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 2020年秋号 **57**

写真：年末年始おすすめ食材をつかったオードブル（第三面）

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。続々と登場する新しい商品たちはこのマークで紹介します。
- 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。

FEATURE ……特集

1 できることがたくさん！ P. 1
さくら通信デュプレックスのご紹介

“さくら通信の読者のみなさまにもっと詳しく、興味深い情報をいち早くお届けするため、デジタル版のさくら通信を創刊しました。紙では出来なかったことがたくさんできるようになります。”

2 逆風の中だからこそ売れました
売上急上昇商品 P. 2

3 冷めても美味しい P. 3
年末年始おすすめ食材

“コロナと共に過ごす今年の年末年始のスタイルは従来とはちがったものになりそうです。新しい年末年始のかたちにもマッチできる食材をご紹介します。”

4 安定在庫のある P. 4
特価品６選

NEWS
……新着情報 1
新商品情報 P. 2

COLUMN
……コラム 1
大量使用注意 P. 4
在庫品薄：ハンガリー産マグレ ド カナール

1 FEATURE

ご登録のお客様に **メール** でお届けします

飲食業界の皆様にタイムリーな情報を配信する インタラクティブ デジタルマガジン

スマホ
パソコン
タブレット

さくら通信デュプレックス
SAKURA NEWSLETTER Duplex

この紙面、さくら通信57号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 10月6日配信※
さくら通信 VOL.04 デュプレックス
でもご確認いただけます！
※配信後に購読登録された方もご確認可能です。

紙面にこのマークを見つけたら… SAKURA NEWSLETTER Duplex デュプレックスならできる！

同じ記事でも電子版のデュプレックスなら追加機能が利用できる箇所です。

Q. さくら通信デュプレックスって何？
A. ネット上で閲覧できる、デジタル版のブック形式のさくら通信です。

さくら通信デュプレックスは、トップ・トレーディングメールマガジンサービスに登録いただくとご購読いただけます。※さくら通信デュプレックス以外のメールマガジンもお届けします。

今すぐ購読登録を！簡単にできます。

ご登録のお客様に **メール** でお届けします

メルマガ 登録方法 1

以下アドレスまで空メールを送ってください。

top_trading@w.bme.jp

空メール送信後、本登録のご案内メールが届きますので画面に従い本登録を済ませてください。

メルマガ 登録方法 2

トップ・トレーディングホームページより登録ください。

トップトレーディング 検索

http://www.toptrading.co.jp

トップページのデュプレックスのアイコンをクリックして登録に進んでください。

Q. 何ができるの？
A. デジタルだから紙媒体ではできなかった色んなことが可能になり便利にご利用いただけます。

拡大できる
興味のある商品の質感や細かな構造など、画面を拡大して確認することができます。

動画が見られる
海外メーカーのプロモーション動画や静止画ではお伝えしづらかった取扱い方法などを動画でご紹介します。

リンクに飛べる
商品の詳細情報やチラシなどのリンクを多数つけています。気になる商品はクリックして詳細を確認できます。

問合せも簡単
問合せや見積依頼なども時間を気にせず専用フォームでお問合せ可能です。

問合せフォームは一例です。

他にも色々できる！
- 検索ができる！
- バックナンバーが見られる！
- リンクを送れば共有できる！
- いつでもどこでも手軽にみられる！
- 保管の必要なし！
- 濡れない、破れない！
- 紙を使わずエコ！

抽選で10名様に1人※プレゼント

※応募定員 1,000 名様まで

購読登録の飲食店様

フランス産 シャラン鴨
骨付きムネ **4** ピース（約 3 kg）

保存温度：冷凍　賞味期限 2020 年 12 月 31 日

- 1 ピース約 600-850g（真空パック）
- ケースサイズ：約 42x26x9 cm

クリックしてシャラン鴨の詳細をチェック

クリックして応募ページに GO！

※プレゼント獲得にはメルマガ登録後、以下より別途応募が必要です。

詳細情報・応募フォームはこちら
https://ws.formzu.net/dist/S20608523/
または右記の QR コードを読み取り

応募締切 2020年 10/24(土)
ただし応募者数が 1,000 名に達した場合は上記より前に締切らせていただきます。

- 応募は飲食店のお客様のみが対象となります。（飲食を提供するホテル・宴会場等を含む）
- すでに登録されている方は何もせずそのまま応募できます。（弊社スタッフと過去に名刺交換をされている方、メールアドレスをウェブ上で公開されている方は既に登録されていることがあります。）
- メルマガサービスに未登録の方はこちらのプレゼント応募をもって自動的に購読登録が完了します。
- 一度登録頂いていても抽選時に配信停止の手続きをされている場合は無効となります。
- 当選は賞品の発送をもってかえさせていただきます。（応募フォームよりご希望の受取日をご指定ください。）

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 ©2020 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

1 NEWS 新商品情報

NEW ARRIVAL

2020 年に入り登場した新しい商品のご紹介です。
新型コロナウィルスの発生による混乱で十分にご紹介できる機会がないまま現在に至ってしまいました。
是非じっくり確認してみてください。

フランス産 マトン ロックフォールチーズ 生産用メス羊

フランス産

1,500 日以上 穀物肥育

Brebis issue du bassin laitier de Roquefort

ボンレスレッグ 新登場

NEW!

263B871
ボンレスレッグ
（骨抜きモモ）
冷凍・約3-4kg/P(IP)(V)・4P

大好評のミルキーでコク深い濃厚な マトンにボンレスレッグが新登場

世界 3 大ブルーチーズとして知られるロックフォールチーズの原料となる乳をとるために飼育される特別な羊で、そのミルキーでコク深い味わいで高評価を頂いているフランス産マトンに新しい部位が登場しました。

モモですがサシも十分はいっており、クセのない甘みを感じる赤身と脂の美味しさは絶品です。脂身が少なく扱いやすいうえ、価格も魅力的なおすすめの新商品です。

取扱い部位等
フランス産マトンの
詳細チラシはこちら

クリックしてチラシをチェック

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！

モモでもこんなに サシが入っています！

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！
クリックして 拡大画像をチェック

ボンレスレッグは 価格も魅力！

ボンスレッグなら**オーストラリア、ニュージーランド産のグラスフェッドのマトンの同部位と同じ価格帯**での ご提供が可能です!

画像ギャラリー

1・2：主な品種は「ラコーン種」と呼ばれる、頭が細長く真横に伸びた細長い耳が特徴の品種です。3：フランスマトンの枝肉の画像 4・5：イタリアンマトン串（アロッスティチーニ）やジンギスカンなどにも最適です。

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！
クリックして 拡大画像をチェック

イタリア コルテボーナブランド 生ハム＆サラミ

イタリア産

SALUMIFICIO CORTE BUONA

NEW! グアンチャーレ *Guanciale*

イタリア語の「頬 /guancia」から名づけられたグアンチャーレはその名の通り豚のホホ肉で作られた生ハムです。その独特な食感は生食でも美味しいですが、カルボナーラ、アマトリチャーナによく使われます。

271127B
グアンチャーレ ハーフカット
チルド・約900g/P(IP)(V)・8P

クリックして拡大 写真をチェック

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！

NEW! ヴェントリチーナ *Ventricina*

2713179 直径約 9cm
ヴェントリチーナ ハーフカット
チルド・約1.4kg/P(IP)(V)・2P

イタリア半島中部、アドリア海側にあるアブルッツォ州周辺名物の粗挽きサラミです。とうがらしやパプリカを使用し、鮮やかな赤色とバランスのとれた心地よい辛みが特徴です。そのままではもちろん、チーズとの相性が良いため、ピザのトッピングやチーズと合せたサンドイッチ、オードブルなどにどうぞ。

クリックして拡大 写真をチェック

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！

新商品ではないですが… こちらもオススメ

パルマハム スライス *Prosciutto di Parma DOP*

パルマハム協会認定の王冠マークのついた 18 ケ月熟成のパルマハムスライスです。0.7 ㎜という薄さでスライスしているため、舌触りも非常によく、更に 1 枚当たりの単価もお得になります。

2712110
パルマハム スライス D.O.P
（18 ケ月熟成）
チルド・200g（約18P）/PK（G）・10PK

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！

ブランド紹介動画（英語）

クリックして動画を再生

コルテボーナブランドのメーカーであるイタリア・アリメンタリ社の紹介動画（英語）です。
動画の一番最初にでてくるプセット工場でヴェントリチーナが生産されています。また最後に登場するエミリアヒルズではパルマハムの生産とスライスが行われています。
動画のタイトルには「IBIS」ブランドとありますが日本向け製品は「コルテボーナ」ブランドとして輸入をしています。

本動画は動画投稿サイトの共有機能を使用して紹介しており、トップ・トレーディング株の所有するものではありません。リンク先は動画所有者の都合により削除されることがあります。

2 FEATURE 売上急上昇商品

HOT PRODUCTS

この半年で売上が急上昇している商品です。
コロナの中でも、コロナの中だからこそ、「売れる」「使える」商品です。

安価な価格で人気を伸ばした商品

肉の加工品としては相当価格が安い事、様々なメニューに使用しやすい事から、惣菜やお弁当、居酒屋的なメニュー食材として売上を伸ばしました。一度価格をお問い合わせください!

コーンとソーセージのバター炒め

シンプルな味わいで いろんなメニューに 使いやすい

スキンレスソーセージ

ブラジル産

使いやすいサイズと価格のポークソーセージ

食べやすくアレンジしやすい 20g のポークソーセージです。
子どもからお年寄りまで食べやすい食感と味わいで、デイリーなお惣菜やお弁当の食材にぴったりです。

ソーセージの素揚げ

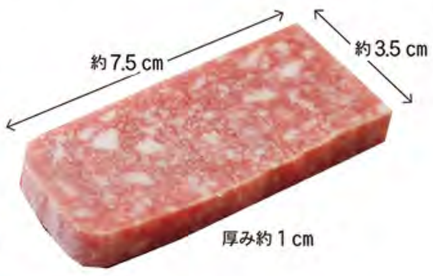
ジャーマンポテト

2R36771
スキンレス
オールポークソーセージ
冷凍・20g/P(MP)・1kg（約50P）/PK・10PK（10kg定貫）

やわらか 焼肉 シリーズ（結着加工成型肉）

柔らかなお肉を低価格で提供できる加工肉

オーストラリア産牛肉に国産牛脂を配合した加工肉です。解凍しても、焼いても型崩れせず、柔らかな食感をお楽しみいただけます。安定した品質とリーズナブルな価格でお弁当やランチなどのボリュームメニューにご活用ください。



2N3EQS1
やわらか焼肉
ビーフ（加工成型肉）
冷凍・1000g（約40枚）/PK・5PK・2合

国産鶏肉配合 であっさり、更に柔らかい!

2N3EQS2
やわらか焼肉
ビーフ&チキン（加工成型肉）
冷凍・1000g（約40枚）/PK・5PK・2合

ステーキ定食（成型肉）

※当商品は成型加工（結着）した商品です。加熱は解凍してから行い、必ず中心部まで十分に加熱してください。
またメニュー等にご使用の際は「成型肉」の表記が必要となります。

テイクアウト・ランチ食材として人気を伸ばした商品

緊急事態宣言下ではテイクアウト需要、その後はランチの食材として単価が安く、レストランらしいメニューを作ることができる商品に人気が集中しました。

フランス産 バルバリー種鴨 骨付きモモ各種（キュイス）

フランス産

高品質ながらも コストパフォーマンスの高い鴨

DDL Barbarie

ブルターニュを中心としたフランス北西部は野生の鴨が海岸地帯の沼地に飛来していたことから、古くから鴨の飼育が盛んに行われてきました。

ブルターニュ&
ペイド ラ ロワール
地域圏

DOMAINE DE LANVAUX DEPUIS 1975
DDL DOMAINE DE LANVAUX
ドメーヌドゥ ランヴォー

このフランス北西部で生産される DDL ブランドの鴨は脂身と赤身のバランスのとれた味わいと使いやすい価格帯が人気です。特に骨付モモはボリュームと見栄えのあるランチやテイクアウトメニューを作ることができるため人気を集めています。

キュイスド カナール / カネット（モモ骨付）

カナール（雄）	263G184	冷凍・約300-360g/P(IP)(V)・5kg定貫
カネット（雌）	263G185	冷凍・約170-200g/P(IP)(V)・5kg定貫

カネット（メス）

カナール（オス）

旨みの強い美しい黄金色の脂が特徴の鴨

Barbarie JAUNE

ジョーヌ（janue）とはフランス語で黄色という意味ですが、その名の通り濃い黄色の脂身が特徴のフランス東部、ブルゴーニュ産のバルバリー種鴨です。脂身が黄色いのは、とうもろこしを多く含む飼料を豊富に与えているためで、赤身も深く鮮やかな色合いになります。

Palmid'Or

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！
クリックして拡大 写真をチェック

皮下脂肪のつぶつぶが美味しさの決め手

ジョーヌの脂身を切ると断面に現れる「つぶつぶ」。これは長期間とうもろこしで肥育することによりじっくりと形成された旨みの詰まった皮下脂肪の状態です。せっかく蓄積したこの美しい粒が高温で溶けて破壊されないよう、温水による湯漬（ゆづけ）を行わずワックスのみで短時間で脱羽（だつう）処理を行っています。調理の際、この旨みの詰まった脂肪の粒が溶け出すことにより、美味しさを強く感じることができるのです。

キュイスド カナール / カネット ジョーヌ（モモ骨付）

カナール（雄）	263G173	冷凍・約350-400g/P(IP)(V)・約11P
カネット（雌）	263G174	冷凍・約170-220g/P(IP)(V)・約22P

カネット（メス）

カナール（オス）

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 ©2020 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 W：ラップ巻 P：ピース PK：パック

3 FEATURE 年末年始 おすすめ食材

＼冷めても美味しい／

“ウィズコロナ”で変わる　新しい年末年始のかたち

オードブルもおせちも少人数向け、切り分け済みで衛生的に食べられるかたちに―

家族や親せき、友だちなど、大勢が一同に集まりお祝いをする…。

コロナと共に過ごす今年の年末年始はそのような従来のスタイルではなく、それぞれが新しいかたちで過ごすことになりそうです。オードブルは１～２人用のお皿で楽しみ、おせちは食材を敷き詰める重箱とはちがったスタイルが登場しそうです。

形は変わってもごちそうでお祝いをする気持ちはそのまま、年末年始を楽しめる食材を集めました。

おうちで楽しめる新しいかたちのオードブル・おせちは今まで以上に需要上昇が期待できます。

そのまま使えるおせち・オードブル食材として

1. 生ハム・ハム スライスパック

トップ・トレーディングの生ハム・ハム・サラミのスライス製品は ISO22000 を取得した衛生的なグループ工場で生産しています。すべて真空、またはガス置換にて密封され、パックには小売りにも対応できる表示シールも貼付していますのでパックのままオードブルセットとして組み込むことも可能です。

ハモン セラーノ

そのまま盛り付けるだけでも特別なご馳走の雰囲気を出すことができるのが生ハム。スペイン産の白豚から作られるハモンセラーノは、世界三大ハムとして、パルマハム同様に高い知名度がありながらも安価で手に入るため人気を集めています。

2Y3237C　スペイン産（国内スライス）
ハモンセラーノスライス 200g（真空パック）
200g（約14枚）/PK（MP)(V)・20PK　※温度帯お問い合わせください。

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！
クリックして拡大画像をチェック

モルタデラ アソート　プレーン ＆ ピスタチオ入

イタリアのレストランガイド、「グイダ・エスプレッソ」で高評価を取得した人気のモルタデラのアソートセットです。プレーンとシチリア産ピスタチオを散りばめた香りのよいピスタチオ入の 2 種が 5 パックずつアソートされています。

2Y3717F　イタリア産（国内スライス）
モルタデラ アソート 250g
（真空パック）
冷凍・250g（約15枚）/PK（MP)(V)・5PK×2種

そのまま使えるおせち・オードブル食材として

3. シャルキュトリ / メッツゲライ

オードブルの強い味方なのがハムやパテなどのいわゆる「食肉加工品」。フランス語で「シャルキュトリ」、ドイツ語で「メッツゲライ」と呼ばれる品々です。それぞれ本場フランス、ドイツで流通している商品のため、国産とは違うしっかりとした味わいの逸品ばかりです。解凍だけで食べられるうえ、手頃な価格帯なのも魅力です。

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！
クリックして拡大画像をチェック

パテ ド カンパーニュ

フランス産

冷蔵庫で解凍し、切り分けるだけで味わえる本場フランスのパテ 2 種です。断面は約 4×5.5 cmで、長さ 15 cmと小さいので一人用のポーションに切り分けが可能です。

2637373
パテ ド カンパーニュ 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/PK（IP)(V)・24P

アイスバイン

ドイツ産

ゼラチン質の多い豚のスネ肉を丸ごと使ったハムです。本場ドイツではザワクラート（キャベツの酢漬け）と共に煮込む料理が定番です。解凍後そのまま切り分けてハムとして食べてもスネ肉らしい食感と心地よい塩味をお楽しみいただけます。

2537471　アイスバイン
冷凍・約900-1400g/P（IP)(V)・6P

レバーケーゼ

ドイツ産

ふんわりとしたまろやかな食感が特徴のドイツ風ミートローフです。薄くスライスしたり短冊状に切ったり、自由にカットして盛り付けることができます。

解凍後そのままでも美味しく食べられますが、軽くフライパンで焼き色をつければ香ばしさが増します。
一口サイズのキューブ状にカットすれば食べやすいオードブルとしても活躍します。

2537371
レバーケーゼ
冷凍・約1300g/P（IP)(V)・4P

おせち・オードブル食材の加工用原料として

2. ミルクフェッド仔牛

離乳後も主に脱脂粉乳を飼料として育てられる仔牛、「ミルクフェッド仔牛」は美しく淡いピンク色の肉色が特徴で、やわらかな食感とほんのり甘いミルクを感じさせる風味を持ち、高級食材として広く認知されています。
そんな高級食材でも比較的安価に入手でき、パーティー用メニューに活用できる部位をご紹介します。

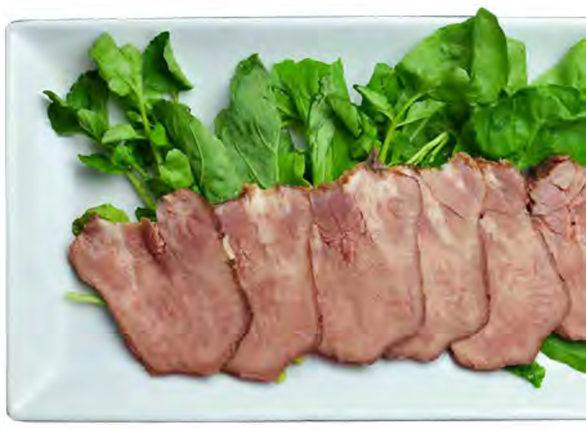
スキンレスタン

イタリア産

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！
クリックして拡大画像をチェック

273D4P7
イタリア産ミルクフェッド仔牛
スキンレスタン
冷凍・約500g/P(IP)(V)・12P

ミルクフェッド仔牛のタンはタン先までやわらか。あらかじめ皮を除去しているので加工も簡単です。タンスモークやコーンドタン（タンの塩漬）など高級感のあるオードブルメニューにどうぞ。もちろんステーキなどにもご利用いただけます。



リ ド ヴォー（胸腺）

イタリア産　オランダ産

273D4N5
イタリア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600g/P(V)・11PK

293D4N6
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）
ハート（胸腺、心臓側のみ）
冷凍・約800g/P(V)・8PK

フォアグラ以上の珍味とよばれるリドヴォーも年末年始ならではの特別なメニューにぴったりです。
そのねっとりとした白子のような味わいは格別です。ソテーや香草焼きはもちろん、オードブルやおせち向けには冷めても美味しいテリーヌなどの食材としていかがでしょうか。

おせち・オードブル食材の加工用原料として

4. フォアグラ ポーション

誰もが「ごちそう」と認めるフォアグラ。その中でもとにかく味が濃く、旨味が強いのが IGP を取得したデルモンブランドのフォアグラです。均質で美しいカットと焼いても脂が溶け出しにくい事でも高く評価を得ています。

コクのある味わい
ペリゴール産
I. G. P.

美しい外観
安定したサイズと美しい断面

溶けにくい
焼成歩留 95%以上

※当社調べ　焼成方法により若干異なります。

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！
クリックして拡大画像をチェック

フランス産

フォアグラド カナール ポーション I.G.P.
40-60g　263G2V2　冷凍・20P/PK・5PK
25-40g　263G2V5　冷凍・30P/PK・5PK

フランス、ペリゴール地方は一日の日照時間が長く、良質なトウモロコシの産地でもあります。このペリゴールを中心としたフランス南西部産のトウモロコシを飼料として与え、ガバージュにも使用したデルモンのフォアグラは、通常のフォアグラに比べ黄色く、芳醇なうまみとコクを持ちます。

濃厚であるからこそあっさりとした味付けやダシを使うとその美味しさが引き立てられるため、和の食材としておせちにも取り入れてみてください。

紙面では語り尽くせない美味しさと使いやすさの秘密はチラシをご確認ください！

クリックしてチラシをチェック

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！

おせち に取り入れたい 和のレシピアイディア

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！

クリックしてレシピアイディアをチェック!

SAKURA NEWSLETTER デュプレックス ならできる！

工場紹介動画（フランス語）

クリックして動画を再生

デルモンのフォアグラのポーション加工は独自の高い技術と設備を駆使しており、社外秘のためこちらの映像には出てきませんが、工場自体の最新の設備と効率化した生産ラインの様子をご確認いただけます。

本動画は動画投稿サイトの共有機能を使用して紹介しており、トップ・トレーディング社の所有するものではありません。リンク先は動画所有者の都合により削除されることがあります。

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 ©2020 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 W：ラップ巻 P：ピース PK：パック

4 FEATURE

安定在庫のある 特価品 6選 おすすめ

価格応相談

SALE SALE SALE

新型コロナの影響で売上が低迷し、在庫が滞留している商品たちです。
行き場をなくしてしまったこれらの商品に罪はありません。どれも自信をもっておすすめできる商品です。特価にてご案内しますので是非、この機会にご利用ください。

1 オーストラリア産 冷凍"シュリンクパック"ラムラック

オーストラリア産

新鮮な状態で凍結された鮮度のよい商品です

シュリンクパックはオーストラリアの冷凍肉の包装形態としてはスタンダードなのですが、日本ではあまり見かけないため真空パックの空気がもれているような印象を与えてしまい、売れ残ってしまいました。

実はシュリンクパックは鮮度がよい状態で凍結をしているからこそ可能な包装形態なのです。

9リブで歩留まりもよい使いやすい商品です。是非この機会にご購入ください。

213A1A1
オーストラリア産ラム
スタンダードラック 9リブ
(シュリンクパック)
冷凍・約1.1-1.4kg/P (IP)・約14-16P

おすすめポイント
価格が割安なうえに鮮度もよく、品質にも満足いただけます。9リブなので歩留まりもGOOD！ お問合せ時は「シュリンクパック分」とお伝えください。

2 オーストラリア産 スターク仔牛 ポイントエンド ブリスケット（肩バラ）

オーストラリア産

これからの季節にぴったりの煮込み用食材

主にパーティ用の煮込み食材として使用されていたことから、コロナ禍の今は在庫がたくさんあります。

煮込み用部位のためこれからの秋冬の季節にぴったり、価格的にもランチやテイクアウトの食材としても十分に使うことができます。

おすすめポイント
秋以降のランチやテイクアウトにぴったりの食材です。脂身の少ない部位で歩留まりもよく、シチューなど、煮込みにおすすめですが、もちろん焼き材としても利用可能です。お買い得のこの機会に是非ご利用ください!

213D1H4
オーストラリア産スターク仔牛
ポイントエンド ブリスケット（前バラ正肉）
冷凍・約2.0kg/P (MP)(V)・2P/PK・8-10PK

3 スペイン産 イベリコ豚 肩ロース & ネックサイド肩ロース

スペイン産

最高グレードのベジョータも特価でご案内

ドングリの森林で放牧される最高グレード、「ベジョータ」グレードの生産は放牧期間に合わせ、12～3月に限られていますが、新物が入荷したタイミングでコロナの打撃を受けてしまいました。

セボグレードのネックサイド肩ロースも同じく特価でご案内中です。

肩ロースは焼き材はもちろん、しゃぶしゃぶ、とんかつ、その他万能に使える部位ですのであらゆる用途にご利用ください。

ベジョータ

2S3J949
スペイン産イベリコ豚ベジョータ
肩ロース 冷凍・約2.0kg/P (IP)(V)・7P

セボ

2S3J74K
スペイン産イベリコ豚 セボ
ネックサイド肩ロース
(首側肩ロース)
冷凍・約1.3-1.8kg/P (IP)(V)・4P

通常の肩ロースの首側だけの部位です。
サシが多いのでしゃぶしゃぶにおすすめです!

おすすめポイント
今後も豚肉の世界相場は上昇傾向にある中で、お得な値段でイベリコ豚を購入できるチャンスです。特にベジョータは通常値が下がらない高級豚、是非この機会をご利用ください。

イベリコ豚の餌・飼育法による呼称

	デ ベジョータ DE BELLOTA	デ セボ デ カンポ DE CEBO DE CAMPO	デ セボ DE CEBO
デエサ放牧開始時期	10月1日～12月15日	放牧規定なし（屋外飼育）	放牧規定なし（屋内飼育）
補完飼料	与えてはならない	規定なし	規定なし
放牧期間とその間の増体重量	最低60日間/46kg以上	最低60日間屋外飼育	規定なし
と畜最低月齢	14ヶ月	12ヶ月	10ヶ月

※トップ・トレーディングでは「セボ デ カンポ」の取扱いはございません。

4 ドイツ産生ハム 国内スライス トッピング用生ハム（バウアルンシンケン）

一番お買い得な輸入生ハム

トップ・トレーディングが取り扱う輸入生ハムの中で、一番お買い得な生ハム、ドイツ産バウアルンシンケンを更にお得に提供できるよう大容量の500g切落しタイプにした商品です。

1パックに約46枚もはいっているのでその名の通りサラダやパスタ、ピザのトッピングに贅沢に使用できる一品です。

おすすめポイント
バウアルンシンケンはドイツの一般的な生ハムで、安価ではありますがドイツ産豚もも肉を100%使用した無加水生ハムです。トッピング用という名ではありますがそのままでも十分に美味しくお召し上がりいただけます。

2Y3277E ドイツ産（国内スライス）
トッピング用生ハム 500g（真空パック）
冷凍・500g（約46枚）/PK (MP)(V)・12PK

5 フランス産 シャラン鴨 バトー&フィレ

フランス産

高級食材だからこそコロナの打撃を大きく受けました

言わずと知れた高級食材、シャラン鴨。
ホテル・レストラン向け食材のため、コロナ禍で需要が激減しました。
処分価格にて大放出します。是非お問い合わせください。

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！
クリックしてチラシをチェック

さくら通信 デュプレックス 購読登録の飲食店様
抽選で10名様に1人プレゼント
詳しくは1面をご覧ください。
詳細情報・応募フォームはこちら
クリックして応募ページにGO！
SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

263G4ES フランス産
フィレ ド カナール シャランデ
(シャラン鴨ムネ骨無)
冷凍・200-350g/P (IP)(V)・5kg定貫

263G4EX フランス産
バトー ド カナール シャランデ
(シャラン鴨ムネ骨付（カブト))
冷凍・600-850g/P (IP)(V)・4P

おすすめポイント
抽選でのプレゼント企画を実施するほど在庫が余っている商品です。シャラン鴨の価値を分かっている方にこそ是非使っていただきたいです。価格のご相談、お待ちしています。

6 フランス産 フィレ ド カナール & カネット ジョーヌ

フランス産

部位で明暗が分かれた黄金色の脂が特徴の鴨

本紙第2面で キュイス（モモ骨付）を「売上急上昇商品」として取り上げているカナールジョーヌですが、不本意ながらフィレ（ムネ骨無）はこちらの紙面でのご紹介となります…。詳細は右記のチラシや2面をご確認ください。

おすすめポイント
トウモロコシを飼料として豊富に与えらることで形成されるジョーヌの美しい黄金色の脂。この特長を最大限に堪能できる部位がこちらのフィレです。
ワイルドで野性的なシャラン鴨とは違った、上品ですっきりとした味わいをお楽しみください。

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！
クリックして拡大画像をチェック

SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！
クリックしてチラシをチェック

皮下脂肪のつぶつぶが美味しさの決め手

詳しくは2面の「売上急上昇商品」をご覧ください。

フィレ ド カナール / カネット ジョーヌ（ムネ骨無）

カナール(雄)	263G1EK	冷凍・約350-400g/P(IP)(V)・約11P
カネット(雌)	263G1EL	冷凍・約170-220g/P(IP)(V)・約22P

1 COLUMN 大量使用注意 品薄商品

品薄によりご迷惑をおかけしております。

ハンガリー産
マグレドカナール
ミュラー種鴨ムネ骨無

昨年の値下以降需要が集中したうえ、ハンガリーでの鳥インフルエンザ発生による供給停止で品薄状態です。今後の入荷見通しが不透明なため秋冬、年末年始のメニュー使用時には在庫をご確認いただきますようお願いいたします。

下記代替商品をご利用ください。

在庫余裕あります

2H3G3FZ ハンガリー産
チェリバレー種鴨 ムネ骨無
冷凍・180-280g/P (IP)(V)・10kg定貫

お問合せください

263G1EG
フランス産バルバリー種
フィレ ド カネット
(雌 ムネ骨無)
冷凍・170-200g/P (IP)(V)
5kg定貫

お問合せください

263G1EF フランス産バルバリー種
フィレ ド カナール（雄 ムネ骨無）
冷凍・300-350g/P (IP)(V)・5kg定貫

～「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。～
掲載商品に関するお問い合わせは…
Contact us for further information!

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
URL: http://www.toptrading.co.jp

「さくら通信をみた」と弊社スタッフまでお気軽にお問い合わせください。
メールでのお問い合わせ
top_contact@toptrading.co.jp
Email inquiries in English, French, and Spanish are also welcome!

東日本 Eastern Japan
静岡・長野・新潟以東の本州
03-5821-1180
受付時間：9：00~17：30（土日祝日を除く）

西日本 Western Japan
愛知・岐阜・富山以西の本州＆四国
06-6567-6722
受付時間：9：00~17：30（土日祝日を除く）

北海道 Hokkaido
011-669-7330
受付時間：9：00~17：30（土日祝日を除く）

九州・沖縄 Kyushu&Okinawa
092-432-2050
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。

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 ©2020 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