



中條瓦版

第五十一刊
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



今回の社報は3月11日以降に編集した記事が入っておりますが、何卒ご理解下さい。
中條瓦版編集部

お見舞い

東日本大震災の

被災者の皆様方

心より

お見舞い

申し上げます

平成二三年三月一六日

株式会社 中條

千ヨイ専オヤジのジヤムニートー！ ～ 出会い ～

時がたつのは早いもので、あっという間に年度末ですね。皆様にとってはどんな年度でしたか？社会状況もよくなる兆しはまったたく見れないし、景気がよくなるのはいつになることやら。でもさあ、暇だ暇だといつまでも嘆いているんじゃないやなくて、こんなときこそ何か新しいことを始めてみませんか。ボランティアでも、散歩でも、パチンコでも…なんでもいいんです。きつと新しい出会いや喜びが待っていると思います。人生が充実するとき必ず誰かに出会っているといえます。だから出会いがないと人生はスカスカになってしまいます。それほど出会いは大事だよ。新しい状況はストレスが溜まるかも知れないけど、新たな自分や人との出会いがあったり、成長のチャンスであったりします。どうぞ小さくままとまらず、自分らしく輝いて、あまり恐れすぎることなく、新しいドアを開いていてね。きつと素敵な出会いが待っているよ！知人から友人へ。そして、友人から仲間へ。そんな輪を大きく大きく育てて、一丸となつてこの局面を打開していきましょう！出会いは心のビタミン。しつかりと栄養をつけて、また来年度も頑張りますよ！

代表取締役社長 中條 勉
(ごちからの社報は三月十一日以前に編集したものです)

和牛バカ一代

三月十一日、かつてない規模の大地震・大津波が起きた。多数の死者・行方不明者を出し、原発事故も起き、日本中が悲しみに沈んでいる。こんな時に食肉について語るのには不謹慎だとは、思いますが東北地方は牛肉の日本一の産地でありますので、少し書かせて下さい。九州で牛豚の口蹄疫・鳥インフルエンザが発生した時九州産に対し、お客様から拒否反応が出ました。今後、東北産の牛・豚・鶏等も流通経路の確保など生産農家の地震被害などを透明な部分が多く何とも言えませんが、東北地方の人達が望むような、会社の動きをして、少しでも協力していきたいと思っております。

和牛バカより
被災地のみならず
全国の方へ
愛を込めて



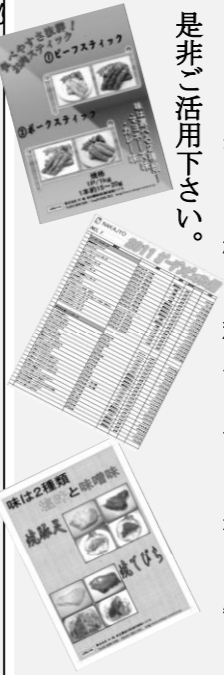
跳×2組通信



二月十一日午後二時四六分に発生した東北地方太平洋沖地震。私にとつて忘れられない出来事になりました。私がいた場所は震度5で初めての体験でした。テレビで現地の被害状況の深刻さを目の当たりにしました。東北地方と言うと数々の銘柄牛、和牛や鶏、米など沢山の食材を生産しているのです。少しでも復興するよう支援してはならないと痛感しています。弊社をご利用頂いているお客様には何かとご不便をお掛け致しますが、精一杯努めて参りますので宜しくお願い致します。
鍛冶川

今年の夏はビールが旨いのか？

弊社のガーデンビュッフェ用のお見積りが完成致しました。気象庁の長期予報によると今年の夏は6月から7月は平年と同様に曇りや雨の日が多いようですが、その後は、平年と同様に晴れの日が多い見込みのようです。この期間の平均気温は、高い確率が50%です。8月の月平均気温の最高値を更新した昨年程ではないようです。そこで皆様には天候とは関係なく、非常に見通しの良い中條のガーデンビュッフェのお見積りを今年もご利用して下さい。今年の特別事業部の跳×2組が主導となり、作成をしました。弊社PB商品もアイテム数が増えてお見積りに入っておりますので、お見逃しの無いようお願い致します。左記のハムソーリスト共々お客様にご利用して頂いて活きる物なので、是非ご利用下さい。



アサヒダマントセブシヨム

弊社の仕入れ業者アサヒダマントセブシヨム株式会社のレセプションに3月上旬に行つて来ました。帝国ホテル牡丹の間で開催されました。会場に入ると両脇に様々な商品が並んでいました。またスペインからスペインハムカットティング選手権で優勝した技術者がその場でカットティングの説明をしていました。カットしたハムがお皿の上で左の写真のように綺麗に並べられ感動しました。



しかも、カットしたあの生ハムの香りと旨味は格別でした。これらの商品の輸入元が「BASQUEZ 社」というスペインのサラマンカ地方にある会社です。まだ弊社での取扱はございませんが、将来的にはお客様の要望などがあれば検討してみたいと考えております。やはり現地の方に来て頂いて、その場で実演をして頂く事により、その土地の雰囲気も少しも味わえたのが良かったです。生ハムを切るナイフ一本にしても日本とは異なり、その商品の扱い方も違うように見受けられました。弊社社員にとつても非常に勉強になるレセプションでした。

続・東日暮里3丁目の朝日

皆様もご存じだと思いますが、スカイツリーは600メートルを超えました。自立式電波塔として世界一になったようです。そんなスカイツリーの近くで弊社は日本一のお肉屋を目指して、研鑽の日々を送っております。スカイツリーは634メートルで完成しますが私達人間には完成や完璧はございません。それに近づくと目指して努力し続けて、成長を止めないことです。

社員研修の感想

三寒四温が続く今日この頃ですが！それはさて置き、自分は先月の中條社員研修の幹事を担当しましたので研修での出来事を話したいと思えます。三行先は韓国に決まり、旅行会社のおばさんと激闘の末に格安でツアーを組む事ができました！韓国では日中は食や異文化を学びました。特に東大門や南大門などの活気にはビックリしました。夜には営業・現場・事務が一つに纏まる為のミーティングが行われました！（宴会とも言いますが…）そして普段接点がありませんが、社員同士も研修中は笑いあい、夜な夜なカジノに繰り出した人は、涙ながらに帰って来たり！と社員全員が笑顔や普段見れない一面などを見た事で、幹事としては大成功に終わったのかなと思えます！また個人的にも、もう一度韓国には行って見たいと思います！
小澤

2011年版ハムソーリスト完成

今年も出来ました「中條厳選！！ハムソーリスト」。昨年を上回る商品情報の質と量です。また新しい取扱商品も掲載しておりますので、是非ご利用頂きたいと思えます。このリストが出来上がるまでには担当社員数名が毎日パソコンと向き合って、良い商品をお客様への思いで作成したリストです。尚、このハムソーリストは弊社でいつでもご利用出来ますのでお気軽に弊社の担当営業もしくは、直接お電話下さい。社内でも社員全員が商品の知識や理解を深める為に一人一部所持しております。このリストがお客様の何かの手助けになれば弊社としては大変うれしく思えます。どうぞ宜しくお願い致します。ハムソーリスト作成部より

