



# 中條瓦版

第六十一刊  
11月号

編集発行所  
株式会社中條  
東京都荒川区  
東日暮里3-17-9  
TEL 03-3806-2000  
FAX 03-3805-2911  
(E-mail)  
info@nakajyo-meat.co.jp  
(URL)  
http://www.nakajyo-meat.co.jp



朝の寒さが厳しくなってきました。けど空気が澄んでいて、真っ赤な日の出とともに私は朝、出勤しています。来年は地元の山にでも登って初日の出を見たいと心にもないことを考えてしまいました。

### 弊社直営店のミートショップ中條が食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。

肉でもお弁当でもお客様一人ひとりのオーダーメイドをご提供する事を念頭におき、日本に素敵な食肉文化が育つお手伝いをしたいと弊社社長を始め社員一同「I♥(LOVE)お肉」の気持ち

### 東日本大震災復興支援 ボランティアバス体験レポート②

荒川区社会福祉協議会のホームページに「釜石市にボランティアバスが行く！」と題して、紹介されていきました。その中の一部を抜粋させていただきます。『午後9時、荒川区役所前ボランティアバスは、ボランティアさんと中條さんからご提供頂いたお肉をバスに乗せて、雨の中出発しました。』

第2965号 (第3種郵便物認可)

## 全品オーダーメイド 精肉もブロックのみ陳列

「ミートショップ中條」は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。中條は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。中條は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。

「ミートショップ中條」は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。中條は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。中條は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。

「ミートショップ中條」は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。中條は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。中條は、食肉通の食肉店経営のページに掲載されました。

## 大切な「レシピ」の秘密

ある日のニュースで目にしたものがありました。その大手企業では、3年ほど前にセキュリティ強化の為に企業独自のレシピなどの書類を移動する必要がありました。しかしそのレシピは創業者直筆のもので、過去68年間動かさざる事がなかったそうで、トップシークレットなっており、ごく限られた人達にしかわからないようになっていました。その重要なレシピをいかに安全に運べるのか？まずニュースに取り上げられる事自体が間違っていると思いますが、移動の詳細まで書いてありました。その移動の仕方はまずブリーフケースに入れられ、それをロックしたものをセキュリティの専門家の腕に手錠で繋ぎ警察と警備会社が車で護送するといったものだったそうです。そのレシピはブランドとして国際的に確固たる地位を築き、皆様の食事の定番にもなっています。そんな大事な物を守っていく事が一番企業として大変な事だと思えます。弊社も秘伝のレシピ・秘伝の職人を保有しておりますので、厳重に企業として守っていきたくと考えております。

## 跳×2組速報 帰ってきた革命見竜

秋も終わり、冬の匂いが漂って参りましたが、地球温暖化のせいはまだまだ暖かい気候ですね。冬と言えば人肌恋しくなる季節ですが、まだまだ暖かいので、繁華街ではカップルが少ない感じがします。そんな事が気になっている今日この頃です。しかしこの季節の移り変わりを考えるといきなり冬の気候になる気がします。ではいかがでしょうか？暖房器具を買う・暖かい服を買う・冬の料理に使う調理器具を買うなど考えれば考えるほどたくさんあります。私もひっそりと先手を打って行こうと考えております。って何の話をしているのでしょうか。たまにはこういう記事も息抜きとして、見て頂ければ幸いです。とは言っても、少しは真面目な話をしないと怒られそうなので、ここからは少しキチンとした文章にします。まだまだ食品業界には暗い話題ばかりですが、そんな話題を一掃するかの様に元気なのが東北の人達です。他の国が驚く位の復興力で着々と復興に向けて邁進しています。私達食品業界も復興している方を見習って先が見えない暗闇のなか、光がある所に向けて走って進むしかありません。弊社社員一同今後一層お客様の満足いく商品開発や、ご要望に応えられるよう頑張っておりますので、宜しくお願い致します。

## 十二月二十九日はいい肉の日

年末も近くなり、日に日に忙しくなっている弊社ですが、今回は十一月について考えてみました。これといった大きなイベントもなく12月の前座のような感じがします。しかし、文化の日・勤労感謝の日・七五三といったものがあります。日頃の勤労をお互い感謝し、日本の文化に触れ、子供の成長を確かめるのが十一月です。そして私達食肉業界としては十一月二十九日(いい肉の日)を大事にしたいと考えています。語呂合わせでとても分かりやすく認知度も高くなりました、全国でいい肉の日と題して、様々なセールやイベントがあります。年を増すごとに盛り上げてもらいたいと願っております。

## 続・東日暮里3丁目の朝日

東京スカイツリーのスタッフが着用するユニフォームを発表しました。デザイン・機能性のみならず、おもてなしの心をお客様に感じていただけるデザイン性も含め、新しい日本の文化を世界に発信していくプロジェクトに相応しいユニフォームとなりました。とコメントがありました。私個人の感想としては、昭和の制服のイメージが抜けきれない感じがしますが、爽やかさが有名脇役として相応しいと思います。直接見た訳ではないので、中で働いているスタッフやテナントのつくり等を見に行くといったテーマを持って、スカイツリーが開業したら足を運んでみたいとおもいます。電波を発信するだけではなく、情報の発信基地としても期待しています。

## 冬に向けての一品(逸品?)

やっぱり冬は鍋ですね？新種の鍋料理もあります。やっぱり鍋料理は純粋に美味しいと思います。そこで今回はハンガリー産の合鴨胸の産地として有名なハンガリーにて生産された合鴨です。この合鴨は赤身の色が鮮やかで、肉質は柔らかい食感です。ネギ・シイタケ・白滝などを入れて鴨鍋にしたら最高です。他にもネギと一緒にただ焼くだけでも、鴨肉の旨みが楽しめます。

