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年初夏号 58

写真：シャロレー経産牛のローストビーフ・フォンドヴォを使ったソースを添えて（紙面12面）

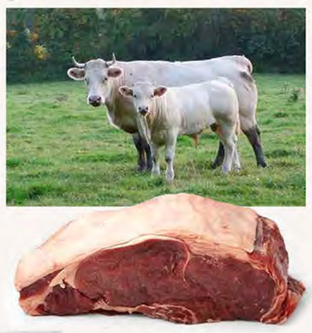
TOP TRADING CO.,(FAR EAST) LTD.
発行元：
トリプル・トレーディング株式会社
●大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20
TEL：06-6567-6722（代） FAX：06-6567-6615
●東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6
TEL：03-5821-1180（代） FAX：03-5821-1197
●札幌：〒063-0832 札幌市西区発寒12条14丁目1076-5
TEL：011-669-7330 FAX：011-669-7333
●福岡：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目2-22（第一平野ビル）
TEL：092-432-2050 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。

FEATURE …… 特集

1 食材を変えてメニューをランクアップ！
本場ヨーロッパの食材を使ってみよう P. 1&2

“日本の西洋料理のグレードは世界も認めるほど素晴らしいものです。ただ物流の発達した現在でもいまだ手に入りにくいヨーロッパ食材が存在します。トップ・トレーディングではそんな食材を率先して仕入れ、日本の皆さまにお届けします！”



2 コロナ渦でも、コロナ渦だから売れました
コロナに負けなかった商品BEST8 P. 4

COLUMN …… コラム

1 食べ比べ企画 P. 4
国産マトンと仏産マトンを食べ比べてみました！

NEWS …… 新着情報

1 イタリア食肉加工品
リニューアルのご案内 P. 3

2 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. 3
オーガニックラム＆ビーフ

3 イタリアのシェフに最も選ばれているブランドのオイル P. 4
OLITALIA オリーブオイル

4 **ホームページリニューアルのお知らせ** P. 4

この紙面、さくら通信58号でご紹介の記事はすべて

デジタルマガジン 5月19日公開
さくら通信 VOL.06 デュプレックス
でもご確認いただけます！
https://toptrading.co.jp/duplex06/

1 FEATURE 本場ヨーロッパの食材を使ってみよう

日本のフランス料理やイタリア料理は世界的にもレベルが高いことで知られています。ただ日本に店を構えるからこそ手に入りづらい食材があり、本場ヨーロッパで経験を長く積まれた方ほど本場の味を再現するのに苦労されているのではないでしょうか。食材の違いは技術ではなかなか補えない味の根幹部分です。是非本場の食材を活用して「あの時の味だ！」と思える本場の味を提供してみてください。

本場の食材を使おう 1 THE AUTHENTIC

ミルクフェッド仔牛　フォンド ヴォ食材 NEW!

イタリア産
レッグボーン

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

オランダ産
トリミング

293D411
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1kg/(MP)(V)・10PK

7月入荷予定
同じくフォンドヴォに使用できるミルクフェッド仔牛のネックトリミングも入荷予定です！

ご存じでしたか？
日本で作られるフォンド ヴォのほとんどはオセアニア産の「ボビー仔牛」の骨が使用されていますが…

本場ヨーロッパではフォンド ヴォはミルクフェッド仔牛の骨でとられます。

日本で作られるフォンド ヴォのほとんどにはオーストラリア産またはニュージーランド産の「ボビー仔牛」と呼ばれる生まれて1か月程度の仔牛の骨が使用されています。

実はヨーロッパではボビー仔牛は流通しておらず、フォンドヴォをとる際はヨーロッパでいわゆる「仔牛 /veau」として流通している生後25～28週の脱脂粉乳で育てられるミルクフェッド仔牛の骨が使用されます。

日本ではフォンド ヴォといえばボビー仔牛の骨が定番ですが、これはおそらくボビー仔牛が戦後安価で入手しやすかったこと、長年に渡りヨーロッパ産牛の輸入が禁止されていたことなどが背景にあると思われます。↘

見た目も大きさも全く違う！ミルクフェッド仔牛とボビー仔牛の骨

ミルクフェッドの枝肉重量約130 kgに対しボビーは20～30 kg。
骨の大きさもずいぶん違います。

左：ミルクフェッド仔牛　右：ボビー仔牛

2種の仔牛の違い

	ミルクフェッド	ボビー
牛の種類	乳用種	乳用種
月齢	25~28週	2~3週
飼料	主に脱脂粉乳（授乳期は生乳）	生乳
枝肉重量	約130 kg	約20～30 kg
消費国	ヨーロッパ諸国	アメリカ・日本アジア諸国
生産国	主にイタリア・オランダ・フランス	主にオーストラリア・ニュージーランド
生産の背景等	乳用種のオス牛に脱脂粉乳で人工肥育し、付加価値を高めた仔牛。主にフランス、イタリアで消費されている。	乳生産には使えないオス牛を出産後食用にと畜したもの。主に仔牛の食文化の浅い国に輸出されている。

本場ヨーロッパでフォンを作られていた方は骨のサイズの違いに気が付いておられる方も多いのではないでしょうか。

この度トップ・トレーディングではイタリア産のミルクフェッド仔牛の骨の取扱いを開始しました。この機会に是非本場の材料への切替えをしませんか？

徹底比較！ 実際にフォンドヴォを作ってみました

ミルクフェッド仔牛・ボビー仔牛それぞれの骨とトリミングを使用して全く同条件でフォンド ヴォを作ってみました！

監修・調理：西川清博

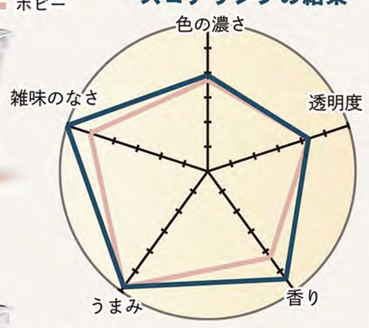
フォンドヴォの全工程の比較動画もあります！ 動画のURLはこちら →

電子版「さくら通信デュプレックス」ではワンクリックで動画をご確認いただけます。
SAKURA NEWSLETTER Duplex デュプレックスならできる！

※2021年2月26日 トップ・トレーディングテストキッチンにて実施。スタッフ9名がA,Bのフォンドヴォを試飲し、相対的に各項目を10段階でスコアリングした結果。

スタッフ9名でブラインド試飲をしました

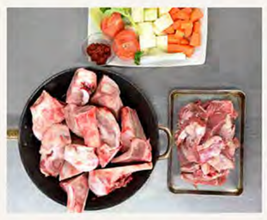
ブラインドによるスコアリングの結果



僅差ではありますがミルクフェッド仔牛のフォンの方が香りと雑味のなさで若干上回る結果となりました。

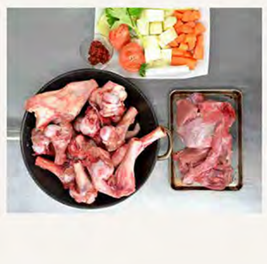
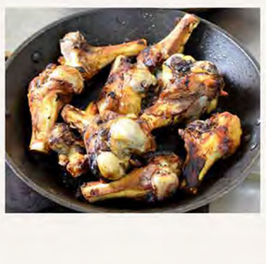
またボビー仔牛はゼラチン質が強く冷めるととろみが強く出てきました。

ミルクフェッド仔牛



骨とトリミング、香味野菜を用意する。 → 骨を香ばしく焼き上げる。（トリミングも同様） → 鍋に材料をすべて入れ、水を入れる。 → あくを取り除きながら約8時間煮込む。 → 雑味が出ないようかき混ぜないようにそっと煮汁を漉す。 →

ボビー仔牛

ソースにはフォンドヴォを使いました！

レシピサイトはこちら

電子版「さくら通信デュプレックス」では料理画像をクリックするとレシピをご確認いただけます。

～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～
Roast beef with Yorkshire pudding
ローストビーフ・ウィズ・ヨークシャープディング

ロースト・ビーフはイギリスの伝統料理。添えるヨークシャー・プディング、ロースト・ポテト、ホースラディッシュ・ソース、グレヴィー・ソース等は定番です。

今回はフランスの有名な品種、シャロレー牛（Charolais）を使います。ブルゴーニュ南部辺りの牧場では白い大きなシャロレー牛がのんびり寝そべってるのを見かけます。

肉の塊を上手に焼くということは西洋料理の料理人にとって必須です。
霜降りの和牛と違い赤みの牛肉をどうやって焼くのか・・・。
シャロレー牛の美味しさを味わいましょう！
bon appétit！ボナペティ！

使用食材
シャロレー牛
の紹介記事は2面へ

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。

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: パルクパック　V：真空包装　G：ガス充填包装　P：ピース　PK：パック

本場の食材を使おう 2 THE AUTHENTIC

フランス産　シャロレー経産牛 NEW!

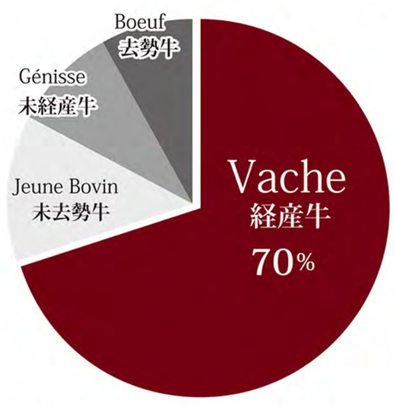
フランス産

フランスで主に食されている
「シャロレー種（ヴァーシュ）経産牛」が
24年ぶりに 日本でも味わえるようになりました！

Vaches Charolaise
- 濃く鮮やかな赤色
- 深い香りと味わい
- サックリとした食感
- 弾力のある肉質

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→

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）

フランス人が愛する経産牛（ヴァーシュ）

2020年8月、フランス産牛肉の輸入月齢制限が撤廃され、30カ月齢以上の牛肉も24年ぶりに輸入できるようになりました！
フランス産ビーフにとってこの月齢制限撤廃は非常に大きな意味を持ちます。

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、主に食されているからです。

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、実に消費量の70％を経産牛が占めています。

取扱部位

ストリップロインを約1.5kg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1.3-1.7kg/P(IP)(V)・14P

263EC48
ザブトン
冷凍・約3-4kg/P(IP)(V)・6P

更に旨みを凝縮！
21日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。

263ECN1
ムキハラミ（シンスカート）
冷凍・約550-750g/P(IP)(V)・18P
※ウェットエージングなし

263ECHG
ボンレスショートリブ
冷凍・約1.9kg/P(IP)(V)・入数お問合せください
※ウェットエージングなし

263EC47
クラシタ
冷凍・約3-4kg/P(IP)(V)・6P

6月 入荷予定

MORE INFOMATION

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）

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。

● シャロレー牛農家の様子

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 Duplex デュプレックスならできる！

こちらも同時入荷！

7週間熟成 7weeks Dry Aged Beef

263ECEU
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　冷凍・約6-7kg/P(IP)(V)・1P　保存用ストッキングネット付

シャロレー 経産牛
7週間ドライエージド ビーフ

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だこだわり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。

「コキーユ」呼ばれる骨付ロインの状態で7週間熟成をかけた後ストリップロインにトリミングしています。

本場の食材を使おう 3 THE AUTHENTIC

フランス産　シャルキュトリ

フランス産

フランスで流通している本場のシャルキュトリ

フランスの食卓には欠かせないシャルキュトリですが、日本ではなかなか味わうことのできないものも少なくありません。
フランスのシャルキュトリの歴史は非常に古く、その起源は古代まで遡り、現代でも伝統的なシャルキュトリが作られ人々に愛されています。

トップ・トレーディングのシャルキュトリ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。4月より新しいアイテムも加わり更に充実したラインナップでお届けします。

What is CHARCUTERIE?

シャルキュトリとはフランス語でハムやソーセージ、パテ、テリーヌなどの食肉加工品の総称です。
chair（肉）＋cuite（加熱する）が語源といわれていますが非加熱品も含まれ、フランスの食卓には欠かせない存在です。
フランス各地でそれぞれの文化や風土にあわせたシャルキュトリが存在し、そのバラエティーは約450種にものぼるといわれています。ワインとの相性がよいシャルキュトリは近年のビストロ、バルブームで日本でも少しずつ認知度が高まってきています。

LES DÉLICES DE CLOBERT FILIÈRE RÉGIONALE

PATE DE TETE NEW!
パテ ド テット
豚カシラのパテ

新発売
解凍だけで食べられる本格パテに新アイテム登場

豚のカシラ肉（頭／テット）を主に使用したパテです。レバーの配合を少なめにし、シンプルで食べやすい味わいに仕上げています。クセが少ないのでパテに食べなれていない方も美味しくお召し上がりいただけます。

2637375
パテドテット（豚カシラのパテ）
冷凍・350g/P(IP)(V)・24P

PATE DE CAMPAGNE
パテ ド カンパーニュ スタンダード
バランスのとれたスタンダードタイプのパテ

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

PATE DE CAMPAGNE AUTHENTIQUE
パテ ド カンパーニュ オーセンティック
洋酒やスパイスを多めに配合した味わい深いパテ

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

CHIPOLATA CAMEMBERT NEW!
シポラタ カマンベール
カマンベールチーズ入りシポラタ

新発売
ほんのりとチーズの香るマイルドな味わいのシポラタ

人気の生ソーセージ、シポラタにカマンベールチーズを練りこみました。ふんわりとほのかに香るミルキーなチーズの味わいがシポラタの味わいをマイルドに変えてくれます。

原材料配合割合：カマンベールチース 4.0％（仕込み時）

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

CHIPOLATA
シポラタ
フランスの庶民的シャルキュトリとして定番の羊腸生ソーセージ

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

CHIPOLATA CAMPAGNARD
シポラタカンパニャルド
通常のシポラタに比べトントロにあたる部位を多く使用した田舎風タイプのシポラタ

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

BOUDIN NOIR
ブーダン ノワール
豚の血を使ったその名の通り「黒い（NOIR）」ソーセージ

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。

BOUDIN BLANC
ブーダン ブラン
豚の血ではなく、ミルクを使用したクセのない食べやすい「白い（BLANC）」ブーダン

2636486
ブーダンブラン（ミルク入りブーダン）
冷凍・470g/PK(MP)(V)・4P/PK・16PK
※大きさにバラツキがあります。

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

NEWS 1

イタリア産 食肉加工品

リニューアルのご案内

イタリア産

SALUMIFICIO CORTE BUONA

コルテボーナブランドでお馴染みのイタリア産サラミを初めとする食肉加工品がリニューアルしました。

スライス厚が変わって食べやすく、お得になりました。

ハムやサラミは薄く切れば切るほどふんわりとした食感と香りをお楽しみいただけます。
１枚あたりのコストも抑えられるのも魅力です！（国内スライス）

ミラノサラミ スライス

1枚当たりのコスト 約28%DOWN

スライス厚 1.0㎜ ➡ 0.7㎜

1パック当たりの枚数 約30枚 ➡ 約42枚

2Y14172
イタリア産
ミラノサラミ スライス 150g
チルド/冷凍・150g/PK(G)・約40-45P/PK・20PK

コッパ スライス

1枚当たりのコスト 約47%DOWN

スライス厚 1.4㎜ ➡ 0.7㎜

1パック当たりの枚数 約16枚 ➡ 約30枚

2Y1211N
イタリア産 コッパ スライス 150g
チルド/冷凍・150g/PK（G）・約30P/PK・20PK

販売再開！ 7月入荷予定

ドイツにおけるアフリカ豚熱（ASF）の発生に伴いドイツ産豚肉の取扱いが生産工場であったため一時休売となっていたコッパとモルタデラが復活です！
工場の所在地が変わり IGP はつきませんが同じコルテボーナブランドのこだわりの逸品です。

コッパ

豚の肩ロースの生ハム

2711213 チルド・約900g/P(IP)(V)・2P

モルタデラ&ピスタチオ入モルタデラ

ボローニャ名物の巨大ソーセージ

271717B
モルタデラ
チルド・約2.5kg/P(IP)(V)・4P

271717A
ピスタチオ入モルタデラ
チルド・約2.5kg/P(IP)(V)・4P

工場変更により規格が変更となりました。

ミラノサラミ

イタリアで一番ポピュラーな絹引きサラミ

2713171 直径約 8cm
チルド・約1.0kg/P（IP）（V）・2P

ハーフカットになりました。

サラミ フィノッキオ

フェンネルの効いたトスカーナ地方名産の粗挽きサラミ

2713173 直径約 10cm
チルド・約1.9kg/P(IP)(V)・2P

・直径が若干大きくなり長さも長くなりました。
・一本あたりの重量：約 1.3⇒1.9 kg
・原材料が変わりました。

ドイツにおけるアフリカ豚熱（ASF）の発生に伴う生産工場の変更によりサラミのサイズやカットが４月入荷分より変わりました。特に見た目や味わいの変わった４種のサラミをご紹介します。

サラミ ヴェントリチーナ

とうがらしやパプリカを使用した、スパイシーな味わいが特徴のサラミ

・直径が若干大きくなりました。
・一本あたりの重量：約 1.4⇒1.7 kg
・原材料が変わりました。

2713179
チルド・約1.7kg/P(IP)(V)・2P 直径約 12cm

サラミ ソプレッサ ヴェネタ

にんにくの風味が特徴的なヴェネト州名産の粗挽きサラミ

27131B1 直径約 13cm
チルド・約1.7kg/P(IP)(V)・2P

・直径が大きくなりました。
・一本あたりの重量：約 1.3⇒1.7 kg

パスチャーフェッド

オーストラリア産 HALAL 生産

NEWS 2

オーガニックラム & ビーフ

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。

- ✓ JAS 有機認定
- ✓ 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。これは家畜の飼育から輸送、と畜、パッキング等、すべての生産工程において排出される二酸化炭素をはじめとする温室効果ガス（家畜の「げっぷ」で排出されるメタンガスも含む）を算出し、それに相当する温室効果ガスの削減に貢献することで自社の CO２の実質排出量を０にするというものです。アーケディアンとワリルバでは自社の商品に関わるすべての CO2 排出量を極力削減した上で、世界の風力発電会社等に投資を行い、生産工程において排出された分と同等の温室効果ガスを減らす取り組みを行っています。

具体的な排出量と投資額は認証機関である Carbon Reduction Institution（酸素削減機構）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 Organic Beef

7月 2021年 入荷予定

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です。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

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）
- ハンギングテンダー（サガリ）
- ランプキャップ

※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。

商談メモ

販売代理店

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 NEWS

イタリア No.1※ ブランド

最高の料理は最高のオイルから——

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

※ニールセン社協力による自社調べ：2017.9.21-10.4、サンプル数 600 店舗 95%±3.1 ポイント

OLITALIA
オリタリア

イタリアのシェフに最も選ばれているブランド

イタリアで 50 年以上にわたりオリーブオイルの製造を行っている「オリタリア」ブランドのエキストラバージンオリーブオイルです。
オリーブオイルオイル鑑定士による高度なブレンディング技術で作られるオイルはイタリアに数台しかない最新鋭の「低温度管理ストックタンク」と「ローストレスポンピングシステム」により低温のまま撹拌させずに充填後、高い品質を保ったままイタリア国内および世界 120 カ国に届けられています。
その品質はイタリア国内のシェフ達に認められ、業務用オリーブオイル市場シェア No.1 を誇っています。

SAKURA NEWSLETTER 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」ではワンクリックでチラシをご確認いただけます。

詳細チラシはこちら

A. EX バージンオリーブオイル 5 L
使いやすい価格で安定の品質を追求した業務用オイル
規格：5L×4 缶入　商品コード：174L1C1

B. EX バージンオリーブオイル ORO 500ml
イタリア産 100％にこだわったバランスのよいオイル
規格：500ml×12 本入　商品コード：174L118

C. EX バージンオリーブオイル シチリア IGP
オリーブの繊細な香りを楽しめる辛みや苦みの少ないIGP オイル
規格：500ml×6 本入　商品コード：174L131

D. EX バージンオリーブオイル トスカーノ IGP
オリーブの力強さを堪能できる辛みが強めの香り高い IGP オイル
規格：500ml×6 本入　商品コード：174L130

E. EX バージンオリーブオイル レモンフレーバー
料理に柑橘系の清涼感を加えられるレモンオイル
規格：250ml×12 本入　商品コード：174L121

F. EX バージンオリーブオイル トリュフフレーバー
料理の風味を引き上げてくれるトリュフフレーバーのオイル
規格：250ml×12 本入　商品コード：174L122

オリタリアグループで生産される
バルサミコ酢もございます

モデナ産 IGP バルサミコビネガー CUBICA

ぶどう果汁 73%以上を使用し、
オーク樽で熟成させたバルサミコ酢
規格：250ml×6 本入　商品コード：174L530

2 FEATURE

コロナに負けなかった商品 BEST8

PRODUCT of the YEAR 2020 8

コロナ渦でも、コロナ渦だから、売れました！

コロナに負けず、生き延びよう！　キーワードは「特別感」と「使い切りサイズ」

2020 年は新型コロナウィルスという私たち飲食関連業界が経験したことのない大きな敵に直面しました。そんな逆風の中でも元気に売れ続けた商品のご案内です。まだまだ苦しい飲食業界ですが、新しい需要に対応したメニュー開発にこの結果をご活用いただければ幸いです。

1位 フランス産
鴨 骨付モモ肉 全般

「鴨」という特別感のある食材でありながら使いやすい価格帯であることから主にテイクアウト用の「コンフィ」材として多くご利用いただきました。

加工済みのコンフィもあります！

2637471
キュイス ド カナール コンフィ
冷凍・約190-270g/P(IP)(V)・8P

冷凍　フランス産
バルバリー種鴨、シャラン鴨等各種ブランドございます。

2位 フランス産
鴨 ムネ肉 全般

1～2 名用で使い切りが可能な鴨ムネ肉はステーキ材として人気を集めました。

1P 入りで使いやすい

冷凍　マグレ、フィレ　各種ブランドで取り揃えています。

3位 オーストラリア産ラム
チャンプ アントリムド

1 ピース約 500g と使いやすい上、価格もレッグ並でお手頃なことから洋食系のレストランで注目が高まっています。

213A181
チャンプアントリムド（ランプ カプリ付）
冷凍・約400-500g/P(MP)(V)・2-4P/PK・8-10PK
※受注発注にてチルドのご注文も可能です。

4位 イタリア産ミルクフェッド仔牛
イチボ（ランプキャップ）

イチボ（ランプキャップ）はサーロインにつながるモモの部位で、手頃な価格と1ピース1kg弱というサイズでランチ向けステーキ材のニーズにぴったりはまりました。

273D478
イチボ
（ランプキャップ・脂付）
冷凍・約800g/P(IP)(V)・10P

番外編
コロナに負けてしまった商品
特価販売中

コロナの影響を最も受けてしまった商品はイベリコ豚でした…。
在庫処分価格のセール中です！

詳しくは納入業者様、または弊社までお問合せください

SALE

5位 オーストラリア産ラム
タン＆トライプ

コロナ渦でも比較的客入りのよかったジンギスカン店での使用が増えています。

規格：冷凍・約500-1000g/PK(MP)(V)入数お問合せください
規格：冷凍・約550g/P(B)・約20kg

6位 イタリア産
グアンチャーレ

豚のホホ肉で作られた生ハム。テイクアウトやランチのパスタの具材として利用が増えました。

規格：チルド・約900g/P(IP)(V)・8P

7位 オーストラリア産 MSA ビーフ
ストリップロインカット

ストリップロインを 3 分割した使い切りできる手頃なサイズが市場に受け入れられました。

規格：チルド・お問合せください　※受注発注品です

8位 フランス産
ホロホロ鳥（パンタド）

野性味がありながらもクセの強すぎないホロホロ鳥。小さなサイズ感が受けてランチメニューへの使用が伸びました。

キュイス ド パンタド
規格：冷凍・約180-220g/P(MP)(V)・2P/PK・5kg定貫

フィレ ド パンタド
規格：冷凍・約120-160g/P(MP)(V)2P/PK・5kg定貫

スペイン産 イベリコ豚

※すべてブランドは「ROYME」となります。

ベジョータ

肩ロース（肩ロース正肉）
規格：冷凍・約2.0kg/P(IP)(V)・7P

ベジョータ

ボンレスロイン（ロース正肉）
規格：冷凍・約3.0kg/P(IP)(V)・4P

セボ

ネックサイド 肩ロース（首側ロース正肉）
規格：冷凍・約1.3-1.8kg/P(IP)(V)・4P

1 COLUMN

食べ比べ企画　動画配信中

国産マトン と フランス産マトン 食べ比べてみました

トップ・トレーディングが日本で唯一輸入しているロックフォールチーズを生産するための乳用羊肉。

日本でトップクラスのマトンの生産地、北海道産のマトンと比べどのような味の違いがあるのか、食べ比べをしてみました。

詳しい様子はトップ・トレーディング公式 Youtube チャンネルにてご確認ください！

チャンネル登録&「いいね」も是非よろしくお願いします

Youtube チャンネル を開設しました！

動画 URL はこちら

4 NEWS

お知らせ

https://toptrading.co.jp

トップ・トレーディングウェブサイトが
新しくなりました

トップ・トレーディングのウェブサイトが新しくなりました。よりたくさんの情報をシンプルで見やすいページで公開していますので是非ご確認ください。

取扱商品を 1 品ずつ掲載

取扱商品の情報を 1 品ずつページでご確認いただけます。商品画像や規格などもこちらのページでご確認いただけます。また類似商品も画面下に表示されお探しの商品が見つけやすくなりました。

デジタルチラシが充実

取扱商品の詳細チラシやさくら通信のバックナンバーも PDF にて閲覧可能です。また総合カタログやデジタルマガジンなど冊子形式のデジタルカタログもご覧いただけます。

スマートフォン対応

スマートフォン対応で携帯からでもストレスなく閲覧できます。

「ホーム画面に追加すると便利！」

商品カタログやチラシページなどよく使うページはスマホのホーム画面に追加すると便利です。気になるページを開いた状態で、ブラウザのメニューや マークから「ショートカットを作成」（または「ホーム画面に追加」/「ショートカットをホーム画面に追加」など）を選択するとすぐにアクセスできます。

お問合せも簡単

気になることがあればサイトから直接お問合せ可能です。

メルマガ登録も是非どうぞ！
商品情報やレシピ、お得な情報など配信中です！

LINE 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！

～「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
https://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