

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 2020年秋号 **57**

## FEATURE 特集

**1** できることがたくさん！ P.1  
さくら通信デュプレックスのご紹介

**2** 逆風の中だからこそ売れました  
売上急上昇商品 P.2

**3** 冷めても美味しい P.3  
年末年始おすすめ食材

**4** 安定在庫のある P.4  
特価品6選

**NEWS** 新着情報 ①  
新商品情報 P.2

**COLUMN** コラム ①  
大量使用注意 P.4  
在庫品簿：ハンガリー産マグレド カナール

TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.

発行元：  
●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20  
TEL：06-6567-0722 (代) FAX：06-6567-5615  
●札幌：〒063-0632 札幌市西区豊栄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：03-5821-1187  
●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22 (第一平野ビル)  
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051

各マークの説明  
NEW! 一新発売、続々と登場する新しい商品たちをこのマークで紹介いたします。  
Only One 一オンリーワン、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。※本誌発行時点  
HALAL 生産 一各地のハラール認定を認めた工場にて生産された商品です。

## 1 FEATURE

ご登録のお客様にメールでお届けします 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

この紙面、さくら通信57号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 10月6日配信  
さくら通信 VOL.04 デュプレックス  
でもご確認いただけます！  
※配信後に購読登録された方もご確認可能です。

紙面にこのマークを見つけたら...  
SAKURA NEWSLETTER Duplex  
デュプレックスならではの！  
同じ記事でも電子版のデュプレックスなら追加機能が利用できる箇所です。

デジタルだから...  
拡大できる  
デジタルだから...  
動画が見られる  
デジタルだから...  
リンクに飛べる  
デジタルだから...  
問合せも簡単

スマホ  
パソコン  
タブレット

デジタルだから...  
購読登録を簡単に行えます！  
ご登録のお客様にメールでお届けします

Q. さくら通信デュプレックスって何？  
A. ネット上で閲覧できる、デジタル版のブック形式のさくら通信です。

さくら通信デュプレックスは、トップ・トレーディングメールマガジンサービスに登録いただくとご購読いただけます。※さくら通信デュプレックス以外のメールマガジンもお届けします。

### メルマガ登録方法 ①

以下アドレスまで空メールを送ってください。  
**top\_trading@w.bme.jp**  
空メール送信後、本登録のご案内メールが届きますので画面に従って本登録を済ませてください。

### メルマガ登録方法 ②

トップ・トレーディングホームページより登録ください。

トップトレーディング 検索

<http://www.toptrading.co.jp>

トップページのデュプレックスのアイコンをクリックして登録に進んでください。

## 何が出来るの？

デジタルだから紙媒体ではできなかった色んなことが可能になり便利にご利用いただけます。

**拡大** できる  
興味のある商品の質感や細かな構造など、画面を拡大して確認することができます。

**動画** が見られる  
海外メーカーのプロモーション動画や静止画ではお伝えしづらかった取扱い方法などを動画でご紹介します。

**リンク** に飛べる  
商品の詳細情報やチラシなどのリンクを多数つけています。気になる商品はクリックして詳細を確認できます。

**問合せ** も簡単  
問合せや見積依頼なども時間を気にせず専用フォームでお問合せ可能です。

**他にも** 色々できる！

- ✓ 検索ができる！
- ✓ バックナンバーが見られる！
- ✓ リンクを送れば共有できる！
- ✓ いつでもどこでも手軽にみられる！
- ✓ 保管の必要なし！
- ✓ 濡れない、破れない！
- ✓ 紙を使わずエコ！

気になる商品の規格や詳細情報がわかる！

霜降りの具合や繊維の状態もよくわかる！

商品のコンセプトや生産者の様子がわかる！

早期や深夜でも時間を気にせず問合せできる！

購読登録の飲食店様

気になる商品の規格や詳細情報がわかる！

早期や深夜でも時間を気にせず問合せできる！

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3kg)  
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

SAKURA NEWSLETTER Duplex デュプレックスならではの！

※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。

詳細情報・応募フォームはこちら  
<https://ws.formzu.net/dist/S20608523/>  
または右記のQRコードを読み取り

SAKURA NEWSLETTER Duplex デュプレックスならではの！

クリックして応募ページにGO!

**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させていただきます。

※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。)



### 3 FEATURE

# 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。

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 で生産しています。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演出する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。



2Y3237C 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)  
200g (約14枚) /PK (MP)(V)・20PK ※温度帯お問い合わせください。



クリックして拡大画像をチェック

### モルタデラ アソート プレーン & ビスタチオス

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ビスタチオスを散りばめた香りのよいビスタチオ入りの 2 種が 5 パックずつアソートされています。

2Y3717F 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)  
冷凍・250g (約15枚) /PK (MP)(V)・5PK×2種



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

そのまま使えるおせち・オードブル食材として

## 3. シャルクュトリ / 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

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 4×5.5 cm で、長さ 15 cm 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。

2637373  
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)  
冷凍・350g/PK (P)(V)・24P



### 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)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。

2537471 アイスバイン  
冷凍・約900-1400g/P (P)(V)・6P



### 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。

2537371  
レバーケーゼ  
冷凍・約1300g/P (P)(V)・4P



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



273D4P7  
イタリア産ミルクフェッド仔牛  
スキンレスタン  
冷凍・約500g/P(P)(V)・12P

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ため加工も簡単です。タンスモークやコンドタン(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。



273D4N5  
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)  
冷凍・約600g/P(V)・11PK



293D4N6  
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)  
冷凍・約800g/P(V)・8PK



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



クリックして拡大画像をチェック



フォアグラ ドカナル ポーション I.G.P.  
40-60g 263G2V2 冷凍・20P/PK・5PK  
25-40g 263G2V5 冷凍・30P/PK・5PK

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ブランドのフォアグラは、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ざ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。



クリックして  
チラシをチェック



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!

### おせち 和のレシピアイデア



工場紹介動画 (フランス語)  
クリックして動画を再生

デルモンブランド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。

本動画は動画製作会社の共有機能を使用して撮影しており、トップ・トレーディング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

新型コロナウイルス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。

# 4 FEATURE 安定在庫のある 特価品 6 おすすめ 選

## オーストラリア産 冷凍「シュリンクパック」ラムラック

**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も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。



**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。

213A1A1  
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)  
冷凍・約1.1-1.4kg/P (IP)・約14-16P

## 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)

**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!



213D1H4  
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)  
冷凍・約2.0kg/P (MP)(V)・2P/PK・8-10PK

## スペイン産 イベリコ豚 肩ロース & ネックサイド肩ロース

**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。



253J74K  
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)  
冷凍・約1.3-1.8kg/P (IP)(V)・4P

**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	デセボデカンボ 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 デカンボ」の取扱いはございません。



掲載商品に関するお問い合わせは... Contact us for further information!

「さくら通信をみた」と弊社スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

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  
URL: http://www.toptrading.co.jp

メールでのお問い合わせ  
top\_contact@toptrading.co.jp  
Email inquiries in English, French, and Spanish are also welcome!

## 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更にお得に提供できるように大容量の500g切捨タイプにした商品です。

1パックに約46枚もはまっ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。



**おすすめポイント**  
バウアルンシンケン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。



2Y3Z77E 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)  
冷凍・500g (約46枚) /PK (MP)(V)・12PK

## フランス産 シャラン鴨 バトー&フィレ

**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。処分価格にて大放出します。是非お問い合わせください。



263G4ES 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)  
冷凍・200-350g/P (IP)(V)・5kg定買

263G4EX 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))  
冷凍・600-850g/P (IP)(V)・4P

抽選で10名様に1人プレゼント  
詳しくは画面をご覧ください。

詳細情報・応募フォームはこちら

**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きたいです。価格のご相談、お待ちしております。



## フランス産 フィレドカナール&カネットジョーヌ

**部位で明暗が分かれた黄金色の脂が特徴の鴨**

本紙第2面で 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ールジョーヌですが、不意ながらフィレ (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2面をご確認ください。

**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。



フィレド カナール / カネット ジョーヌ (ムネ骨無)  
カナール(雄) 263G1EK 冷凍・約350-400g/P(IP)(V)・約11P  
カネット(雌) 263G1EL 冷凍・約170-220g/P(IP)(V)・約22P

クリックして拡大画像をチェック  
SAKURA デュプレックスならできる!

クリックしてチラシをチェック  
SAKURA デュプレックスならできる!  
皮下脂肪のつぶつぶが美味しさの決め手  
詳しくは2面の「売上急上昇商品」をご覧ください。

## 品薄商品 大量使用注意

**品薄商品**  
ハンガリー産 マグレドカナール 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。



2H3G3FZ ハンガリー産  
チェリバレー種鴨 ムネ骨無  
冷凍・180-280g/P (IP)(V)・10kg定買

263G1EF フランス産バルバリー種  
フィレド カナール (雄 ムネ骨無)  
冷凍・300-350g/P (IP)(V)・5kg定買

263G1EG フランス産バルバリー種  
フィレド カネット (雌 ムネ骨無)  
冷凍・170-200g/P (IP)(V)・5kg定買