



# SAKURA NEWSLETTER

さくら通信 2024年初夏号 **64**

TOP TRADING CO.,(FARE EAST) LTD.  
 発行元: トップトレーディング株式会社  
 ●大阪: 〒556-0021 大阪市浪速区東町2丁目2-20 TEL: 06-6567-6722 (代) FAX: 06-6567-6615  
 ●東京: 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6 TEL: 03-5821-1180 (代) FAX: 03-5821-1197  
 ●札幌: 〒063-0832 札幌市西区登美12条14丁目1076-5 TEL: 011-669-7330 FAX: 011-669-7333  
 ●福岡: 〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22 TEL: 092-432-2050 FAX: 092-432-2051

各マークの説明 **NEW!** 一斉発売、販売開始予定、販売開始から間もない商品です。  
 Only One オートリーフ、他社では取り扱っていない、日本でトップ・トレーディングだけの商品です。 ※本紙発行時特約  
 HALAL 生産 一各地のハラール認定を受けた工場にて生産された商品です。  
 SAKURA デュプレックス 45分でできる 一電子版さくら通信「デュプレックス」ではリンク等の機能がついている箇所です。

## FEATURE ..... 特集

- 1** ビーフ&仔牛 内臓特集 P.1-2 この春、ラインアップが大幅に増えるビーフ&仔牛の内臓料理アイデアや利用法をまじえご紹介しています。使いやすい価格帯でジャンルにとらわれずあらゆる料理に幅広く使える内臓は、今注目のいちおし食材です。料理のジャンルを超え、様々なアクセントのあるメニュー作りには是非ご活用ください。
- 2** 本格メイン食材の定番! イタリア産 ミルクフェッド仔牛 P.2
- 3** お試し価格販売中 イギリス産ラム P.2 洗練された味わいで高い評価をいただいているイギリス産ラムをお試し価格にてご案内中です。是非この機会にご利用ください。
- 4** 人気商品 復活特集 P.3 お待たせしました! しばらく休業や販売になっていた商品がお客様の声にお応えし、様々なカタチで戻ってきました。

## NEWS ..... 新着情報

- 1** 新しい規格が増え、更に使いやすくなりました スペイン産 プーサン&カイク P.3
- 2** アイテムが更に充実 本格ラインナップ フランス製シャルキュトリ&ポーク背脂 P.3
- 3** 最新版ができました! 無料送呈中! 総合カタログ 2024 P.4

この紙面 さくら通信64号 で紹介の記事はすべて デジタルマガジン 5月8日公開 さくら通信 VOL.12 デュプレックス でもご確認いただけます! <https://toptrading.co.jp/duplex12/>

Beef and Veal Variety Meat

料理アイデアが掻き立てられる! 焼肉店にもおすすめ!

# ビーフ&仔牛 内臓特集

イタリア産・イタリア出荷済



この春、イタリアで最終肥育・出荷されたビーフと、イタリア産のミルクフェッド仔牛の内臓ラインアップが大幅に増えます。洋食だけでなく、焼肉やエスニック料理などに幅広く使える内臓類はアクセントのあるメニュー作りには欠かせません。それぞれの特徴を活かしたメニューに是非ご利用ください。

## 1 FEATURE

### スキンレス&グレインフェッド ビーフタン ティップオフ

263E2NE-INLCA

グレインフェッド特有の甘みと旨味を逃さず加工できる スキンレス&タン先オフのストレートパック

最終肥育地であるイタリアでと殺後、そのまま皮むき処理をし、タン先を除去後、折り曲げずにパックに入れ冷凍しました。皮むき処理済みでまっすぐな状態のため、冷凍のままカット加工ができ、旨味が逃げにくく、タン本来の美味しさを味わうことができます。

6等分にカットした時の断面

タン元にはしっかりとサンがあります

扱いやすく効率的な ストレートパック  
二つ折りせず、タン先を切り落とし、まっすぐの状態にパックしているので冷凍状態のままカットが可能です!

263E2NE-INLCA NEW!  
フランス産(最終肥育および加工イタリア) ビーフ スキンレスタン ティップオフ (皮むき舌 タン先無) 冷凍・約1kg/P(IP)(V)・約17-19P

2024年 5月 入荷予定

同縮尺 イメージ  
これくらいのサイズ差です。

やわらかいのでタン先まで食べられます

## ミルクフェッド仔牛 スキンレスタン

273D4P7-INLCA

ミルクフェッド特有の甘みとやわらかさ

ミルクフェッド特有のほんのりと甘みのある、まるやかな味わいのタンです。皮むき済で便利にご利用いただけます。サイズが小さいので縦スライスにしたり、やわらかいので厚切りにしたり、仔牛ならではのカット方法でもお楽しみいただけます。

273D4P7-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 スキンレスタン (皮むき舌) 冷凍・約650g/P(IP)(V)・15P

同縮尺 イメージ  
これくらいのサイズ差です。

やわらかいので厚切りステーキにも!

## スキンレス&グレインフェッド ビーフ ハチノス

263E2P5-INLCA

深みのある味わいと厚みのある しっかりとした食感

成牛のハチノスは胃壁に厚みがあり、深みのある味わいが特徴です。煮込むと味わい深く、ふんわりとした食べ応えのある食感をお楽しみいただけます。

NEW!  
263E2P5-INLCA  
フランス産(最終肥育および加工イタリア) ビーフ ハチノス スコールドッド (第二胃 湯通し済) 冷凍・約0.8-1.4kg/P(MP)(V)・約6-7P  
※湯通ししていますが十分に加熱してからお召し上がりください。

同縮尺 イメージ  
これくらいのサイズ差です。

胃壁の厚み 7-10mm

3-5mm 胃壁の厚み

## ミルクフェッド仔牛 ハチノス

273D4P5-INLCA

短時間の煮込みでやわらかくなる!

ビーフとは対照的に胃壁の薄さが一番の特徴の仔牛のハチノスです。短時間の煮込みでやわらかくなるので調理時間の短縮にも一役買うアイテムです。

273D4P5-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 ハチノス スコールドッド (第二胃 湯通し済) 冷凍・約200g/P(MP)(V)・6P/PK・6PK  
※湯通ししていますが十分に加熱してからお召し上がりください。

## ミルクフェッド仔牛 センマイ

273D4P6-INLCA

処理しなくても白い! ひだの薄い上品な味わい

湯通し後冷凍した仔牛の第三胃、センマイです。ミルクフェッド仔牛のセンマイは主に脱脂粉乳や乳清を与えているため、内側の「ひだ」の部分が白く、特に処理をしていますが、いわゆる「白センマイ」のような状態になっています。1頭分で約300gと小ぶり、ひだが薄く、クセの少ない上品な味わいです。

NEW!  
273D4P6-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 センマイ スコールドッド (第三胃 湯通し済) 冷凍・約300g/P(MP)(V)・2P/PK・12PK  
※湯通ししていますが十分に加熱してからお召し上がりください。

2024年 5月 入荷予定

同縮尺 イメージ  
これくらいのサイズ差です。

お好みのサイズにカット可能

ポイルしてミノ刺しにも! やわらかいので短時間のポイルや煮込みで食べられます

273D4P6-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 センマイ スコールドッド (第三胃 湯通し済) 冷凍・約1.4kg/PK(MP)(V)・3P/PK・6PK  
※湯通ししていますが十分に加熱してからお召し上がりください。

カット済で便利  
NEW!  
273D4P4-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 カットミノ スコールドッド (カット済第一胃 湯通し済) 冷凍・約1.4kg/PK(V)・6PK  
※湯通ししていますが十分に加熱してからお召し上がりください。

2024年 5月 入荷予定

カット幅 約8mm

## ミルクフェッド仔牛 ミノ

273D4P3-INLCA

仔牛ならではのもっちりとしたやわらかさ

ブランケットトライブと呼ばれる第一胃の部分ですが、未発達なうえ、内側のじゅう毛を取り除いていないため、いわゆる焼肉の「ミノ」とはイメージが大きく異なります。牛の第一胃は固形飼料を食べて発達するため、脱脂粉乳や乳清を主に与えられるミルクフェッド仔牛のミノは小さく、やわらかいのが特徴です。

273D4P3-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 ミノ スコールドッド (第一胃 湯通し済) 冷凍・約1.4kg/PK(MP)(V)・3P/PK・6PK  
※湯通ししていますが十分に加熱してからお召し上がりください。

同縮尺 イメージ  
これくらいのサイズ差です。

273D4P4-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 カットミノ スコールドッド (カット済第一胃 湯通し済) 冷凍・約1.4kg/PK(V)・6PK  
※湯通ししていますが十分に加熱してからお召し上がりください。

2面に続く

# ビーフ&仔牛 肉臓特集

## ミルクフェッド仔牛 ハツモト

### コリコリ食感そのまま、成牛のものよりやわらか

ミルクフェッド仔牛の大動脈です。1本約100gと小ぶりですが、カットをすれば見た目は成牛のものとあまり変わりません。「コリコリ」と呼ばれるハツモトらしい食感がありますが、成牛のもの比べるとやわらかく食べやすいので、切れ目を入れなくてもお召し上がりいただけます。



273D4PK-INLCA NEW!  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 ハツモト (大動脈)  
冷凍・約1.4kg/PK(MP)(X)・6PK  
6月 入荷予定

## ミルクフェッド仔牛 シックスカート (サガリ)

### リーズナブルにミルクフェッドらしさを味わえる 料理人の「腕が鳴る」部位

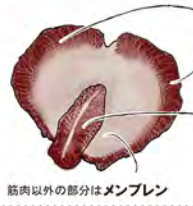
横隔膜筋にあたるシックスカートは分類上は内臓ですが、赤身の美味しさを味わえる部位として知られています。ミルクフェッド仔牛のシックスカートは主に脱脂粉乳や乳清を与えられて育っているため、脂が少なくミルクィでマイルドな味わいが特徴です。その反面、正肉と同様、たんぱくな味わいでパサつきがちなので料理人の「腕が鳴る」食材といえます。リーズナブルな価格帯でミルクフェッドの赤身の特徴を堪能できるお得な部位です。



273D4N2-INLCA NEW!  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 シックスカート (サガリ)  
冷凍・約300g/P(MP)(X)・約2P/PK・12PK  
6月 入荷予定

### 豆知識

「ハラミ」? 「サガリ」?  
牛の横隔膜には筋肉が肋骨・胸骨側と腰骨側についています。肋骨側(ハラミ)に腰の両端を沿うように細長く薄い筋肉を「ハラミ」、中心部に腰椎から垂れ下がっているように厚い筋肉を「サガリ」とよんでいます。ハラミとサガリを分けて「ハラミ」と呼ばれることも多く、食肉の表示に関する公正競争規約施行規則の品名表示例でも、ハラミは「牛ハラミ」、サガリは「牛サガリ(ハラミ)」となっており、どっちがどちら?と混乱しがちな原因にもなっています。トップ・トレーディングでは輸入時の部位名称に準じて「ハラミ」と「サガリ」を区別して呼んでいます。



ハラミ オーストラリア: シックスカート THICK (シン): 厚い  
アメリカ: アウトサイドスカート OUTSIDE (アウトサイド) 外側の  
腰椎から垂れ下がっている中央の筋肉  
サガリ (ハラミ) オーストラリア: シックスカート THICK (シン): 厚い  
アメリカ: ハンギングタンダー HANGING (ハンギング): 垂れ下がった  
筋肉以外の部分はメンブレン

## ミルクフェッド仔牛 キドニー ファットオン

### 独特の食感と香ばしさを待つ定番食材

色合いはレバーに似ていますが、コリとした全く違う食感を持つキドニーは、フランス料理ではロニョンドヴォと呼ばれフレンチでは定番の食材です。下処理をきちんとすればクセも少なく食べやすい内臓で、シンプルにローストやソテーでもご利用いただけます。



273D4PD-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 キドニー ファットオン (ロニョンドヴォ) (腎臓・ケンネ羅付)  
冷凍・約800g/P(IP)(X)・5P  
6月 入荷予定

## ミルクフェッド仔牛 ブレインズ (セルヴェル)

### 濃厚な食感と舌ざわりの食材

白子を思わせる、ふんわりとしているが濃厚な食感と舌触りが特徴の食材です。しっかりと血抜きを行うことで雑味のないクリーミーな味わいをお楽しみいただけます。ポイントとなる下処理方法の動画もご用意しています。



273D4PB-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 ブレインズ (セルヴェル ヴォ) (脳髄)  
冷凍・約400g/P(MP)(X)・2P/PK・12PK



動画で check!  
動画公開中

### 内臓番外編

### マルチョウ・シマチョウも開発中です!



洗浄後開き、湯通しして冷凍したミルクフェッド仔牛の小腸(マルチョウ)と大腸(シマチョウ)です。仔牛の腸は未発達で腸身が少なく、昨年実施した一度目のサンプリングでは物足りないものとなったため、あえて洗浄を控え、腸身を残した状態の規格を開発中です! わずかですがサンプル<sup>®</sup>もありますので、ご興味のある方は是非お問い合わせください。  
\*サンプルは数に限りがありますのでご提供できない場合があります。予めご了承ください。

### お問合せは... 弊社 HP お問合せフォーム



上記の内臓もすべて イタリア産ミルクフェッド仔牛です。



## 2 FEATURE イタリア産 ミルクフェッド仔牛

### 本格メイン食材にはやはりイタリア産仔牛

脱脂粉乳やパルミジャーノ・レッジャーノなどの高級チーズの生産時にできる乳清などを与えて育ったミルクフェッド仔牛は、淡いピンク色をしたミルクィでやわらかい肉質が最大の特徴です。そんな特徴を最大限に活かせるメイン食材におすすめの部位をご紹介します。



273D4E6-INLCA  
ストリップロイン (サーロイン<sup>®</sup> スキンオンバラ先付)  
冷凍・約1.5-2.5kg/P(IP)(X)・6P



273D4GK-INLCA  
テンドーロイン サイドストリップオン (フィレ サイドストリップ付)  
冷凍・約0.9-1.1kg/P(OP)(X)・10P



273D4PW-INLCA  
レッグボーン (仔牛骨 11分割)  
冷凍・20kg(B)・20kg定責



## イギリス産 ラム

### 牧羊の本場、イギリス産ラムの洗練された味わいを是非体験してください

サフォークやドーセットなど有名な羊の品種の名前の由来となった地域を有するイギリスは、中世以来西ヨーロッパ最大の牧羊国として知られています。

そんな「羊の国」、イギリス産ラムの輸入が解禁されて5年。解禁当初からいち早く取り扱いをはじめたトップ・トレーディングでは、イギリス産ラムの高い品質と洗練された美味しさを一人でも多くの方に味わっていただくため、お試し価格キャンペーンを実施しています!



2G3A1A1-PUREN  
スタンダードラック (骨付羊肉)  
冷凍・0.8-1.2kg/P(IP)(X)・8P  
2G3A1A2-PUREN  
フレンチラック キャップオン (骨付羊肉)  
冷凍・500-700g/P(OP)(X)・8P





# 人気商品 復活特集

MISSED THEM? THEY ARE BACK!

## 戻ってきました!

コロナによる急激な需要の変化や畜産による輸入規制などでトップ・トレーディングの輸入食材のラインナップはこの数年で大きく変わりましたが、人々の生活が「日常」に戻る中、「あの時のあの商品がほしい!」という声をよく耳にするようになりました。そんなお声を反映すべく、「復活特集」として、取扱いを再開した商品をご紹介します!



THEY ARE BACK 1

### オーストラリア産 スターク ヴィール



#### チルド輸入 いよいよ本格始動予定! 訳あって冷凍もお買い得です

コロナ禍で生産が滞り、チルドでの取扱いを約2年間休止していたスタークヴィールですが、2024年、本格的にチルドでの輸入を再開予定です! 昨年の限定試験販売ではやはりチルドならではの品質の高さと扱いやすさに高い評価をいただきました。同時に供給調整の都合で冷凍在庫もお買い得となっています。仔牛メニューの定番食材として不動の地位を誇るスターク仔牛。冷凍、チルドともに用途に合わせて是非ご利用ください。

#### チルド再開は2024年夏~秋を予定しています

具体的なスケジュールについては担当営業までお問い合わせください。

### スタークヴィールのおすすめポイント

コロナ前は日本の牛流通量の第一位を占めていたスターク仔牛。人気の裏には下記のような魅力があります。供給が安定してきた今、是非その魅力を再度実感してください。

- 味とやわらかさ**  
肉肉感なので仔牛でも味がしっかりとおり、キメの細かい、しっとりとしたやわらかく美しい赤身が特徴です。
- 歩留まり**  
グラスフェッドなどで脂肪が少なく歩留まりがよいのも特徴です。更にクイーンズブランドのスターク仔牛はトリミングがしっかりとされており、無駄なく利用できます。
- 価格**  
オーストラリア産ビーフが大きく値上がり中、スターク仔牛の相場は比較的安定しており、コロナ前と大きく変わらず、お買い得感があります。
- アニマルウェルフェア**  
スターク仔牛は広々とした牧場で放牧され、自然の草を食べてのびのびと育ちます。畜産の高まっているアニマルウェルフェア畜産の理念に沿った食材といえます。

#### 冷凍アイテムは現在お買い得です

#### 供給の安定してきた冷凍アイテムは価格に今がお買い得です!

- 213D1H4-QUEEN** ポイントエンド ブリスケット (前バラ正肉) 冷凍・約2kg/P(MP)(V)・2P/PK・8-10PK
- 213D1S9-QUEEN** オツブッコ 8-10 オンス (後脚スネ輪切) 冷凍・約200-400g/P(MP)(V)・3-5P/PK・約15PK
- 213D178-QUEEN** ランプキャップ (イチボ) 冷凍・約500g/P(MP)(V)・2P/PK・約12-13PK
- 211D1E1-QUEEN** バックストラップ (骨抜ロース正肉) チルド 冷凍 冷凍・約2-3kg/P(PI)(V)・5-6P
- 211D1E2-QUEEN** テンダーロイン (フィレ正肉) チルド 冷凍 冷凍・約0.7-1.2kg/P(PI)(V)・14P

仔牛の種類や違いについてもっと知りたい方は...

**500円** 座学会

動画で check!

解説動画

味の違いは?

種類は?

THEY ARE BACK 2

### スペイン産 グアンチャーレ (パパーダ)



#### スペイン産で復活! イタリア産に匹敵する品質のものを見つけました

アフリカ豚熱 (ASF) の発生によりイタリア産豚肉を使用した製品の輸入が禁止となり、本場イタリアのグアンチャーレの輸入ができなくなって2年、やっとイタリア産に匹敵する品質のものを見つけました! まるやかな塩味と旨みの凝縮された脂身の美味しさを是非ご堪能ください。



2511461-VOLTN パパーダ (グアンチャーレ) チルド・約900g/P(PI)(V)・12P



おすすめは薄くスライスしてそのまま! 旨味たっぷりのとろける脂がたまらない。

THEY ARE BACK 4

### ハンガリー産 ミュラー種 キュイスドカナル

#### 「合鴨」では満足出来ないユーザー様に

フランス産家さんの輸入が出来ない今、市場に出回る鴨は「チュリバレー種」と呼ばれるいわゆる「合鴨」がほとんどを占める状態です。トップ・トレーディングではハンガリー産のミュラー種鴨を数量限定でなんと入手しました! 1.5年ぶりの販売となりますが、フランス産が入手できない今、ベストな選択肢となります。



2H3G27F-HUN43 キュイスドカナル ミュラー (ミュラー種鴨 モモ骨付) 冷凍・300-350g/350-400g/P(PI)(V)・10kg定買

限定供給 となりますのでお早めにお問い合わせください

2024年 5月 入荷予定

THEY ARE BACK 3

### オーストラリア産 チルドマトン



#### ファンの多い「生マトン」 空輸取り扱い部位が増えました

ラムにはないコクのある深い味わいのマトンをやわらかくジューシーに堪能できるチルドマトンは「生マトン」としてジンギスカン店を中心に根強いファンが多い食材です。需要の回復もあり、この度空輸での取り扱い部位を増やしました! 受注発注品となりますので事前のご注文をお待ちしております。詳しい空輸スケジュール等は担当営業までお問い合わせください。

#### オーストラリア産チルドマトンは受注発注品となります

ブランド・規格はお問い合わせください。



211B1E1 バックストラップ (ロース正肉) 211B1E2 テンダーロイン (フィレ正肉) 211B143 チャックロール (肩ロース)



1 NEWS

### スペイン産 ひな鶏 & ウズラ プーサン & カイユ

#### 新しい規格が増え、更に使いやすくなりました お手頃な値段も魅力

フランス家さんの輸入が出来ない中、注目を集めているスペイン産のプーサン (ひな鶏) とカイユに新たな規格が増え、更に使いやすくなりました。価格的にも使いやすいおすすめ食材です。

#### プーサン (ひな鶏)

大きめのイメージ 400~500g 両手のひらに収まる程度



サムケタンにも利用できます

253GA27-URGAS プーサン P.A.C. 400-500 (ひな鶏 (コケ) 丸 頭無 モツ抜) 冷凍・約400-500g/P(PI)(V)・12P

#### カイユ (ウズラ)

大きめのイメージ 150~190g 片手のひらに収まる程度



サイズレンジが増えました!

#### カイユ丸のツボ抜き方法



P.A.C. を詰め物料理で使う場合はツボ抜きをしてください

253G715-URGAS カイユ P.A.C. (ウズラ丸 頭無 モツ抜) 冷凍・約150-170g/170-190g/P(MP)(V)・2P/PK・12PK

6月 入荷予定

便利! 詰め物料理に必須のツボ抜き後の規格が新登場!

253G71A-URGAS カイユ セミデゾッセ トゥネル (ウズラ丸 頭無 ツボ抜 モモ手羽骨付) 冷凍・約130-150g/P(MP)(V)・4P/PK・6PK

253G718-URGAS カイユ デゾッセ (ボンレスカイユ) (ウズラ開き 骨無) 冷凍・約90-110g/100-120g/P(MP)(V)・4P/PK・6PK

### 2 NEWS Charcuterie



#### シャルキュトリにこだわりたい方に

本場フランスのシャルキュトリが手軽に味わえると好評のフランス製シャルキュトリシリーズに新たなアイテムが加わりました!

- NEW!** シャルキュトリ ラインナップ 詳細はこちらから!
- 電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックで詳細をご確認いただけます。
- NEW!** ソーシース フュメ (低温スモーク 生ソーセージ (冷凍)) 長さ約14.5 cm
- NEW!** ソシソニアリュ (ガーリックソーセージ) 長さ約18 cm
- NEW!** ソーシース デフランクウォール (羊腸使用 ドイツ風スモークソーセージ) 長さ約17 cm
- 手作り派の方はこちら!** 青豚はデリス ドックロベールブランドではありません。
- NEW!** ポーク背脂スライス 少量パック 使いやすい約1kgの少量パックが新登場!
- 263J228-PCB8S 冷凍・約1kg/PK(MP)・約2P/PK・12PK

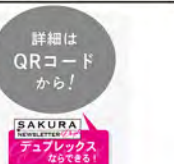
# 5 FEATURE Tips for better taste 美味しく食べるアドバイスも掲載！ 本格スイーツ特集

トップ・トレーディングでは本場の美味しさにこだわり、解凍するだけ、または軽く焼き上げるだけで提供できるヨーロッパスイーツを取り扱っています。人手不足の中、手軽に使いたければ品質には妥協したくない方に自信をもっておすすめするこだわりスイーツのラインナップをご紹介します。本場の味を最大限に引き出す、美味しく食べるアドバイスも是非ご確認ください。

## 簡単オペレーション

- 解凍のみ 自然解凍のみで提供可能です。
- オープン オープンで軽く焼き上げてください。

電子版「さくら通信デュプレックス」では各商品の魅力や焼く方法の詳細を、ワンクリックでご確認いただけます。



## バタースコーン

オープン OR 解凍のみ

本格テイストを楽しむならオープンでリベイクが絶対におすすめ！最高の香ばしさとふんわり食感が味わえます。



### 英国全土で愛されているこだわりの本格スコーン

1987年からイギリス、サウスヨークシャー州でスコーンを作り続けている老舗メーカー、HAYWOOD & PADGETT（ヘイウッド & パジェット）の作るイギリス伝統のスコーンは、バターやバターミルク、コーンウォール地方の濃厚なP.D.O. クロテッドクリームを使用した、リッチな味わいが特徴のイギリス伝統の本格スコーンです。オープンで軽く焼き上げると小麦の香りが漂い、サクッと香ばしい表面の食感と、ミルクィでふんわり、しっとりとした上品な味わいをお楽しみいただけます。



1G36561-HWPAG バタースコーン プレーン 1G36562-HWPAG バタースコーン サルタナレーズン 1G36563-HWPAG バタースコーン チーズ

3種共通規格：冷凍・約35-40g/P・プレーン&レーズン10P/PK(T)、チーズ8P/PK(T)・10PK



## ミニマドレーヌ

オープン NEW!

バターが香る小さいけれど本格的なマドレーヌ。サイズ約9cmのフィンガーサイズの小さなマドレーヌです。冷凍のままオープンで軽く焼き上げるだけで、甘くて香ばしい本場フランスの味と香りを手軽にお楽しみいただけます。



1636531-SMCHL ミニマドレーヌ プレーン 1636532-SMCHL ミニマドレーヌ クレームブリュレ 1636533-SMCHL ミニマドレーヌ チョコレート



3種共通規格：冷凍・約18g/P(B)・2.45kg/g約130-140P

## バスクチーズケーキ

解凍のみ



### 日本でブームを巻き起こした「サンセバスチャン」のチーズケーキ

日本の「バスクチーズケーキ」のブーム発祥の地、スペイン、バスク地方の町、サンセバスチャン（バスク語でドノスティアラ）スタイルの濃厚なバスクチーズケーキです。クリームチーズと生クリーム、卵、砂糖、小麦粉を混ぜ合わせ、紙を敷いた型に流し込み高温で焼いたシンプルなケーキで、粗雑とも言える黒く焦げた見た目のインパクトとクリーミーで濃厚な味わいが受け、日本では「バスクチーズケーキ」としてブームに火が付きました。



1S35132-ECEZA バスクチーズケーキ 冷凍・600g/P(IP)・6P



## タルレット タタン

オープン



### シンプルで贅沢なりんごのミニタルト

香ばしくキャラメリゼしたりんごの果肉に生地をかぶせ、逆さまの状態で焼きあげたフランスの伝統菓子です。使用油脂はバターのみ。フランス産りんごを68%（仕込み時）も使用した、小さいながらも美味しさを満喫できる贅沢なタルトです。



16354J1-BONCO タルトレット タタン 冷凍・120-130g/P(MP)(T)・6P/PK・3PK(24P)

## ミニカヌレ & カヌレド ボルドー

オープン OR 解凍のみ



### 特徴的な形ともっちり食感が魅力のフランス菓子

フランス・ボルドーの伝統菓子、カヌレを本場フランスでラム酒とバニラの香りを効かせ高温で焼き上げました。縦に刻まれた特徴的な溝のある形と、外は香ばしく内側はもっちりやわらかい食感が魅力で、ここ数年日本でも人気を集めています。



1636510-BONCO ミニカヌレ 冷凍・約16g/P(B)・150P 1636515-BONCO カヌレド ボルドー 冷凍・60g/P(B)・60P

## 3 NEWS



## 2024年度 総合カタログのご案内

電子カタログはこちら 2024年度トップ・トレーディング総合商品カタログを発行しました。最新の取扱全商品をカテゴリー別に32ページの冊子にまとめています。電子版は弊社ホームページよりいつでもご確認いただけます。紙版の冊子を郵送ご希望の方は無料で進呈していますので右記の詳細をご確認いただきお申し込みください。

https://catalog.ds-ai.net/dsb285798/views/detail/12



総合カタログ2024 無料進呈 紙版の冊子を郵送ご希望の方は無料で進呈しています。下記のQRコードまたはサイトからお申し込みください。



https://toptrading.co.jp/pages/154/

～「さくら通信」は食の専門商社、トップ・トレーディング株式会社がお届けしています～

世界中から選りすぐった、美味しい食材をお届けします。 トリプ・トレーディング株式会社 https://toptrading.co.jp/ 商品情報やデジタルチラシ、レシピなど更新中



掲載商品に関する お問い合わせ

インターネット・スマートフォン https://toptrading.co.jp/inquiry/ Inquiries in English and French are also welcome! 東京 03-5821-1180 大阪 06-6567-6722 札幌 011-669-7330 福岡 092-432-2050 お電話受付時間：9：00～17：00（土日祝日を除く）

メルマガ登録はこちらから！ 商品情報やレシピ、お得な情報など配信！ 気軽に受け取りたい方はLINEでの登録も可能です！