



# 中條瓦版

第六十五刊  
3月号

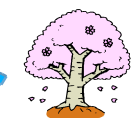
編集発行所  
株式会社中條  
東京都荒川区  
東日暮里3-17-9  
TEL 03-3806-2000  
FAX 03-3805-2911  
(E-mail)  
info@nakajyo-meat.co.jp

(URL)  
<http://www.nakajyo-meat.co.jp>



三月ももうすぐ終わりを迎えようとしています。節目の中でも大きな節目を迎える時期です、気候も春を迎える準備をしていました。会社の帰りに道端で見た梅の花から香りがほのかにしていました。

## ちよい悪親父のジャストミート



今月の社長の一言  
(ことわざ編)

ある朝社長が朝礼で言っていた諺がありました。

『長い物には  
巻かれる』

『正直者が  
ばかを見る』

この二つの諺は好きではないと言っていました。細かい説明をしなくても、意味が理解出来る内容でした。ひとりひとり考えは違いますが、会社は経営者や上層部の物ではなく、そこで働いている社員のひとりひとりの物だと思っています。諺は文章自体は短いですが、内容の捉え方や考えは人それぞれで非常に奥の深い言葉だと改めて感じました。

## 和牛バカ一代

今現在のオージービーフ輸入動向について、少し説明をさせていただきます。まずはコスト高の原因があり、干ばつ、洪水などの影響(物流の停滞や生産減)・穀物高の影響(肥料全般)・原油高の影響(物流コスト)・為替の影響(オーストドル高)・生体価格の高騰(フルセットで30〜40%高)があります。また輸入量的大幅減少・フルセット価格の高騰で商社が成約に消極的・夏場以降のUSビーフの月齢制限の解禁に向けシフトチェンジ・ロイン系以外のパーツに対する需要の落ち込み。(焼き材に対してオーストからUSにシフトチェンジする動き)これらの理由から、現在オージービーフ(グラス・グリーン)に対して、(特にロイン系)玉薄・コスト高が異常な勢いで進んでおります。特に4〜5月にかけては、グラス・グリーンのロイン系を供給するにあたり、危機的状況になると考えられます。つきましては価格の見直しをお願いすると共に、物量、特に供給量の面ではご希望の数量を取り揃える事が困難になる場合も御座いますので、該当商品の購入の際は、必ず確認条件でお願い致します。

## 和牛バカより 愛を込めて



台湾社員研修の3日間

台湾社員研修に無事行ってきました。天候には恵まれず、寒さと雨の中の研修でした。最初は出発の地「成田」まで行きつくのが大変でした。前日の夜は雪に見舞われて、当日の朝は路面凍結で事故が多発、空港までやっとたどり着いたようです。そんな中、成田空港近くのホテルに宿泊して難を逃れた裏切り者もいたようです。そんな事もありましたが、時間通りに飛行機は台湾へ向けて、飛び立ちました。台北に到着すると、バスに飛び乗りまずは観光へ向かいました。龍山寺では商売繁盛を願い、中正紀念堂にいた衛兵に驚かされ、そして夕食に向かいました。2日目は台湾の料理をそれぞれ堪能したようです。台湾で使っているお肉もオーストやUSを輸入しているという話も聞きました。そして中條が台湾で中條を見つけた。中條の姉妹店で麺料理を主に取り扱っています。そんなくだらない冗談はさておき、中條が中條に出会ったのは不思議な気持ちでした。そんな出会いや別れを体験し、社員研修は3日間の全行程を終え日本に帰ってきました。台湾の雰囲気や人、そして食べ物から沢山の事を学んできました。こうして無事研修を終えたのも各関係者様のお陰なのは言うまでもありません。紙面に限り急ぎ感謝申し上げます。ありがとうございます。



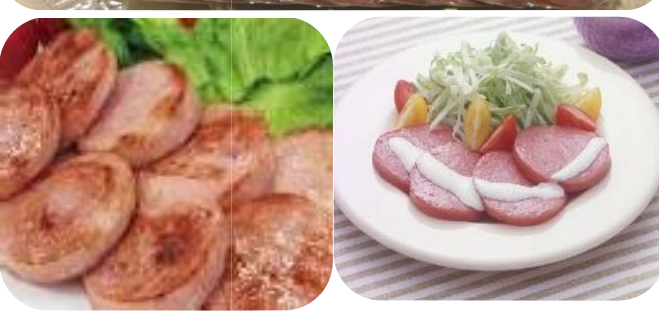
## 馬肉と食肉流通



毎年の事ですが、春になれば桜が咲き誇り、お肉でいえばさくら肉(馬肉)が春に適した食材になります。馬の生態の話になりますが、馬は、牛や豚と比較して体温が5〜6度も高く、寄生虫が住み着く事が不可能と言われています。よって馬は非常にクリーンであり、非常に抗菌性が高く、豚・牛といった家畜のように薬物(抗生物質・ホルモン剤)は不要だそうです。過去の様々な事件を受けて厚生省からの通知で馬肉流通・提供は変化しました。流通過程での冷凍処理が必須になり、生食が当たり前だった地域の馬肉取り扱い中小企業は冷凍機器を導入することになり、コストの面で負担となりました。安全・安心を守る為に犠牲になっているのが事実のようです。しかし今後は旨味成分の流出や、変色対策として、鮮魚類の冷凍技術を応用して安全対策に取り組んでいく方針にむけて、研究が進んでいるようです。昨今食肉事件が多発し、消費者は不安を抱きます。その不安を解消できるように我々食肉業界も、努力を惜しまず改善に取り組んでいきます。

## ボロニアステーキ

厚切りのボロニアハムをあなたへ。国内生産のボロニアハムをステーキタイプにしました。柔らかさもあり、風味も抜群!使用方法はアイデア次第でいろいろな料理になります。朝食ではそのままでも、軽く炙ってもサラダにトッピング、卵と一緒に炒めても良い。パンズに挟んでハンバーガも。メインディッシュだって大丈夫、ベークンを巻いてステーキ・パイナップルを添えて南国風・ハムカツにだって使用できます。暖かくなったら外へ飛び出してBBQで、野菜と一緒にガンガン食べましょう。マヨネーズなんか付けたら大変な事になります。そんなボロニアステーキは1パック10枚入り・1パック400gです。ボロニアハムから溢れる旨味をぜひ沢山の方に届けたいと思い、今回ご紹介いたしました。詳しいお値段は弊社担当営業にお問い合わせ下さい。



## 続東日暮里3丁目目の朝日

先月出かけたときに、高速道路からスカイツリーと東京ゲートブリッジを見ることがありました。どちらもやはり直接みると写真で見るとでは雲泥の差です。大きい大きいと話を聞くだけでは、実感することはありません。人間が人間の為に作ったものですが、とても人間が作った様には見えないのです。今私たちが利用している、ビルや駅、乗り物どれをとっても人間の英知の素晴らしさを認めざるをえません。文明が進化すればするほど、大きいものは更に大きく、小さいものは更に小さく、早いものは更に早くすることを目指すと思います。今現在の自分の足元を見て下さい。今までの人間の力があって、私たちはここに立っている事が出来るのだと感じるはずです。そんな事を東京スカイツリーと東京ゲートブリッジをみながら考えていました。

