



# 中條瓦版

第五十刊  
2月号



## 跳×2組速報



今月から、跳×2組(ぴよんぴよんぐみ)は紙面の一部をお借りして、商品情報やイベント情報を毎月発信していきます。今回はメンバーの中から代表して今後の抱負などを述べて頂きます。

どうも初めまして。ぴよんぴよん組です。今年はずうさぎ年。「飛躍の年」と言われる年。そこで今回はウサギ年生まれをメンバーに、チームを結成致しました。名付けて『ぴよんぴよん組』イキの良いメンバーばかりです、はい。

昨年はずうさぎ年を中心に、勉強会など様々な催しを実施しました。今年も、GWに向けてガーデン用のお得な商品達を揃えてご提供する予定です。乞うご期待！

昨今、巷では「不景気」だとか「ヒマ」という言葉が行き交っていますが、中條の辞書にはそんな言葉は有りません！元氣な営業マンがお勧め商品を持つてぴよんぴよん飛び交い、それを現場と事務とがグループとなり支えています。中條PB商品・熟成肉たち・他にも色々なお勧め商品をぴよんぴよん組が通常の営業活動に輪をかけてPR致します。どうぞよろしくお願い致します。以上がご挨拶とさせて頂きます。先程もあつたようにガーデン用のお見積りを今現在、パンフレットの作成は社内でも奮闘中です。少々お待ち下さい。

### 中條の女性陣から 遅めの バレンタインの プレゼント?!

今回の商品の紹介は中條の総務部から先鋭6名が紙面にオススメの商品を御紹介させて頂きます。弊社の取り扱っている膨大なアイテムの中から自分が食べておいしかった商品・お客様に御好評を頂いている商品・今現在売りたい商品などから厳選した商品です。

お客様に商品の情報をお知らせする事により、メニューのアイデア等様々なシーンに合わせて活用して頂ければ幸いです。気になる商品がございましたら是非お問合せ下さい。次回からも弊社からお客様へ沢山の商品を紹介したいと考えております。また美味しいのは当然ですが、非常にコストパフォーマンスも高く、利便性の良い商品を弊社ではご用意しておりますので、この機会に是非ご利用下さい。

中條総務部より  
愛を込めて。



#### 商品・オニオンスープ 氏名・杉山 沙夜香



規格 1P2L

今まで飲んだ事があるオニオンスープとは全く違います！口に入れた瞬間玉葱の旨味と甘味が広がります。ランチのスープにぴったりだと思えますので是非一度お試しください。

#### 商品・ローズシケンズライス 氏名・茅根 恵子



規格 1P100

原料はアメリカ産の豚ロースを使用し国内製造です。塩分が程良くしつとりと柔らかい食感なので幅広い年齢層の方に好まれる生ハムだと思えます。100gの少量パックで一枚ずつシートも入っているので使い易い商品です。

#### 商品・中條特製チキンコンフィ 氏名・沢田 知美



規格 1P5 本

ブラジル産骨付きモモに塩を振り込み、低温の脂で煮込んだ商品です。そのまま温めて食べるもよし、ほぐしてサラダ等に加えても良く合います。オーブンやフライパンで表面をカリッと焼目をつけて食べたと言う事ナシの美味しさです。

#### 商品・和牛スネコラーゲンたっぷりビーフシチュー 氏名・瀧馬 真弓



規格  
1P2kg入り  
肉1:ソース1  
1P 肉約33個

自社製品のデミグラスソースを使用し、黒牛和牛のスネ肉を柔らかく煮込んでいます。旨味が十分に出ていてとても美味しいです。お肉も柔らかいので食べ応えがありますので是非一度ご賞味下さい。

#### 商品・ハモン・デ・マンガリッツァ骨付き 氏名・大島 隆



規格 1本  
約7.5kg

ハンガリー政府認定「食べられる国宝」マンガリッツァ豚のモモ肉をスペインの歴史ある加工技術を用いて作成した24ヶ月熟成の生ハムです。霜降りのもも肉は生ハムの素材に適しており、上質な脂身は舌の上でとろける美味しさです。

#### 商品・牛スネデミトマトバルサミコ風味 氏名・鎌治川 静香



規格 1P2kg

私がお薦めする理由はセンボンとバルサミコ酢を使用しているからです。センボンと言うのは、後スネの芯の部分で頭の牛から約1kgしかとれない貴重な部位です。それにバルサミコ酢がソースに厚みを出しているのと、とても味わい深いソースとなっております。是非一度ご賞味下さい。

## 社員研修のお知らせ

毎年恒例の社員研修の季節が来しました。今回の日程は2月20日(22日)です。研修先は私たち日本の良き好敵手「大韓民国」です。先に行われたアジアカップでプロサッカー選手がスポーツの交流をして、今回は私たち食肉のプロが、本場の焼肉の醍醐味を味わい、それに欠かせないキムチなどを試食して食文化の交流をしてみました。また食文化だけではなく韓国に行つて、たくさんの方を五感で感じました、それを仕事に活かせる良いと思います。

また、お客様には大変ご迷惑をお掛け致しました。皆様のご理解とご協力もありまして、無事に研修を終了することができました。どうもありがとうございました。来月号では韓国での感想を掲載したいと思います。



## 和牛バカ一代

一月二月と食肉需要が減少傾向にある時期と逆行して、輸入ビーフ・チキンなどの供給減、それに伴う相場高が続いている。天災や動物の病気などによる影響ですが「豪州の大洪水」「日本・韓国に置ける鳥インフルエンザ・口蹄疫」などが原因である。豪州などは、ビーフの輸出に対して関税のかからない韓国や米国などに優先的に出荷しており、大幅に関税をかける、我が国は、オーギービーフの輸入が思うようにいかないのが現状である。TPP(環太平洋戦略的経済連携協定)が6月をメドに各国で議論されているが、豪州・米国・NZ・韓国・チリなどが参国を表明している。

自国の産業を守るのも大事だが、ここで関税撤廃の動きに乗り遅れると今後益々輸入や輸出の面で競争力が無くなり、経済が萎んでいく気がします。

### 和牛バカより 愛を込めて



### 続・東日暮里3丁目の朝日

今年もさらなる成長が期待できる東京スカイツリー。新たな年を迎えて、今年もその伸びる姿を見て、ワクワク・ドキドキしてしまふのは私だけでしょうか？また昼の顔・夜の顔に加え早朝の顔や夕方も様々な時間帯のスカイツリーを周りの景色と共に楽しんで頂きたいと思っております。

2011も東京スカイツリーが中條瓦版を片隅でしっかりと支えて頂きます。本年は『続・東日暮里3丁目の朝日』として再スタート致します。2月19日現在は584メートルです。

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

バレンタインはいかがでしたか？人によつての差が激しく出るイベントですね。チョコの季節は終了です