

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 大阪市浪速区幸町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」では「デュプレックス」ではリンク等の機能がご利用できません。

## 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。

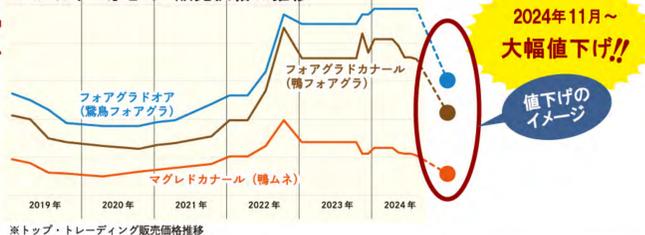
2024年 11月 開始予定

# 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定費



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定費)



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)

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定費

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。



「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定費



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

フォアグラ生産用の品種であるミューラー種のムネ肉は「マグレ」と呼ばれ、ガバージュ (強制肥育) をかけているため脂の割合が多くバランスのよい肉身となっています。肉厚で味わいもしっかりとしているのでローストなどのメイン食材として存在感を発揮してくれます。



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。

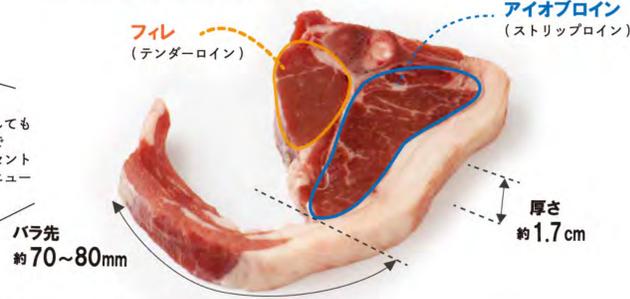
NEW! HALAL 生産 オーストラリア産



NEW!

213A1SE-GRSTN  
Tボーンステーキ

冷凍・約160g/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/PK(MP)(V)・約8-10P/PK・15PK



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 アイブロイン (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  
アイブロイン (較下ロース正肉 脂肪除去)

冷凍・約250-400g/PK(MP)(V)・2-4P/PK・約30PK



写真: 仔羊のバ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 BOUILLON D'OR TEAM JAPAN X SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる!  
ポキユーズ・ドールアカデミー 福岡 ホテル・グレイジュ 兵頭 賢馬

レシピではリーズナブル食材8↓でご紹介しているロアリングフォーティーズラムのラックからロース芯を取り出してバイ包みにしていますが、バイ包みのコツを是非ご参考ください！

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)



メニュー例: ラムハクセン (仔羊スネ肉のロースト)



NEW! HALAL 生産 オーストラリア産

### 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。



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/P(MP)(V)・2P/PK・約20kg

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！



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。

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/P(IP)・約9P

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、まっすぐの状態にパックしているため冷凍状態のままカットが可能です！

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 スコールデッド (第一胃 湯通し済)

冷凍・約1.4kg/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(トライプ/第二胃)も含まれている場合があります。



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白くてやわらかいのが特徴で、長時間煮込まなくても美味しく食べられます。便利なカット済と汎用性のあるホール2種でお届けします。

カット幅約8mm

NEW!

273D4P4-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 カットミノ スコールデッド (カット済第一胃 湯通し済)

冷凍・約1.4kg/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。  
\*ロットによりハチノス(トライプ/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/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)

メニュー例: トリッパのトマト煮込み (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。



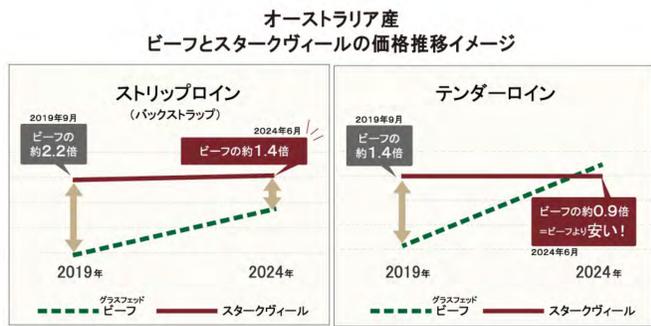
**価格**  
オーストラリア産ビーフが大きく値上がりする中、スタークヴィールの相場は比較的安定しており、コロナ前と大きく変わらず、お買い得感があります。



**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。



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エ

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  
チルド&冷凍: 約2-3kg/P(IP)(V)・5-6P



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



213D178-QUEEN  
ランブキャップ(イチボ)  
冷凍  
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  
冷凍: 約2kg/PK(MP)(V)・2P/PK・8-10PK

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

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。

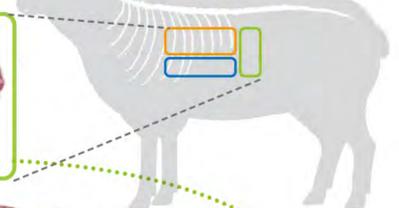


この食材を使いました!

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。

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(カイノミ) 冷凍: 約0.8-1.2kg/PK(MP)(V)・2-4P/PK・8PK

【特別企画レシピ】 SIRHA BOCUSE D'OR TEAM JAPAN 2025  
ポキユーズ・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

1 NEWS  
トップ・トレーディング株式会社  
ボキユーズ・ドール日本代表チームを応援しています  
第20回ボキユーズ・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「ボキユーズ・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  
「ボキユーズ・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・ボキユ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



JAMONES VOLATIN

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。



2S11461-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。

イタリア産で有名なグアンチャーレ (豚のトントロの生ハム) はスペインでは「パパーダ」と呼ばれています

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

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、トップ・トレーディングで取り扱うハモンイベリコは長期熟成のハモンセラ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。

2S11515-VOLTN  
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

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 271717B-CORBO

ピスタチオ入 モルタデラ モルタデラ  
チルド・約2.5kg/P(IP)(V)・4P チルド・約2.5kg/P(IP)(V)・4P



便利な  
スライスパック  
もあります！

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



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。

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。

詳細は  
QRコード  
から！



バタースコーン

オープン OR 解凍のみ



イギリス製

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強い、サクッと香ばしい表面の食感と、ミルクィでふんわり、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

フランス製

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。

1636533-SMCHL  
ミニマドレーヌ チョコレート

ココア生地になが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。

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、焦がしアラウンシュガーを散りばめたマドレーヌ。

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

フランス製

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。解凍ですぐに提供でき、便利に利用できます。

NEW! 長さ約5cm  
1636521-MDDSR  
ミニバターフィナンシェ

冷凍・10g/P(B)・84P

NEW! 長さ約8.5cm  
1636522-MDDSR  
バターフィナンシェ

冷凍・35g/P(B)・72P

HOW TO SERVE  
冷蔵庫解凍 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！



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！

