

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 年初夏号 **64**

TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.

発行元：  
 トリアドレーディング株式会社

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町 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 札幌市西区発寒 12 条 14 丁目 1076-5  
 TEL：011-869-7330 FAX：011-869-7333

●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!** 一新発売。販売開始予定。販売開始から間もない商品です。

Only One オートリフーン。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。 ※本誌発行時点

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 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

**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

**5** 手軽に使えて本格派 本格スイーツ特集 P. 4

**3** お試し価格販売中 イギリス産ラム P. 2

**4** 人気商品 復活特集 P. 3

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てご紹介しています。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。

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。

お待たせしました！しばらく伏売や終売になっていた商品がお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&カイユ 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 無料進呈中！ 総合カタログ 2024 P. 4

この版面 さくら通信64号でご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！

**1** FEATURE

# ビーフ&仔牛 内臓特集

イタリア産・イタリア出荷※

※本コーナー紹介のビーフ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。飼養期間はフランスのほうが長いので、表示上は「フランス産」となります。

## スキンレス&グレインフェッド ビーフタン ティップオフ



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、まっすぐの状態ので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 タン先無し） 冷凍・約1kg/P(IP)(V)・約17-19P

2024年 5月 入荷予定

## ミルクフェッド仔牛 スキンレスタン



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、まろ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。

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



**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(P)(V)・15P

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



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(IP)(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 ミノ



仔牛ならではのもっちりとしたやわらかさ

ブランケットド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。

お好みのサイズにカット可能

2024年 6月 入荷予定

**NEW!**

**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。

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



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

## ミルクフェッド仔牛 センマイ



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と小ぶりで、ひだが薄く、クセの少ない上品な味わいです。

2024年 5月 入荷予定

**273D4PG-INLCA NEW!**  
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。



メニュー例：ハチノスの味噌煮込み（居酒屋）



メニュー例：白センマイ刺し（焼肉店）

2面に続く

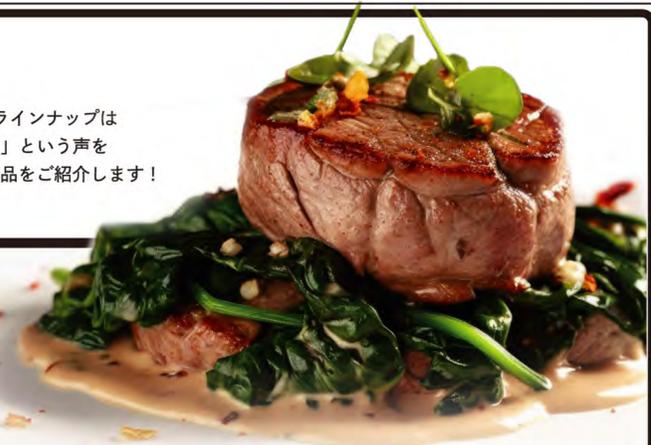


# 復活特集

人気商品

## 戻ってきました！

コロナによる急激な需要の変化や畜疫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

クイーンズブランドでお届け！



### 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

コロナ前は日本の仔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**  
肉肉なので仔牛でも味がしっかりとしており、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仔牛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**  
スターク仔牛は広大な牧草地で放牧され、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。

### 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が今がお買い得です！

**213D1H4-QUEEN** 冷凍  
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** 冷凍  
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** 冷凍  
ランプキャップ (イチボ)  
冷凍・約500g/P(MP)(V)・2P/PK・約12-13PK



**211D1E1-QUEEN** チルド 冷凍  
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

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

仔牛の種類や違いについてもっと知りたい方は…

年間500万頭を輸入するシリーズ 解説動画

動画でcheck!

座学会 種類は? 味の違いは?

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発見しました

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発見しました！ 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(IP)(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りません。

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

フランス産家きんの輸入が出来ない今、市場に出回る鴨は「チェリバレー種」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(IP)(V)・10kg定置

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」としてジジキ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** チルド  
バックストラップ (ロース正肉)

**211B1E2** チルド  
テンダーロイン (フィレ正肉)

**211B143** チルド  
チャックロール (肩ロース)



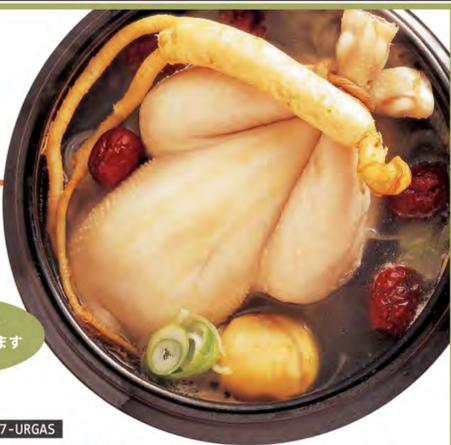
1 NEWS

## 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

フランス産家き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)

大ききのイメージ  
400~500g  
両手のひらに収まる程度



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

### カイユ (ウズラ)

大ききのイメージ  
150~190g  
片手のひらに収まる程度



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

### カイユ丸のツボ抜き方法



動画でcheck! 動画公開中

2024年 6月 入荷予定

**253G71A-URGAS** NEW!  
カイユ セミデゾッセ トウネル (ウズラ丸 頭無 ツボ抜き 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・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！

**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14.5cm

**NEW!** ソシソン アライユ (ガーリック ソーセージ)  
長さ約18cm

**NEW!** ソーシース デフランクフォール (羊腸使用 ドイツ風スモークソーセージ)  
長さ約17cm

### 手作り派の方はこちら！

背脂はデリス ドックロベールブランドではありません。

### 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-PCBBS**  
冷凍・約1kg/PK(MP)・約2P/PK・12PK

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※

## 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、脂が少なくマイルドな味わいが特徴です。その反面、正肉と同様、たんば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)(V)・約2P/PK・12PK

2024年 6月 入荷予定

ミルックフェッドらしい色合いと風味

やわらかいので中心のスジを取らなくてもOK!

参考 成牛のサガリ

ミルクフェッド仔牛のサガリ

### 豆知識

「ハラミ」？「サガリ」？

牛の横隔膜には筋肉が肋骨・腕骨側と腰椎側についています。肋骨側(ハラミ)に腹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、どっちがどっち？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。



## 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、カットをすると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。



## 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持つ定番食材

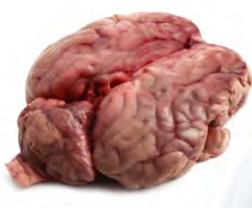
色合いはレバーに似ていますが、コリッとした全く違う食感を持つキドニーは、フランス料理ではロニョンドヴォと呼ばれフレンチでは定番の食材です。下処理をきちんとすればクセも少なく食べやすい内臓で、シンプルにローストやソテーでもご利用いただけます。



## ミルクフェッド仔牛 ブレイنز (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ながら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。



内臓番外編

マルチョウ・シマチョウも開発中です!

マルチョウ (小腸)

シマチョウ (大腸)

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脂身が少なく、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、あえて洗浄を抑え、脂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

または 弊社担当営業 までどうぞ!

HP お問合せフォーム

https://toptrading.co.jp/inquiry/

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や動画をご確認いただけます。

2024年 6月 入荷予定

273D4PB-INLCA

イタリア産ミルクフェッド仔牛 ブレイنز(セルヴェルドヴォ) (脳髓)

冷凍・約400g/P(MP)(V)・2P/PK・12PK

基本の下処理方法

動画で check!

動画公開中

メニュー例：子牛セルヴェルのムニエル、グルノーブル風 (洋食・フレンチ)

レシ公開中

# 2 FEATURE イタリア産 ミルクフェッド仔牛

ITALY 2024 Only One TOP TRADING CO. (FAR EAST) LTD. Italian Milkfed Veal INALCA VITELLO DA LATTE

## 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。

レシピ動画公開中

ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2023 日本代表 石井 友之 シェフ SIRHA BOUCHE D'OR TEAM JAPAN

【特別企画レシピ】 SIRHA BOUCHE D'OR 2023 特別賞 TOP TRADING CO. (FAR EAST) LTD.

この食材を使いました! リドヴォの詳細な下処理方法も解説しています。

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックで動画を ご確認いただけます。

273D4E6-INLCA

ストリップロイン (サーロイン芯 スキンオンバラ先付)

冷凍・約1.5-2.5kg/P(IP)(V)・6P

273D4N5-INLCA

スウィートブレッド (リドヴォ) セット (胸腺)

冷凍・約500g/PK(MP)・20PK



写真：ミルクフェッド仔牛フィレ肉のグリエ、マスタード風味

この食材を使いました!

273D4GK-INLCA

テンドーロイン サイドストラップオン (フィレ サイドストラップ付)

冷凍・約0.9-1.1kg/P(IP)(V)・10P

レシ公開中

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。

273D4PW-INLCA

レッグボーン (仔牛骨 11分割)

冷凍・20kg(B)・20kg定貢

フォントヴォのとり方

フォンドヴォ作りに最適なレッグボーンを使いやすい11分割カットでお届けします。フォンドヴォのとり方は右記からCheck!

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。

3 FEATURE SPECIAL PRICE お試し価格 キャンペーン

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 (骨付背肉)

冷凍・0.8-1.2kg/P(IP)(V)・8P

2G3A1A2-PUREN

フレンチラック キャップオン (骨付背肉フレンチスタイルカブリ付)

冷凍・500-700g/P(IP)(V)・8P

特別価格販売中

レシ動画公開中

ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2015・2019 日本代表 高山 英紀 シェフ SIRHA BOUCHE D'OR TEAM JAPAN

【特別企画レシピ】 SIRHA BOUCHE D'OR 2023 特別賞 TOP TRADING CO. (FAR EAST) LTD.

この食材を使いました! ラム肉の詳しい下処理方法も解説しています。

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックで動画を ご確認いただけます。

2024年 6月 入荷予定

273D4E6-INLCA

ストリップロイン (サーロイン芯 スキンオンバラ先付)

冷凍・約1.5-2.5kg/P(IP)(V)・6P

273D4N5-INLCA

スウィートブレッド (リドヴォ) セット (胸腺)

冷凍・約500g/PK(MP)・20PK

5 FEATURE

# 本格スイーツ特集

for better taste 美味しく食べるアドバイスも掲載!

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のラインア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。

詳細はQRコードから!

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

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 & パジエット）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。

\*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 サルトナレーズン
- 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

直径約5-6cm

詳細はこちら



## 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

6-7\* 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 クリームブリュレ
- 1636533-SMCHL ミニマドレーヌ チョコレート

6-7 長さ約9cm

3種共通規格: 冷凍・約18g/P(B)・2.45kg(約130-140P)



詳細はこちら



チョコレートなどのコーティングやナッツなどのトッピングでミニサイズのお楽しみを更にアップグレードしてください。

## 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。



直径約15.5cm

1535132-ECEZA バスクチーズケーキ 冷凍・600g/P(IP)・6P



for better taste 美味しく食べるアドバイス

パルで提供されたのが発祥のバスクチーズケーキ。黒こしょうをふり、ワインと一緒に楽しむ大人の食べ方もあります!

## タルトレット 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。



直径約11cm

バターと砂糖でしっかりとキャラメリゼしたフランス産りんご

バタークラスト

16354J1-BONCO タルトレット タタン 冷凍・120-130g/P(MP)(T)・8P/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。



高さ約3cm

高さ約4.5cm

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

詳細はこちら



3 NEWS

## 2024 GOURMET CATALOG



## 総合カタログ 2024年度のご案内

電子カタログはこちら



2024年度版トップ・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。

約260商品掲載! お肉や食肉製品、パンやケーキなど、取扱全商品を掲載!

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

- お申込みにつき1冊のご進呈となります。
- 発送まで1週間ほどお時間をいただきます。また、営業スタッフより事前の確認のご連絡をさせていただく場合がございます。

~「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~

世界から選りすぐった、美味しい食材をお届けします。  
**トップ・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



商品情報やレシピ、お得な情報など配信!

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!

