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
2022年初夏号 60

写真：ブラジル製インクレディブルバーガーパティ イメージ（第一面）

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：011-669-7330 FAX：011-669-7333
●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! ←新発売。販売開始予告、販売開始から間もない商品です。
- Only One ←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。※本紙発行時点
- HALAL生産 ←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 Duplex デュプレックスならできる！ ←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 もうしばらく…リーズナブルな価格で提供できます！ P. 2-3

“軒並み価格が上昇基調にある今、比較的相場が落ち着いている、高騰前の在庫がまだある、現地からの大幅値下げ、などの要因でリーズナブルな価格でまだ提供できるアイテムをピックアップしてご紹介しています。”

### 2 イタリア産生ハム輸入停止中 代替商品ラインナップ P. 4

“アフリカ豚熱の発生により当面イタリア産豚肉製品が調達できない中、おすすめのスペイン、フランス産の食肉製品をご紹介します。”

## NEWS ……新着情報

1 ついに登場！豆からできたパティ
プラントベース インクレディブルバーガーパティ P. 1

## COLUMN ……コラム

1 プラントベースミート 注目の理由 P. 1
2 鳥インフルエンザ 輸入停止の最新情報と再開までの流れ P. 2
3 アフリカ豚熱で輸入停止中 パルマハムはいつ解禁される？ P. 4

この紙面、さくら通信60号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 5月20日公開
さくら通信 VOL.08 デュプレックス
でもご確認いただけます！
https://toptrading.co.jp/duplex08/

## 1 NEWS

プラントベース
・Plant Based・

# インクレディブル バーガーパティ

ブラジル製

イメージ写真

1箱4枚入

2R3L111
インクレディブル バーガーパティ
（えんどう豆たんぱく加工食品）
冷凍・113g/P(MP)・2P/PK・2PK/箱・9箱

### えんどう豆から作られた 今注目のプラントベースのバーガーパティ

「プラントベース」とは「植物由来」を意味し、動物由来原料を避けて作られた食品の呼び名として日本でも頻繁に耳にするようになりました。

世界からあらゆる畜種の肉を輸入しているトップ・トレーディングですが、この度新しい時代のお肉、「代替肉」として注目が高まっている「プラントベースミート」の取扱いを開始しました！

「incredible/インクレディブル」は英語で「驚くほど素晴らしい」という意です。パッケージ箱の緑のロゴ「Incrivel/インクリヴェル」はポルトガル語で同じ意味をさします。

クオーターパウンド
食べ応え◎
約1枚113g

### ビーフに近い食感と風味

「えんどう豆」を使用し、よりお肉に近い食感と風味を実現

### 100%ヴィーガン対応

肉はもちろん、卵や乳なども一切使用していないヴィーガン対応

### 食物繊維たんぱく質

1枚当たりの食物繊維は13g、たんぱく質は18g

### お肉の栄養素

お肉を避けると不足しがちになる鉄分や動物性食品にしか含まれないビタミンB12を配合

### えんどう豆と大豆の違い

PEA BURGER

「大豆ミート」、「畑のお肉」という言葉があるほど、日本でみられるプラントベースミートのほとんどは「大豆」由来ですが、欧米では「えんどう豆」を使うのが主流です。

豆腐や味噌などで大豆に親しみのある日本と比べ、欧米では大豆自体が主流な豆ではないことも理由の一つですが、大豆と比べ、えんどう豆には下記のようなメリットがあります。

**アレルギーのリスクが低い**
アレルギー対象品として指定されている大豆に比べ、えんどう豆はアレルギーのリスクが低いです。

**特有の臭みが少ない**
大豆に比べ、独特の臭みが少なく、添加物などの利用を抑えつつ肉らしい風味を表現しやすいです。

**水資源を節約できる**
えんどう豆の栽培は、水を多く使わないため、大豆よりも更に水資源を節約できるといわれています。

### お召し上がり方

冷凍のまま油をひいて温めたフライパンで約5分、途中で一度裏返し、両面を中火で焼いてください。

## 1 COLUMN

これからのメニューに1品は取り入れるべき！

Plant Based Meat

# プラントベースミート 注目の理由

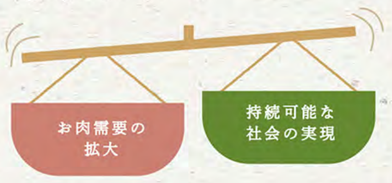
ベジタリアンやヴィーガンの人口を考えるとプラントベースミートの市場規模は小さく考えられがちですが、消費を牽引しているのは「フレキシタリアン」。
SDGsの観点から、自分にできる事のひとつとしてプラントベースミートを選ぶ人が増えてきています。

**豆知識**

| | |
|---|---|
| ヴィーガン | 肉だけでなく卵や乳製品、はちみつなどを食べず、植物性食品のみを食べる主義の人（完全菜食主義者） |
| ベジタリアン | 畜肉を食べない主義の人（乳はOK、卵はOK、魚はOKなど色んなタイプに分かれる） |
| フレキシタリアン* | 様々な理由で畜肉の摂取を減らしている人 |

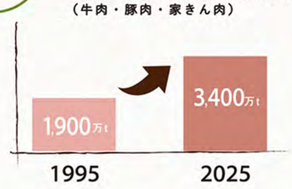
## 01 今、世界が抱えている「お肉」のジレンマ

世界人口の増加や食肉文化の普及により、世界全体の食肉需要は増加し続けています。
食肉に対する需要が増え続ける一方で、食肉生産における環境への負荷が問題視されています。




農場で家畜を育て、と畜する現在の食肉生産のスタイルは、温室効果ガスの排出や、土地・飼料・水資源の大量利用など、環境への負担が大きく、増え続ける需要を満たすことが将来的に困難になる可能性が出てきています。

DATA
世界の食肉需要の見通し
（牛肉・豚肉・家きん肉）




資料：農林水産省（※1）

食肉生産における環境負荷

温室効果ガスの排出

牧場・飼料農地確保による森林伐採

穀物・水資源の大量使用

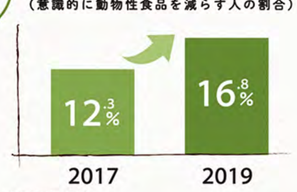
## 02 ジレンマ解決の糸口「代替肉」が注目

従来の食肉生産のあり方を見直す動きが強まる中、解決方法のひとつとして相次いで開発されているのが、肉に似せて作られた加工食品、「代替肉」です。

食肉生産と比較し、環境に大きく負荷をかけず「肉」の味わいを楽しむ事ができる「代替肉」は、いわゆる「フレキシタリアン*」を中心とした意識の高い消費者から、サステナブルな新しいジャンルの食品として注目を集めています。

中でも豆や野菜などを利用して作られる「プラントベースミート」市場は、世界的な大手食品メーカーだけでなく、大手食肉企業も相次いで参入し始めている今話題の食品です。

DATA
日本でのフレキシタリアン*の人口割合
（意識的に動物性食品を減らす人の割合）




資料：農林水産省（※2）

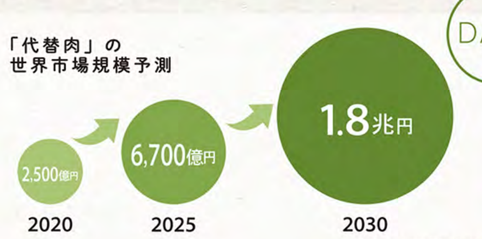
増加傾向にある「フレキシタリアン*」

フレキシタリアンの増加の背景には持続可能性への配慮だけでなく、余分なカロリーや脂質を抑えたいという健康・ダイエット志向や、動物に苦しみを与えることを出来る限りやめたいという価値観の普及もあるようです。

## 03 市場規模は10年で7.2倍！

代替肉と呼ばれる植物由来肉や培養肉の世界の市場規模は2030年には1.8兆円にまで成長すると予測されています。

DATA
「代替肉」の世界市場規模予測




資料：日本経済新聞（※3）

メニューに「プラントベースミート」を1品とりいれてみませんか？

- お店の持続可能性への意識の高さをアピール
- 消費者の選択肢のひとつとして
- 食肉が高騰する中でのコストダウンに

※1 世界の食料の需給動向イ食糧需給をめぐる今後の見通し，農林水産省，https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h28/h28_h/trend/part1/chap1/c1_3_01_2.html（参照 2022-4-13）
※2 令和2年度 フードテック振興に係る調査委託事業の報告書 3. 生活スタイルの変化に係る調査 農林水産省 https://www.maff.go.jp/j/kanbo/ftitaku.html（参照 2022-4-13）
※3 矢野経済研究所、国内・海外の代替肉（植物由来肉・培養肉）市場調査の結果を発表．日本経済新聞 ,2020-05-29, 日本経済新聞 ,https://www.nikkei.com/article/DGXLRSP534880_Z20C20A5000000/（参照 2022-4-11）

ご注意：掲載写真並びにロゴマーク等の無断転写使用は、印刷物・インターネット等、全てにおいて一切ご遠慮下さいますようお願い申し上げます。 Copyright ©2022 TOP Trading Co., Ltd. All Rights Reserved

【規格表記】 IP: 個別包装 MP：複数包装 BP: バルクパック V：真空包装 G：ガス充填包装 P：ピース PK：パック

https://toptrading.co.jp/ TOP TRADING CO.,FAR EAST LTD.

1 FEATURE

PRICE UPTREND

売り切れご免！ 数量限定

# もうしばらく… リーズナブルな価格！で提供できます！

オミクロン株の流行が先に一段落した欧米では、インフレーションと呼ぶのにふさわしい物価上昇が再び始まりました。
急激な円安もあいまって、トップ・トレーディングの取扱う輸入食材も軒並み相場が上昇しています。
そんな中でも比較的相場が落ち着いている、高騰前の在庫が現地に残っている、現地の価格協力…、などの理由で、もうしばらくはリーズナブルな価格で提供できる商品を集めました。

## REASONABLE ITEM 1 イタリア産 ミルクフェッド仔牛

Italian Milk-fed Veal

INALCA VITELLO DA LATTE

**本来であれば付けられない価格帯！**
**セール価格の在庫、あと少しあります。**

お急ぎください！ 在庫限り

コロナによりロックダウンの続いたイタリアでは高級食材であるミルクフェッド仔牛のロイン系は大きな販売不振に陥りましたが、その際に格安で調達したアイテムのご紹介です。

日本でのミルクフェッド仔牛の知名度を上げるため、サプライヤーであるイナルカ社にも大幅に協力をしてもらったこの在庫は、本来であれば付けられない、思い切った特別価格となっています。コロナ前の価格水準までには戻っていないものの、既に最新の価格は上昇していますので是非お早めにお求めください！

273D4E6-INLCA
ストリップロイン スキンオン（サーロイン芯　スキンオン）
冷凍・約1.5~2.5kg/P(IP)(V)・4P

273D4P5-INLCA
ハチノス（トライプ）
冷凍・約300g/P(MP)(V)・2P/PK

273D4N5-INLCA
スウィートブレッドセット（胸腺）
冷凍・約600g/P(V)・11PK

273D4H4-INLCA
ボンレスブリスケット（前バラ正肉）
冷凍・3~5kg/P(IP)(V)・4P

SOLD OUT!

タンの代用品としても使えます！

煮込み用として使われるホホ肉ですがミルクフェッド仔牛のホホ肉は焼き材としてもオススメです。スライスして焼くと牛タンに近い味と食感を楽しむことができます。

273D413-INLCA
チークミート（ホホ肉）
冷凍・約200~300g/P(MP)(V)・約1.5kg/PK・6PK

273D4AD-INLCA
チョップレディー６リブキャップオン（6リブラックかぶり付・脂肪付）
冷凍・約3.0kg/P(IP)(V)・2P

この食材を使いました！

273D4GK-INLCA
テンダーロイン 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

イチボはお尻の先にある希少部位で、ピカーニャとして薄切り用途でよく売れています。

273D478-INLCA
イチボ（ランプキャップ・脂付）
冷凍・約0.8kg/P(IP)(V)・10P

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！ レシピ公開中

写真：ミルクフェッド子牛フィレ肉のグリエ、マスタード風味

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。

カット済みで便利！

273D4PW-INLCA
レッグボーン（仔牛骨７分割）
冷凍・20kg(B)・20kg定貫

フォンドヴォ作りに最適なレッグボーンを使いやすい７分割カットでお届けします。フォンドヴォの取り方は下記からCheck!

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！ 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。

HPにて 好評公開中

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。

この食材を使いました！

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！ レシピ公開中

写真：シャロレー牛のローストビーフ、ヨークシャープディング添え

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。

この食材を使いました！

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！ レシピ公開中

写真：子牛胸腺の蒸し煮 ヴェルモット酒風味

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。

## REASONABLE ITEM 2 フランス産 シャロレー経産牛

ムキハラミは一部他品種ビーフを含みます

Vache Charolaise

Quignenier les viandes

**コロナ禍でまだまだ知られてない2年前の新商品**

お急ぎください！ 在庫限り

2020年８月、フランス産牛肉の月齢制限が撤廃され、24年ぶりに輸入が可能となった経産牛、ヴァーシュですが時はコロナの真っ只中でご紹介が十分にできていませんでした。現在フランス産牛肉も２～３割程値段が上がってきていますが、値上がり前の在庫がまだありますので是非お試しください。

動画公開中

ストリップロインを扱いやすいサイズにカットしました。

263ECEP-PUIGR
ストリップロイン カット
冷凍・約1.5~3.0kg/P(IP)(V)・7P

7週間熟成 7weeks

味わい豊かなシャロレー経産牛を自社の熟成庫で骨付ロインの状態でじっくりと熟成をかけ、さらに濃厚な味わいに仕上げたこだわりのドライエージドビーフです。ストリップロインにトリミング後、更に使いやすい４分割にカットしました。湿度を低めに保ったエージング法でねっとりとした食感と濃厚な味わい、芳醇な熟成香をお楽しみいただけます。

263ECEW-PUIGR NEW!
シャロレー経産牛 7週間ドライエージドストリップロイン カット
冷凍・約1.5kg/P(IP)(V)・12P

シャロレー経産牛についてもっと知りたい方はこちら

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでデジタルカタログをご確認いただけます。

更に旨みを凝縮！ 2~3週間のウェットエージングをかけてお届けします。

※ムキハラミ、ボンレスショートリブはエージングをかけていません。

腹膜を剥いているので使いやすい！

263ECN1-PUIGR
ムキハラミ（シンスカート）
冷凍・約0.8~1.8kg/P(IP)(V)・18P

※ウェットエージングなし。
※一部他品種ビーフを含みます

263ECHG-PUIGR
ボンレスショートリブ　※ウェットエージングなし
冷凍・約1.5~2.0kg/P(IP)(V)・12P

263EC48-PUIGR
ザブトン
冷凍・約2.0~4.5kg/P(IP)(V)・6P

263EC47-PUIGR
クラシタ
冷凍・約1.8~3.7kg/P(IP)(V)・6P

動画でcheck！

フィスレの方法（ブロック肉の縛り方）

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

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。

霜や冷凍焼け防止のため衛生的なスキンパックに入っています。

厳重な衛生管理の下製造しています

フランスビーフのサプライヤーでもあるビュイグルニエ社。ステークアッシェの生産工場は生食用の食肉生産の認定も取得しており、衛生基準はフランスでもトップレベルを誇ります。

### シャロレービーフ100％のひき肉のステーキ

Only One

「ステークアッシェ /Steak haché」はビーフ 100％のひき肉のステーキです。フランスの家庭では日常的に食べられている定番料理で、フランスの国民食といっても過言ではありません。「ステーキ」として食べられるため、いわゆるハンバーグやバーガーパテに使われるようなトリミング肉（端肉）ではなく、厳重な衛生管理ができるようブロック肉を原料にしています。

赤身率 85%

サイズ：約 11×9 cm

NEW!
263EC59-PUIGR
ステーク アッシェ（ビーフ 100％パテ　要加熱）
冷凍・100g/P(MP)（スキンパック）・2P/PK・20PK
※あらかじめ処理をしていますので中心部まで十分に加熱してください。

調理方法　冷凍のまま衛生的に調理！注文を受けてから調理可能です。

冷凍のまま油をひいて温めたフライパンで約5～6分、途中で一度裏返し、両面を中火で焼き、火を止めるのまま余熱で５分休ませてください。

加工や味付けをする場合　味付けや具材を入れるなど加工をして調理する場合はパックのまま流水で約 10 分解凍し、加工後すぐに両面を約２～３分ずつ焼いてください。

## REASONABLE ITEM 3 フランス製 シャルキュトリ

Charcuterie

LES DÉLICES DE CLOBERT FILIÈRE RÉGIONALE

**シャルキュトリの普及と販売促進のため、大幅値下げ！**

フランスのシャルキュトリの美味しさを日本の皆さんにもっと知ってもらいたい、という強い想いから、この度現地メーカー LES DELICES DE CLOBERT（デリス ドゥ クロベール社）にも大幅な価格協力をしてもらい、一部商品の大幅値下げを行いました！！

解凍のみで提供できます！

バランスのとれたシンプルなレシピで作られた鮮やかなピンク色が特徴の食べやすいパテドカンパーニュ。

2637373-CLOBR
パテ ド カンパニュー 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/P(IP)(V)・24P

洋酒やスパイスを多めに配合した味わい深い職人風タイプのパテドカンパーニュ。

2637374-CLOBR
パテ ド カンパニュ オーセンティック（田舎風豚のパテ　職人風タイプ）
冷凍・350g/P(IP)(V)・24P

フランスの庶民的シャルキュトリとして定番の羊腸生ソーセージ。

2638372-CLOBR
シボラタ（粗挽き生ソーセージ（冷凍））
冷凍・50g/P(MP)(V)・10P/PK・12PK

フランス語で「ノワール」は黒の意味。その名の通り豚の血を使った黒いソーセージです。

2636481-CLOBR
ブーダンノワール（豚の血の腸詰）
冷凍・470g/PK(MP)(V)・4P/PK・16PK
※大きさにバラツキがあります。

NEW!
2638376-CLOBR
シボラタ カマンベール（カマンベールチーズ入粗挽き生ソーセージ（冷凍））
冷凍・50g/P(MP)(V)・10P/PK・12PK

カマンベールチーズを練りこんだマイルドな味わいのシボラタ。

## REASONABLE ITEM 4 フランス製 キッシュ・タルト

Quiche Lorraine & Tarts

Atlantique Alimentaire

**定番のキッシュロレーヌが加わり魅力の品揃えに**

フランス国内向けに様々な惣菜製品の製造を手がけるアトランティックアリメンタリ社の本場フランスのタルトシリーズです。
昨年定番のキッシュロレーヌが新アイテムとして加わりましたが、コロナ禍で、十分に魅力をお伝えしきれていない状態です。

エメンタール、クリームチーズ、コンテチーズを使用した香り豊かなチーズのタルト。

163T277-ATALI
タルト オ フロマージュ サレ（チーズタルト・セイボリータイプ）
冷凍・180g/P(IP)・30P

トマト、オニオン、ズッキーニ、パプリカ、オリーブの入った色鮮やかなベジタブルタルト。

163T278-ATALI
タルト メディテラネ（地中海風ベジタブルタルト）
冷凍・180g/P(IP)・30P

卵と生クリームベースの生地にベーコンとエメンタールチーズを入れて香ばしく焼き上げました。

直径 約12cm

163T27A-ATALI NEW!
キッシュ ロレーヌ（ベーコンとチーズのキッシュ）
冷凍・180g/P(IP)・30P

調理方法

トレーから取り出し、冷凍のまま予熱をした 200℃のオーブンで約 15-18 分焼成してください。

商談メモ

販売代理店

## 2 COLUMN

ハンガリー産 フランス産 家きん 輸入停止中

鳥インフルエンザ

# 輸入停止の最新情報 と 再開までの流れ

Avian Influenza

### 流行が広がるほど再開の目途が立ちづらいのが現状

例年に増して発生件数の多いヨーロッパの鳥インフルエンザ。英国南部のエセックス州で４月19日時点で34県、ハンガリーで７県において鳥インフルエンザ発生による家きんの輸入停止措置がとられています。

トップ・トレーディングの扱品では、ハンガリー産の鴨・フォアグラは全て輸入ができない状態、フランスにおいては、ソーヌ・エ・ロワール県産のバベルバルリージョン鴨のみが輸入できている状況です。

**「最短」は３ケ月**
**「現実」は６ケ月**

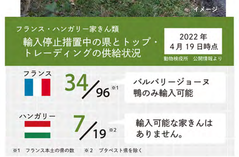
フランス、ハンガリーにおいて鳥インフルエンザが発生すると、その県で生産される家きん類の輸入が停止されます。

その後約３ケ月の間再発がない清浄性が確認されれば輸入再開となりますが、その間に再発が確認されれば、そこから90日のカウントが再スタートとなるため、流行が広がるほど禁輸期間は長くなります。

実際に動物検疫所で４月15日時点でハンガリーの輸入停止から解除までの平均期間は約半年の193日で、長い場合は一年近くとなる事もあります。

**解除後も様々な困難が…**

解禁後の輸入にも困難が待っています。輸入ができるのは解除以降の「と鳥」分からとなり、輸送や通関の期間を加味すると更に１カ月以上実際の入荷までにかかる事になります。フルエンザによる大量の殺処分や長期にわたる輸入停止等需給バランスが崩れ、相場が安定せず、思いもよらない高値での調達を余儀なくされる事もあります。



イメージ

フランス・ハンガリー家きん類 輸入停止措置中の県とトップ・トレーディングの供給状況　2022年4月19日時点　動物検疫所　公開情報より

フランス 34/96※1 バルバリージョーヌ鴨のみ輸入可能

ハンガリー 7/19※2 輸入可能な家きんはありません。

※1：フランス本土の県の数　※2：プダペスト県を除く

### 最短のシナリオ

別指定日 → 発生 → 輸入停止 → 発生日から90日以上 → 清浄性確認 → 解除 → 約１ケ月～ 生産開始～輸送～通関（と鳥） → 入荷

再発生無し

この期間の発生県での生産分は輸入禁止

### 輸入停止から再入荷までの流れ

### 再発が続けば解除はどんどん先延ばしに…

別指定日 → 発生 → 輸入停止 → 再発 → 再発 → 最終発生日から90日以上 → 解除

解禁目前に（振り出しに戻る）なんて事も…

再発生無し

この期間の発生県での生産分は輸入禁止

【ご注意】本記事は 2022 年 4 月時点で公開されている関係省庁の資料に基づいてトップ・トレーディングの見解をふまえ作成しています。制度の変更等により内容は変わる可能性があります。

ご注意：掲載写真並びにロゴマーク等の無断転写使用は、印刷物・インターネット等、全てにおいて一切ご遠慮下さいますようお願い申し上げます。 Copyright ©2022 TOP Trading Co., Ltd. All Rights Reserved

ご注意：掲載写真並びにロゴマーク等の無断転写使用は、印刷物・インターネット等、全てにおいて一切ご遠慮下さいますようお願い申し上げます。 Copyright ©2022 TOP Trading Co., Ltd. All Rights Reserved
【規格表記】 IP: 個別包装　MP：複数包装　BP: バルクパック　V：真空包装　G：ガス充填包装　P：ピース　PK：パック　vol.60＜第三弾＞2022.05

2 FEATURE

イタリア産生ハム・サラミ輸入停止中

スペイン・フランスにも
美味しいハム、あります！

メルマガ・LINE
で新商品のご案内をしています。
登録はこちら！

# 代替商品ラインナップ &予告 COMING SOON

Alternative Products

2022年1月、イタリアにて発生したアフリカ豚熱（ASF）により、生ハム・サラミを中心としたイタリア産豚肉製品の輸入が停止され、少なくとも今後数年は解除されない見込みです。
生ハム、サラミの名産地であるイタリア製品が調達出来ない中、おすすめのスペイン、フランス産の食肉製品をご紹介します。
イタリア産が入手できないのは残念ですが、トップ・トレーディングでは従来と変わらぬ充実したラインナップを目指しています。　今秋～冬には続々と新しい商品も登場しますので是非ご期待ください！

## 生ハム Cured Ham

輸入停止中
パルマハム

いわずと知れたイタリアのパルマハムもしばらく日本で味わうことは出来なくなってしまいました。

パルマハムの代替商品として

輸入停止中
プロシュットディイタリア

パルマハムよりもリーズナブルな価格帯の無添加生ハムとして人気でした。

パルマハムとプロシュットディイタリアの中間の価格帯

プロシュットディイタリアよりもお得な価格帯

FRANCE
### ジャンボンドバイヨンヌ I.G.P.

原木の価格はお問合せください。

2611911-ADOUR
ジャンボン ド バイヨンヌ I.G.P. 原木 骨無
チルド・約7.0kg/P(IP)(V)・1P

2Y3291A ジャンボン ド バイヨンヌ I.G.P. スライス
冷凍・200g/PK(V)・約14P/PK・10PK

**厳しい規則で管理されたフランスが誇る IGP 生ハム**

フランス南西部、ピレネー山脈とアドゥール川に囲まれた限定地域で100以上の規則に基づいて作られる、IGP（保護指定地域表示）の生ハム。ピレネー山脈の麓、ペアルンの地底に眠る2億年前の海水脈の地層から採取される天然塩と豚肉のみを使用して作られます。

&予告 COMING SOON

スペイン産生ハム
骨無し原木も
入荷予定です！

2022年 秋 発売予定

※上記写真は骨付きです。
現在スペイン産生ハム原木は骨付のみでお取り扱いが多品種ございます。
お気軽にお問合せください。

SPAIN NEW!
### ハモン セラーノ N（エネ）

2022年 6月 発売予定

豚肉・食塩のみ使用

冷凍 2Y323N7

チルド 2Y123NL

ハモンセラーノ N（エネ）スライス
冷凍：200g/PK(V)・約14P/PK・20PK　チルド：200g/PK(G)・約20P/PK・20PK

**イタリアのプロシュートと同じ豚肉・食塩のみを使用した生ハム**

発色剤や酸化防止剤を使用せず、豚肉と食塩のみで11ヶ月熟成させた、まろやかで深みのある熟成香が特徴のハモンセラーノです。スペイン産よりイタリア産が好みだった、という方に代替商品としておすすめの新登場の生ハムです。

SPAIN
### ハモン セラーノ

2Y1237C　※ガスパックはチルドのみとなります。
モンセラーノ スライス
チルド：200g/PK(VorG)・真空約14P・ガス約20P/PK・20PK
冷凍：200g/PK(V)・約14P/PK・20PK

牛肉製品なので輸入可能！

ITALY
### ブレザオラ

原木の価格はお問合せください。

271125B-CORBO
ブレザオラ（牛肉の生ハム）
チルド・約1.5kg/P(IP)(V)・4P

2Y3224M
ブレザオラ スライス
冷凍・100g/PK(G)・約13-15P/PK・20PK

## サラミ Salami

輸入停止中
ミラノサラミ等

ミラノサラミをはじめとするイタリア各地の伝統サラミを取り扱っていました。

ミラノサラミの代替商品として

パプリカ入サラミならスペイン産のほうが有名！

SPAIN
### サルシッチョン イベリコ &サルシッチョン

2S13515-BEHER
サルシッチョン イベリコ ベジョータ
チルド・約1.2kg/P(IP)(V)・5P

※スライスはイベリコではありません

2Y34378
サルシッチョン スライス
冷凍・200g/PK(V)・約54P/PK・20PK

### チョリソー イベリコ &チョリソー

SPAIN

2S13511-BEHER
チョリソー イベリコ ベジョータ
チルド・約1.2kg/P(IP)(V)・5P

※スライスはイベリコではありません

2Y34388
チョリソー スライス
冷凍・200g/PK(V)・約54P/PK・20PK

&予告 COMING SOON

フランス産のサラミも
入荷予定です！

【予定アイテム】
- ロゼット ド リヨン
- ソシソン セック etc...

2022年 秋 発売予定

## その他豚肉製品 Others

輸入停止中
パンチェッタ

イタリア料理には欠かせない豚バラ肉の塩漬け。

熟成期間、価格帯もほぼ同等

SPAIN
### 熟成生ベーコン

2S33471-ROMAE
熟成生ベーコン
（パンチェッタ）
冷凍・3.0-3.5kg/P(IP)(V)・5P

輸入停止中
モルタデラ

なめらかな食感が人気のボロニア名産の巨大ソーセージ

スペイン産のモルタデラが
入荷予定です！

【予定アイテム】
- モルタデラ
- ピスタチオ入モルタデラ

&予告 COMING SOON

2022年 秋 発売予定

### 豆知識

**アフリカ豚熱とは？**

アフリカ豚熱「ASF/African Swine Fever」とは、豚やいのししの伝染病で、致死率が高く、日本においても「家畜伝染病」に指定されています。（人に感染することはありません。）現在のところ有効な治療法やワクチンがなく、清浄国である日本では、海外からのウィルス侵入を防ぐため、ASFの発生が確認された国や地域からの豚肉および豚肉製品の輸入を原則禁止しています。

ASFウィルスは感染動物との接触はもちろん、ダニによる媒介、加工後の豚肉製品からも感染することがあり、山林に廃棄されたサンドイッチのハムから野生のいのししが感染した、というケースも報告されています。

こうした事からハムやサラミ、ソーセージなどの豚肉加工品も輸入禁止の対象となっています。

なお、2018年に日本で26年ぶりに発生し今だ制圧に至っていない豚コレラ（CSF）とは異なる病気です。

3 COLUMN

イタリア産 生ハム・サラミ
輸入停止中

アフリカ豚熱（ASF）　African Swine Fever

# パルマハムはいつ解禁される？

世界に拡大中
ASF発生の国・地域の数
アフリカ 30　アジア 16
ヨーロッパ 22　その他 3

アジアで未発生なのは日本と台湾のみ

### 先行きは限りなく不透明

その名の通り、アフリカ大陸にのみ存在していた「アフリカ豚熱」（ASF）は、2000年に入り、ヨーロッパにも拡大し、2018年にはアジアにも広がっています。

感染力が高く、有効なワクチンや治療薬が無いことから一度発生すると撲滅が困難な疫病としても知られており、2005年以降、世界で発生が報告された71の国と地域のうち、撲滅に成功し、清浄化を宣言したのはチェコとベルギーの2か国のみです。

イメージ

### 衛生条件の改正が解禁への近道

海外で家畜伝染病が発生すると、その国との衛生条件に従い国全体の関連製品の輸入停止措置がとられるのが通常ですが、輸出国から要請があれば、地域別に条件の調整を検討することがWTOで規定されています。

実際にハンガリーからは2018年、ASF発生の3ケ月後に要請があり、約2年半後の2021年に衛生条件が改正され、無発生地域における豚肉製品の輸入停止措置が解除されています。

### 熟成期間の長いパルマハムが日本で味わえるのは当面先

幸い、2022年3月現在でASFが確認されている県は同じ北部ではあるものの、パルマハムの生産地域ではないため、このまま地域内の発生を抑えられ、ハンガリー同様に地域別での衛生条件へ改正が行われれば、数年での輸入再開もありえます。

しかし、一年以上の熟成期間を要するパルマハムが実際に輸入できるのは更に先となるうえ、解除後の条件は防疫上厳しい内容となるため、生産者がその条件に合せる事ができるのかも不透明です。

【ご注意】本記事は2022年4月時点で公開されている関係省庁の資料に基づいてトップ・トレーディングの見解をふまえ作成しています。制度の変更等により内容は変わる可能性があります。

～「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, 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：9：00~17：30（土日祝日を除く）
お電話での対応は新型コロナ感染防止対策のため短縮している可能性があります。

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！
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！


Copyright ©2022 TOP Trading Co., Ltd. All Rights Reserved