

今号のトピックス

この食感をお確かめください!  
冷凍ハンガリー産エスカロップシリーズ

探し続けた極上の赤身肉が今ここに!  
タスマニアチルド パスチャーフェッドビーフ  
EQAプログラム MSA格付け済みビーフ

年末メニューのソース作りに便利!  
フランス製 フローズンフォンド カナール  
& ソース ペリグー

オリーブオイルの名産地から  
フランス産PPP社製オリーブオイル



この度の東日本大震災により、被災された皆様に心よりお見舞いを申し上げますとともに、一日も早い復旧をお祈り申し上げます。  
日本にとって激動の年であった2011年。  
震災の影響からいまだ情報も流動的で、どの食品が問題になるのか想像もつきません。  
食の安全性の確保に頭を悩ませている方も多いのではないのでしょうか。  
「困った時に頼れる逸品」。トップトレーディングはたくさん持っています。ぜひご利用をお待ちしております！  
トップトレーディング編集部

こちらのマークもご参考ください。

NEW! 新発売 絶々登場する新しい商品です。

Only One オンリーワン 日本ではトップトレーディングだけで取り扱っている商品です。

業界初 業界でトップトレーディングが初めて輸入・販売を開始した(する)商品です。

More On Web モア・オン・ウェブ 詳細・関連情報やIPまたはブログに掲載しています。

# 冷凍ハンガリー産 エスカロップ シリーズ

Foie gras de oie & canard tranche

NEW!



オア / パッケージ

カナール / パッケージ



トップトレーディングはいまだ自然が豊富に残り、世界第二位の生産量を誇るハンガリーから良質なフォアグラのみを輸入しております。弊社が扱う冷凍フォアグラは急速凍結の為、細胞が壊れにくく風味や食感がフレッシュに引けをとらないと好評です。  
年末の宴会やパーティーでの忙しいシーズンに価格も手軽に使用できるハンガリー産エスカロップフォアグラシリーズをぜひお試しください。今回はエスカロップフォアグラオア約50gに加えて約40g、約30g、エスカロップフォアグラカナールの約40g、約30gも新発売しました。

エスカロップ  
フォアグラオア 45-55g

厚さ約15mm / 約20ピース / 5袋入り



エスカロップ  
フォアグラオア 35-45g

厚さ約18mm / 約25ピース / 5袋入り



エスカロップ  
フォアグラカナール 35-45g

厚さ約15mm / 約25ピース / 5袋入り



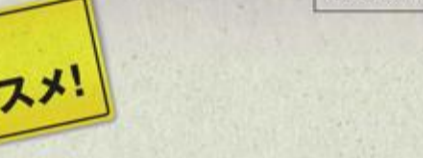
エスカロップ  
フォアグラオア 25-35g

厚さ約18mm / 約25ピース / 5袋入り



エスカロップ  
フォアグラカナール 25-35g

厚さ約15mm / 約30ピース / 5袋入り



この食感をお確かめください

ランチ商材にイチ押しのオススメ!

# 冷凍ハンガリー産 チェリバリー種 ファイルドカナール

Canard de cherry valley

どんな料理にもご使用いただけるハンガリー産の鴨胸肉です。フランス産バルバリー種鴨の約7割程度の価格にてご購入いただけます。是非一度この機会にお試しください。洋食だけでなく、中華や和食にもびっぴりの商材です。これからの季節にはもってこいのランチ商材です。その他ハンガリー産マグレドカナールやマグレドオアも好評発売中です!!

180-200g / ピース  
200-220g / ピース  
220-240g / ピース  
5kg定賞 / ケース

# タスマニアチルド パスチャーフェッドビーフ

Tasmanian Chilled Pasturefed Beef



NEW! Only One

EQAプログラム MSA格付け済みビーフ  
赤身肉本来の美味しさ、噛め噛むほどその風味と味の濃さが分かります。私達が探し続けたその味はオーストラリア・タスマニア島にありました。タスマニア島のビーフは、現在日本に輸入できないフランスやイタリア牛肉の赤身のような、そして日本人の好む柔らかさも合わせ持った牛肉です。

探し続けた極上の赤身肉(最高級のグラスフェッドビーフ)が今ここに!!

ビステッカ フィオレンティーナ用 (Tボーンステーキの代用)  
骨付リブローズ & Lボーンステーキ  
(輸入を禁止されているせき柱は除去済)



※骨付リブローズを使用しています。



骨付リブローズ Lボーン (骨付ストリップロイン) その他の部位もご用意しております

EQAプログラム・MSA格付けとは?

オーストラリア牛肉食味品質 (EQA) プログラムは「食べて満足出来るおいしさとは何か?」を明確にするためのプログラムです。EQAプログラムはMSA (ミートスタンダードオーストラリア) 格付け制度により支えられており、この格付けとは異なり「MQ4」※という食味で主に格付けする画期的な制度です。  
※MQ4はやわらかさ40%、ジュースさ10%、風味20%、全体の好み30%の計100%で評価されます。EQAは46%以上でないとい取得できません。

## タスマニア島産ビーフがおいしい理由。

パスチャーフェッド (Pasture fed) とは?

豆科・イネ科の植物を牧草として飼育する方法をいいます。通常の牧草より豆科・イネ科の植物は、たんぱく質・カルシウム・ミネラルを多く含みます。赤身のおいしい牛肉を作るために欠かせない飼育方法がパスチャーフェッドなのです。

- フランス大西洋沿岸とよく似た穏やかな気候
- 島だから移動によるストレスが少ない

## Canard Challandais Bijoux

～シャランの宝石～



Only One

# フランス産 チルド カナール シャランデ ビジュー

限定生産長期飼育 シャラン鴨!!

シャランの宝石と呼ばれるシャランデ ビジューは味わい深く風味豊かな鴨肉です。噛みしめると鉄分を感じさせる、優しくもジビエを思わせる味を兼ね備えています。また、通常のシャラン鴨より一週間長く飼育されていることも大きな特徴です。フランス国内でも非常に人気があるこの鴨肉。作り出す秘訣は、広大な土地でストレスなくのびのびと育ち、コンスタントな餌の摂取が可能な環境。そして、約57日という飼育期間にあります。

今までのチルドシャラン鴨を使いこなしてきたシェフにオススメ!

飼育日数20%延長、しかし体重は10%も増えません。

その分、味が濃くなります!



商品名	規格
ファイルドカナール シャラン ビジュー	200-250g/IVP 250-300g/IVP 300-350g/IVP
パードカナール シャラン ビジュー	約550-650g/IVP 約650-850g/IVP

※年末へ向けての使用を希望されるお客様は、あらかじめ使用予定数を納品業者様までご連絡ください。

### Canard Des Marais



## フランス産 カナール デ マレ (フローズン※)

- 脂付きが非常に良い為、旨みが逃げ出すことなく調理可能。
- 野性味があった鴨本来の味
- 繊細でこの上なく柔らかな肉質

ポイントは熟成!

一羽一羽の成長度合いをしっかりと見極める為、飼育日数ははっきりと決めておりません。羽の先が青色に輝き出してから1週間以内にと鳥されます。

カナール デ マレはジビエと同様、熟成をかけることで、本来の野性味溢れる味をお楽しみいただけます。また柔らかく繊細な肉質が更に上品かつジューシーな鴨へと生まれ変わります。ゆっくりと解凍後、冷蔵庫で熟成をかけてみてください。



フィレド カナール デ マレ 約200 ~ 300g / ピース



キュイスト カナール デ マレ 約200 ~ 300g / ピース



パトード カナール デ マレ 約600 ~ 700g / ピース

※フランスのミシュラン三ツ星レストラン「アストラス」のバスカル パルボ シェフに今年生産分のカナール デ マレの生体をすべて確保されました為、今年の販売は冷凍のみとさせていただきます。

### Fond de Canard & Sauce Perigueux



## フランス製 フローズン フォンド カナール & ソース ペリグー



ペリゴール製 ソース ペリグー ソース ペリグーの発祥地、ペリゴール製の商品です。黒トリュフ、シャンピニオン、パプリカが加わり、牛肉だけでなく、鴨やフォアグラにもマッチするソースです。またユーザー様が手を加えていただく事も可能です。

400g×10 (トレイパック)



### フォンド カナール

バルバリー種鴨のガラを贅沢に使ったフォンド カナールです。数種類のハーブや赤ワイン、トマトピューレが入った上品なアイテムです。鴨メニューの時のソース作りに便利な一品です。

1kg×12 (トレイパック)

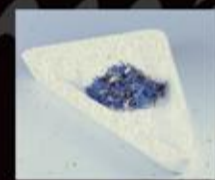
### Terre Exotique Assaisonnement



## テール エキゾティック社製調味料

15年以上にわたり、フランスをはじめ世界中の名立たるシェフに愛され続けているテール エキゾティックブランドです。

### 使い方は自由。そして無限大。



**コーンフラワー** 50g×5  
コーンフラワーは、ユーラシア産産でキク科の一年草。青・紫・ピンク・白の矢車草上の美しい花を取ります。お肉や魚と一緒にグリルしたり、ソースアクセントにも。ケーキやパンの生地にも使われます。



**アガベシロップ** ローズ 250ml×12  
原料は99%以上の上質なアガベシロップを使用。パイオレホエッセンスも100%ナチュラル。ゴートチーズにそのままかけても。本場フランスではシャンパンやカクテルの香り付けにもよく使われています。



**アガベシロップ** バイオレット 250ml×12  
原料は98%以上の上質なアガベシロップを使用。ローズウォーターとバラのつぼみもふんだんにつめこみました。ホイップクリームやフルーツタルト、フルーツガスパチョにもよくあいます。



**オレンジフラワー** ブLOSSAM 250ml×12  
100%フレッシュな花から作られたオレンジブlossamウォーターです。フォアグラを焼く前のフレーバーやクスクスやヨーグルトにもよくあいます。



**フローラルアップル** 500g×5  
(使用する際は水を加えて元に戻してから使用してください)  
ハイビスカス・ローズヒップ・ドライアップル・バラの花びら・シナモン・ナチュラルアップルアロマを使用。どんな料理にあわせるのか、作り手の方の発想でさまざまな表情をみせてくれる逸品です。

多くのシェフのご要望にお応えして ついに待望の日本上陸!

Terre Exotique (テール エキゾティック) のご購入・お問い合わせはトップトレーディング株式会社 06-6567-6722 担当: 野上まで

### Premiere Pression Provence



## フランス産 PPP社製オリーブオイル

2008年、オリーブオイルの名ブランド「Oliver&Co.」の社長オリヴィエ・ブッサンにより新しく設立されたブランドで、オリーブオイルの名産地、プロヴァンスとコートダジュールにフォーカスしたブランドが「Premiere Pression Provence (PPP)」です。ブランドの名前の通り、プロヴァンスで取れる最優良なオリーブのみを使用し、オリーブオイル・フレーバー付オイルを展開しており、その高い品質のオリーブは、フランスで非常に好評を得ています。



**バジル エクストラ** バージンオイル 100ml  
イタリア産バジルを漬け込み風味と味を染ませました。

**マンダリン エクストラ** バージンオイル 100ml  
マンダリンとオリーブを同時にプレスしました。

**レモン エクストラ** バージンオイル 100ml  
オーガニックのレモンとオリーブをプレスしました。

**レッドペッパー エクストラ** バージンオイル 100ml  
唐辛子の実を漬け込み染ませました。

**トリュフ エクストラ** バージンオイル 100ml  
トリュフに漬け込み味や風味を染ませました。

“Vert” “Mur” “Noir” の3つの種類からそれぞれの人気商品をご用意しました。各250ml

**Fuite vert**  
未成熟のオリーブで作られる「緑」は、アーティチョークやハーブの香りと軽い旨味があり、パスタやマリネ、サラダによくあいます。

**Fuite mur**  
黒く完熟した「熟成」は、優しい香りとフルーティー感があり、野菜料理に最適です。

**Fuite noir**  
数日寝かせオリーブにする「黒」は甘みがあり、キノコやドライフルーツ、時にカカオの香りも持ち、シシトウに焼いたジャガイモや、ティースーと相性がよいです。

Premiere Pression Provence (PPP社製オリーブオイル) のご購入・お問い合わせはトップトレーディング株式会社 06-6567-6722 担当: 野上まで

## 本格ヨーロッパ仕様 完全焼成冷凍パン (要加熱)

トップトレーディングが独自に商品開発しました

- 利便性** 冷凍状態のまま、あたためてお召し上がりください。※オーブン以外、トースターや電子レンジでも対応可
- サイズ** ミニサイズの為、 BUFFETスタイルや宴会だけでなく、テーブルパンとしては最適です
- 規格** 1ケース(外箱)の中に4小箱入ります。少ない入数の小箱単位で店舗納品も可能。
- 品質** やわらかな食感で食べやすく、飽きのこない味。しかもお手頃価格!

1ピース: 小箱4箱入り

**ミニ ライ麦ブレッド** 35g / 小箱に25個入  
ベーカリーでも人気のエビです。(エビとはフランス語で麦の穂という意味)

**ミニ ライ麦バケット** 35g / 小箱に30個入  
定番のバケットをミニサイズにしました。

**プチパン ライ麦ロール** 35g / 小箱に35個入  
表面はパリッと、中はふんわり。

**ミニ ビタパン ブレッド** 25g / 小箱に30個入  
中が空洞になっているので、お好みの食材を入れて、パーティー向けにミニサイズのパンとしてどうぞ。

**シャンピニオン** 35g / 小箱に16個入  
キノコの形をした小さなフランスパン

**プチパン ライ麦セサミロール** 30g / 小箱に30個入  
軽い食感のプチパンにブラックセサミをトッピングしました。

**ミニ チャバタ アソート** 30g / 小箱に25個入  
プレーン・オリーブ・ハーブ・サンドライトマトの4種類のチャバタを1箱にミックスしました。

### お気軽にお問い合わせください

For further information please contact us at... トップトレーディング株式会社

お電話: 03-5821-1180  
ファックス: 03-5821-1197  
メール: info@toptrading.co.jp  
06-6567-6722 06-6567-6615

お問い合わせは左記の連絡先、または上記取次店までご連絡ください。

### Mini Macaron Japonaise



## ミニマカロン 今冬(2月)入荷予定!

**Mag'm社**  
マカロン専門メーカー。自社粉砕アーモンドパウダーをふんだんに使用し、パティシエの手により丁寧に作り上げられたこだわりのマカロンを製造しています。

専属パティシエが何度も研究を重ね、作り上げた新商品です。フランスならではの大胆な色使い、洗練された味と質の高さももちろん、ミシュラン星付きのシェフも認める日本の厳選された原料を使用しています。

**4フレーバーのアソート** 144個入 (3個×4種×12トレイ)



Azuki / あずき Yuzu / 柚子 Sésame / 胡麻 Matcha / 抹茶

他にも3つのアソートのマカロンを取り扱っています。また、アレンジのしやすいマカロンシールのみも取り扱っていますので、ぜひお問い合わせください。

※お取り寄せ先: 前号で11月入荷予定とお知らせしておりましたが、震災の影響で、日本製原料のフランスでの輸入が遅れたため、発売が3月遅れることになりました。

### Galette Bretonne



## 本場ブルターニュ製 ガレットブルトンヌ生地

簡単なオペレーションで本場の味を再現出来ます!

本場ブルターニュで作られた生地を輸入しました!! サクサクとした食感とバター風味香るほんのり塩味がアクセントの厚焼きサブレです。



冷凍 1.25kg / 枚×8枚入り 10kg / ケース (1シートサイズ: 約300×400×10mm)