

飲食業界の皆様タイムリーな情報を配信する
インタラクティブデジタルマガジン

さくら通信デュプレックス

SAKURA

NEWSLETTER *Duplex*

2021年3月23日号 ～VOL.05～

デジタルだから…

- ▶ ホットな情報をお届け！
- ▶ いつでも気軽にチェック！
- ▶ お問い合わせ・お見積依頼も簡単！

25年ぶりに入荷！

シャロレー

経産牛の魅力

ヴァーシュ

Vaches Charolaise

● ●
本当の「フランスビーフ」
が25年ぶりに入荷します。



Vaches Charolaise

2021年 いよいよ
4月 **入荷** !

フランスで主に食されている「シャロレー種 経産牛」が
この度、日本でも味わえるようになりました。

輸入解禁までの歴史やフランスのビーフ事情も交えてシャロレー種
経産牛の魅力をご紹介します！

フランスのビーフ事情

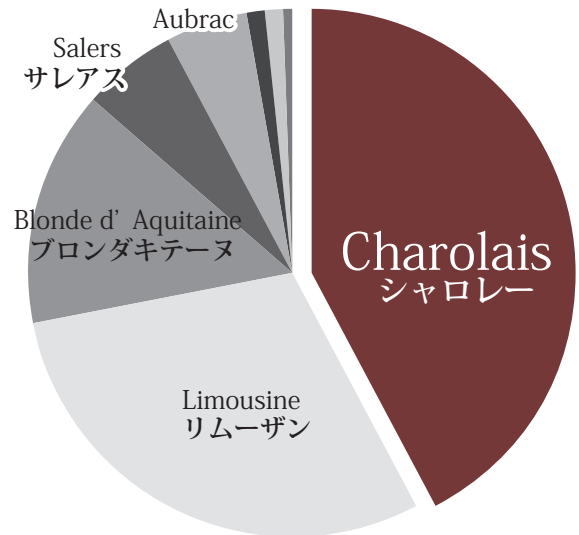
品種

フランスで飼育されている肉牛は 2014 年のデータでシャロレー 152 万頭、リムーザン 108 万頭、その後ブロンダキテーヌ、サレアス、オーブラックと続きます。



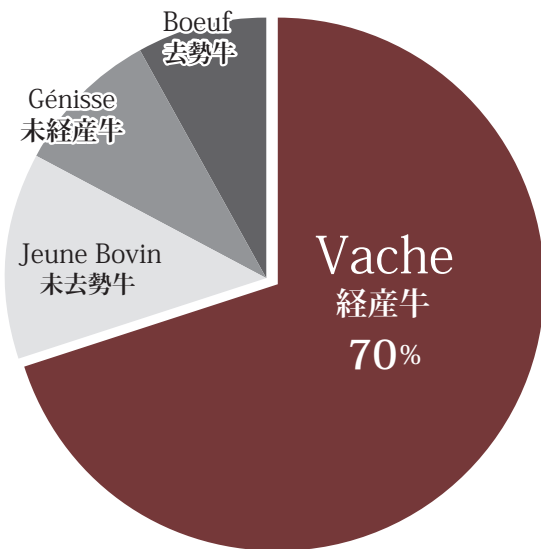
フランスの肉牛の飼育頭数

2014年 ※1



フランスの牛肉消費内訳

※2



2012年 フランス国内牛肉消費量160万トン(枝肉換算)の内訳

タイプ

フランスでは Vache (ヴァーシュ) と呼ばれる 出産経験のある 36 か月齢程度以上の経産牛 (メス) を再肥育した肉が好まれ、主に食されています。

驚くべきことに日本や豪州、北米で主に食べられている去勢牛 (Boeuf) はほとんど市場では見られません。ヴァーシュの次に生産されている Jeune Bovin (ジョーヌボヴァン) は 20 か月齢前後の未去勢牛ですが、これはイタリア、ギリシャ、トルコ、ロシアなどへ輸出されることがほとんどでフランス国内では北東部のみで食されています。

“ フランスで主に食されているビーフ ”
シャロレー種 経産牛

フランスで シャロレー経産牛が愛されている理由

シャロレー種とは

白く美しい体特徴的なシャロレー種は豊かな草原が広がるフランス中部の平野部、シャロールやヌヴェール付近が原産とされる牛です。成長が早く、歩留まりがよいため肉用種として最適な品種で、フランスで最も多く飼育されている品種です。繊維が太く、しっかりとした肉質を持ちながらも柔らかで適度なサシがあり、また鮮やかな色合いの赤みを持つことでフランスの人々に愛されています。



経産牛の魅力

経産牛は赤身の色合いが強く、香りも味わいも濃く、深いといわれています。また子を生子、月齢を重ねることで肉質に弾力が生まれ、脂の質もよくなります。適度に形成された繊維がサククリとした食感も生み出し、これらの「肉らしい」美味しさがフランスの人々に強く愛されています。



もちろん、二〜三産の経産牛を肥育し食すことは生産効率的に理にかなっていることも流通量の多い要因ではありますが、実はフランスのヴァーシュの需要は国内では追いつかず、ドイツやアイルランドから輸入をしているほど。逆に繁殖を終えた未去勢牛はフランスでの需要はわずかで、ほとんどがイタリアやギリシャなどの国外へ輸出されています。

ついに月齢制限撤廃！

BSE（牛海綿状脳症）の発生を受けて、フランス産牛肉をはじめとするヨーロッパ産牛肉は1996年3月から輸入禁止対象とされてきました。2013年2月、ようやく30か月齢以下の輸入は再開され、トップ・トレーディングでも未經産牛の輸入を開始しましたが、フランスで親しまれている36か月齢以上のヴァーシュは制限対象のままで、約24年もの間日本で味わうことはできませんでした。

そして2020年8月、アメリカ、カナダ、アイルランド産よりも出遅れたかたちとなりましたがとうとう月齢制限が撤廃、晴れて「本当のフランスビーフ」が輸入できることとなりました。

フランス産牛肉の輸入規制

※3



サンプリングや品質の確認、コロナの影響もあり月齢制限撤廃から半年あまりが過ぎてしまいましたが、トップ・トレーディングでは

2021年4月より取扱いのフランス産シャロレー牛をすべて未經産牛から経産牛に切り替えます。

ジェニス

ヴァーシュ

※未經産牛の在庫が無くなり次第の切替となります。詳しくはお問合せください

トップ・トレーディングではピュイグルニエ社の シャロレー種経産牛をお届けします



フランス中心部、アリエ県、モンリュソンは青々とした草原の平野や丘が広がる自然豊かな地域です。周辺 200 km のエリアは「グレートセンター」と呼ばれフランス国内のシャロレー牛の 42% を生産しています。このモンリュソンに社屋と工場を構えるのが一家 3 代にわたりビーフの生産を行っているピュイグルニエ社です。ピュイグルニエ社はシャロレー牛のスペシャリストで、その高い品質は国内外で高く評価されています。

またフランスで唯一の自社のドライエージング設備を持つ生産者で、生食用の食肉生産認可も取得しており、世界でもトップレベルの衛生管理基準を誇ります。

動画で
check!



ピュイグルニエ社紹介動画

ピュイグルニエ社のシャロレー経産牛

ピュイグルニエ社のシャロレー経産牛は純血種のみのもス牛で、主に二～三産の5～6年齢の経産牛を製品にしています。月齢よりも肉質や脂肪、繊維の状態を重視しており、厳しい評価基準に肉質が適していれば3～5年齢、または6～10年齢の経産牛も選ばれることもあります。

牛たちはみな地元で生まれ、成牛になるまで大切に育てられており、のびのびとストレスなく育ち、子を産み乳を与えてきた母牛は肉質も美味しいものになります。

動画で
check!



ピュイグルニエ社の契約農家の様子

ドライエージングの 高い技術

ピュイグルニエ社は自社にドライエージング設備を持つフランス唯一の生産者です。表面の水分を送風で飛ばし、水分を落としてから低めの温度でじっくりと長期間熟成させる製法をとっています。そのためピュイグルニエ社のドライエージドビーフはねっとりとした食感と濃厚な赤身の美味しさを感じることができ、また通常の冷蔵庫でも追熟が可能です。

ドライエージドビーフ
の商品紹介は P.9 をご覧ください



取扱い部位のご紹介

更に旨みを
凝縮!

● ストリップロイン カット

4月
入荷予定

21 日間の
ウェットエージングを
かけてお届けします。



冷凍 約 1.3-1.7 kg /P (IP)(V) ・ 14P 入
21 日ウェットエージド



* シンスカート、ボンレスショートリブは
エージングをかけていません。

● クラシタ

6月
入荷予定



冷凍 約 2-3 kg /P (IP)(V) ・ 6P 入
21 日ウェットエージド

● ザブトン

4月
入荷予定



冷凍 約 2-3 kg /P (IP)(V) ・ 6P 入
21 日ウェットエージド

● ボンレス ショートリブ

4月
入荷予定



冷凍 約 1.9 kg /P (IP)(V) ・ 12P 入
エージングなし

● シンスカート (ムキハラミ)

4月
入荷予定



冷凍 約 550-750g/P (IP)(V) ・ 18P 入
エージングなし

ピューグルニエ社だから
供給可能！

Vaches Charolaise

シャロレー 経産牛

7 週間 ドライエージド ビーフ

4月
入荷予定



7weeks
Dry Aged Beef
**7 週間
熟成**

冷凍 約 3 kg / P (IP)(V) ・ 1P 入 保存用ストッキングネット付

・ 供給数量に限りがあるため在庫をご確認のうえご注文ください。

「コキーク」呼ばれる骨付ロインの状態
で7週間熟成をかけた後ストリップ
ロインにトリミングしています。

味わい豊かなシャロレー経産牛を自社の熟成庫で骨付ロインの状態でじっくりと熟成をかけ、さらに濃厚な味わいに仕上げたこだわりのドライエージドビーフです。湿度を低めに保ったエージング法でねっとりとした食感と濃厚な味わい、芳醇な熟成香をお楽しみいただけます。



解凍、開封後は付属のストッキングネット等に入れ

冷蔵庫で寝かし、熟成香を引き出してご利用ください。



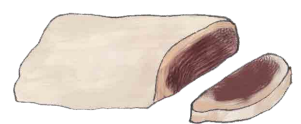
真空パックのまま冷
蔵庫で解凍する。



真空パックから取り出
し、付属の布製の袋に
入れる。



袋の口を折り、日々熟成香
を確認しながら冷蔵庫で寝か
せる。5〜7日で熟成香が出
始める。



好みの熟成香が出たらカットして使
用。(未使用分は再度布袋へ。解凍
から2ヶ月程度まで熟成が進みます。)

フランス産シャロレー産牛の
レシピも近日公開予定！



シャロレー牛のローストビーフ、
ヨークシャーピング添え
Roast beef with Yorkshire pudding



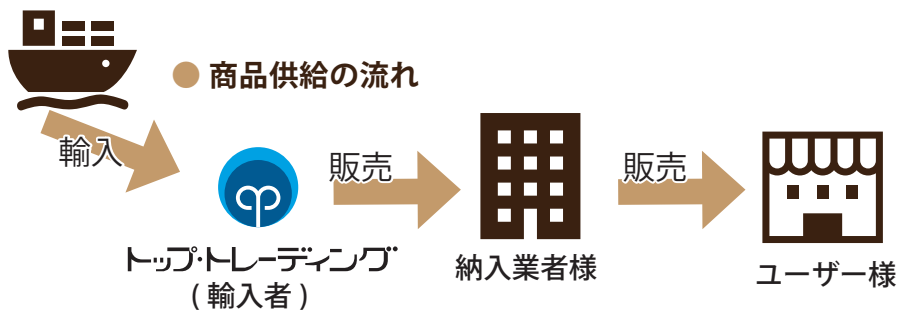
商品詳細情報、カタログ請求、見積依頼…

商品のお問い合わせはこちら

トップ・トレーディング株式会社 は、
厳選された輸入食材を取り扱う専門商社です。

弊社は世界各国からホテル・レストラン・カフェ・ベーカリー・洋菓子店様等でご使用いただけるような厳選された食材を輸入販売する専門商社です。
お客様への販売は主に、貴店の納入業者様となる、業務卸問屋様を通じております。

今回お送りさせていただきました「さくら通信 デュプレックス（デジタルさくら通信）」に関するお問い合わせは、貴店納入業者様、又は弊社までよろしくお願い申し上げます。
また、弊社にお問い合わせの場合は、貴店の納入業者様を通じ、価格のご案内を差し上げる形となりますことご了承願います。



バックナンバー
はこちらをクリック！

さくら通信 デュプレックス



● 発行 トップ・トレーディング株式会社

本社：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20 清光ビル | 東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6 井門岩本町ビル
札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5 | 福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22 第一平野ビル

掲載データ、画像の無断転用はご遠慮ください。Copyright©Top Trading Co., Ltd. All Rights Reserved.