French BEEF フランス産 ビーフ

フランス産

シャロレー純血牛ヴァーシュ

シャロレー種ならではの美味しさ

フランスで主に食べられ、価値が高いとされている牛肉はVache(ヴァーシュ)と呼ばれる5～8年齢の経産牛(メス)。日本でもついにフランス産牛肉の30カ月月齢制限が撤廃され、輸入解禁になりました。味わい豊かな噛み応えのある牛肉になっており、エージングをかけてより一層赤身を柔らかく、味わい深く仕上げています。

取扱部位

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

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

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

263ECN1-PUIGR
シンスカート *
(ムキハラミ / エージング無)
冷凍・約0.8-1.8kg/P(IP)(V)・18P
* 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 *
(エージング無)
冷凍・約1.5-2.0kg/P(IP)(V)・12P

Puigrenier les viandes

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。

* シンスカート、ボンレスショートリブはエージングをかけていません。

7weeks Dry Aged Beef

7週間熟成

フランス産 シャロレー純血牛ヴァーシュ

ドライエージド ビーフ

味わい豊かな噛み応えが人気のシャロレー純血牛ヴァーシュを骨付ロインの状態でじっくりと熟成をかけた濃厚な味わいのドライエージドビーフです。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
7週間熟成ビーフ ストリップロイン カット
(4分割カット) 保存用ストッキングネット3袋付
冷凍・約1.5kg/P(IP)(V)・12P

●供給数量に限りがあるため在庫をご確認のうえご注文ください。

「コキーユ」呼ばれる骨ロインの状態で7週間熟成をかけた後ストリップロインにトリミングするため歩留りは、ほぼ100%です！

解凍、開封後は付属のストッキングネット等に入れ
冷蔵庫で寝かし、熟成香を引き出してご利用ください。

真空パックのまま冷蔵庫で解凍する。 → 真空パックから取り出し、付属の布製の袋に入れる。 → 袋の口を折り、日々熟成香を確認しながら冷蔵庫で寝かせる。5～7日で熟成香が出始める。 → 好みの熟成香りが出たらカットして使用。(未使用分は再度布袋へ。解凍から2カ月程度まで熟成が進みます。)

【規格表記】 IP: 個別包装　V：真空包装　P：ピース　PK：パック

トリプ・トレーディング株式会社
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
https://toptrading.co.jp

●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20（清光ビル）
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（井門岩本町ビル）
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（第一ヒラノビル）
TEL：092-432-2050 FAX：092-432-2051

315-2201-05