

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 66  
2025年初夏号



写真：オーストラリア産 ソルトブッシュ オーガニックラム 産肉(産肉 1頭)

TOP TRADING CO.,(FAREAST) 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

各マークの説明 NEW! 新発売。販売開始予定。販売開始から間もない商品です。 OnlyOne 唯一の味。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 ならではの電子版さくら通信「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 国産の入手が難しい 食肉を考える P.1~3

円安や世界的な原料高騰による価格上昇、畜疫、国際情勢など調達における不安要素が拡大していることから、今、国産食肉への需要が高まっています。そんな中でも「輸入」ものを是非おすすめしたいアイテムを畜種別に自給率データをみながらご紹介します。

- 羊肉 オーストラリア産 ソルトブッシュオーガニックラム
- 鴨肉 タイ産 チェリパレー種鴨
- フォアグラ ハンガリー産 フォアグラ ドア
- 仔牛肉 オーストラリア産 チルドステーキ付
- 牛内臓肉 イタリア出荷 ビーフ 他

## NEWS 新着情報

- 1 オーストラリア・ニュージーランド産ビーフ使用 セトビーフ ロース芯 P.3
- 2 アイテムが更に充実 新アイテムご紹介 イタリア産 ミルクフェット仔牛 内臓類 P.3
- 3 脂の口溶けを堪能できるチルドの取り扱いを開始！ モルタデラ スライス P.4

## 2 朝食におすすめ！ ベイクドスイーツ&ブレッド P.4

ヨーロッパや北米など、海外のホテルの朝食会場ではパンと並んでたくさんの焼き菓子が置かれています。インバウンド需要対策として朝食アイテムとして取り入れていただきたいスイーツとパンをご紹介します。

## COLUMN コラム

- 1 トップ・トレーディング家畜調達チームが予測 2025年 フォアグラ 相場と供給の見通し P.2
- 2 日本代表チーム大健闘！ レポート ポキユズドール2025 P.4

この紙面 さくら通信66号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 2025年4月22日公開  
さくら通信 VOL.14  
デュプレックス

でもご確認いただけます！

https://toptrading.co.jp/duplex14/



## 1 FEATURE

# 国産の入手が難しい 食肉を考える

近年、円安や世界的な原料高騰による価格上昇、畜疫、国際情勢など調達における不安要素が拡大していることから、輸入食肉よりも割安感があり、安定供給が可能な国産食肉への需要が高まっています。低迷する食糧自給率を高めることが重要な課題となっている日本にとって、特に自給率の低い食肉の分野での国産需要が高まることは素晴らしいことです。

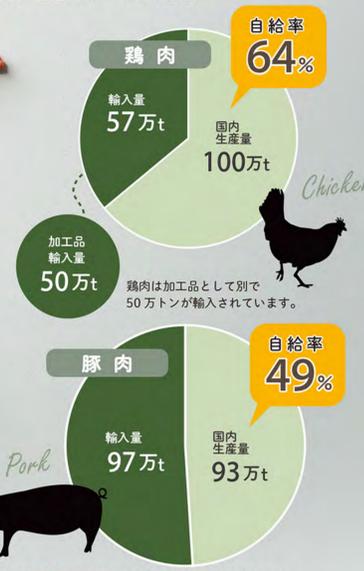
国産ならではの食材の美味しさや特徴を消費者が再認識することで需要が更に高まり、自給率だけでなく食肉産業や食文化の発展も期待されます。

一方で日本の気候や土壌などの条件や国土の広さ、コストの問題で生産困難な畜種や品種も世界には存在します。今回のさくら通信では国産が注目されている今であっても是非お勧めしたい「輸入品に頼るべき」食肉をご案内します。それぞれの畜種の自給率について考えるとともに、バラエティあるメニュー作りのため国産品と輸入品をうまく使い分けるヒントにさせていただけると幸いです。



## 主要食肉の自給率\*と輸入量

\*2022年度 重量ベースにおける自給率



※参考資料：独立行政法人農畜産業振興機構(2023)、「畜産の情勢 2023年10月号 令和4年度食料需給表 -食料自給率について」  
「独立行政法人農畜産業振興機構 ホームページ」<https://www.alic.go.jp/joho05\_002917.html> (参照 2025-3-12)  
「独立行政法人農畜産業振興機構(2023)、「畜産の情勢 2023年9月号 令和4年度食料需給表の集約版について」  
「独立行政法人農畜産業振興機構 ホームページ」<https://www.alic.go.jp/joho05\_002755.html> (参照 2025-3-12)  
国内生産量は輸入量と自給率をベースに算出しています。

## 国産の入手が難しい食肉

### 1 羊肉 Lamb

#### 必要な部位を必要な量確保できるのがメリット

羊肉の国内生産量は2022年度で約100トンと、2万トンの輸入量に対してわずか0.5%と希少な肉となります。国産の羊は品質が良く、高い評価を受けていますが小規模生産の農家が多く、必要な部位のみをまとめた数量で確保する事が困難なことが多いのが実情です。

偏った部位のみの購入ができないのは海外でも同じですが日本の輸入羊肉は輸入者が日本の需要を加味し部位のバランスを調整しているため、必要な部位のみを確保しやすい環境にあります。また広い国土を持つ海外でしか飼育が難しい完全放牧の羊や、その土地特有の餌を食べて育った羊など様々な種類や品質の選択肢があるのも魅力です。



※参考資料：農林水産省(2024)、「肉用羊・山羊をめぐり」  
<https://www.maff.go.jp/chikusan/hokaku/tokusan\_sogo/attach/pdf/sonota-25.pdf> (参照 2025-3-12)  
財務省(2022)、「貿易統計」(参照 2025-3-12)

## SALTBUSH CERTIFIED ORGANIC LAMB from Australia



オーストラリア南東部のアウトバックと呼ばれる内陸部は乾燥し、過酷な環境の土地が広がっています。このような状況下でも生き抜くことができる植物、ソルトブッシュを食べて育ったラム、それが「ソルトブッシュラム」です。

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでページをご確認いただけます。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならではの

## オーストラリア産 ソルトブッシュ オーガニックラム

塩分を吸収する草、「ソルトブッシュ」を主に食べて育った繊細でクリアな味わいのラム

地中の塩分やミネラルを吸収する「ソルトブッシュ」の葉を主に食べて育ったこだわりのラム肉です。

きれいな発色！ きめ細やかな繊維！

ソルトブッシュラムは赤身の発色がとてもよく、きめ細やかな肉繊維と、口溶けの良い上品な白い脂が特徴です。

細くてしなやかなリブ骨

右：ソルトブッシュ(ドーバー種) 左：一般的なグラス(一般的な三元交配種)

211ADA1-WRLBA  
スタンダードラック(骨付背肉)  
チルド・約1.1kg/P(IP)(V)・8P

211AD43-WRLBA  
チャックロール(肩ロース)  
チルド・約350g/P(MP)(V)  
4P/PK・4PK

211AD81-WRLBA  
チャンプアントリムド(ランプカブリ付)  
チルド・約450g/P(MP)(V)・2P/PK・10PK

211ADA2-WRLBA  
フレンチラック(骨付背肉 フレンチスタイル)  
チルド・約900g/P(IP)(V)・10P

211AD71-WRLBA  
ボンレスレッグ(骨抜きモモ)  
チルド・約2kg/P(IP)(V)・6P

211AD42-WRLBA  
ボンレスショルダー 肩ロース無(骨抜き肩肉・肩ロース無)  
チルド・約1kg/P(IP)(V)・6P

受注発注品 チルドでお届け

## SALTBUSH CERTIFIED ORGANIC LAMB 美味しさの秘密

### ● 餌 塩分を含むソルトブッシュ



ソルトブッシュの葉

ソルトブッシュは乾燥した塩分の多い土地の地下4メートル近くまで深く根を張り、土壌の塩分だけでなく、他の植物がたどり着かない地中深くの成分を吸収することができる植物です。塩分を含むソルトブッシュの葉を主に食べて育った仔羊は、有名な、海水に浸った牧草を食べて育つフランスの「プレサレ」と同様、体内の塩分を薄めるため水分を吸収しやすくなり、肉質がジューシーになります。



塩分を吸収した羊が美味しいのはフランスのプレサレと同じ原理

### ● 品種 優れた肉質を持つドーバー種

ソルトブッシュ オーガニックラムの品種は優れた肉質をもつことで知られる「ドーバー種」のラムです。乾燥地帯でも良好な肉質が得られるよう確立された品種で比較的骨が細く、肉つきは控えめではありますが、ロース芯はしっかりとおり、きめ細やかで繊細な筋肉とバランスのよい脂肪分布で、「プレミアム・ラム」として知られています。



ドーバー種には顔の黒いブラックフェイス種と顔の白いホワイトフェイス種に分類されています。

### ● 飼育環境 ストレスのない放牧飼育

ソルトブッシュ オーガニックラムはソルトブッシュの生える広大な土地で100%放牧されて育ちます。抗生物質やホルモン剤の投与なども行っていません。有機JAS認証を取得した、オーガニックラムであることはもちろん、動物がストレスなく放牧され、自生する草を自由に食べる飼育スタイルで、G.A.P.のアニマルウェルフェア認証も取得しています。



- ✓ 有機JAS認証取得
- ✓ 放牧による100%牧草肥育
- ✓ 抗生物質・ホルモン剤の投与なし
- ✓ 遺伝子組み換え飼料不使用
- ✓ カーボンニュートラル認証取得
- ✓ G.A.P. アニマルウェルフェア認証取得
- ✓ ハラール認証 (ステップ4/放牧・牧草飼育)



国産の入手が難しい食肉

## 2 鴨肉 Duck

### フランス産が消え、輸入品も「合鴨」が主流に

日本の鴨の生産量は国による統計がなく、2010年の古いデータになりますが精肉換算で500トンと推定され、そのほとんどが「合鴨」と呼ばれるチェリバレー種となります。洋食のロースト材として使用されるバルバリー種やシャラン種などはフランス産がほとんどですが、鳥インフルエンザワクチン接種により輸入ができなくなったため、入手が困難となります。フォアグラ生産用のミユラー種も供給量に限りがあるため、今後は和食向けとされているチェリバレー種も洋食にうまく活用していく必要が出てきます。



### タイ産 チェリバレー種鴨



#### タイ産の取扱いをスタートしました！

トップ・トレーディングでは様々な品種の鴨を取り扱っていますが、チェリバレー種鴨の産地の拡充として、タイ産の取扱いを開始しました。タイ産のメリットは安定的な供給となんととってもその価格！串などの加工品も試験販売していますので是非お問合せください。



和食の「焼き鴨」はもちろんですが、単価が安いので「プロシエット」などの洋食串や、様々なジャンルの料理の添えものや前菜などに利用可能です！



国産の入手が難しい食肉

## 3 フォアグラ Foie gras

### フランス産がない今、約8割はハンガリー産

以前は国産も存在していましたが現在把握できる限りでは国内での生産はないようです。鴨肉同様、フランス産が輸入できないため、約8割がハンガリー産、残りがブルガリア産と少量のスペイン産などとなっています。



### ハンガリー産 フォアグラ ド オア



#### 高品質フォアグラをお求めの方は「フォアグラの元祖」、「オア」を是非お試しください！

フォアグラの歴史は古く、古代エジプト人が渡り鳥である「鷺鳥(オア)」が渡りをする前に餌を通常より多く食べて肝臓に脂肪を蓄積させる習性に気づいた事がはじまりと言われています。

現在では生産効率のよい「鴨(カナール)」のフォアグラが世界の生産量のほとんどを占めていますが、フランスではその上品な味わいからワンランク上のフォアグラとしてオアの需要が根強くあり、主要生産国であるハンガリーから輸入しているほどです。日本での流通量もわずかで、特に若い世代を中心に認知度の低いフォアグラ ド オアですがフランス産が入手できない今、品質のよいものを使いたいという方におすすめです。



質のよいフォアグラにこだわりたい、という方に...  
入手できなくなったフランス産フォアグラの代替としておすすめ!

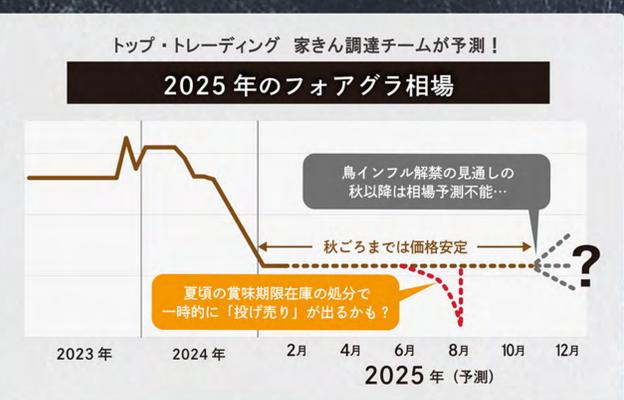
なめらかでしっとりとした上品で繊細な味わい



### フォアグラの種類と特徴

	Foie gras d'oie フォアグラ ド オア	Foie gras de canard フォアグラ ド カナール	鴨(アヒル)
鷺鳥(ガチョウ)	野生のガンを家畜化したもの。首が長く大柄。警戒心が強いので飼育が難しい。	鴨のフォアグラ	野生のマガモを家畜化したもの。くちばしが平らで首が短く小柄。警戒心が少なく飼育しやすい。
見た目	ずんぐりとして白っぽくなめらか 焼くとグレーっぽい	黄色っぽい 焼くと濃いオレンジがかった茶色	
平均サイズ	約 800g	約 600g	
水分が多く、脂肪分が少ない しっとりとしており焼いた時に 脂の流出が少ない	上品で繊細な味わい	水分が少なく、脂肪分が多い 口溶けは良いが焼いた時に 脂が流失しやすい	
味わい	上品で繊細な味わい	濃厚な味わい	
価格	カナールより1~3割高い	オアより1~3割安い	
DATA	・エジプト時代から生産(約5千年前) ・2024年輸入量: 約16トン ・1日のガバージュ回数: 3~4回 ・ガバージュ日数: 12~16日	・16世紀頃から生産(約500年前) ・2024年輸入量: 約264トン ・1日のガバージュ回数: 2回 ・ガバージュ日数: 10~12日	

# 1 COLUMN 2025年 フォアグラ 相場と供給の見通し



過去数年の最高値から大きく下落  
秋までは安定した価格が続く見通し

秋頃までは低価格で推移

2021年以降上昇を続けてきたフォアグラの価格ですが、2024年末頃から落ち着きが見え、過去数年の最高値の6割の水準まで下がっています。鳥インフルエンザにより輸入産となつていくフォアグラの産地では再発が相次いでおり、輸入再開の見通しはたつていませんが、市場には過去に輸入した在庫がある程度あるとみられ、秋頃までは現在の低価格の水準が維持される見通しです。

「処分価格」による相場の混乱も

一方、需要の面では物価高の中での高級食材離れが原因なのか、例年より低迷気味の原因のトを切っています。国内市場では夏頃に賞味期限を迎える在庫が多いとみられ、このまま需要が

改善しなければ「処分価格」の商品もその頃から断発的に出てくる可能性もあり、一時的に相場が崩れる可能性もあります。

秋以降は予測不能

ここ数年の傾向からみると夏から秋にかけて輸入停止はいつたん解除される可能性は高く、11月頃からは新たな在庫が投入され相場に動きが出ると推測されますが解禁のタイミングや現地相場、国内の受給バランスなどに大きく左右されるため予測が難しい状況です。

トップ・トレーディングでは秋頃までは極力安定した価格での供給ができるよう体制を整えています。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。

# FOIE GRAS



# 4 仔牛肉 Veal

## 国産の入手は限定的

日本では「仔牛」というカテゴリーの認識がないため、国産、輸入に関するデータもすべて「牛肉」として纏められており、正確なデータを把握することはできませんが、トップ・トレーディングでは2024年で約300トンの仔牛肉を輸入しました。国産の仔牛肉も流通していますが供給量としては限られているのが現状のようです。



### 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：子牛の薄切りカツレツ・ミラノ風、春野菜のリゾット添え

## オーストラリア産 チルドスターク仔牛



### チルドならではの美味しさを是非体感してください

流通する仔牛肉の中で唯一の肉用種であるスターク仔牛は仔牛の中でも特に肉繊維がキメ細かく、やわらかさを堪能できる品種です。特にチルドは更にそのやわらかさを実感できます。賞味期限の短いチルドですが常時在庫の体制をとっていますので是非お問合せください。

チルドでお届け  
2025年5月末頃～  
常時在庫  
しています！



211D1E2-QUEEN  
テンダーロイン (フィレヒモ付)  
チルド・約0.7-1.2kg/P(IP)(V)・14P



211D1E1-QUEEN  
バックストラップ (骨拔ロース正肉)  
チルド・約2-3kg/P(IP)(V)・5-6P

クイーンズ ブランド  
でお届け！



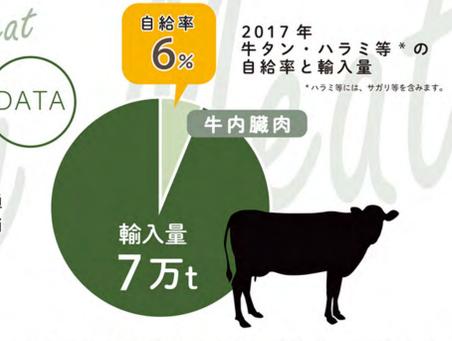
### HPにて 好評公開中

本紙掲載の料理写真のレシピをHPで公開しています

# 5 牛内臓肉 Beef Variety Meat

## 必要な部位を必要な量確保できるのがメリット

内臓肉とは枝肉に含まれない、筋肉ではない肉すべての部位をさし、ハラミやサガリ (通称ハラミ) と呼ばれる横隔膜やタンなども含まれます。他国と比べ、これらの内臓肉の消費量が多い日本は供給の多くを輸入に依存しており、ハラミとタンにおいては国内供給のうち国産の占める割合は約6%にすぎないと推測されています。一頭から限られた量しかとれないうえ、正肉とは流通経路も異なるため、特にハラミやタンなどの国産の入手は困難となっています。煮込みで使用される希少部位、ホホ肉も内臓にあたるため、まとまった量を入手するのは難しい状況です。



\*ハラミ等には、サガリ等を含みます。



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。



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ページをご確認いただけます。

## オーストラリア産 ビーフ チークミート



### 牧草で育ったオーギービーフのホホ肉



オーストラリア産のグラスフェッドビーフのホホ肉が新登場です。筋肉ではないため「内臓肉」として分類されるホホ肉はコラーゲンを多く含み煮込むとトロトロの食感が楽しめる煮込み料理に欠かせない部位です。

## イタリアにて長期穀物肥育 (出生国フランス) グレインフェッドビーフ

※最終肥育及び加工がイタリアで、出生国はフランスとなります。飼養期間はフランスのほうが長いため、表示上は「フランス産」となります。

### 穀物で長期肥育をかけた旨味のあるビーフ

フランスの肉用種として有名なリムーザン種、シャロレー種の牛をイタリアで6カ月間の長期肥育をかけた若齢 (平均18カ月) のビーフです。穀物肥育の期間が長いので適度に脂身があり、グラス臭がないのが特徴です。

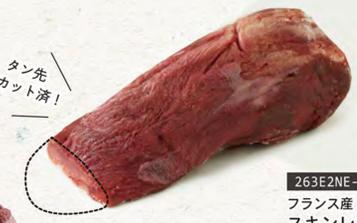


### Limousine リムーザン種 & シャロレー種 Charolais

リムーザン種とシャロレー種はフランス原産の品種でフランスで主に飼育されている肉牛です。リムーザン種は全体が赤褐色、シャロレー種はクリーム色の毛色をしています。どちらも大型で脂肪が少なく引き締まった筋肉が特徴で特に赤身の美味しさを重視するフランスで愛されています。穀物肥育を行うことで肉に旨味が増し、適度な脂身のはいった肉質になります。



リムーザン種 (左) とシャロレー種 (右)



タン先カット済!

と殺後、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。

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



この食材を使いました!

2025年  
7月  
入荷予定

肉厚でしっかりとした肉質でありながらやわらかさのある部位です。焼肉はもちろん、短時間の煮込みでもやわらかくなるためブッフブルギニョンにもおすすめです。あらかじめ脂肪を除去しているので歩留まりもよく、無駄なく使えます。

263E2N2-INLCA NEW!  
フランス産 (最終肥育および加工イタリア) ビーフ シックスカート (サガリ 脂肪除去) 冷凍・約700g/P(MP)・2P/PK・約8PK



2025年  
7月  
入荷予定

スジや膜を除去しているのでカットしやすく、すぐに利用できます。

263E2N1-INLCA NEW!  
フランス産 (最終肥育および加工イタリア) ビーフ シックスカート (ムキハラミ) 冷凍・約400-800g/P(MP)・約1.5kg(3-5P)/PK・約8PK

ミルクフェッド仔牛のタンもあります!

ミルクフェッド仔牛のタンは小ぶりでやわらかいのでタン先まで利用できます。

273D4P7-INLCA  
イタリア産ミルクフェッド仔牛 スキンレスタン (皮むき舌) 冷凍・約650g/P(IP)・15P



## 1 NEWS オーストラリア・ニュージーランド産ビーフ使用 セトビーフ ロース芯 (牛脂注入加工肉)

### ロースの芯の部分だけを使用した食べやすい注入肉

オーストラリアやニュージーランド産ビーフのロースの芯の部分のみを使用し、日本国内で牛脂注入加工を施したインジェクションビーフです。100%スジ引き済みで食べやすく、便利に使用できます。

- 2Y3E1EP  
サイズ M (中サイズ)  
冷凍・2.5-3.4kg/P(IP)・4P
- 2Y3E1ET  
サイズ L (大サイズ)  
冷凍・3.5-4.4kg/P (IP)・3P
- 2Y3E1EU  
サイズ LL (特大サイズ)  
冷凍・4.5kgUP/P (IP)・2P



オニスジや背脂肪が除去されているので食べやすく無駄なく使えます。

牛脂を注入したロース芯をダイスカットしました。そのままサイコロステーキとして利用できます。

2Y3E1SS NEW!  
セトビーフ ロース芯 ダイスカット (牛脂注入ロース芯 ダイスカット) 冷凍・500g/P(KS)(MP)・20PK(10kg定賞)



※中心温度75℃で1分以上十分に加熱してお召し上がりください。メニューにご利用の際は牛脂注入加工肉であることを明記してください。

## 2 NEWS イタリア産 ミルクフェッド仔牛 内臓類

### 小ぶりでクセが少なく使いやすい仔牛の内臓類

イタリアで脱脂粉乳や乳清を主に与えられて育つ生後8カ月未満の内臓類です。成牛のものとはクセがなく、小ぶりで使いやすいため料理のジャンルを問わず好評いただいています。この度、内臓類のラインナップにレバーと大腸も加わりアイテムが充実しました。



273D4N2-INLCA  
シックスカート (サガリ) 冷凍・約300g/P(MP)・2P/PK・12PK

値ごろ感のある内臓肉が今人気です!

やわらかいので中心のスジを取らなくてもOK!



273D4N9-INLCA NEW!  
レバー (肝臓) 冷凍・約2.5-4.5kg/P(IP)(V)・1P

273D4NG-INLCA NEW!  
大腸 スコールドッド (シマチョウ 湯通し済) 冷凍・約1-1.3kg/P(KS)(MP)・6PK ※湯通ししていますが十分に加熱してお召し上がりください

イタリア産ミルクフェッド仔牛 その他取扱の内臓アイテム

- ・スキンレスタン
- ・カットミノ
- ・ハチノス
- ・キドニー
- ・ハツモト
- ・ミノ
- ・ブレインズ
- ・センマイ
- ・スイートブレッド



メニュー例：塩ホルモシ



メニュー例：仔牛のレバーステーキ

2 FEATURE

朝食に！  
おすすめ

Baked Sweets & Bread

ベイクドスイーツ & ブレッド

インバウンド需要にあわせて朝食のラインナップをアップデート！

ヨーロッパや北米など、海外のホテルの朝食会場ではパンと並んでたくさんの焼き菓子が置かれているのを目にします。実際にコーヒーと焼き菓子で朝食をすませる人も多く、気軽に手に取れる小さなスイーツが人気です。旅行中も朝食だけは自分のスタイルですませたいという観光客も多い中、インバウンド需要対策として甘い香りたどる朝食アイテムを増やしませんか？  
焼き菓子だけでなく、朝食アイテムとして外国人観光客に喜ばれるおすすめのパンとその提供スタイルもご紹介します！



WELCOME TO OUR BREAKFAST BUFFET!  
BAKED SWEETS & VIENNOISERIE MENU  
• Financiers  
• Madeleines  
• Cookies  
• Mini pain au chocolat  
• Mini maple pecan

思わずうっとり...  
甘〜い香りに包まれる  
朝食会場に！

**フランス製 バターフィナンシェ** **解凍のみ**

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。解凍だけですぐに提供でき、便利に利用できます。

長さ約5cm **1636521-MDDSR**  
ミニバターフィナンシェ  
冷凍・10g/P(B)・84P

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 .....  
冷蔵庫で1-2時間解凍後、室温に15分ほど戻してください。

ミニサイズは  
ウェルカムスイーツ  
としても！

**フランス&ベルギー製 スイーツ系デニッシュ生地** **オープン**

サクサクのデニッシュは朝食の定番  
イーストの香りが広がるサクサクのデニッシュと甘いフィリングやチョコレートを合わせたスイーツ系デニッシュも朝食メニューの定番です。気軽に食べやすい人気のミニサイズアイテムをご紹介します。

**1636531-SMCHL** ミニマドレーヌ プレーン 長さ約6-7cm  
**1636533-SMCHL** ミニマドレーヌ チョコレート  
**1636532-SMCHL** ミニマドレーヌ クリームブリュレ

**163H451-LBGRM** 発酵後ミニパン オショコラ 冷凍・25g/P・約40P/PK・4PK (約160P)  
**1B3H4D1-VAMOR** 発酵後ミニメープルピーカン 冷凍・40g/P・約96P (付属シロップ200g×2)

HOW TO SERVE .....  
冷凍のまま生地を天板に並べ、予熱した170℃のオーブンでパンオショコラは15分、メープルピーカンは25分焼成してください。

**フランス製 ミニマドレーヌ** **オープン** OR **解凍のみ**

材料とレシピにこだわったミニサイズのマドレーヌ  
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。

HOW TO SERVE .....  
【自然解凍】室温(約20℃)で約20分解凍してください。  
【オープン】冷凍のままの生地を波型の面を下にして天板に並べ、予熱した190℃のオーブンで3分半~4分半焼成してください。焼成後10分程粗熱をとってください。

**190℃** **3分~4分**

\* 素材の性質や環境により多少異なります。

**ニュージーランド製 ソフトクッキー生地** **オープン**

焼き立ての香りがたまらない  
バター100%のソフトクッキー生地  
ニュージーランド産バターを100%使ったソフトクッキー生地です。冷凍のままオープンで焼くだけでホームメイド感たっぷりのクッキーが手軽にお楽しみいただけます。

焼成後直径約8cm  
生地直径約5cm

**1237651-QFSOU** ソフトクッキー チョコチップ  
**1237652-QFSOU** ソフトクッキー チョコ&ミルク  
**1237653-QFSOU** ソフトクッキー レーズンチョコオートミール

3種共通規格: 冷凍・40g/P(B)・約150P

**16339V6-VAMOR** パンドカンパーニュ 冷凍・480g/P(B)・約20P  
**16339V1-VAMOR** パンオセーグル 冷凍・300g/P(B)・約30P

HOW TO SERVE .....  
冷凍のままの生地を間隔を十分にとって天板に並べ、予熱した140-150℃のオーブンで12-14分焼成してください。焼成後は生地がやわらかいため触らずそのまま粗熱をとり、生地が安定した後で天板から取り出してください。

\* 素材の性質や環境により多少異なります。

**フランス製 クロワッサン生地各種** **オープン**

番外編 その1  
定番中の定番  
クロワッサンも/  
もちろんたくさんあります!  
CROISSANTS

クロワッサン ラインナップ紹介ページはこちら

**16339V6-VAMOR** パンドカンパーニュ 冷凍・480g/P(B)・約20P  
**16339V1-VAMOR** パンオセーグル 冷凍・300g/P(B)・約30P

HOW TO SERVE .....  
冷凍のまま天板に並べ、室温にて約30分解凍後、予熱をした200℃のオーブンで約25分焼成してください。

番外編 その2  
インバウンド向け  
おすすめパン  
PAIN DE CAMPAGNE & SEIGLE

2 COLUMN **REPORT**

ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2025

**魚料理では世界4位と大健闘！**

フランス、スウェーデン、ノルウェーに次ぐ4位の787点を獲得したプレートテーマの魚料理

**BLESSING OF THE SEA AND EARTH**

世界の壁に近づき、乗り越えるべき課題も見えてきた2025年大会  
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「ボキューズ・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、世界各国を代表する24カ国のシェフが5時間半の制限時間内に2つの課題料理を仕上げました。  
貝沼電弥氏(サンス・エ・サヴール)が代表を務めた日本チームの総合順位は11位と惜しい結果となりましたが、魚料理において世界4位の高得点を獲得し、手ごたえのある結果を残しました。  
2年後の2027年大会に向け、料理の基本的な技術を高めることはもちろん、日本が世界の壁を乗り越えるために見えてきた課題と向き合い、すでに始動しているチームジャパンに引き続き目が離せません！

**ボキューズ・ドール 2025 大会結果**  
【優勝】フランス 【2位】デンマーク  
【3位】スウェーデン 日本: 11位

日本代表チームのみなさま、本当にお疲れさまでした！

3 NEWS **イタリア産(国内スライス) チルドの取り扱いを開始しました！**

**モルタデラ スライス** **NEW!**

直径約14cm

口溶けのよい脂を堪能できる  
チルドの取り扱いを開始しました

モルタデラは大きくダイスカットされた豚脂が特徴のボロニア産の巨大ソーセージで、脂の口溶けが良くなるよう、常温に戻して食べるのがおすすめです。  
この度、常温に戻しやすいチルドでの国内スライス品の販売を開始しました。  
冷凍のスライス品は離水を避けるため時間をかけて冷蔵庫でゆっくりと解凍する必要がありますが、チルドであれば冷蔵庫から取り出しすぐに常温に戻すことが可能です。

**【5スピリ品質】 5 spilli**

**6月** 発売予定 **2Y17174**

モルタデラ スライス(国内スライス) **ガイドサルミ イタリア 2023**  
チルド・250g/PK(V)・約15-18P/PK・真空20PK

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。

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品目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。

~「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 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中国！

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！