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 2021年秋号 59

写真：フランス産ステークアッシェ（紙面4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。販売開始予告、販売開始から間もない商品です。
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。
SAKURA NEWSLETTER Duplex デュプレックスならできる！ ←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。

NEWS …… 新着情報

1 人手不足でも大丈夫
フランス産 シャルキュトリ P. 2

2 あのフランスの国民食がいよいよ発売！
ステーク アッシェ P. 4

3 本場フランスのキッシュが新登場！
キッシュ ロレーヌ P. 4

4 食べて美味しい・食べてヘルシー 食べて持続可能な社会に貢献！ P. 4
オーガニックラム＆ビーフ

COLUMN …… コラム

1 食肉相場上昇中 P. 1
現在の相場情報と今後の見通し

この紙面、さくら通信59号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 9月15日公開
さくら通信 VOL.07 デュプレックス
でもご確認いただけます！
https://toptrading.co.jp/duplex07/

FEATURE …… 特 集

1 価格高騰を乗り切ろう！
おすすめこだわり食材 P. 2-3

世界的に価格が上昇基調にある食肉の中で、質、価格ともにおすすめのこだわりの食材をご紹介します。高騰する輸入ビーフの代替品として是非ご検討ください。

1 COLUMN

食肉相場 上昇中

トップ・トレーディング仕入担当が語る

現在の相場情報と 今後の見通し

ビーフ、ラム、仔牛、家禽…

本記事は弊社仕入担当者が2021年7月時点の現地生産者より入手した情報や公的機関のデータに基づき取りまとめています。また、価格上昇率の矢印マークは全体的な上昇具合を相対的に表しており、部位により値上がりの度合いは異なります。
今後の見通しについてはあくまで弊社の見解であり、その内容を保証するものではございません。予めご了承ください。

今年の春頃から、食肉の相場は世界的に上昇が続いています。コロナで不安定な生産体制の中、世界的な食肉需要の拡大や飼料価格の上昇、輸送コンテナ不足等で、2021年7月現在、畜種に限らず全体的に上昇基調にあります。

このさくら通信が皆さまのお手元に届く頃にはワクチン接種も今よりは進み、年末に向けて日本経済も徐々にコロナからの立ち直りを見せ始めているころかと思います。そんな時期にメインとなる食肉の相場の上昇が襲いかかる状態になりそうです。食肉以外においても穀物や金属などのいわゆる「資源」価格はコロナからの経済回復による資源需要の急増で全体的に上がりつつあり、円安基調の為替レートも輸入食材には向かい風の予感です。

今回の特集は各畜種の仕入れ担当者がリアルに体感している現在の相場情報をまとめ、あくまで見解ではありますが今後の見通しも記載してみました。

赤矢印は価格が上昇しているマーク。上昇具合が大きいとみられるものほど矢印の数を多く表示しています。矢印が4本のものは部位によっては前年比170％近く上がっている深刻な上昇ペース。矢印が1本のものは5～15％の緩やかな上昇ペース。

青矢印は価格の下がってきているもの。

BEEF

アメリカの需要回復と中国の需要増により、過去にないペースで上昇中

コロナにより悪化したアメリカの外食産業の需要がワクチン接種の普及により急激に回復をしてきていることや、中国や韓国の需要の増加により価格が高騰しています。特に中国の需要増が際立っており、輸出量は昨年の14倍と、今年4月までの輸出量がすでに昨年の年間輸出量を上回っている状態です。牛丼や焼肉の原料となる冷凍牛バラ肉（ショートプレート）の相場は2021年6月現在、前年比175％の値上がりをみせ、6年ぶりの水準を記録しています。冷凍タンにおいても前年同月比160％と急激な上昇を続けています。

輸入量も少なく、上げ幅は穏やか

もともとの相場が高いフランス産ビーフは世界の需要の影響を受けにくく、上げ幅は穏やかです。部位によってはアメリカ、オーストラリア産よりもお買い得になるという逆転現象もおきています。（2面にてご紹介）輸入量が少ないため、数量の確保が重要となってきます。

BEEF Check Point
ビーフにこだわるならフランス産がおすすめ
ただし数量の確保を忘れずに！

飼養頭数回復のため供給量が大幅に減少

一昨年までの干ばつの影響で過去30年間もっとも少ない規模まで減少させた飼養頭数を回復させるため、現在オーストラリアでは牛肉の生産数（と畜数）を大幅に減らしており、供給量不足による価格上昇が続いています。アメリカ産ビーフ高騰の影響を受け、今後更に高値となる可能性も。来年以降は飼養頭数は回復が見込まれ、供給量も徐々に回復し今の水準からは下落傾向で推移するとみられていますが世界的な需要増から過去10年間の平均価格よりも高値が維持されると見られています。

VEAL

ほぼ生産停止状態

オーストラリアの仔牛はそもそも成牛（ビーフ）の価格調整や飼養頭数のために生産されるため、ビーフの価格が高値で推移し飼養頭数も回復させなければならない今はほぼ市場にでて来ません。

高級部位が一時的に下落 内蔵系はタンを中心に上昇中

ヨーロッパのレストランの閉鎖により一時的に期間・数量限定で高級部位の価格が下がっています。価格の安い内蔵系はすでに需要が回復基調にあり上昇中です。特にタンは牛タン相場の影響で70％値上がり中。

VEAL Check Point
高級食材ミルクフェッド仔牛をお得に使うチャンス。価格の下落は限定的で、輸入量も限られているためタイミングを逃さず早めの数量確保を！

LAMB

高止まり状態　高級部位は上昇傾向

ビーフと同様、一昨年までの干ばつの影響で減少した飼養頭数回復のための生産調整で上昇を続けてきたラム相場ですが、飼育日数の短いラムは年内には飼養頭数が2019年並に戻ると予想され、落ち着きを見せ始めています。ただし中国やアメリカからの需要増により輸出量も増えており相場は高止まりのまま。ラックなどの高級部位は昨今の欧米の景気回復に伴い、供給回復後も上昇傾向にあるとみられ、他の部位にも波及していく可能性もはらんでいます。

IBERICO PORK

年内は価格上昇前の過剰在庫あり

相場は5～15％程度上がっていますが、一部の部位は相場上昇前に生産された在庫が平年並みの価格で入手可能です。ただし相場の影響を受けていない数少ない食材として年末にかけ需要集中が予想され、需要回復のスピード次第では欠品の可能性もあります。

POULTRY

ミュラー種の値上がりが強め

生産者によりバラつきはありますがフランス、ハンガリー産共にミュラー種の値上がりがバルバリー種やチェリバレー種よりも強い傾向にあります。
フォアグラも価格は上昇基調ですが特にハンガリー産は比較的リーズナブルな範囲に収まっています。
ただし高騰するビーフの代用食材としての需要増が予想されます。

POULTRY Check Point
ビーフの代替食材で予想を超える需要増の予感。
比較的リーズナブルな時期に早めに注文を！

年末に向け 対策を！

ほとんどの畜種において、年末の相場見通しはとても厳しい状態です。
そんな中、少しでも原料価格高騰の打撃を軽減できる商品をご提案します。

おすすめ食材 の紹介記事は 2-3面へ

為替も円安傾向

原料相場以外に輸入品の価格を左右するのが為替レートです。主な仕入通貨である対ユーロ、対USドル共に円は過去半年でじりじりと値を下げてきています。このまま円安に進めば、価格を更に押し上げる原因のひとつとなってしまいます。

第一公表仲値月中平均 三井住友銀行

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 ©2021 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

高騰する輸入ビーフに替わる、おすすめ食材5選

1 FEATURE

RECOMMENDED ITEMS

価格高騰を乗り切ろう！

おすすめ（こだわり）食材

第１面でご紹介の通り、年末にかけ、食肉相場はおしなべて上昇しています。特に年末のメイン食材に欠かせない輸入牛肉の高騰は、ワクチン接種の普及で徐々に回復が見込まれる外食産業の更なる試練となりそうです。

このコーナーでは、メニューの品位を落とさず、牛肉に替わって使える今ねらい目のオススメ高級食材をご紹介します。牛肉が高過ぎて使えない今だからこそ、今まで遠ざけていた食材を是非使ってみてください。

輸入量や在庫量に限りのある商品がほとんどですので是非お早めにご検討ください！

RECOMMENDED ITEM 1

イタリア産

ミルクフェッド仔牛

イタリア産 INALCA VITELLO DA LATTE

高級食材として知られるミルクフェッド仔牛が今だけの特別価格！

コロナによりロックダウンの続いたイタリアでは高級食材であるミルクフェッド仔牛のロイン系がダブつきを見せており、世界的な原料高に反して値を下げています。更に、現地サプライヤーであるイナルカ社の協力により、日本でのミルクフェッド仔牛の知名度をあげるため、今だけ思い切った特別価格でのご提供が可能となりました。あの高級食材、ミルクフェッド仔牛がオーストラリア産仔牛と同等、またはそれ以下の価格でお求めいただけるチャンスです！

高級部位　ラック、ロイン、フィレ　特別セール中　売り切れご免！数量限定

なんとラムラックより安い！　※当社比 2021年7月現在

273D4AD
チョップレディー６リブ キャップオン（６リブラックかぶり付・脂肪付）
冷凍・約3.0kg/P(IP)(V)・2P

オースト産牛ヒレより安い！　※当社比 2021年7月現在

273D4GK
テンダーロイン サイドストラップオン（フィレ サイドストラップ付）
冷凍・約0.9–1.1kg/P(IP)(V)・10P

スターク仔牛より安い！　※当社比 2021年7月現在

背脂のトリミングがきれいで、歩留まりの良さでも高い評価を頂いています！

273D4E6
ストリップロイン スキンオン（サーロイン芯　スキンオン）
冷凍・約1.5–2.5kg/P(IP)(V)・4P

イチボはお尻の先にある希少部位で、セール対象ではありませんが、手頃なサイズと値段に加え歩留まりもよくステーキ材におすすめです！

273D478
イチボ（ランプキャップ・脂付）
冷凍・約0.8kg/P(IP)(V)・10P

ミルクフェッド仔牛つながりで…おすすめ食材　番外編

ヨーロッパ産がおすすめ！

ソースの決め手 フォンドヴォ材料も

フォンドヴォ作りに欠かせない仔牛の骨も本場ヨーロッパ産の骨で作るほうがより洗練された味わいに。丸骨をすでに７分割にカットしているので便利にご利用頂けます。

カット済みで便利！

イタリア産ミルクフェッド仔牛
273D4PW レッグボーン（仔牛骨・７分割）
冷凍・20kg(B)・20kg定貫

フォンドヴォ作りに必要なすじ肉もあります！

フォンドヴォ食材の詳細はこちら

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

レシピも公開中　フォンドヴォのレシピはこちら

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでデジタルカタログをご確認いただけます。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

MORE INFORMATION

商品チラシ

電子版「さくら通信デュプレックス」では画像をクリックするとチラシをご確認いただけます。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

仔牛の中でも **ミルクフェッド仔牛は こだわりの高級食材です**

仔牛の中でもヨーロッパで生産される「ミルクフェッド仔牛」は主に脱脂粉乳を与えて育てた生後約28週の仔牛をさします。生まれて間もないボビー仔牛や牧草で育てられるスターク仔牛とは同じ仔牛でも一線を画す高級食材です。

ミルクフェッド仔牛の詳しい情報はこちらをご覧ください！

解説動画

動画でcheck！　年間500トン以上を輸入する担当者が語る 仔牛 シリーズ① 座学会 種類は？味の違いは？

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。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

RECOMMENDED ITEM 2

フランス・ハンガリー産

鴨ムネ肉 各種

フランス産　ハンガリー産

高級感と「赤身」感でビーフの代替品として人気

ビーフの市場価格が上がる度に常に需要が伸びるのが鴨肉。同じ「赤身」であることや高級感の出せるメニュー構成がしやすいのが理由だと思われます。鴨肉も価格は上昇傾向にありますが、上昇率は穏やかなため、十分に利用可能な価格帯となっています。

写真：ジョーヌ鴨胸肉のオレンジと赤ワインソース レシピサイトはこちら→

フランス・ヴァンデ産 **シャラン**

野性味あふれる高級鴨

注目の集まる鴨ムネ肉のなかで一番のおすすめはシャラン鴨。クリスマスの定番食材であることはもちろん、独特の深い鴨の味わいと香りで特別感のあるメニューに最適です。

263G4ES
フランス産シャラン鴨
フィレ ド カナール シャランデ
冷凍・約200–420g/P(IP)(V)・5kg定貫

フランス・ブルゴーニュ産 **バルバリージョーヌ**

上品で洗練された味わい

ひな鳥の段階からトウモロコシで育てられるバルバリージョーヌは黄色い皮目が特徴。口どけのよい甘い脂身と柔らかな赤身とのバランスがよく、鴨の香りを上品に味わうことができます。

263G1EK
フランス産
コーンフェッドバルバリー種鴨
フィレ ド カナール ジョーヌ
冷凍・約350–400g/P(IP)(V)・約11P

フランス産 **ミュラー**

しっかりした脂身と肉厚が特徴

フォアグラ生産用の品種のミュラーはガバージュ（強制肥育）をかけているため脂の割合が多く赤身も肉厚で食べ応えがあります。

263G2E2
フランス産ミュラー種鴨
マグレ ド カナール
冷凍・約300–400g/P(IP)(V)・10kg定貫

フランス産 **バルバリー**

フランス産鴨のスタンダード

フランス国内の飼育鴨の約９割を占めるフランス産鴨の定番。しっかりとした鴨の味と香りをもちながら食べやすくフランス産の中では値段も手頃です。

263G1EF
フランス産バルバリー種鴨
フィレ ド カナール
冷凍・約300–380g/P(IP)(V)・5/10kg定貫

ハンガリー産 **チェリバレー**

手頃な価格とクセのない味わい

いわゆる「合鴨」とし日本で多く流通している品種です。クセのない味わいと手頃な価格が特徴です。

2H3G3FZ
ハンガリー産チェリバレー種鴨
骨無ムネ
冷凍・約180–300g/P(IP)(V)・10kg定貫

豆知識　Canard? Canette? Fillet? Magret?

フランス語の「鴨ムネ肉」の呼び方

フランスでは鴨はオスを「カナール」、メスを「カネット」と呼びます。またムネ肉は「フィレ」と呼びますがフォアグラ生産用の鴨から採られるムネ肉は「マグレ」と呼び分けています。
バルバリー種オスの鴨（カナール）はメス（カネット）と比べ肉付きがよく、サイズが大きいのが特徴で、呼び分けをし、商品も別のものとしてそれぞれ区別しています。ミュラー種についてはフォアグラの生産にはオスの鴨のみを使うため、カネットは存在しません。シャラン鴨はもともと性別で肉を分けることをしないためオス、メス関係なく「カナール」と呼んでいます。

フランス産鴨ムネ肉の呼び方

シャラン鴨	フィレドカナール（オス・メス区別なし）
バルバリー種	フィレドカナール（オス） フィレドカネット（メス）
ミュラー種	マグレドカナール（オスのみ）

RECOMMENDED ITEM 3

スペイン産

イベリコ豚

スペイン産

国内在庫に余裕あり！年内限定で特別販売中

コロナの影響で販売が大きく減少したイベリコ豚はロースを中心に在庫に余裕があり、数量限定で年内まで特別セール中です。是非お早めにお問合せください。

売り切れご免！数量限定　年内限定　特別セール中　SALE

※すべてブランドは「ROYME」となります。

ベジョータ

2S3J949
イベリコ豚ベジョータ
肩ロース（肩ロース正肉）
冷凍・約2.0kg/P(IP)(V)・7P

イベリコ豚の中でも「デエサ」と呼ばれる原生林で放牧され、ドングリをはじめとする自然のエサを食べて育った最高グレードのベジョータグレードです。

ベジョータ

2S3J9E1
イベリコ豚ベジョータ
ボンレスロングロイン（ロース正肉）
冷凍・約3.0kg/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などにもおすすめです！

セボ

2S3J74K
イベリコ豚セボ
ネックサイド肩ロース（首側肩ロース正肉）
冷凍・約1.3–1.8kg/P(IP)(V)・4P

RECOMMENDED ITEM 4

ムキハラミは一部他品種ビーフを含みます

フランス産

シャロレー経産牛（ヴァーシュ）

フランス産

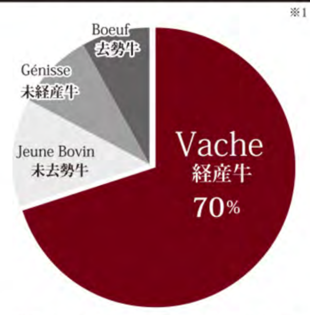
価格上昇の穏やかなフランス産ビーフ　一部の部位では逆転現象も

もともと値段の高いフランス産ビーフですが、現在は高騰しているアメリカ産、オーストラリア産と同等の価格、または部位によっては安くなっています。高くても牛肉を使うのであれば、プレミア感を演出できるフランス産ビーフを使用しない手はありません！輸入量が限られていますので在庫状況は都度ご確認ください。

フランス人が愛する経産牛（ヴァーシュ）

月齢24カ月未満の去勢牛が主に食べられている日本と違い、フランスではヴァーシュと呼ばれる出産経験のある36カ月齢以上の経産牛を再肥育した肉が好まれ、実に消費量の70％を占めています。和牛やUSビーフでは価値が低くみられる経産牛ですが、フランスでは経産牛の再肥育技術も確立されており、フランスで最も愛されているビーフなのです。

フランスの牛肉消費内訳 ※1



2012年　フランス国内牛肉消費量１６０万トン（枝肉換算）の内訳
※1　出典：Le Monde 紙デジタル版　2013年2月28日 https://www.lemonde.fr/planete/article/2013/02/28/la-viande-de-boeuf-dans-votre-assiette-de-la-vieille-vache_1839589_3244.html（参照 2021-03-17）

US/オースト産ビーフより値頃感が出てきている部位※　※当社比 2021年7月現在

263ECHG
ボンレスショートリブ
冷凍・約1.5–2.0kg/P(IP)(V)・12P
※ウェットエージングなし

腹膜を剥いているので使いやすい！

263ECN1
ムキハラミ（シンスカート）
冷凍・約0.8–1.8kg/P(IP)(V)・18P
※ウェットエージングなし
※一部他品種ビーフを含みます

US/オースト産ビーフと同等の相場になってきている部位※　※当社比 2021年7月現在

ストリップロインを扱いやすいサイズにカットしました。

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

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

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

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。

写真：シャロレー牛のローストビーフ、ヨークシャープディング添え レシピサイトはこちら→

7週間熟成　11月下旬入荷予定

NEW!
263ECEW
シャロレー経産牛
７週間ドライエージド ストリップロイン カット
冷凍・約1.5kg/P(IP)(V)・12P　保存用ストッキングネット付（3枚）

味わい豊かなシャロレー経産牛を自社の熟成庫で骨付ロインの状態でじっくりと熟成をかけ、さらに濃厚な味わいに仕上げたこだわりのドライエージドビーフです。ストリップロインにトリミング後、更に使いやすい４分割にカットしました。
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。

MORE INFORMATION

シャロレー経産牛の詳しい情報はこちらをご覧ください！

● シャロレー経産牛の魅力（デジタルマガジン）

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックでデジタルカタログをご確認いただけます。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

● シャロレー牛農家の様子　動画でcheck！

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。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

RECOMMENDED ITEM 5

ロックフォールチーズ生産用メス羊

フランス産 **マトン**

Only One　フランス産

ミルキーでコクのある味わい

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濃厚飼料で肥育されるマトンです。

1,500日以上 穀物肥育

断面　モモでもこんなにサシが入っています！

263B871
ボンレスレッグ（骨抜モモ）
冷凍・約3.0–4.0kg/P(IP)(V)・4P

供給量が限定的なマトンなので相場も比較的安定しており、今なら高騰しているオーストラリア産グラスフェッドマトンと同等の価格帯になっています。
他のマトンにはない、ミルキーでコクのある深い味わいをこの機会に是非お試しください。

MORE INFORMATION

商品チラシ

電子版「さくら通信デュプレックス」では画像をクリックするとチラシをご確認いただけます。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

特集動画

国産マトンとフランス産マトン 食べ比べてみました　動画でcheck！ 食べ比べ

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。 SAKURA NEWSLETTER デュプレックスならできる！

1 NEWS

CHARCUTERIE

本場フランスのシャルキュトリを手軽に

トップ・トレーディングが取り揃えるシャルキュトリシリーズは本場フランスで実際に流通している正真正銘のシャルキュトリです。

コロナ禍からの急速な回復が見込まれる年末にかけて予想されるのは人手不足。質の良い加工品をうまく活用してみはいかがでしょうか。

メルゲーズはフランス産マトンを使用した国内加工品です。

フランス製 **シャルキュトリ**　フランス製

解凍だけでOK！　手軽に使える3種の本格パテ　前菜やオードブルに

参考価格 約¥1,230/ピース（税抜）
NEW!
2637375
パテドテット（豚カシラのパテ）
冷凍・350g/P(IP)(V)・24P

参考価格 約¥1,420/ピース（税抜）
2637373
パテ ド カンパニュー 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/P(IP)(V)・24P

参考価格 約¥1,420/ピース（税抜）
2637374
パテ ド カンパーニュ オーセンティック（田舎風豚のパテ　職人風タイプ）
冷凍・350g/P(IP)(V)・24P

日本のソーセージとは味わいが違う　フランスならではソーセージ各種

参考価格 約¥135/本（税抜）
NEW!
2638J76
シポラタ カマンベール（カマンベールチーズ入り粗挽き生ソーセージ（冷凍））
冷凍・50g/P(MP)(V)・10P/PK・12PK

参考価格 約¥125/本（税抜）
2638J72
シポラタ（粗挽き生ソーセージ（冷凍））
冷凍・50g/P(MP)(V)・10P/PK・12PK

参考価格 約¥105/本（税抜）
2638J73
シポラタ カンパニャルド（田舎風粗挽き生ソーセージ（冷凍））
冷凍・50g/P(MP)(V)・10P/PK・12PK

参考価格 約¥140/本（税抜）
2Y38B71
メルゲーズ（羊肉の生ソーセージ（冷凍））
冷凍・40g/P(MP)(V)・10P/PK・25PK
メルゲーズはフランス産マトンを使用した国内加工品です。

参考価格 約¥360/本（税抜）
2636481
ブーダンノワール（豚の血の腸詰）
冷凍・470g/PK(MP)(V)・4P/PK・16PK
※大きさにバラツキがあります。

参考価格 **PRICE**　参考価格表示について

商品の価値をより具体的にイメージいただくために…

ケース販売時の **参考価格※を表示しています。**

※実際の価格とは異なります。詳しくは右記「参考価格についてのご注意」をご確認ください。

参考価格有効期間 2021年10月1日～2022年3月31日

さくら通信では取扱商品の特徴を詳しくご紹介することで、その商品の素晴らしさをご紹介していますが、商品の価値を判断するには「価格」も重要なポイントとなります。
気になる商品だけど価格がわからない、わざわざ問い合わせるほどではないけど値段が気になる、そんな読者の皆様に、イメージいただくため掲載商品の一部について参考価格を表示しています。

●表示対象外商品
相場変動の激しい原料品（主に畜産品）は混乱を避けるため参考価格の表記はいたしません。
お手数ですが価格については納入業者様までお問い合わせください。

【税抜価格での表示となります】
本チラシは業務用商品カタログに相当するため税抜での参考価格を表示しております。

参考価格表記についてのご注意

必ずお読みください。

輸入業者であるトップ・トレーディング株式会社からユーザー様への直接販売は行っておりません。
参考価格はあくまで納入業者様からのお届け価格を弊社にて想定したものとなります。

下記諸条件に当てはまらない場合は参考価格と実際の価格に差が生じる可能性があります。

～正式な価格については必ず納入業者様までお問い合わせください。～

1. 東京都・大阪府及びその隣接府県のユーザー様への想定納品価格です。
表示している参考価格は東京都、大阪府、及びその隣接府県でのケース納品想定価格となります。このエリア以外への納品の場合や納入業者様とのお取引条件によっては実際の価格と誤差が生じる場合があります。

2. トップ・トレーディング→納入業者様の直接取引を前提としています。
表示している参考価格は輸入者であるトップ・トレーディング→納入業者様→エンドユーザー様という供給形態を想定したものとなります。第四者またはそれ以上がこの間に入る場合は実際の価格と誤差が生じる場合があります。

3. ケース納品を前提としています。
表示している参考価格はケース単位での納品を想定した価格となります。ピース単位での納品などは納入業者様においてリパックや保管料などのコストが発生するため実際の価格と誤差が生じる場合があります。

4. 2021年10月1日～2022年3月31日までの参考価格です。
取扱い商品は輸入品のため商品相場、為替相場によりコストが大きく左右されます。表示している参考価格は2021年10月～2022年3月の参考価格となります。また急激かつ大幅な相場の変動、その他予期しない世界情勢の変化によっては期間内の価格改定を行う可能性もあります。

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 ©2021 TOP Trading Co., Ltd. All Rights Reserved

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 ©2021 TOP Trading Co., Ltd. All Rights Reserved

2 NEWS

フランス産　シャロレー経産牛使用

ステーク アッシェ

NEW!

フランス産

シャロレービーフ100％のひき肉のステーキ

「ステークアッシェ /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。

参考価格 約¥295/個（税抜）

263ECS9

ステーク アッシェ
（ビーフ 100％パテ　要加熱）

冷凍・100g/P(MP)（スキンパック）・2P/PK・20PK

サイズ：約 11×9 ㎝

※あらかじめ処理をしていますので中心部まで十分に加熱してください。

厳重な衛生管理の下製造しています

フランスビーフのサプライヤーでもあるピュイグルニエ社。ステークアッシェの生産工場は生食用の食肉生産の認定も取得しており、衛生基準はフランスでもトップレベルを誇ります。

Puigrenier les viandes

霜や冷凍焼け防止のため衛生的なスキンパックに入っています。

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、火を止めそのまま余熱で 5 分休ませてください。

加工や味付けをする場合　味付けや具材を入れるなど加工をして調理する場合はパックのまま流水で約 10 分解凍し、加工後すぐに両面を約 2～3 分ずつ焼いてください。

STEAK HACHÉ

QUICHE LORRAINE

3 NEWS

フランス製

キッシュ ロレーヌ

フランス製

人気の惣菜タルトに大定番のキッシュが新登場！

人気のフランス製タルトシリーズに定番の「キッシュ　ロレーヌ」が新登場です。
フランス国内向けに様々な惣菜製品の製造を手がけるアトランティックアリメンタリ社。
この度、豚肉製品を使用した製品の日本への輸出免許をフランス国内で初めて取得しました。
卵と生クリームベースの生地にベーコンとエメンタールチーズを入れて香ばしく焼き上げた誰もが大好きな惣菜タルトです。

Atlantique Alimentaire

参考価格 約¥340/個（税抜）

NEW!

163T27A

キッシュ ロレーヌ
（ベーコンとチーズのキッシュ）

冷凍・180g/P(IP)・30P

直径 約12cm

豆知識　Quiche? Tart?

「キッシュ」と「タルト」の違い

日本では「キッシュ」と聞くと、この記事で紹介しているような惣菜系のパイ料理すべてを想像し、「タルト」と聞くと甘いお菓子を想像しますが、本来「タルト」とは生地を皿型にして焼いた料理や菓子全般を意味します。「キッシュ」とは、ロレーヌ地方に伝わるキッシュロレーヌ（またはそれに近いレシピ）というタルトをさします。

こちらも好評発売中

参考価格 約¥370/個（税抜）

163T278

タルト メディテラネ
（地中海風ベジタブルタルト）

冷凍・180g/P(IP)・30P

163T277

タルト オ フロマージュ サレ
（チーズタルト・セイボリータイプ）

冷凍・180g/P(IP)・30P

参考価格 約¥315/個（税抜）

調理方法

トレーから取り出し、冷凍のまま予熱をした 200℃のオーブンで約 15-18 分焼成してください。

4 NEWS

オーストラリア産

オーガニックラム & ビーフ

オーストラリア産　HALAL 生産

食べて美味しい・食べてヘルシー・食べて持続可能な社会に貢献！

自然豊かなオーストラリアの大地でのびのびと放牧され育てられるラムとビーフです。化学肥料や農薬などの使われない自然に生えている土着の草を自由に食べて育ったラムとビーフはヘルシーであるだけでなく、それぞれが持っている「本来の」美味しさが最大限に引き出されたお肉です。
本当の贅沢・喜びとは人や動物が自然本来の姿であることを気づかせてくれる、これからの時代に是非普及させたいラムとビーフです。

- ✓ 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
- ✓ 遺伝子組み換え品不使用
- ✓ カーボンニュートラル認証取得

Natural Tastes Good!

「カーボン ニュートラル」って？

アーケディアンとワリルバのビーフとラムはすべて「カーボンニュートラル」認証を取得しています。これは生産工程で排出される量と同等の温室効果ガスを減らす取り組みを、風力発電会社に投資をするなど別の形で行うことで自社の実質排出量を 0 にするというものです。
具体的な排出量と投資額は認証機関である Carbon Reduction Institution（炭素削減機構）の定期審査を受け、厳密に管理されています。
これは決して社会貢献のためだけではなく、自然を守ることによりオーガニックラムとビーフを持続的に生産していくための重要なビジネス活動の一環でもあるのです。

Lamb

NEW!

ワリルバ

WARILBA GRASS FED ORGANIC LAMB

オーガニックラム

待望のオーガニックラムが新しく入荷予定します。オーガニックビーフを供給しているアーケディアン社の手がける「ワリルバ」ブランドでお届けします。

取扱予定部位

受注発注品 チルドでお届け

- ボンレスショルダー肩ロース無
- チャックロール
- ボンレスレッグ
- チャンプアントリムド
- スタンダードラック
- フレンチショルダーラック

Organic Beef

有機 JAS 認証を取得し、戻ってきました！

Arcadian MEAT CO. ORGANIC & NATURAL

畜産物の「指定農林物資」化に伴い、2020 年 7 月より JAS 認証のない畜産物を「オーガニック」として販売することができなくなったため、一時休売としていたオーガニックビーフが晴れて JAS 認証を取得し戻ってきました！ MSA※も取得し、その「美味しさ」も保証された人気のビーフです。

取扱部位

受注発注品 チルドでお届け

- ボンレスストリップロイン（サーロイン）
- アウトサイドスカート（ハラミ）
- ランプキャップ
- ハンギングテンダー（サガリ）

※MSA:Meat Standard Australia(食肉格付プログラム）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。

～「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, 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：9：00~17：30（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。

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！

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！

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 ©2021 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