130g
200g



・リエット・ド・カナール

(Rillette de canard)

67g

400g ※受注生産

1 kg ※受注生産

・鴨のテリーヌ マグレフュメ&バジル

(Terrine de Canard au magret fumé&basilic)

67g

・鴨のテリーヌ グリーンペッパー風味

(Terrine de Canard au poivre vert)

67g



・パテ・バスク(Pate Basque)

125g

・田舎風ブランデー風味

(Pate a la fine champagne)

125g

・パテ・オ・ピマンデスペレット

(Pate au piment d'espelette)

125g

・ブーダンバスク(Boudin Basque)

190g



EPICERIES

エピスリー



ピマン・デスペレットA.O.P.
(フランス・バスク)



Piment d'Espelette (BELAZKABIETA Pays Basque)



バスク地方のエスペレット村を含む10村で生産されている、美しい赤色の唐辛子(ゴリア種)。
さわやかな辛味とフルーティな香りが特徴。
ピマンデスペレット協会会長を務める生産者パンピ氏は、環境問題にも熱心に取り組まれています。

・パウダー
50g



グリーン・オリーブ (リュック種)
Olives vertes Lucques (Languedoc)



ラングドック地方のみで栽培される希少なリュック種。三日月型の実と種が特徴。加熱処理をしていないため、コリコリとした食感とナッツのような香りが特徴。



種付
約2.2 kg/バケツ

ブラック・オリーブ (コキージョ種)
Olives Noire Coquillos



完熟オリーブの種抜き。
タプナードなどに使い勝手が良い。



種抜き
約2kg/バケツ

シトロン・ベルディ・コンフィ
Citron Beldi Confit



鶏肉と煮込んでタジン風のお料理に。
シトロンの風味を生かしてデザートなどにも。



約2.2 kg/バケツ

パイ生地
Pâte feuilletée



冷凍

フランス産無漂白小麦粉とA.O.C.シャラントのバターで仕上げた本格派折パイ生地。

約375g

VINAIGRES

ヴィネガー



フォン・ファス (ドイツ)

vomFass (Germany)

1994年にドイツ・レーゲンスブルクで創業し、現在は世界で280以上の店舗を展開しています。1990年代初頭、少量・高品質を求める消費者ニーズに応え、顧客が直接樽から必要な量だけを購入できるという革新的な販売スタイルを導入しました。自分で選び、詰める体験型販売が特徴のvom FASSブランドの誕生です。同時に、CO2排出量削減や、原料産地へのフェアトレード、自然環境の保全などを積極的に行っています。環境・社会への配慮と共に、顧客に“味わう楽しさ”を届けるブランドとして成長を続けています。

バルサミコスタイル フルーツヴィネガー



アップル・ヴィネガー
Apple Balsamic Vinegar



南ドイツのリンゴをオークで熟成。
自然な甘みがあり、ドレッシング、
ソース、マリネ、鶏肉料理に最適。



ホワイト・バルサミック・ヴィネガー
White Balsamic
Vinegar speciality



軽やかな酸味を持つ甘いブドウ。
レモンオイルとよく合う。



カラマンシー・ヴィネガー
Calamansi Balsamic Vinegar



レモン、ライム、オレンジの香り。
魚介、鶏肉、カクテルに最適。



ラズベリー・ヴィネガー
Raspberry Balsamic Vinegar



ソース、アイスクリーム、
ナッツやレモンオイルに最適。



マンゴー・ヴィネガー
Mango Balsamic Vinegar



フェアトレードのカラバオ産マンゴーを使用。
エキゾチックでフルーティー。
鶏肉、魚介、サルサ、チリオイルに最適



デーツ・ヴィネガー
Date Balsamic
Vinegar speciality



濃厚でコクがあり、赤身の肉、
ジビエ、グリル野菜、エビに最適。



ハニー・ヴィネガー
Honey Balsamic Vinegar



オークとアカシアの樽で熟成させた
森の花の蜂蜜。
キャメルリゼした野菜、ブルーチーズ、
ヨーグルトに最適。



カラマンシー & エルダーフラワー
・ヴィネガー・シロップ
Calamansi & Elderflower
vinegar syrup



カラマンシー酢とエルダーフラワー
の爽やかなシロップ。
スパークリングワインに混ぜたり、
デザートに添えたり。

全て500ml

WWW.TORISHIN-EFS.COM

HUILES・VINAIGRE

オイル・ヴィネガー

マス・ド・ブトネ（フランス・プロヴァンス）

Mas de Boutonnet(Provence)

A.O.P. ヴァレ・ド・ボー・ド・プロヴァンス

A.O.P.Valle de Baux de Provence

A.O.P. ヴァレ・ド・ボーのオリーブオイルは、ボルドーワインと同様に、ブレンド(アグランド、グロサース、サロナンク、ヴェルダル)のオイルのみです。ブレンドのノウハウが、おのこのドメーヌによっての味になり、個性になります。50ヘクタールのオリーブ畑から、納得のいくオリーブだけを使用するため、生産数量はおのずと限られています。

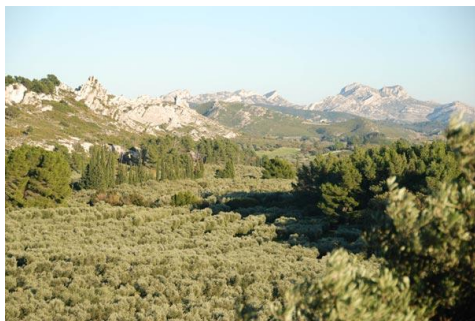


・フリユイテ・ヴェール (fruite verte)

収穫後すぐに圧搾。
フレッシュ感があり
軽やかな味わい。

・ブーケ・ノワール (Bouquet noire)

数日間発酵させてから圧搾。
コクのある味わい。



750ml / 5000ml

グレープシードオイル

Huile de Pepin de raisins

無味無臭で使い勝手が良い。



5 L



1L

グレース・ド・カナール

Graisse de Canard

フォアグラメーカーのキャスタン社で大切に育てられた鴨の脂。
良質な鴨の香り。



3.5kg/缶



1L

マントン産 シトロン・オイル Citrolive® (Menton)

マントン産レモンの果汁を贅沢に
ミックスしたオリーブオイル。



500ml

シェリーヴィネガー Vinaigre de xeres

PAIN D'EPICE

パンデピス・ノネット

220年つづく伝統の味
たっぷりの蜂蜜とフラン
スならではの発酵技術

1796年の創業当時そのま
まのレシピでパンデピス
を作り続けています。



ミュロ・プティジャン (フランス・ディジョン) MULOT ET PETIT JEAN (DIJON)

美味しさの秘訣は、生地を2週間しっかりねかせること
とたっぷりの蜂蜜。ほんのり蜂蜜味の優しい甘さの生地
は塩味のものと好相性。チーズやフォアグラと最高の組
み合わせです。



ノネット・ナチュール
Nonette Nature
6個入



スパイスはアニスとレモンだけ

パンデピス (パヴェ)
Pavé nature
470g



ミニ・ノネット・カシス
Mini Nonette Cassis
5個入



ミニ・ノネット・フランボワーズ
Mini Nonette Framboise
5個入



ミニ・ノネット・アプrikott
Mini Nonette Apricot
5個入



ミニ・ノネット・ショコラ
Mini Nonette Chocolat
5個入



ミニ・ノネット各種 10個入り化粧箱
Mini Nonette 10 pieces
10個入

FRUITS/PRODUIT SAISONAL

フルーツ/季節もの

メゾン・ペレ (フランス・アキテーヌ)

MAISON PEYREY (Aquitaine)

初めてのテクスチャー 半生プルーン

プルーンといえば、食物繊維やビタミンが豊富な栄養価の高いフルーツ。ですがフレッシュのまま頂ける数日間をのぞけば、「乾燥プルーン」が主流。

水分量を40%残したミ・キュイ (半生) は、みずみずしくトロっとした食感と、爽やかな酸味と甘みが特徴です。砂糖や保存料は一切使用していません。



プルーン・ダント・ミ・キュイ

Prune d'Ente mi-cuit

・120g (5-7個) ・500g

セミドライ・フィグ トルコ産いちじく

Figue demi séchée

セミドライ・ペシュ 南アフリカ産黄桃

Pêche demi séchée

セミドライ・ポワール 南アフリカ産洋梨

Poire demi séchée

デーツ (冷凍) イスラエル産なつめやし

Datte frais (congelé)



9月～10月



佐渡島小木地区産
完熟黒いちじく
ビオレ・ソリエス
Figue d'OGI "VIOLET"
4-8玉
4 パック入
8 パック入

原種は南仏プロヴァンスでA.O.C. にも認定されている「フィグ・ド・ソリエス」。糖度が18-24度と高く、深い甘味と滑らかな食感が特徴。

7月



佐渡島小木地区産
完熟緑いちじく
ザ・キング
Figue d'OGI "KING"
3-6玉
4 パック入
8 パック入

熟しても緑色なのが特徴で糖度は15～18度と十分あり、果肉の柔らかさ、きめ細かさなど上品な食感が魅力。夏採り専用の品種。

7月下旬～



A.O.P.モン・サン・ミッシェル産「活」ムール貝
Moule de Bouchot
A.O.P.MSM
3kg 袋入
5kg 袋入

海岸にうった杭に貝を巻き付ける伝統的な養殖法「ブジョ」。満干の差が大きいモンサンミッシェル湾では、常に豊富な栄養分をたたえた海水につかることができ、同時に、蟹やごみなどが自然に濾過されます。小粒でもふっくら濃厚な味わいが特徴です。

4月～



【露地栽培】ランド産
ホワイト・アスパラBIO
Asperge Blanche BIO

5kg箱

粘土質が少なく、固い土塊や小石などが無いサラサラとしたランドの砂土壌は、アスパラの邪魔をせず、すくすくとまっすぐに育てます。また、豊富に含まれる有機物質は、しっかりとした甘みの中に、滋味たっぷりの苦味を添えてくれます。

CHOCOLAT/CONFISERIES

ショコラ・スイーツ

メゾン・ヴェルディエ (ポー)

Chocolat de Maison VERDIER(Pau)

1945年の創業から80年。4世代続くメゾン・ヴェルディエを代表するブドウのチョコ。

ボルドー産の貴腐ワイン・ソーテルヌでマリネした金色のレーズンがビターチョコに包まれた一粒。爽やかなブドウの酸味と時がたつほど芳醇に変化する香りが楽しめます。

<me time>のおともに、ぜひ。



ぶどうのチョコ キフキフ Kif-Kif (Kif-Kif chocolat)



- 15g入テトラパック (100個/cs) 希望小売価格 ¥375/p
- 25g入箱 (70個/cs) 希望小売価格 ¥675/p
- 50g入箱 (30個/cs) 希望小売価格 ¥1250/p
- 135g入箱 (20個/cs) 希望小売価格 ¥2600/p
- 95g入ボトル (20個/cs) 希望小売価格 ¥2300/p
- 240g入ボトル (20個/cs) 希望小売価格 ¥4300/p
- 500入袋 (20個/cs)

デ・リス・ショコラ (フランス・モレ)

Sucre d'Orge de Religieuse de Moret sur Loing

モレ修道院の大麦キャンディ

1638年以来修道女から引き継いだ秘伝のレシピを今でも守っています。どこか懐かしく、やさしい甘さのキャンディ。喉にも良いとされ、舞台女優や歌手にも人気でした。

缶の蓋に描かれた天使は「ノートルダムの天使」と呼ばれた修道女たちに敬意を表して。裏側には、この町出身の画家リュサージュ氏によって寄贈された街並みのデッサンが描かれています。



シュクル・ドルジュ

Sucre d'Orge

- 24g (30個/袋) 希望小売価格 ¥1,150/p
- ルネッサンス160g (7個/cs) 希望小売価格 ¥4,000/p

CONFISERIES

スイーツ

リゴレット・ナンテーズ（フランス・ロワール）

Bonbons de RIGOLETTE NANTAISE (Nantes)

トロっとあふれ出すフルーツピューレ

白地にフルーツ柄の缶は、1902年当時と同じデザインをほどこした復刻版。味わいは定番の5種（レモン、オレンジ、ラズベリー、カシス、パイナップル）が入ります。グリーン色の缶には、季節によって変わる洋ナシ、フィグ、マロンなど。ショコラ&キャラメルは、香ばしいキャラメルとプラリネショコラが大人の味わい。ピンクのフラワー缶にはバラやすみれなど、お花のフレーバー。それぞれ個性的なキャンディです。



リゴレット・フルーツ（ホワイト）
リゴレット・フラワー（ピンク）
リゴレット・季節のフルーツ（ブルー）

- ・ 5個入缶 希望小売価格 ¥1,300 /p
(60個/cs) 納品価格 ¥ /p
- ・ 20個入缶 希望小売価格 ¥3,500/p
(12個/cs) 納品価格 ¥ /p

メゾン・ラロンド （フランス・ロレーヌ）

Maison Lalonde(Nancy)

ロレーヌ地方の名産品ベルガモット（柑橘）のキャンディ。美しい黄金色は、着色料などは使用せずベルガモットエッセンスの自然な色です。
1996年より、食品の品質や安全性の保護のための認証マークIGP（地理的表示保護）を獲得しています。

ベルガモット・ド・ナンシー



- ・ 150g入缶 (12個/cs)
- ・ 250g袋
- ・ 1kg袋

シャベール・エ・ギヨ （モンテリマル）

Nougat de CHABERT ET GUILLOT
(Montelimar)

ナッツの香ばしさとふんわり食感
ナッツとはちみつの香りが濃厚なのに、べたつかずふんわりとした食感。ヌガーの中に閉じ込められた、プロヴァンスの空気感をぜひゆっくりと味わってください。



プロヴァンス産ヌガー
(Nougat de Provence)

- ・ 30g(24個/cs)
希望小売価格 ¥350 /p

