



中條瓦版

第六十四刊
2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>



チョコレートは何個もらいましたか？数は重要ではありませんが、非常に重要なウエイトをしめていてと感じてしまいます。チョコレートはある意味女性からの人気投票みたいなものだと思います。

♡チョコレートとお肉のあぶない関係♡

バレンタインにはチョコをたくさん頂いた方もいらっしゃるかと思います。そんなチョコレートがたくさんありすぎて困っている方。来年こそは欲しいと思っている方にも、中條からお肉とチョコの組み合わせの提案を致します。チョコレートとお肉なんて関係ないと思われそうですがそんなことはありません。お肉とチョコは意外と相性が良く、チキンのローストやグリル・ソテーにはスパイスを効かせたチョコレートソースをかけるだけで普段の料理がワンランクUPします。チョコレートはただ甘いだけではないのでカレーにチョコレート隠し味として使用するものも定番になっています。チョコレートには御存じだと思いますが、ポリフェノールという成分が豊富で健康に役買っています。ポリフェノールの効果は抗酸化作用・コレステロールを下げる・ガンの発生を抑制するなどの効果があるようです。またチョコレート消費が多い国ほど胃がんの発生が少ないというデータもありました。しかし、まだまだ日本におけるチョコレート使用量は諸外国に比べると低く一番消費する国と比較すると、6倍もの差があるようです。



その内容も含めても、お肉の健康効果との相乗効果は非常に大きな期待ができると思います。またチョコレートにはお肉には含まれていない、食物繊維等も豊富でお肉と一緒に食べて双方のおいしさを堪能できることだけではなく、風味や栄養的にも非常に優れた組み合わせです。是非とも実践して頂きたい食べ合わせです。お肉で健康・チョコレートで健康。これはバレンタインだけの話ではありません。日々の食事に取り入れて頂くことにより、健康的な人生を送れると考えています。



しかし、一点注意が必要な事があります。肉とチョコレート両者とも通常は高脂肪・高カロリー食品ですので、いくら健康にいいから、おいしいからといって食べすぎは禁物です。やはり当然の事ですが、取り過ぎは健康を害して、有意義な食生活を送れなくなる可能性があるのです。適した量を適したタイミングで食べるのが大事です。話は外れますが、来月にはホワイトデーがまっています。本命チョコでも義理チョコでも頂いた物にはお返しが必要です。非常に頭を悩ませる、社内でもプライベートでもこれほど気を使うお返しプレゼントはありません。食肉のプロたちはチョコをかじりながら、来月のホワイトデーはどうしようか考えているようです。

東京スカイツリー施設名称が決定したようです。第1展望台を「東京スカイツリー天望デッキ」、第2展望台を「東京スカイツリー天望回廊」とし、さらに、東京スカイツリー天望デッキ内のレストランを「Sky Restaurant 634」に、施設内の3カ所で営業するオフィシャルショップを「THE SKY TREESHOP」に、入口・出口フロアから天望デッキ、天望回廊をつなぐエレベーターを「天望シャトル」にそれぞれ名称を決定いたしました。また、展示演出については「下町から世界へ」、「過去から未来へ」をコンセプトに、お客さまに楽しんでいただける演出をご用意しました。東京スカイツリータウンの施設名称等は、東京スカイツリータウンへの期待感を醸成していくため、タワー街区を「タワーヤード」、交流広場を「スカイアリーナ」、新・下町商店街を「ソラマチ商店街」と街自体が日本・東京のランドマークになるように願いを込めた名になりました。2月12日でオープンまであと100日です。



商品紹介コーナー

ボイル牛タンダイスカット

今回御紹介するのは柔らかく煮込んだ牛タンです。ダイスカットにして使用しやすいです。中條デミソースで軽く煮込むだけで美味しいビーフシチューが中條カレーで煮込めば牛タンカレーが出来ちゃいます！煮込み料理や洋風おでんのほか、好きな大きさにして、焼き肉・串焼き等にも使えて非常に重宝な商品です。この牛タンをなんとお買い得な価格でご提供できます。詳しい内容は各担当の営業マンにお問い合わせください。

原料ブラジル産・冷凍
1P/500g・1個/40-45g



当社オリジナル商品のデミソースです。缶詰、レトルトとは違う保存料を一切使わない冷凍品です。是非一度お試し下さい。



社員研修のお知らせ
もう今月になってしまいました。2月18、20日の3日間で毎年恒例の社員研修を予定しております。日々の業務から少し離れた社員同士のコミュニケーションの活性化はもちろんですが、旅行先での行動力を発揮し、訪れたことのない場所での好奇心や探究心を磨いてもらうのも目的のひとつです。今回の社員研修も、研修の説明会が終わると弊社職員一同ソワソワし始め、これから始まる研修をまだかまだかと心待ちにしているようです。そうとは言いつつも3日間もお時間を頂き、皆様には大変ご迷惑をおかけするかと思います。何卒ご了承頂きます様お願い申し上げます。社員研修から戻りましたら、ひと回り大きくなった、その模様を来月号で掲載させて頂きたいと思っております。

中條カレーソース

1P/3kg



プロの作ったカレーソースです。味の手直しも簡単です。辛さは出しています。お好みの方はお好みに合わせてください。味の手直しも簡単です。辛さは出しています。お好みの方はお好みに合わせてください。

2012中條ハムソーリストが完成

今年のハムソーリストも新商品を加えて内容充実・読みごたえ抜群・社内でも商品知識を豊富に得るために利用しているリストになっております。この自慢の資料をなんと無料で発行致します。お気軽に担当の営業マンやお電話で御依頼ください。

御中
中條厳選!!ハムソーリスト
～最高の脇役達～

株式会社 中條
東京都荒川区東日暮里 3-17-9 TEL03-3806-2000 FAX03-3805-2911
営業担当
御見積り有効期限:平成23年1月より、平成23年12月まで



今回は昇竜組（のぼりりゅうぐみ）6名が中條の特別営業部隊として任命されました。様々な企画などを検討中です。今年も御客様を巻き込んで今年一年社内社外含めて盛り上げて行きたいと考えております。今回取材したところまだ企画を準備中とのことでしたので、次回からは必ず何かしらの情報をお知らせしたいと思います。