



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 61

2022年秋号

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：06-6567-6722 (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! 一新発売。販売開始予定。販売開始から届かない商品です。 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「デュプレックス」ではリンク等の機能が揃っている箇所です。

FEATURE 特集

1

メニュー改定におすすめ！
注目食材6選 P.1-2

NEWS 新着情報

2

スペイン・フランス産
食肉製品 P.3

3

フランス産マトン
リニューアルの
お知らせ P.3

4

「吹える40度」という名の地球上で唯一のラム
ロアリングフォーティズラム P.4

6

シャロレービーフ100%
ステーキアッシュェ P.4

MENU

“一年の中で最も需要が高まる秋～冬がやってきます。未曾有の食材価格の値上がりが続く中、メニュー改定におすすめの食材をご紹介します。理由は様々ですが貴店のメニュー改定には是非お役立てください！”

1

「羊の国」から新登場 P.3
イギリス産ラム

5

今注目の「ベジバーガー」レシピ公開中 P.4
インクレディブルバーガーパーティ

この紙面、さくら通信61号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン9月29日公開
さくら通信 VOL.09 デュプレックス
でもご確認いただけます！
<https://toptrading.co.jp/duplex09/>

1 FEATURE

MENU

Milkfed & Stirk Veal
UK Lamb Ribs
Cuisse de Canard
Baby Pork, Lamb and Goat
French Charcuterie
Lamb Shoulder Meat

食材価格高騰中…

メニュー改定におすすめ！ 注目食材6選

食材価格の未曾有の値上がりが続いている2022年。秋～冬にかけての最需要期に大きな影響があることは必至で、メニューや価格改定を迫られているお店も多いことと思います。コストを抑えたいがメニューの質は落とさたくない…。そんな中、メニュー改定におすすめの食材を6つご紹介します。
おすすめ理由はさまざまですが貴店のメニュー改定に是非お役立てください！

特集

MENU

こんな理由でおすすめしています。

- 理由1 価格がコロナ前と変わらないから
- 理由2 他の類似品と比べて値上り率が低いから
- 理由3 「低級部位」も実は意外と美味しいから
- 理由4 供給困難な商品の代替品としておすすめ

MENU 注目食材 1

ミルクフェッド & スターク仔牛

Milkfed & Stirk Veal

イタリア産
ミルクフェッド仔牛

希少部位！
イチボはピカーニャとも呼ばれるお尻の先にある希少部位でお肉の味が濃いのが特徴です。タリアータなど薄切りの料理に向いています。

273D478-INLCA
イタリア産ミルクフェッド仔牛 イチボ (ランプキャップ・脂付)
冷凍・約0.8kg/P(IP)(V)・10P

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
イタリア産ミルクフェッド仔牛 チークミート (ホホ肉)
冷凍・約200-300g/P(MP)(V)・約1.5kg/PK・6PK

オランダ産
ミルクフェッド仔牛

理由3 「低級部位」も実は意外と美味しいから

イタリア産

ミルクフェッド仔牛

理由1 価格がコロナ前と変わらないから

コロナで相場が急落した高級食材 上昇している価格もまだコロナ前と同じ水準

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てた生後28週までの仔牛です。高級食材として知られていますがコロナによるEU各国の飲食店の閉鎖で2020年以降価格が急落しました。現在は価格も回復してきており値上り傾向ではありますが、それでもコロナ前と同じ価格水準です。

その名の通りすぐにチョップ加工できる部位で、骨付きの状態でも豪華なメニュー演出が可能です。かぶりやバラの部分は煮込みなどにも使用でき、無駄なくご利用いただけます。

チョップ加工後に出るバラ肉は煮込み料理に！

特におすすめ！
需要の高いストリップロインとのバランスで購入しなければならぬ部位のため、価格を安く設定しています。

273D4AD-INLCA
イタリア産ミルクフェッド仔牛 チョップレディー6リブキャップオン (6リブブラック かぶり付・脂付)
冷凍・約3.0kg/P(IP)(V)・2P

動画でcheck!
SAKURA NEWSLETTER デュプレックス 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。

写真で確認できない方向からの商品の様子も見ることでできる動画を ご用意しています。

供給が不足しているフォアグラの代替品として再注目のリドヴォー

フォアグラの不足と高騰により高級食材として再注目されているのがリドヴォーです。鳥インフルエンザによる禁輸解除後のヨーロッパ産フォアグラはキロ当たり1万円代と急騰する予定で、更に供給量も不安定です。一方リドヴォーは急騰前のフォアグラ程度の価格帯となっており、供給も安定しています。高級食材ならではの濃厚でとろみのある食感とまろやかな風味のあるリドヴォーを是非ご利用ください。

理由4 供給困難な商品の代替品としておすすめ

心臓側 (ハート)

293D4N5-TBOER
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) セット (胸腺 喉側・心臓側セット)
冷凍・約0.8kg/PK(MP)(V)・8PK

293D411-TBOER
オランダ産ミルクフェッド仔牛 トリミング (ネック使用)
冷凍・約1.0kg/PK(MP)(V)・10PK

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。

オーストラリア産

スターク仔牛

理由2 他の類似品と比べて値上り率が低いから

8カ月ぶりに仕入できました！ 数量限定にて入荷予定

スターク仔牛の供給は、そのまま育てるとビーフとして出荷できるためビーフの市場動向に大きく左右されます。コロナによるビーフの価格高騰で、半年以上供給がストップしていたテンダーロインをこの度、数トンではありますが仕入できるようになりました！

数量限定のためご興味のある方は今すぐお問合せください！

10月 2022年 入荷予定

213D1E2-QUEEN
オーストラリア産スターク仔牛 テンダーロイン (フィレ正肉)
冷凍・約0.7-1.2kg/P(IP)(V)・14P

お急ぎください！
限定供給

MENU 注目食材

NEW! UK Lamb Ribs

2 イギリス産ラムバラ系部位

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でおすすめ!

理由3 「低級部位」も実は意外と美味しいから

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。それもそのはず、ビーフでは価値の高いウチバラやカキノミに近い部位なのです。厚みも十分にあるので様々なメニューにご利用いただけます。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。

12月 2022年 発売予定

イギリス産ラムの詳細はこちら! Pure Nature UK Lamb Ribs. Includes images of lamb ribs and a diagram of a lamb carcass. Product codes: 2G3A1H1-PUREN (スベアリップ), 2G3A1H3-PUREN (タンダロン), 2G3A1H5-PUREN (フランク(カキノミ)).

MENU 注目食材

Cuisse de Canard

3 キュイストカナール

鴨ムネ肉は価格も高く量もありません...是非モモ肉をご検討ください!

理由4 供給困難な商品の代替品としておすすめ

もともと価格も高く、産地を問わず需要の高い鴨ムネ肉はヨーロッパでの鳥インフルエンザの発生や世界的な市場価格の高騰、そして円安も重なり今年は供給量が少なく、価格も非常に高くなっています。ムネが従来のフォアグラの価格、モモが従来のムネの価格帯のレベルまで上昇していますので、鴨肉のメニューをお考えの場合は今年是非モモ肉をご検討ください。



フランス産 キュイストカナールジョーヌ

フランス語で黄色 (jaune) という名前を持つフランス東部、ブルゴーニュ地方を中心とした地域で生産されたバルバリー種鴨です。とうもろこしを多く含む飼料を食べて育ち、その名の通り、鮮やかな黄色い皮が特徴の鴨で、口どけのよい脂身と柔らかな赤身のバランスが非常に良く、鴨の香りを上品に味わうことができます。赤身の色も通常より深い赤色をしており、コクのあるまろやかな甘みを持ちながら雑味がなくクリアな味わいの鴨です。

Images of duck legs and breasts. Product codes: 263G173-PLMDR (フランス産 コーンフェッドバルバリー種鴨 キュイストカナールジョーヌ), 263G174-PLMDR (フランス産 コーンフェッドバルバリー種鴨 キュイストカネットジョーヌ), 2R3G371-GDUKE (ブラジル産 チェリパレー種鴨 骨付モモ).

ブラジル産 キュイストカナール

北京種をもとにイギリスのチェリパレー社で品種改良された日本で最も流通量の多い、いわゆる「合鴨」です。暑い環境下にさらされると脂付きが悪く、サイズも小ぶりになってしまう鴨ですが、ブラジル南部サンタカタリーナ州の海拔800mの涼しい高地で飼育しているため、比較的大ぶりで脂付きがよいのが特徴です。

MENU 注目食材

Spanish Milkfed Pork, Lamb and Goat

4 スペイン産仔豚 ミルクフェッドラム&ゴート

母乳で育ち、飼育期間が短いので飼料価格の影響を受けにくい食材

理由2 他の類似品と比べて値上り率が低いから

母乳で育ち、飼育期間の短い初生の豚や羊、山羊肉は高騰する飼料価格の影響が少なく、比較的価格の安定している食材です。

Spain Lamb and Goat products. Includes images of lamb chops and goat legs. Product codes: 253J372-BOPPR (スペイン産仔豚 ボーインレッグ), 253J344-BOPPR (スペイン産仔豚 ロングロイン), 253J316-BOPPR (スペイン産 仔豚丸), 253A314-MRLJO (ミルクフェッドラム カーカス), 253K314-MRLJO (ミルクフェッドゴート カーカス).

NEW! スペイン産 ミルクフェッドラム&ゴート

1月 2023年 発売予定

母乳のみで育った、生後30-45日のミルクフェッドラムとゴートです。スペインはEUで最大のラム(仔羊)とゴート(山羊)の生産国で、特にミルクラム(レチャル/cordero lechal)やミルクゴート(カブリート/cabrito lechal)は特別な日の高級食材としてスペインの食文化に根づき、愛されています。ミルクフェッドならでは脂肪の少ない淡いピンク色の柔らかい肉質を是非お試しください。

MENU 注目食材

French Charcuterie

5 フランス製 シャルクュトリ

価格は上がったものの大幅値下げ前の価格帯で提供可能

理由1 価格がコロナ前と変わらないから

現地サプライヤーの協力を受け、2022年4月に大幅値下げを行ったシャルキュトリ。シャルキュトリ普及のため精一杯の価格を出した矢先に原料高と為替のダブルパンチを受けてしまい、ほぼ元の価格に戻さざるを得なくなりましたが、それでもまだ値下げ前の価格と変わらない、おすすめの商品です。



French Charcuterie products. Includes images of ham, salami, and sausages. Product codes: 2637373-CLOBR (パテドカンパニユースタンダード), 2637374-CLOBR (パテドカンパニユオーセンティック), 2638J76-CLOBR (シボラタカマンベール), 2638J72-CLOBR (シボラタ粗挽き生ソーセージ), 2636481-CLOBR (ブーダンノワール).

MENU 注目食材

Australian Lamb Shoulder Meat

6 オーストラリア産ラム ショルダーミート

肩ロースに引っ張られ荷余り気味の部位 需給バランスの都合でお買い得になるチャンスあり!

理由3 「低級部位」も実は意外と美味しいから

現在のジンギスカン業界では肩ロース(チャックロール)の需要が高く、肩ロースとセットで輸入しなければならないショルダーミート(肩ロースを外した後の肩肉)はどうしても荷余り気味です。肩ロースの需要状況にもよりますが、お買い得になるチャンスの高い部位、是非積極的にご利用ください!



211A142/213A142 ポンレスショルダー肩ロース無(骨抜肉 肩ロース無) ※規格・温度帯・ブランドはお問い合わせください。



イギリス産 ラム

12月 2022年 発売予定

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」イギリス産のラムの取扱いを2022年12月より開始します！



イギリス産ラムの特徴

● 品種

世界的に有名なサフォーク、ドーセット、サウスダウン、ウェリッシュマウンテンなど、イギリスには古くからの多種多様な肉用原種が数多く存在しています。長い歴史の中でそれらの原種から交配が進められており、より品質のよい羊肉が生産されています。

● 餌

西洋海洋性気候に属するイギリスは、北海道よりも高い緯度に位置していますが、気候は温暖で年間を通して降水量も安定しています。良質な牧草の広がる牧羊地が多数あり、羊たちはそこで主に牧草を食べてのびのびと育てられます。

● 産地

4つの国(カントリー)からなるイギリスですが、全土にわたり牧羊が行われています。お届けするイギリス産ラムはその中でも特に牧羊がさかんなウェールズ産、およびイングランド産が中心となります。



ピュアネイチャー

1976年、北アイルランド州ティロン県ティロンの小さな精肉店からスタートしたダンピア社の誇るこだわりのラムのブランドが「ピュアネイチャー」です。現在では世界的な食肉企業ドーンミーティングローバル社の傘下として世界トップレベルの品質管理と設備の下、高品質のイギリス産ラムを生産しています。

取扱い部位



● その他取扱い予定部位

- ・スベアリブ ・ランドロン ・フランク (カノミ)
- ・ボンレスレッグ (受注発注)

・受注発注にて「マトン」のボンレスレッグも取扱っております。その他部位の取扱いや各商品の詳細等お気軽にお問い合わせください。

バラ系の部位はこちらでも紹介しています。



2 NEWS

続々登場!

スペイン・フランス産

食肉製品



スペイン産

ハモン セラーノ Jamón serrano

扱いやすい「フォームド」が新登場!

骨付のみの取扱いしかなかったハモンセラーノに、ブロック状にプレスした扱いやすい「フォームド」が新たに加わります。熟成期間や原材料によりご利用しやすいタイプをお選びいただけます。

12月 2022年 発売予定

均質な版で無駄なくスライスできるブロック状にプレス成型した生ハムです。通常の8ヶ月熟成のハモンセラーノと発色剤等を使わず、豚肉と食塩のみで作られた11ヶ月熟成タイプをお届けします。

25113AE

ハモンセラーノ フォームド (8ヶ月熟成)

チルド・約3.5-5.5kg/P(IP)(V)・3P

25113AD-VOLTN

ハモンセラーノ フォームド (11ヶ月熟成)

チルド・約4.5-5.5kg/P(IP)(V)・2P

JAMONES VOLATIN

豚肉と食塩のみで作られたハモンセラーノ



フランス産

Jambon sec supérieur

ジャンボン セック シュペリール

2023年 発売予定

210日以上熟成の「シュペリール」グレードのフランス産生ハム

フランスの生ハムは熟成期間が130日未満のジャンボン・クリュ (jambon cru) とそれ以上のジャンボン・セック (jambon sec) がありますが、更に210日以上熟成したものは、ジャンボン・セック・シュペリール (Jambon sec supérieur) と呼ばれます。9ヶ月と12ヶ月の2種類の熟成期間でお届けします。



2611973-CMCRS

ジャンボン セック シュペリール 骨無 (9ヶ月熟成)

チルド・約5.0-6.0kg/P(IP)(V)・1P

2611974-CMCRS

ジャンボン セック シュペリール 骨無 (12ヶ月熟成)

チルド・約4.9-5.9kg/P(IP)(V)・1P

豆知識

生ハムの「骨付」「骨無」「フォームド」の違い

塊で売られている生ハムは、①熟成させた後脚そのまゝの状態の「骨付」と、②使いやすいよう骨を取り除いた(または更に洋ナシ型などの自然な形にプレスした)「骨無」、③均等なサイズにスライスできるようにブロック状にプレスした「フォームド」(イタリア語では「マトネラ (タイルの意)」とも呼ばれます。)の3タイプに分かれます。



1 骨付

熟成させたそのまゝ! 使いづらいついのはおめませんが存在感は◎。

2 骨無

骨付の骨を取り除いたもの、または更に自然な形にプレスしたものです。骨がないのでスライスしやすく食感◎。

3 フォームド (マトネラ)

市販のスライス生ハムの原料。しっかりプレスされるため食感◎。骨無より若干劣りますが均等に無駄なくスライスでき歩留まり◎。



スペイン産

モルタデラ Mortadella

12月 2022年 発売予定

あの「モルタデラ」がスペイン産で新登場

イタリア北部ポロニア地方名物として知られる巨大ソーセージ、「モルタデラ」がスペイン産に切り替わり新たに入荷します。イタリアンスタイルにこだわった3つのレシピでお届けします。

おおよその実寸大直径

モルタデラ3種共通サイズ
直径約11cm・長さ約30cm



細挽きの豚肉に角切の豚脂肪を加えたオーソドックスなタイプのモルタデラです。

イタリアンモルタデラよりも挽きの目を細くし、加える豚脂肪の量やサイズを抑えた口溶けのよいモルタデラです。

口溶けのよいシチリアンモルタデラにピスタチオを加えました。

2517179-CPDVL

シチリアン モルタデラ (スペイン製造)

チルド・約2.5kg/P(IP)・2P

2517175-CPDVL

シチリアン モルタデラ (スペイン製造)

チルド・約2.5kg/P(IP)・2P

251717A-CPDVL

シチリアン モルタデラ ピスタチオ入 (スペイン製造)

チルド・約2.5kg/P(IP)・2P

3 NEWS

リニューアルのお知らせ

フランスで有名なロックフォールチーズ生産用に飼育されるマトンがリニューアルします。濃厚飼料肥育ならではの美味しさを更にご堪能ください。

ロックフォールチーズ生産用メス羊 フランス産 マトン

11月 2022年 リニューアル

1500日以上 殺物肥育

1 2週間のウェットエージングで、より柔らかな肉質になります!

全ての取扱い部位に2週間のウェットエージングをかけます! エージングにより、成羊ならではの「スジっぽさ」がマイルドになります。

2 ロースのバラ先が短くなります!

長すぎて扱いづらいというお声にお応えし、ロースのバラ先を7cmから5cmに短くします!

3 新部位「ショルダー」を発売します!

味の濃いショルダーミートが新アイテムとして加わります!



2638871-BGARD

ボンレスレッグ (骨抜モモ)

冷凍・約3-4kg/P(IP)(V)・4P

26388E3-BGARD

ボンレスフルロイン (ロース)

冷凍・約0.8-2.4kg/P(IP)(V)・4-8P

NEW!

2638841-BGARD

ボンレスショルダー (骨抜肩肉)

冷凍・約1.5-2.1kg/P(IP)(V)・4P

4 NEWS

オーストラリア産 NEW!

豊かな風味を持ちながら脂はクリアでしつこくない、と大好評のラム

ロアリングフォーティーズラム

南極大陸からの清らかな空気を運ぶ「吠える40度」

「Roaring Forties」吠える40度とは古くから船乗りたちの間で使われている言葉で、南緯40度海域のことを指します。この海域は風を妨げる陸地が少なく、西寄りの強い風が吹くことで知られています。

その南緯40度に位置するオーストラリア本土とタスマニア島の間の海峡、「バス海峡」も例にもれず、激しい波風が吹き付けています。

この風によって運ばれる、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。



ROARING FORTIES LAMB

AVAILABLE CUTS

チルド 受注発注品



世界で最も清らかな潮風を受けた牧草を食べて育った、類のないラム

ROARING FORTIES LAMB

南極大陸からのピュアでクリーンな潮風と雨水にさらされ育った牧草地は、化学肥料や農薬とはもちろん無縁です。一年中放し飼いで育てられる羊たちは大地に生い茂る牧草を思いのままに食べてストレスなく健康に育ち、抗生物質やホルモン剤の投与もありません。地球上でこのような恵まれた環境で育てられるラムは他にはないといっても過言ではない特別な味わいのラムを是非お試しください。

- ✓ 放牧による100%牧草肥育 (化学肥料・農薬不使用)
- ✓ 抗生物質・ホルモン剤の投与無し
- ✓ 遺伝子組み換え品不使用

肉質、風味共に大変質のよいラム肉です。



レシピ公開中

このラムを調理した時、ロース芯の繊維の細かさや、上質感あふれる味わいに大いに盛り上がりました。今回はキャレ(背肉)を使用し、フレンチラックに処理したのですが、その時に切り離したバラ肉を、試作後塩、こしょうだけで焼いてみました。するとこれもまた、バカ旨いつ、また盛り上がりまして、これが南極大陸から吹き付ける潮風にあつた牧草を食べた「ラム南緯40°」のすごさなのでしょうね。



西川 清隆



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ください。写真：子羊背肉のクレピネット、ラタトゥイユとクスクス

5 NEWS

プラントベース Plant Based

NEW!

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りに耳にするようになりました。

お肉の生産が環境に負荷をかけていることなどから国連や世界の有名大学、企業や自治体、著名人が「ミートフリーデー」を提唱、導入しており、賛同する人々の数は年々増加しています。一人ひとりが週に一日、いや1品だけでも、お肉を使わないメニューを取り入れることで健康や環境、そして動物にも優しい持続可能な社会の実現につながる、という考え方が広まりつつあるようです。



プラントベースミート注目背景は「さくら通信 DUPLEx Vol.8」を是非ご確認ください。

- 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 お肉を避けること不足しがちな鉄分や動物性食品にしか含まれないビタミンB12を配合

「インクレディブルバーガーパティは是非ハンバーガーにしてその味をお試しください。」

インクレディブルバーガーパティは食感はお肉に限りなく近いですが、えんどう豆たんぱくを加工して作られているため、そのままパティだけで食べると、どうしても独特の香りがあります。是非野菜やパンズ、ソースと合わせてハンバーガーとしてその味をご確認ください。特に酸味やフレッシュ感のある食材やソースと相性抜群です。

ベジバーガー デジタルレシピBOOK あります!



電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでレシピBOOKをご確認ください。

SAKURA NEW LETTER デュプレックスならできる!



アジアンバーガー



直径約12cm 厚み約1cm 2R3L111-SEARA 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 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。



アレンジも可能! 半解凍の状態でも焼き肉(風)料理にも利用できます!

見た目は似てるのに... 両極端な2商品 動物由来0% VS ビーフ100%

今日あなたはどちらの気分? フランス産 シャロレー経産牛使用

ステーキ アッシュェ



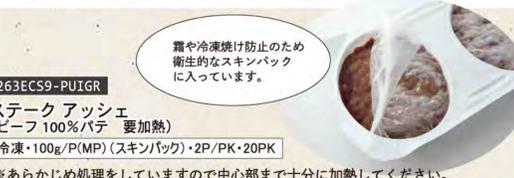
シャロレービーフ100%のひき肉のステーキ

「ステーキアッシュェ/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ィ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%

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、火を止めたまま余熱で5分休ませてください。



263ECS9-PUIGR ステーキ アッシュェ(ビーフ100%パティ 要加熱) 冷凍・100g/P(MP)(スキッパー)・2P/PK・20PK ※あらかじめ処理をしておりますので中心部まで十分に加熱してください。

~「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。~

世界の中から選りすぐった、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, French are also welcome! 東京 03-5821-1180 大阪 06-6567-6722 札幌 011-669-7330 福岡 092-432-2050

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! 気軽に取りたい方はLINEでの登録も可能です!