

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

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!

SAKURA

NEWSLETTER *Duplex*

2020年10月6日号 ~ VOL.04 ~

紙版チラシ

さくら通信 57号
2020年秋号
同時発行号

新しい **特集**

年末年始のかたち

— 年末年始おすすめ食材 —



購読登録
の
飲食店様

抽選で
10名様に1人
プレゼント

シャラン鴨
プレゼント
キャンペーン

新商品情報
売上急上昇商品
安定在庫のある
特価品6選

プレゼントキャンペーンの

お知らせ

いつもさくら通信デュプレックスのご購読ありがとうございます。
この度、購読していただいているお客様および新規ご登録の
お客様を対象にプレゼントキャンペーンを実施します!

購読ご登録が
まだのかたは
こちらから

購読登録
の
飲食店様

抽選で

10名様に1人※
プレゼント

※応募定員 1,000 名様まで

フランス産 シャラン鴨

骨付きムネ **4** ピース (約 3 kg)

保存温度：冷凍 賞味期限 2020 年 12 月 31 日



クリックしてシャラン鴨の
詳細をチェック

・ 1ピース約 600-850g (真空パック) ・ ケースサイズ：約 42x26x9 cm

※プレゼント獲得にはメルマガ登録後、以下より別途応募が必要です。

応募締切

2020年

10/24^土

ただし応募者数が 1,000 名に
達した場合は上記より前に
締切らせていただきます。

プレゼント詳細情報 応募フォームはこちら

- ・ 応募は飲食店のお客様のみが対象となります。(飲食を提供するホテル・宴会場等を含む)
- ・ すでに登録されている方は何もせずそのまま応募できます。
(弊社スタッフと過去に名刺交換をされている方、メールアドレスをウェブ上で公開されている方は既に登録されていることがあります。)
- ・ メルマガサービスに未登録の方はこちらのプレゼント応募をもって自動的に購読登録が完了します。
- ・ 一度登録頂いていても抽選時に配信停止の手続きをされている場合は無効となります。
- ・ 当選は賞品の発送をもってかえさせていただきます。(応募フォームよりご希望の受取日をご指定ください。)



CONTENTS

紙版チラシ

さくら通信 2020年秋号 **57号**
同時発行号



今回のさくら通信デュプレックス4号は「紙版チラシ『さくら通信57号』同時発行版」として全国約2万件の飲食店の皆様に郵送しているチラシと同じ内容をお届けします。

特集

PAGE
10

冷めても美味しい

年末年始 おすすめ食材

PAGE
04 新商品情報



PAGE
07 売上急上昇商品

安定在庫のある

PAGE
15

特価品

価格
応相談
おすすめ
6 選

NEW ARRIVAL

新商品情報

2020年に入り登場した新しい商品のご紹介です。
新型コロナウイルスの発生による混乱で十分にご紹介できる
機会がないまま現在に至ってしまいました。
是非じっくり確認してみてください。

フランス産 **マトン**



ロックフォールチーズ生産用メス羊

1,500 日以上
穀物肥育

Brebis issue du bassin
laitier de Roquefort



ボンレスレッグ 新登場

大好評のミルキーでコク深い濃厚な
マトンにボンレスレッグが新登場

世界3大ブルーチーズとして知られるロックフォールチーズの原料となる乳をとるために飼育される特別な羊で、そのミルキーでコク深い味わいで高評価を頂いているフランス産マトンに新しい部位が登場しました。

モモですがサシも十分はっており、クセのない甘みを感じる赤身と脂の美味しさは絶品です。脂身が少なく扱いやすいうえ、価格も魅力的なおすすめの新商品です。



● : ロックフォール酪農地域

ロックフォール村

取扱い部位等
フランス産マトンの
詳細チラシはこちら



クリックしてチラシをチェック



NEW!

ボンレスレッグ
(骨抜きモモ)

モモでもこんなに
サシが入っています!

**ボンレスレッグは
価格も魅力!**

ボンレスレッグならオーストラリア、
ニュージーランド産のグラス
フェッドのマトンの同部位と同じ
価格帯でのご提供が可能です!



クリックして
拡大画像をチェック

画像ギャラリー

1・2: 主な品種は「ラコーン種」と呼ばれる、頭が細長く真横に伸びた細長い耳が特徴の品種です。
3: フランスマトンの枝肉の画像 4・5: イタリアンマトン串 (アロステイチーニ) やジンギスカンなどにも最適です。





イタリア



コルテボーナブランド

生ハム & サラミ

NEW! グアンチャーレ *Guanciale*

イタリア語の「頬 / guancia」から名づけられたグアンチャーレはその名の通り豚の頬肉で作られた生ハムです。その独特な食感は生食でも美味しいですが、カルボナーラ、アマトリチャーナによく使われます。



グアンチャーレ ハーフカット

クリックして拡大
写真をチェック



NEW! ヴェントリチーナ *Ventricina*



直径約 9cm

ヴェントリチーナ ハーフカット

イタリア半島中部、アドリア海側にあるアブルツォ州周辺名物の粗挽きサラミです。とうがらしやパプリカを使用し、鮮やかな赤色とバランスのとれた心地よい辛みが特徴です。そのままはもちろん、チーズとの相性が良いため、ピザのトッピングやチーズと合わせたサンドイッチ、オードブルなどにどうぞ。

クリックして拡大
写真をチェック



新商品ではないですが
こちらもおススメ

Prosciutto di Parma DOP

パルマハム スライス

パルマハム協会認定の王冠マークのついた 18ヶ月熟成のパルマハムスライスです。0.7mmという薄さでスライスしているため、舌触りも非常によく、更に1枚当たりの単価もお得になります。

パルマハム スライス D.O.P.
(18ヶ月熟成)



ブランド紹介動画 (英語)



コルテボーナブランドのメーカーであるイタリア・アリメンタリ社の紹介動画 (英語) です。動画の一番最初にでてくるブゼット工場ではヴェントリチーナが生産されています。また最後に登場するエミリアヒルズではパルマハムの生産とスライスが行われています。動画のタイトルには「BIS」ブランドとありますが日本向け製品は「コルテボーナ」ブランドとして輸入をしています。

ナが生産されています。また最後に登場するエミリアヒルズではパルマハムの生産とスライスが行われています。動画のタイトルには「BIS」ブランドとありますが日本向け製品は「コルテボーナ」ブランドとして輸入をしています。

本動画は動画投稿サイトの共有機能を使用して紹介しており、トップ・トレーディング(株)の所有するものではありません。リンク先は動画所有者の都合により削除されることがあります。

HOT PRODUCTS

売上 急上昇商品



この半年で売上が急上昇している商品です。
コロナの中でも、コロナの中だからこそ、
「売れる」「使える」商品です。

安価な価格で人気を伸ばした商品

肉の加工品としては相当価格が安い事、様々なメニューに使用しやすい事から、惣菜やお弁当、居酒屋的なメニュー食材として売上を伸ばしました。一度価格をお問い合わせください!



コーンとソーセージのバター炒め

スキンレスソーセージ



使いやすいサイズと価格のポークソーセージ

食べやすくアレンジしやすい 20g のポークソーセージです。子どもからお年寄りまで食べやすい食感と味わいで、デイリーなお惣菜やお弁当の食材にぴったりです。

シンプルな味わいで
いろんなメニューに
使いやすい



ソーセージの素揚げ



ジャーマンポテト



直径
約 19 mm

約 8 cm

スキンレスポークソーセージ



やわらか焼肉シリーズ (結着加工成型肉)

柔らかなお肉を低価格で提供できる加工肉

オーストラリア産牛肉に国産牛脂を配合した加工肉です。解凍しても、焼いても型崩れせず、柔らかい食感をお楽しみいただけます。安定した品質とリーズナブルな価格でお弁当やランチなどのボリュームメニューにご活用ください。

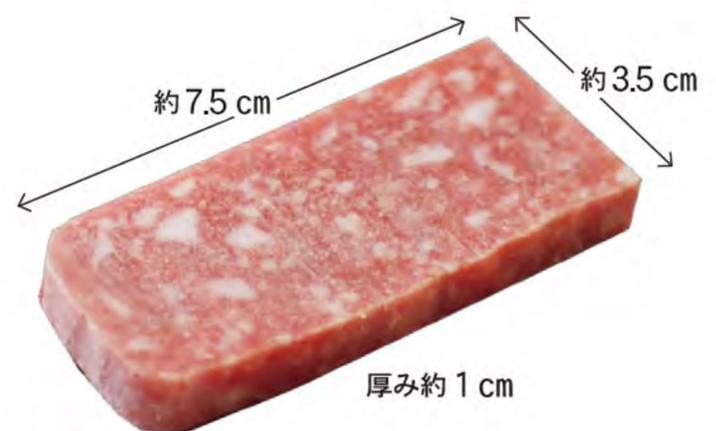


やわらか焼肉
ビーフ (加工成型肉)



やわらか焼肉
ビーフ&チキン (加工成型肉)

国産鶏肉配合
であっさり、更に柔らかい!



約 7.5 cm

約 3.5 cm

厚み約 1 cm



ステーキ定食 (成型肉)

※当商品は成型加工 (結着) した商品です。加熱は解凍してから行い、必ず中心部まで十分に加熱してください。またメニュー等にご使用の際は「成型肉」の表記が必要となります。

売上急上昇商品

HOT PRODUCTS

— テイクアウト・ランチ食材として人気を伸ばした商品 —

緊急事態宣言下ではテイクアウト需要、その後はランチの食材として単価が安く、レストランらしいメニューを作ることができる商品に人気集中しました。

フランス産 バルバリー種鴨  フランス産
骨付きモモ各種 (キュイス)

高品質ながらも
コストパフォーマンスの高い鴨



DDL
Barbarie

ブルターニュを中心としたフランス北西部は野生の鴨が海岸地帯の沼地に飛来していたことから、古くから鴨の飼育

が盛んに行われてきました。

このフランス北西部で生産される DDL ブランドの鴨は脂身と赤身のバランスのとれた味わいと使いやすい価格帯が人気です。特に骨付きモモはボリュームと見栄えのあるランチやテイクアウトメニューを作ることができるため人気を集めています。

ブルターニュ & ペイドラロワール
地域圏



DDL DOMAINE DE LANVAUX
ドメヌドゥランヴォー

カネット (メス)

カナール (オス)



キュイスド カネット (モモ骨付)

キュイスド カナール (モモ骨付)

旨みの強い美しい黄金色の脂が特徴の鴨

Barbarie
JAUNE

ジョーヌ (janue) とはフランス語で黄色という意味ですが、その名の通り濃い黄色の脂身が特徴のフランス東部、ブルゴーニュ産のバルバリー種鴨です。脂身が黄色いのは、とうもろこしを多く含む飼料を豊富に与えているため、赤身も深く鮮やかな色合いになります。



カネット (メス)

カナール (オス)



キュイスド カネット ジョーヌ (モモ骨付)

キュイスド カナール ジョーヌ (モモ骨付)

クリックして拡大
写真をチェック

皮下脂肪のつぶつぶが美味しさの決め手

ジョーヌの脂身を切ると断面に現れる「つぶつぶ」。これは長期間とうもろこしで肥育することによりじっくりと形成された旨みの詰まった皮下脂肪の状態です。せっかく蓄積したこの美しい粒が高温で溶けて破壊されないよう、温水による湯漬 (ゆづけ) を行わずワックスのみで短時間で脱羽 (だつう) 処理を行っています。調理の際、この旨みの詰まった脂肪の粒が溶け出すことにより、美味しさを強く感じる事ができるのです。





冷めても美味しい 年末年始 おすすめ食材

“ウィズコロナ”で変わる 新しい年末年始のかたち

オードブルもおせちも少人数向け、切り分け済みで衛生的に食べられるかたちに—



家族や親せき、友だちなど、大勢が一同に集まりお祝いをする…。

コロナと共に過ごす今年の年末年始はそのような従来のスタイルではなく、それぞれが新しいかたちで過ごすことになりそうです。

オードブルは1～2人用のお皿で楽しみ、おせちは食材を敷き詰める重箱とはちがったスタイルが登場しそうです。

形は変わってもごちそうでお祝いをする気持ちはそのまま、年末年始を楽しめる食材を集めました。

おうちで楽しめる新しいかたちのオードブル・おせちは
今まで以上に需要上昇が期待できます。

年末年始 おすすめ食材

冷めても美味しい

そのまま使えるおせち・オードブル食材として



1. 生ハム・ハム スライスパック

トップ・トレーディングの生ハム・ハム・サラミのスライス製品は ISO22000 を取得した衛生的なグループ工場生産しています。すべて真空、またはガス置換にて密封され、パックには小売りにも対応できる表示シールも貼付していますのでパックのままオードブルセットとして組み込むことも可能です。



ハモン セラーノ

そのまま盛り付けるだけでも特別なご馳走の雰囲気を出すことができるのが生ハム。スペイン産の白豚から作られるハモンセラーノは、世界三大ハムとして、パルマハム同様に高い知名度がありながらも安価で手に入るため人気を集めています。



スペイン産 (国内スライス)
ハモンセラーノスライス 200g
(真空パック) ※温度帯お問い合わせください。

モルタデラ アソート

プレーン & ピスタチオ入

イタリアのレストランガイド、「ガイド・エスプレッソ」で高評価を取得した人気のモルタデラのアソートセットです。プレーンとシチリア産ピスタチオを散りばめた香りのよいピスタチオ入の2種が5パックずつアソートされています。



薄切りだから口どけの良い舌触りが実感できる!

厚さ約
1.2mm

クリックして拡大画像をチェック

イタリア産 (国内スライス) モルタデラ アソート 250g
(真空パック)

冷めても美味しい

年末年始 おすすめ食材

おせち・オードブル食材の加工用原料として



2. ミルクフェッド仔牛

離乳後も主に脱脂粉乳を飼料として育てられる仔牛、「ミルクフェッド仔牛」は美しく淡いピンク色の肉色が特徴で、やわらかな食感とほんのり甘いミルクを感じさせる風味を持ち、高級食材として広く認知されています。そんな高級食材でも比較的安価に入手でき、パーティー用メニューに活用できる部位をご紹介します。

スキンレスタン



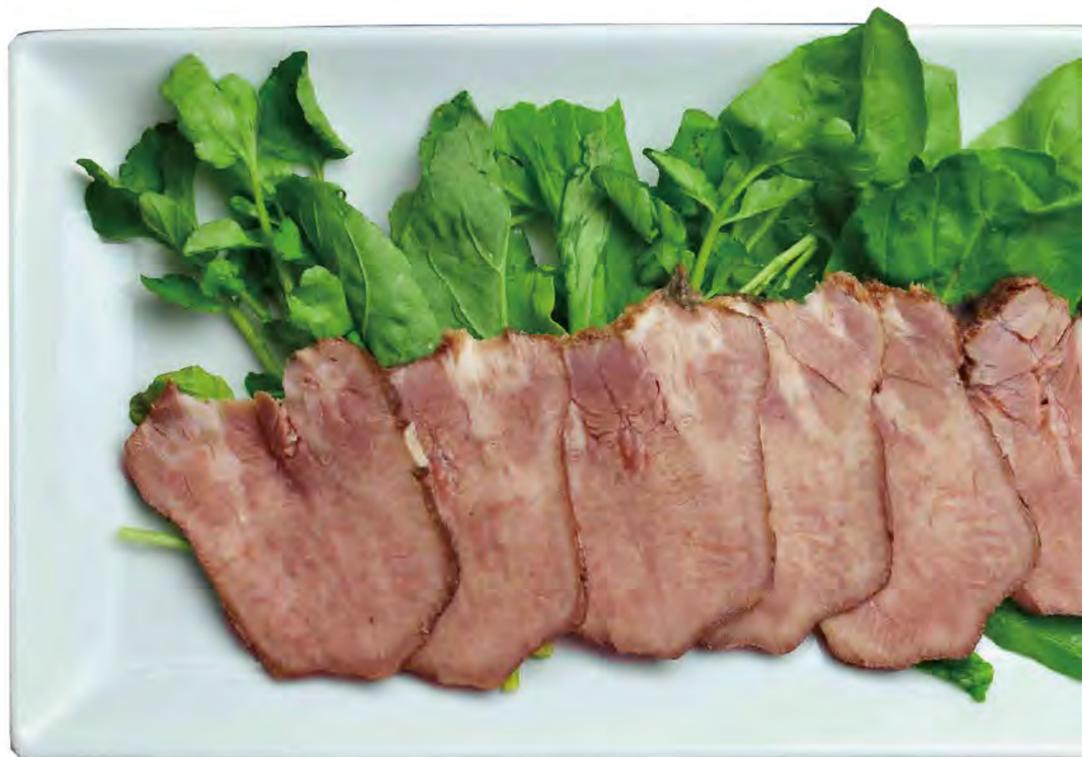
イタリア産

クリックして拡大
画像をチェック



イタリア産ミルクフェッド仔牛
スキンレスタン

ミルクフェッド仔牛のタンはタン先までやわらか。あらかじめ皮を除去しているので加工も簡単です。タンスマークやコールドタン（タンの塩漬）など高級感のあるオードブルメニューにどうぞ。もちろんステーキなどにもご利用いただけます。



リドヴォー（胸腺）



イタリア産

オランダ産

フォアグラ以上の珍味とよばれるリドヴォーも年末年始ならではの特別なメニューにぴったりです。そのねっとりとした白子のような味わいは格別です。ソテーや香草焼きはもちろん、オードブルやおせち向けには冷めても美味しいテリーヌなどの食材としていかがでしょうか。



イタリア産ミルクフェッド仔牛
スウィートブレッド（リドヴォー）セット
（胸腺、喉側・心臓側セット）



オランダ産ミルクフェッド仔牛
スウィートブレッド（リドヴォー）
ハート（胸腺、心臓側のみ）



年末年始 おすすめ食材

冷めても美味しい

そのまま使えるおせち・オードブル食材として



3. シャルキュトリ / メッツゲライ

オードブルの強い味方なのがハムやパテなどのいわゆる「食肉加工品」。フランス語で「シャルキュトリ」、ドイツ語で「メッツゲライ」と呼ばれる品々です。それぞれ本場フランス、ドイツで流通している商品のため、国産とは違うしっかりとした味わいの逸品ばかりです。解凍だけで食べられるうえ、手頃な価格帯なのも魅力です。

クリックして拡大
画像をチェック



パテドカンパーニュスタンダード
(田舎風豚のパテスタンダードタイプ)

パテドカンパーニュ



冷蔵庫で解凍し、切り分けるだけで味わえる本場フランスのパテ2種です。断面は約4×5.5cmで、長さ15cmと小さいので一人用のポーションに切り分けが可能です。

アイスバイン



ゼラチン質の多い豚のスネ肉を丸ごと使ったハムです。本場ドイツではザワークラウト（キャベツの酢漬け）と共に煮込む料理が定番です。解凍後そのまま切り分けてハムとして食べてもスネ肉らしい食感と心地よい塩味をお楽しみいただけます。



アイスバイン

レバーケーゼ



ふんわりとしたまろやかな食感が特徴のドイツ風ミートローフです。薄くスライスしたり短冊状に切ったり、自由にカットして盛り付けることができます。

解凍後そのままでも美味しく食べられますが、軽くフライパンで焼き色をつければ香ばしさが増します。一口サイズのキューブ状にカットすれば食べやすいオードブルとしても活躍します。



レバーケーゼ



お知らせ

ドイツ産アイスバインおよびレバーケーゼについて

ドイツでのアフリカ豚熱（ASF）発生に伴う輸入停止措置（2020年9月11日実施）により豚肉加工品である上記商品の入荷ができなくなる予定です。ご利用の際は最新の在庫状況等お問い合わせください。

年末年始 おすすめ食材

冷めても美味しい



おせち・オードブル食材の加工用原料として

4. フォアグラ ポーション

誰もが「ごちそう」と認めるフォアグラ。その中でもとにかく味が濃く、旨味が強いのが IGP を取得したデルモンブランドのフォアグラです。均質で美しいカットと焼いても脂が溶け出しにくい事でも高く評価を得ています。



コクのある
味わい
ペリゴール産
I. G. P.

美しい外観
安定したサイズ
と
美しい断面

溶けにくい
焼成
歩留 **95%** 以上



フォアグラド カナール ポーション I.G.P. 40-60g
フォアグラド カナール ポーション I.G.P. 25-40g

※当社調べ 焼成方法により若干異なります。

フランス、ペリゴール地方は一日の日照時間が長く、良質なトウモロコシの産地でもあります。このペリゴールを中心としたフランス南西部産のトウモロコシを飼料として与え、ガバージュにも使用したデルモンのフォアグラは、通常のフォアグラに比べ黄色く、芳醇なうまみとコクを持ちます。

濃厚であるからこそあっさりとした味付けやダシを使うとその美味しさが引き立てられるため、和の食材としておせちにも取り入れてみてください。

おせちに取り入れたい
和のレシピアイデア

クリックしてレシピアイデアをチェック!

紙面では語り尽くせない美味しさと使いやすさの秘密はチラシをご確認ください!!



クリックして
チラシをチェック



工場紹介動画 (フランス語)



デルモンのフォアグラのポーション加工は独自の高い技術と設備を駆使しており、社外秘のためこちらの映像には出てきませんが、工場自体の最新の設備と効率化した生産ラインの様子をご確認いただけます。

本動画は動画投稿サイトの共有機能を使用して紹介しており、トップ・トレーディング株の所有するものではありません。リンク先は動画所有者の都合により削除されることがあります。

SALE SALE SALE

価格
応相談

安定在庫のある

特 価



6 おすすめ 選



新型コロナの影響で売上が低迷し、在庫が滞留している商品たちです。行き場をなくしてしまったこれらの商品に罪はありません。どれも自信をもっておすすめできる商品です。特価にてご案内しますので是非、この機会にご利用ください。

安定在庫のある

特価

品

6 おすすめ 選

SALE SALE SALE

オーストラリア産

冷凍“シュリンクパック”ラムラック



1

新鮮な状態で凍結された鮮度のよい商品です

シュリンクパックはオーストラリアの冷凍肉の包装形態としてはスタンダードなのですが、日本ではあまり見かけないため真空パックの空気がもれているような印象を与えてしまい、売れ残ってしまいました。

実はシュリンクパックは鮮度がよい状態で凍結をしているからこそ可能な包装形態なのです。

9リブで歩留まりもよい使いやすい商品です。是非この機会にご購入ください。

真空漏れではないのです...



オーストラリア産ラム
スタンダードラック 9リブ
(シュリンクパック)

おすすめポイント

価格が割安なうえに鮮度もよく、品質にも満足いただけます。9リブなので歩留まりもGOOD! お問合せ時は「シュリンクパック分」とお伝えください。

オーストラリア産 スターク仔牛

ポイントエンド ブリスケット (肩バラ)



2

これからの季節にぴったりの煮込み用食材

主にパーティ用の煮込み食材として使用されていたことから、コロナ禍の今は在庫がたくさんあります。煮込み用部位のためこれからの秋冬の季節にぴったり、価格的にもランチやテイクアウトの食材としても十分に使うことができます。

おすすめポイント

秋以降のランチやテイクアウトにぴったりの食材です。脂身の少ない部位で歩留まりもよく、シチューなど、煮込みにおすすめですが、もちろん焼き材としても利用可能です。お買い得のこの機会に是非ご利用ください!



オーストラリア産スターク仔牛
ポイントエンド ブリスケット
(前バラ正肉)



安定在庫のある

特価



6 おすすめ 選

SALE SALE SALE

スペイン産 イベリコ豚

肩ロース & ネックサイド肩ロース



3



ベジョータ



スペイン産イベリコ豚ベジョータ 肩ロース

通常の肩ロースの首側だけの部位です。
サシが多いのでしゃぶしゃぶにおすすめです!

セボ



スペイン産イベリコ豚 セボ
ネックサイド肩ロース
(首側肩ロース)

最高グレードのベジョータも特価でご案内

ドングリの森林で放牧される最高グレード、「ベジョータ」グレードの生産は放牧期間に合わせ、12～3月に限られていますが、新物が入荷したタイミングでコロナの打撃を受けてしまいました。

セボグレードのネックサイド肩ロースも同じく特価でご案内中です。

肩ロースは焼き材はもちろん、しゃぶしゃぶ、とんかつ、その他万能に使える部位ですのであらゆる用途にご利用ください。

おすすめポイント

今後も豚肉の世界相場は上昇傾向にある中で、お得な値段でイベリコ豚を購入できるチャンスです。特にベジョータは通常値が下がらない高級豚、是非この機会をご利用ください。

イベリコ豚の餌・飼育法による呼称

	デ ベジョータ DE BELLOTA	デ セボ デ カンポ DE CEBO DE CAMPO	デ セボ DE CEBO
デエサ放牧 開始時期	10月1日 ～12月15日	放牧規定なし (屋外飼育)	放牧規定なし (屋内飼育)
補完飼料	与えてはならない	規定なし	規定なし
放牧期間とその 間の増体重量 と畜最低月齢	最低 60 日間 /46kg 以上	最低 60 日間 屋外飼育	規定なし
	14ヶ月	12ヶ月	10ヶ月

※トップ・トレーディングでは「セボ デ カンポ」の取扱いはございません。



安定在庫のある

特価

品

6 おすすめ 選

SALE SALE SALE

ドイツ産生ハム 国内スライス

トッピング用生ハム (バウアルンシンケン)

一番お買い得な輸入生ハム

トップ・トレーディングが取り扱う輸入生ハムの中で、一番お買い得な生ハム、ドイツ産バウアルンシンケンをもっとお得に提供できるように大容量の500g切落としタイプにした商品です。

1パックに約46枚もはいつているのでその名の通りサラダやパスタ、ピザのトッピングに贅沢に使用できる一品です。



ドイツ産 (国内スライス)
トッピング用生ハム 500g (真空パック)

おすすめポイント

バウアルンシンケンとはドイツの一般的な生ハムで、安価ではありますがドイツ産豚もも肉を100%使用した無加水生ハムです。トッピング用という名ではありますがそのままでも十分に美味しくお召し上がりいただけます。

お知らせ

ドイツ産トッピング用生ハムについて

ドイツでのアフリカ豚熱 (ASF) 発生に伴う輸入停止措置 (2020年9月11日実施) により豚肉加品である上記商品の原料の入荷ができなくなっています。ご利用の際は最新の在庫状況等お問い合わせください。

フランス産

シャラン鴨 バター&フィレ



5

高級食材だからこそコロナの打撃を大きく受けました

言わずと知れた高級食材、シャラン鴨。ホテル・レストラン向け食材のため、コロナ禍で需要が激減しました。処分価格にて大放しします。是非お問い合わせください。

さくら通信
デュプレックス

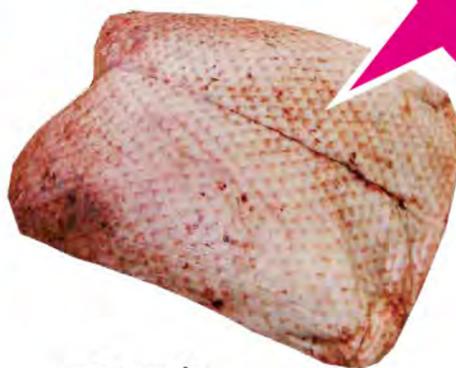
購読登録
の
飲食店様

詳細情報
応募フォームは
こちら

抽選で
10名様に1人
プレゼント

詳しくは P.2 を
ご覧ください。

フランス産
フィレド カナール
シャランデ
(シャラン鴨ムネ骨無)



フランス産
バトード カナール シャランデ
(シャラン鴨ムネ骨付 (カブト))

クリックして
チラシをチェック



おすすめポイント

抽選でのプレゼント企画を実施するほど在庫が余っている商品です。シャラン鴨の価値を分かっている方にこそ是非使っていただきたいです。価格のご相談、お待ちしております。

安定在庫のある

特価

品

6 おすすめ 選

SALE SALE SALE

フランス産

フィレドカナル & カネット ジョーヌ

フランス産

部位で明暗が分かれた黄金色の脂が特徴の鴨

9ページで キュイス (モモ骨付) を「売上急上昇商品」として取り上げているカナルジョーヌですが、不本意ながらフィレ (ムネ骨無) はこちらの紙面でのご紹介となります…。詳細は右記のチラシや P.9 をご確認ください。



おすすめポイント

トウモロコシを飼料として豊富に与えることで形成されるジョーヌの美しい黄金色の脂。この特長を最大限に堪能できる部位がこちらのフィレです。
ワイルドで野性的なシャラン鴨とは違った、上品ですっきりとした味わいをお楽しみください。

クリックして拡大画像をチェック

クリックしてチラシをチェック



皮下脂肪のつぶつぶが美味しさの決め手

フィレド カナル ジョーヌ (ムネ骨無)
フィレド カネット ジョーヌ (ムネ骨無)

詳しくは P.9 の「売上急上昇商品」をご覧ください。

大量使用注意

品薄商品

DANGER



ハンガリー産
マグレドカナル
ミュラー種鴨ムネ骨無

昨年の値下以降需要が集中したうえ、ハンガリーでの鳥インフルエンザ発生による供給停止で品薄状態です。今後の入荷見通しが不透明なため秋冬、年末年始のメニュー使用時には在庫をご確認いただきますようお願いいたします。

品薄によりご迷惑をおかけしております。

下記代替商品をご利用ください。

在庫余裕あります

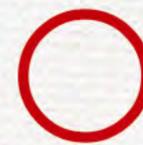


ハンガリー産
チェリバレー種鴨 ムネ骨無



お問合せ
ください

フランス産バルバリー種
フィレドカナル (雄 ムネ骨無)



お問合せ
ください

フランス産バルバリー種
フィレドカネット
(雌 ムネ骨無)

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.