

トップ・トレーディングがお届けする商品案内チラシ

SAKURA NEWSLETTER

さくら通信 2024年秋号 **65**

TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.

発行元：
 トップ・トレーディング株式会社

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区南町2丁目2-20
 TEL：06-6567-6722 (代) FAX：06-6567-6615

●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
 TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333

●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

●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。販売開始予告、販売開始から間もない商品です。

Only One 一オンワン。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。 ※本紙発行時点

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 NEWSLETTER デュプレックス 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ご利用いただけます。

FEATURE 特集

- 1** 総力特集！食材高騰を生き抜く リーズナブル食材特集 P.1~4
- 1-1** 大幅値下げキャンペーン！ハンガリー産フォアグラ & 鴨ムネ肉 … P.1
- 1-2** 牛肉にこだわりたい方必見！今注目のメイン食材 オーストラリア産スタークヴィール … P.2
- 1-3** 少量パックで便利に使える フランス産ポーク背脂スライス … P.2
- 1-4** 高品質のお買い得部位 イギリス産ラムバラ系部位 … P.2
- 1-5** スキンバックで便利 豪州産ラムTボーンステーキ … P.3
- 1-6** グレインフェッドの甘みある脂がたまらない スペイン産ラムインターコストル … P.3
- 1-7** 大量仕入れで今がお買い得！ 豪州産ラムアイオブロイン … P.3
- 1-8** 骨付きの豪華なメニューに 豪州産ラムボーインジャンク … P.3
- 1-9** 好評発売中イタリア産・イタリア出荷 ビーフ & 仔牛内臓類 … P.3
- 1-10** イタリア産に匹敵する美味しさ スペイン産グアンチャーレ … P.4
- 1-11** イベリコなのにこの価格 ハモンイペリコデセボ … P.4
- 1-12** 本場の味がとうとう復活！ イタリア産モルタデラ … P.4

2 手軽に使える本格派 本格スイーツ特集 P.4

- ・イギリス製 バタースコーン
- ・フランス製 ミニマドレーヌ
- ・フランス製 バターフィナンシェ

この紙面 さくら通信65号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 2024年9月25日公開 さくら通信 VOL.13 デュプレックス

でもご確認ください！

<https://toptrading.co.jp/duplex13/>

NEWS 新着情報

ポキユーズ・ドール国際料理コンクール2025年 日本代表チームを応援します！ P.2



1 FEATURE

食材高騰を生き抜く リーズナブル食材特集

昨年の新型コロナの「5類」への移行から、人々の移動は活発になり、コロナ前の水準まで回復しています。またインバウンドにおいてはコロナ前の水準を超え、訪日外国人旅行者数は過去最高記録を更新し続けています。

一方で食材や原材料価格の上昇は歯止めがかからず、回復した需要を取り込むせっかくのチャンスの中、外食産業のみならずの足かせとなっているのではないのでしょうか。トップ・トレーディング取扱商品も例外ではなく、調達価格が高騰していますが、そんな中でも比較的リーズナブルにお届けできる上、魅力的なメニュー作りにも貢献できる食材をピックアップしました。

これからやってくるクリスマス、年末年始に向け、納得感のある価格帯の魅力的なメニュー作りには是非ご活用ください。

総力特集 全ページ掲載

「リーズナブル食材特集」は総力特集として、1~4ページで計12種の食材をご紹介します。

年末年始 12種食材ご紹介!



食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 1

Foie Gras & Fillet / Magret de Canard from Hungary

ハンガリー産 フォアグラ & 鴨ムネ肉 (フィレ & マグレ)

今年の年末・年始のメイン食材はフォアグラ・鴨がおすすめ！ 11月から大幅値下げキャンペーンを実施します。

牛肉価格が高騰する中、年末年始のメイン食材として一番におすすめしたいのがハンガリー産の鴨肉とフォアグラです。トップ・トレーディングでは年末年始キャンペーンとして、11月より大幅値下げを予定しています。キャンペーンに向け、在庫も十分確保していますので是非価格をお問い合わせください。

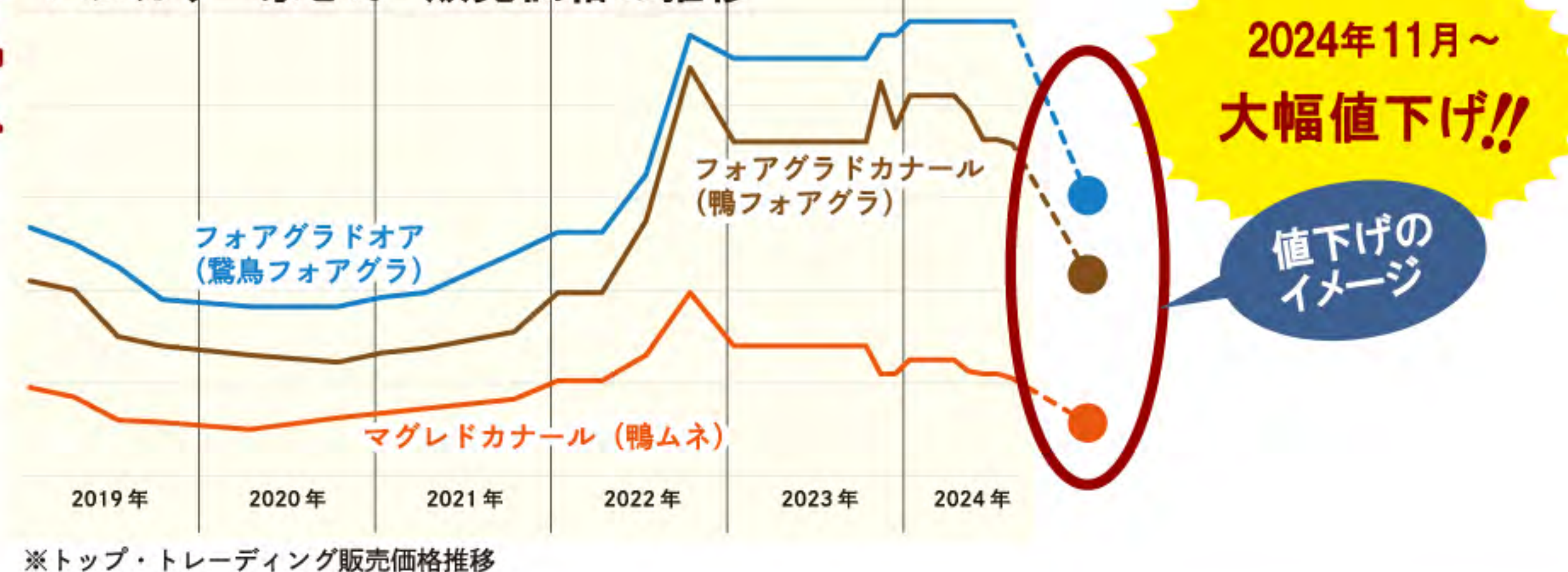
2024年 11月 開始予定

お安くなります！ 大幅値下げ キャンペーン

どれくらい安くなるの？

ハンガリー産家きんの価格は2021年以降上昇を続けていますが、キャンペーンではここ数年の値上がり前の水準まで思い切った値下げを予定しています！ 詳細は担当営業または納入業者様へお問い合わせください。

ハンガリー家きん 販売価格の推移



キャンペーン対象品

Foie Gras de Canard / Foie Gras d'Oie フォアグラ各種

ムネ肉各種 Fillet de Canard / Magret de Canard

カナール (鴨)

様々な用途に利用可能なホールのフォアグラです。100g刻みでサイズが選べますので、用途に応じてお選びください。

2H3G2NA
フォアグラドカナールホール (鴨のフォアグラ)
冷凍・約400-800g/P(IP)(V)・10kg定責



洋食以外にも！



カナール (鴨)

使い勝手のよいポーションカット済みのフォアグラです。必要な分だけ取り出して使用でき、冷凍のまま焼くことができるので無駄なく時間のロスもなく利用できます。

2H3G2V3/2H3G2V9
フォアグラドカナールポーション 25-35/40-60g (鴨のフォアグラポーションカット)
冷凍・約25-35/40-60g/P(MP)・1kg/PK(アルミ)・5PK (5kg定責)



ポーションカットのフォアグラは 1kg入のアルミパックでお届けします。 ※パッケージデザインは商品により異なります。



オア (鶯鳥)

鶯鳥のフォアグラは脂が溶け出しにくく、しっかりとした食感と繊細で上品な味わいが特徴です。

2H3GCNG
フォアグラドオアC (鶯鳥のフォアグラ)
冷凍・約400-1000g/P(IP)(V)・10kg定責



「合鴨」として日本で多く流通している品種です。適度な脂身でクセが少ないため和のメニューにも使いやすい、また手ごろな価格が特徴です。 鴨鍋や、おせち料理向けの鴨料理などにおすすめの食材です。

2H3G3FZ
フィレドカナール (チェリバレー種鴨ムネ骨無)
冷凍・180-300g/P(IP)(V) (20g刻みの重量レンジ)・10kg定責



2H3G2FY
マグレドカナール (ミユラー種鴨ムネ骨無)
冷凍・約300-350g/350-400g/P(IP)(V)・10kg定責



本紙掲載の料理写真のレシピをHPで公開しています



元辻調グループ校 西洋料理技術顧問である西川清博氏によるクラシックな西洋料理のレシピ。西川氏ならではの料理や食材の小話もお楽しみいただけます。



レシピ公開中



電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでレシピをご確認いただけます。 写真：フォアグラと林檎キャラメリゼのマルブレ

レシピ公開中



電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでレシピをご確認いただけます。 写真：鴨胸肉のロースト オレンジと赤ワインソース ※レシピでは現在休売中のフランス産鴨を使用しています。



食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 5

Lamb Loin Chops from Australia

オーストラリア産ラム Tボーンステーキ

フィレがついているTボーンだけをパックした 便利でお得な新商品

背肉の部分をカットしたステーキはフィレのついたTボーンと、フィレのついていないTボーンが混ざることが多いのですが、Tボーンのみを2ピース入りのスキンパックにしました。「美味しさ」の認証として有名なMSA認証*も取得しています！
ポジションで無駄なく便利に使える上、フィレのついた規格ですが、フレンチラックよりも安い価格でご提供します。まとまった数量を利用希望の場合は是非お早めにご相談ください。

年末に向け需要の集中が予想されます。
まとまった数量のご利用を希望されるお客様はお早めにご相談ください。

*MSA Meat Standard Australia(食肉規格プログラム)は牛肉・仔羊肉を対象とした、世界でも珍しい肉の調理後の食味・食感などを含む「美味しさ」を格付けする制度です。詳細に設定された厳しい基準が設けられており、一定のスコアを獲得した肉のみにMSA認定マークが付与されます。

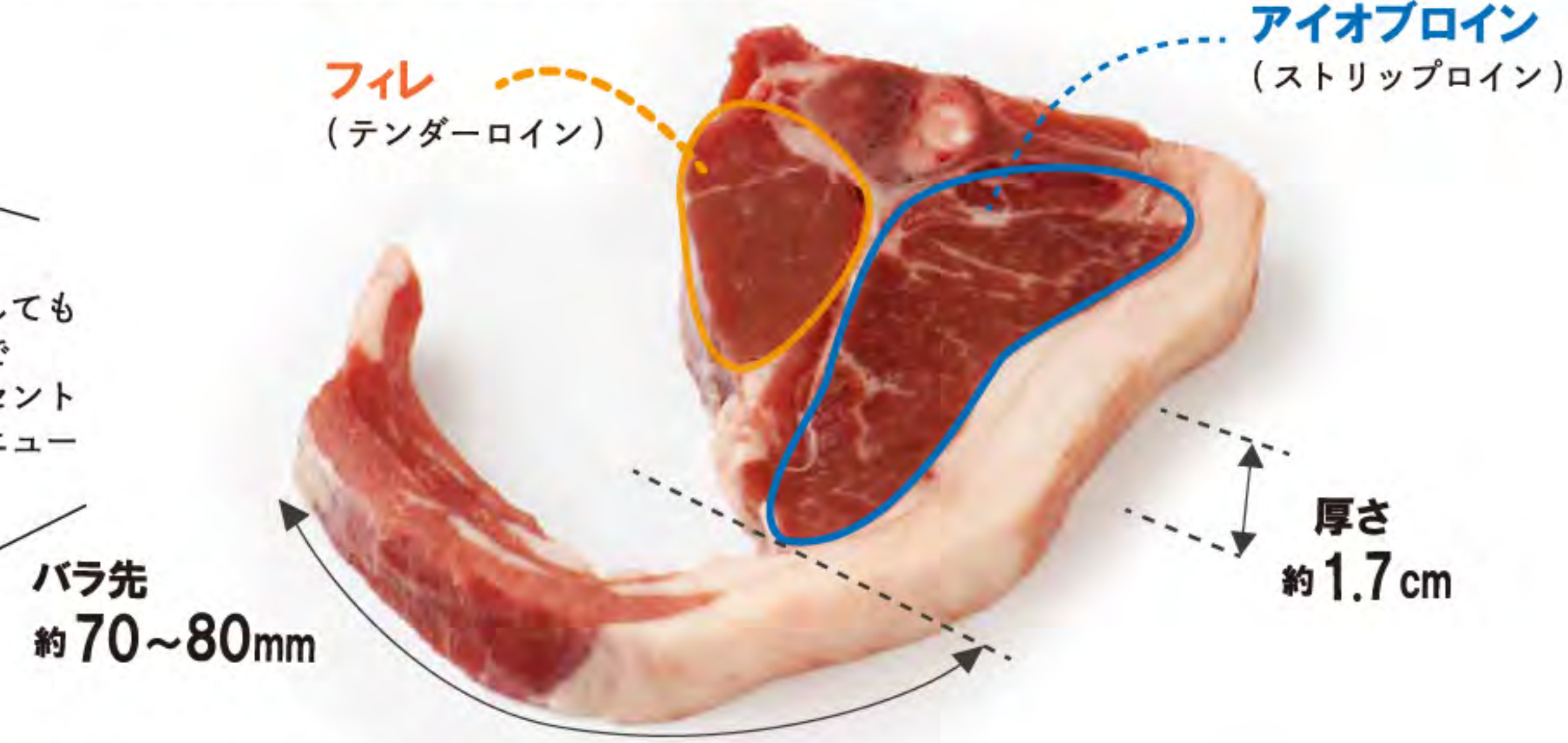
NEW! HALAL 生産 オーストラリア産



NEW!

213A1SE-GRSTN
Tボーンステーキ

冷凍・約160g/パック(P/MP)(T)・2P/PK(スキンパック)・入数お問合わせください



バラ先は付けたまま調理してもよいですし、外して強火でカリッと焼き上げてアークセントのある付け合わせや別メニューにも利用できます！

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 6

Lamb Intercostal from Spain

スペイン産グレインフェッドラム インターコストル (ショートリブ)

グレインフェッドの脂を堪能できる部位

フレンチラックを作るときに出るバラ先の部分です。スペイン産のラムは穀物肥育(グレインフェッド)でコクと甘みのある脂の美味しさが特徴です。この質のよい脂がたっぷり含まれる旨味の強いジューシーな部位のインターコストルは、ビーフでは高値の部位、「カルビ」として知られていますがラムでは安価に取引されており、コストパフォーマンスのよいお得な部位です。



焼き材としても、煮込み材としても利用できるリーズナブルな部位です。

NEW!

253A2H6-MRLJ0
インターコストル (ボンレスショートリブ)

冷凍・約1kg/パック(P/MP)(V)・約8-10P/PK・15PK

断面図

きめの細かい良質の脂とサクとした繊維の赤身がバランスよく含まれています。



食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 7

Lamb Eye of Loin from Australia

オーストラリア産ラム アイオブロン (ロース正肉)

ロース芯だけを取り出した便利アイテム

ラムのロースの芯の部分だけを丁寧に切り出した部位です。脂と薄皮(シルバースキン)も落とされているので無駄なくすぐに利用できます。この秋、大量仕入れにより価格を下げてご紹介可能です。是非お問い合わせください。



213A1E4-MCHRD

アイオブロン (較下ロース正肉 脂肪除去)

冷凍・約250-400g/パック(P/MP)(V)・2-4P/PK・約30PK



写真: 仔羊のパイ包みとそのジュー

参考レシピ動画公開中

【特別企画レシピ】 SIRH4 PECIAL BOULE D'OR ECIPÉ

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる!



ボキューズ・ドールアカデミー
福岡
ホテル・グレイジュ 兵頭 賢馬



電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでレシピをご確認いただけます。

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 8

Lamb Shank from Australia

オーストラリア産ラム ボーインフォアシャンク (マエズネ骨付)



NEW!

211AEK3-RRFTS

ボーインフォアシャンク (マエズネ骨付)

チルド・冷凍・約300-400g/パック(P/MP)(V)・2P/PK・約20kg

ワンランク上のラムを気軽に堪能できる部位

受注発注品

タスマニア島を含むオーストラリア南東エリアを主とする、汚染のない南極大陸からの清らかな空気に満ちた南緯36~50度のエリアのみで育てられたこだわりのラムが「ロアリングフォーティーズ」ラムです。繊細な肉質と口溶けの良い香り高い脂で高い評価を得ているハイブランドのラムですが、スネ肉であればお手頃な価格でご利用可能です。満足感たっぷりの骨付きの豪華なメニューに是非ご活用ください。



スネ肉は煮込みのイメージが強いですが、塩漬後、下茹でして最後に香ばしく焼き上げるとクリスピーで豪華なローストでも提供可能です！



メニュー例: ラムハクセン (仔羊スネ肉のロースト)

外はカリッと香ばしく、中はしっとりホロホロ

ラムハクセンの作り方

- ①ラムのスネ肉は冷凍であればしっかりと解凍し、重量の約7~8%の塩と適量のスパイスをすり込み、冷蔵庫で1週間ほど塩漬にします。
- ②表面を水洗いし、香味野菜やハーブをいれたお湯で約3~5時間煮込みます。
- ③250℃のオーブンで約30分、表面が香ばしく色づくまで焼きます。

*本コーナー紹介のビーフタンは最終肥育及び加工がイタリアで、出生国はフランスとなります。飼育期間はフランスのほうが長いため、表示上は「フランス産」となります。

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 9

Beef & Veal Variety Meat

イタリア産・イタリア出荷 ビーフ & 仔牛内臓類

発売以来大好評！焼肉店はもちろん、様々なジャンルの料理におすすめ

今年の5月~6月の発売以来、便利さと魅力的な価格帯でご好評いただいているイタリア産ミルクフェッド仔牛の内臓とイタリア出荷のビーフタンです。



イタリア産・イタリア出荷※

ビーフ

スキンレスタン ティップオフ

グレインフェッドのビーフを殺後、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。



タン先カット済!

NEW!

263E2NE-INLCA
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/パック(P/MP)・約9P

ミルクフェッド仔牛

ホールミノ & カットミノ (第一胃)

273D4P3-INLCA

イタリア産ミルクフェッド仔牛 ミノ スコールド (第一胃 湯通し済)

冷凍・約1.4kg/パック(P/MP)・3P/PK・2PK

*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。
*ロットによりハチノス(トライブ/第二胃)も含まれている場合があります。



お好みのサイズにカット可能

カット済で便利

カット幅約8mm

273D4P4-INLCA NEW!

イタリア産ミルクフェッド仔牛 カットミノ スコールド (カット済第一胃 湯通し済)

冷凍・約1.4kg/パック(P/MP)・約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。
*ロットによりハチノス(トライブ/第二胃)も含まれている場合があります。

ミルクフェッド仔牛

シックスカート (サガリ)

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、赤身の美味しさも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やわらかく、下処理せず使用できるうなぎリーズナブルな価格帯のお得な部位です。



やわらかいので中心のスジを取らなくてもOK!

NEW!

273D4N2-INLCA
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/パック(P/MP)・約2P/PK・12PK



メニュー例: 仔牛サガリのカツレット (洋食・ビストロ)

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 2

Stirk Veal from Australia



オーストラリア産 スタークヴィール

牛肉にこだわりたい方におすすめの食材 牛肉高騰で過去にない値ごろ感で利用可能です

スタークヴィール(仔牛)とは牧場で育った生後約半年の肉用種の仔牛です。脂肪の少ないきめ細かく、しっとりとした赤身と、仔牛ならではのやわらかさが特徴で、どんな世代にも受け入れられるメイン食材として人気です。ここ数年高騰し続けている牛肉ですが、スタークヴィールの相場は安定しており、過去にない値ごろ感で利用可能です。冷凍、チルドともに用途に合わせて是非ご利用ください。

スタークヴィールのおすすめポイント

コロナ前は日本の仔牛流通量の第一位を占めていたスタークヴィール。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

肉用種なので仔牛でも味がしっかりとおり、きめの細かい、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

グラスフェッドなの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ヴィールはトリミングがしっかりされており、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する中、スタークヴィール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

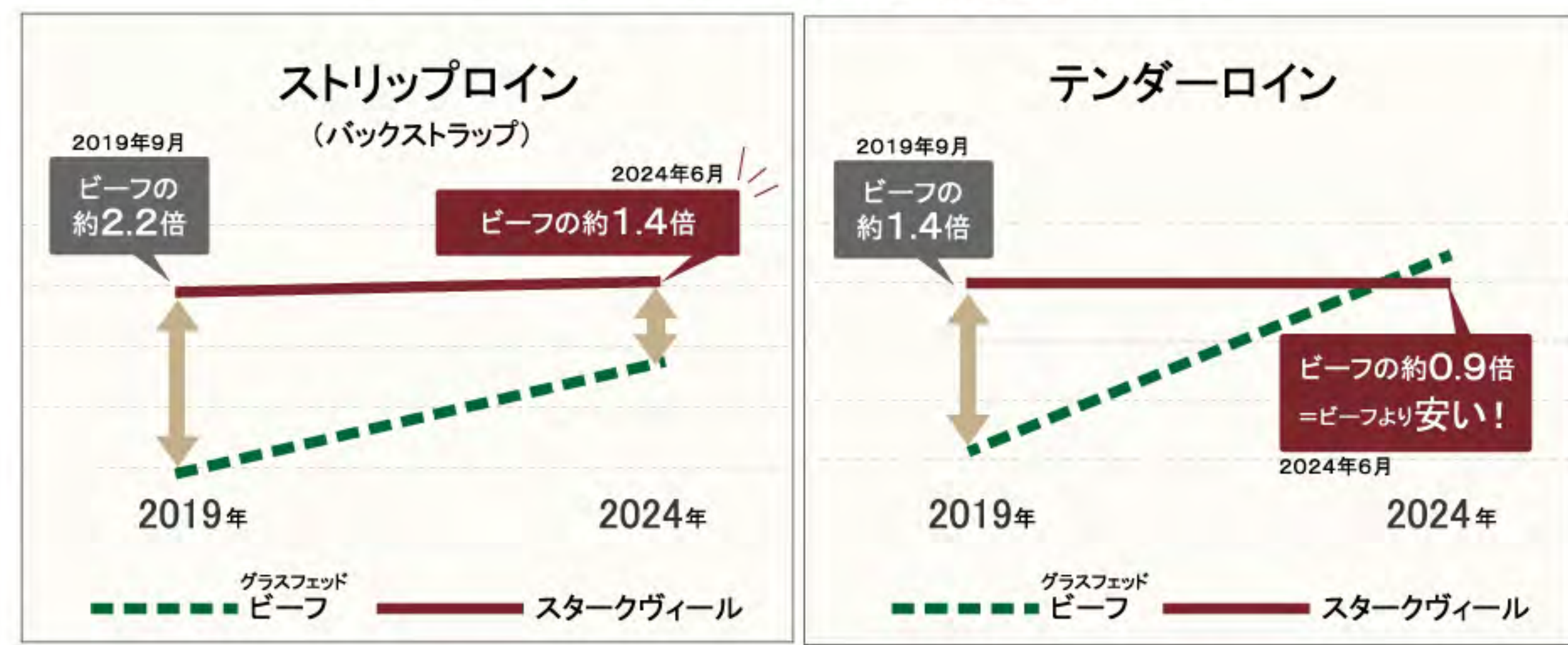
スタークヴィールは広々とした牧草地で放牧され、自然の草を食べてのびのびと育ちます。意識の高まっているアニマルウェルフェア畜産の理念に沿った食材といえます。



なぜ今「リーズナブル」？

コロナ前、スタークヴィールの価格は同じオーストラリア産のグラスフェッドビーフに比べ高く、多くの方が仔牛はビーフよりかなり割高というイメージを持っておられると思います。コロナ禍の間、一時休業を余儀なくされていたスタークヴィールですが、再開後の現在の価格はコロナ前とほぼ変わりません。価格上昇が続いているビーフとの値差は縮まりつつあり、テンダーロイン(フィレ)においては2024年6月現在で価格は逆転し、ビーフのほうが若干高くなっています。ストリップロイン(バックストラップ)においてもコロナ前はビーフの倍以上の値段だったスタークヴィールですが、今ではビーフの約1.4倍と相対的に使いやすい食材になりました。

オーストラリア産 ビーフとスタークヴィールの価格推移イメージ



トップ・トレーディング(株)調べ: トップ・トレーディング向け現地提示価格および為替相場をもとに算出したイメージです。値差の情報はトップ・トレーディング内のコストに基づいた一般的な状況を説明しています。ユーザー様個別の契約条件や部位のカット規格やブランド/グレード等により、状況異なる場合があります。



クイーンズブランド でお届け!



メニュー例: 子牛フィレ肉のグリレ

テンダーロイン・バックストラップ チルドについては在庫状況をお問い合わせください。



211D1E1-QUEEN
バックストラップ
(骨抜ロース正肉)
チルド&冷凍: 約2-3kg/P(IP)(V)・5-6P

この食材を使いました!
香ばしく焼いた背脂...

この食材を使いました!
しっとり火の通った
ロース肉



213D178-QUEEN
ランブキャップ(イチボ)
冷凍: 約500g/P(MP)(V)・2P/PK・約12-13PK



213D1H4-QUEEN
ポイントエンド ブリスケット
(前バラ正肉)
冷凍: 約2kg/PK(MP)(V)・2P/PK・8-10PK



211D1E2-QUEEN
テンダーロイン(フィレヒモ付)
チルド&冷凍: 約0.7-1.2kg/P(IP)(V)・14P

チルド 冷凍

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 3

Sliced Pork Back Fat from FRANCE



フランス産 ポーク背脂スライス 少量パック

パテや料理の副材に活躍する背脂が少量パックで登場

フランス産の大貫豚の背脂を扱いやすい約2mmの厚さにスライスしました。70×20cmのシートがとれるサイズなので、パテはもちろん、仔牛や鹿肉など脂肪分の少ない肉料理の包み材として便利に利用できます。



70×20cm 以上



263J228-PCBBS
ポーク背脂スライス 少量パック
冷凍: 約1kg/PK(MP)・約2P/PK・12PK

この食材を使いました!



電子版「さくら通信デュプレックス」では
ワンクリックでレシピをご確認いただけます。

レシピ公開中

子牛ロース肉の背脂巻ロースト、ソース・ペアルネーズ ジャガイモのクレープ添え

「やわらかなスターク仔牛のロースの旨味と水分を閉じ込めるため、ポークの背脂を巻いて焼き上げました。今回は黒オリーブのタブナードを詰め、澄ましバターを使った鮮やかな黄色のソースペアルネーズを添えました。レシピの詳細は左記QRコードからどうぞ!



詰め物を敷いた背脂の上に仔牛ロースを置きます 背脂シートでロースをしっかりと巻きます 糸で縛り形を整えます フライパンで表面を香ばしく焼きます オープンで焼き上げ、カットして盛り付けます

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 4

Lamb Ribs from U.K.



イギリス産 ラム バラ系部位各種

ラム肉の中では比較的安価なバラ系部位は 旨味たっぷりにおすすめ!

ラムのバラ系は比較的安価な部位として位置づけられていますが、実は旨味の詰まった美味しい部位です。イギリス産という特別感も加わった、価値あるメニューの食材としておすすめです。



この食材を使いました!

おすすめレシピのポイント

イギリス産ラム タンドロンのココット焼き

タンダロンの肉感を活かすため、短めに2時間程真空スチームでコンフィにし、提供前に香ばしくココット焼きにしました。ピストロにぴったりの食べ応えのあるメニューです。

バラ先の旨味のたっぷり詰まった部位ですが、軟骨が含まれる場合もありますが、あえてそのまま調理してポリウムのあるメニューに使用可能です。煮込みはもちろん、ローストにも対応可能です。

2G3A1H3-PUREN
タンダロン
冷凍: 約500-1500g/PK(MP)・5P/PK・4PK

電子版「さくら通信デュプレックス」では
ワンクリックでレシピをご確認いただけます。

レシピ動画公開中



【特別企画レシピ】
SIRHA BOCUSE D'OR TEAM JAPAN
ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2015・2019 日本代表
神戸・三宮
アントルヌ オーナーシェフ 高山 英紀

2G3A1H1-PUREN
スペアリブ
冷凍: 430-600g/P(MP)(V)・2P/PK・9PK

バラ肉の中でも赤身の多い部位です。洋食だと煮込み用途が多いですがジンギスカンにもおすすめです。

2G3A1H5-PUREN
フランク(カインミ) 冷凍: 約0.8-1.2kg/PK(MP)(V)・2-4P/PK・8PK

Prepared by Hideki Takayama for *Bistro*

1 NEWS トップ・トレーディング株式会社

ボキューズ・ドール日本代表チームを応援しています

第20回ボキューズ・ドール国際料理コンクール
日本代表チーム協賛メンバー

2年に一度開催される料理界の「ワールドカップ」とも呼ばれる「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」が2025年1月、フランス・リヨンで開催されます。

トップ・トレーディングでは日本代表に選出された長沼徹也シェフをはじめ、一丸となってこの戦いに挑むチームジャパンを全力で応援します。



2025 SIRHA BOCUSE D'OR TEAM JAPAN

「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」はフランスのグルメガイドである Gault & Millau (ゴー・エ・ミヨ) から「Chef of the Century (今世紀最大のシェフ)」という称号を与えられたポール・ボキューズ氏が若手の育成とフランス料理の発展を願って1987年に開始した権威あるコンクールです。

GL events/Bocuse d'Or/Paul Bocuse

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 10

Guanchiale / Papada from Spain



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！

まろ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550-1100g/P(IP)(V)・12P
外皮を取り除いてお召し上がりください。



食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 11

Jamón Ibérico de Cebo from Spain



スペイン産 ハモン イベリコ デ セボ

イベリコなのにお買い得な価格帯

鮮やかな赤身と多めのサシが他の生ハムと一線を画すハモンイベリコ。価格帯も高いことで知られていますが、ポナーリアブランドのハモンイベリコは長期熟成のハモンセラーノと大差のない価格帯で提供が可能です！

生ハムはイベリコにこだわりたい、という方におすすめの商品です。

2511515-BNREA
ハモンイベリコ デ セボ 原木
(24カ月熟成 骨付・蹄付・腰骨除去)
チルド・約7-10kg/P(IP)(V)・1P

食材高騰を生き抜く

リーズナブル食材 12

Mortadella from Italy



イタリア産 モルタデラ

本場イタリア産が戻ってきました！

加熱食肉製品であるモルタデラの輸入制限が解除され、本場イタリア産を味わう事ができるようになりました！

【5スピッリ品質】 5 spilli

ガイドサルミイタリア 2023で、最高評価である5スピッリを獲得した「MORTADELLA BOLOGNA PGI GRAN DUCATO」と同じ品質のモルタデラです。

ガイドサルミイタリア GUIDA SALUMI D' ITALIA 2023

イタリアの食肉加工品ガイド、「ガイドサルミイタリア」は大小様々な規模の生産者により作られた食肉製品の評価をし、最高評価を受けた商品はパルマハム職人がハムに刺して使う「馬の骨」を型どったピン(スピッリ)5本が与えられます。2023年は52種、400品ものハム類が厳正に審査され、46の商品が5スピッリを受賞しました。



※受賞した商品のブランドや認証は日本向けブランドと異なりますが、パッケージ以外の製品自体は生産工場を含め同一のものとなります。ピスタチオ入は受賞していませんが、ピスタチオ以外の製法は全く同じとなります。



NEW! 直径約14cm
271717A-CORBO
ピスタチオ入 モルタデラ
チルド・約2.5kg/P(IP)(V)・4P



NEW! 2Y37174
モルタデラ スライス (国内スライス)
冷凍・250g/PK(V)・約16枚/PK・真空20PK
便利なスライスパックもあります！

2 FEATURE

本格スイーツ特集

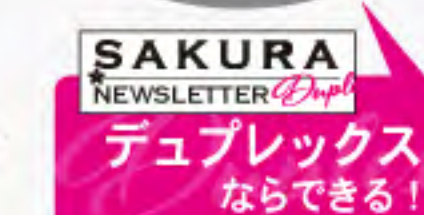
トップ・トレーディングでは本場の美味しさにこだわり、解凍するだけ、または軽く焼き上げるだけで提供できるヨーロッパスイーツを取り扱っています。人手不足の中、手軽に使いたいけれど品質には妥協したくない方に自信をもっておすすめするこだわりスイーツをご紹介します。

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。

詳細はQRコードから！

電子版「さくら通信デユプレックス」では各商品の魅力や焼成方法の詳細を、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



英国全土で愛されているこだわりの本格スコーン

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。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、ミルクレープでふわわり、しっとりとした上品な味わいをお楽しみいただけます。

*チーズにはクロテッドクリームは入っていません。



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

HOW TO SERVE

- オーブントースター 冷凍のまま、上下をアルミホイルで覆い、1000Wのオーブントースターで約10~12分、または予め冷蔵庫で解凍し、同様に約4分加熱してください。
自然解凍 室温(約20℃)で約2時間解凍してください。

詳細はこちら



ミニマドレーヌ

オープン OR 解凍のみ

詳細はこちら



材料とレシピにこだわったミニマドレーヌ

ヨーロッパ産バター、フランス産の小麦粉、そして平飼い卵を使用し、良質な素材とシンプルで伝統的なレシピにこだわったミニサイズのマドレーヌです。



1636531-SMCHL
ミニマドレーヌ プレーン
バターと卵のやさしい甘さと質の高さが際立つ、シンプルかつリッチな配合のマドレーヌ。
1636532-SMCHL
ミニマドレーヌ クレームブリュレ
生地に生クリームとバニラビーンズを混ぜ、焦がしブラウンシュガーを散らばめたマドレーヌ。
1636533-SMCHL
ミニマドレーヌ チョコレート
ココア生地に小さなダークチョコレートチップを混ぜて焼き上げた濃厚なマドレーヌ。
3種共通規格: 冷凍・約18g/P(B)・2.45kg(約130-140P)

HOW TO SERVE
オーブントースター 冷凍のまま、上下をアルミホイルで覆い、1000Wのオーブントースターで約5分加熱してください。
自然解凍 室温(約20℃)で約20分解凍してください。

バターフィナンシェ

解凍のみ



NEW! 解凍のみ！しっとり、風味豊かなフィナンシェ

ヨーロッパ産バターを100%使用した、アーモンドが香ばしいしっとりとした食感のフィナンシェです。解凍だけですぐに提供でき、便利に利用できます。



長さ約5cm
NEW! 1636521-MDDSR
ミニバターフィナンシェ
冷凍・10g/P(B)・84P
NEW! 1636522-MDDSR
バターフィナンシェ
長さ約8.5cm
冷凍・35g/P(B)・72P

HOW TO SERVE
冷蔵解凍 冷蔵庫で約1~2時間解凍後、常温に15分ほど戻してください。

~「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中国！

友だち追加

気軽に受け取りたい方はLINEでの登録も可能です！

