



中條瓦版

第五十二刊
4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



ただいま桜開花前線はほとんど北上してしまっています。通勤途中の川沿いに桜並木がありました。咲き誇る桜の花も今年は日本を例年以上に元気にさせてもらいたいと願ってやみません。

和牛バカ一代〈復興支援〉

千年に一度と言われる大地震の影響と原発問題で日本経済はボロボロだ。我々、食肉業界も日本一の産地である東北の牛・豚・鳥肉など、風評被害の影響もあり、動きはにぶい。ホテル・レストラン様においても、外国人客の減少、ブライダル・宴会などの自粛、計画停電などの影響で、大変な事と思います。世の中が沈んでいる時に、我が社では、何か社会貢献を出来ないかと皆で考えました。そして、東北の国産牛復興フェアをしようと考え、ホテル・レストラン様にお声掛けをし、多くの賛同を得ました。大した事ではありませんが、売上の一部を日本赤十字社に寄付します。皆でポジティブな気持ちをもてば、経済の再生も早まると思ひ頑張つていこうと思ひます。

和牛バカより 愛を込めて

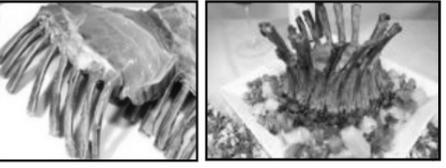


桜のように綺麗な肉質・乳飲み仔牛のご案内

・カナダ産ホワイトヴィール
ホワイトヴィール又はミルクフェッドヴィールと呼ばれるこの仔牛は、その名の通り離乳後も穀物や牧草を飼料として摂取せず、ミルクのみで育てられた仔牛です。ミルクには微量の鉄分しか含まれないので、肉食は白に近い淡い桜色になっていきます。個別で畜舎の中で育ち、限定された仔牛で生産される為、高級食材として世界中のレストランで愛用されています。その食感是非常に柔らかく、ほんのりミルクの香りがします。牛肉とは思えない見事なピンクの肉色となり、その色彩が桜を連想させる事から、春の食材として、彩りを加えてみてはいかがでしょうか。



・オーストラリア・ニュージーランド産赤ビウール
ポビーヴィールとは生後約2〜4週間の離乳していない仔牛です。100%乳飲みの仔牛ですので、ホワイトヴィールとは区別されます。飼料などの飼育コストが最小限に抑えられる為、ホワイトヴィールより格段に安価で提供可能です。肉質は繊維が細かく、締まっている為、格段に柔らかいと一言えませんが全く癖が無く獣臭も皆無です。また、生後間もない為脂肪が全く無く非常にヘルシーです。コースのメインのみならず、前菜やブッフエなどのにも使用できる、体にもコストにも優しい食材です。



跳×2組速報〜革命児大島より〜



東日本大震災から、約1カ月経ちましたが、未だに出口の見えない原発問題・汚染水流出で食品にかなり影響を受けています。そして今、自粛ムードが漂い、経済的にも大きなダメージを受けています。しかし、被災地とその他の地域では気持の面でも大きな温度差があります。中條は立ち上がりました！賛否両論ですが、東北復興キャンペーンを行っております。この自粛ムードの中、東北地方の商品を販売する事によって東北地方のみならず全国の復興を目指しています。これから中條では、日本全国が元気になる企画や新しい商品を生み出し、お客様に提供して参ります。どうぞ宜しくお願い致します。



新入社員紹介コーナー〜新しい仲間たち〜

(名前) 添田 英男
(生年月日) 昭和50年7月5日
(中條での役割) 営業
(中條で自分が出来る事) まだ分からないことが多いので、言われた事は何でも分かるように頑張ります。
(お客様の為に自分が出来る事) お客様の所にお伺いした際は、お互いに気持ちよく元氣な挨拶を心掛けて話しやすくするように心がけています。



(名前) 窪田 智之
(生年月日) 昭和55年12月4日
(中條での役割) ハムソー・セントラル4F
(中條で自分が出来る事) 入社したばかりですが、与えられた業務をきちんと行いながら、自分から積極的に行動して仕事を覚えて行きたいと思ひます。
(お客様の為に自分が出来る事) 丁寧な尚且つスピーディーにひとつひとつの商品を造り、お客様に納得して頂ける商品造ります。



中條社内プレゼンのご報告

今月初めに社内プレゼンが行われました。紹介数は20点を超え大食漢の従業員でさえ根を上げる数量でした。しかし、その中でもこれから中條のおすすりめとして、お客様にご紹介できるものがどんどん考案されてきているのは事実です。味・見た目・コストパフォーマンスすべてに置いて、お客様にご満足いただけるよう今後とも研究を重ね、試食を繰り返して、完成度の高い商品を提供し続けていきたいと思ひます。また今回はウサギ肉をメインにした商品・数種類の煮込み料理・スープ・ソース類・薫製肉・熟成肉と様々な商品があり、非常にバラエティーとんだ社内プレゼンになりました。まだまだ試作段階の商品ですので、完成した際にはパンフレットやお見積りなどで随時発表致します。その他にも弊社で取り扱っている、生ハムやサラミなどの試食もあり、商品に対し更に知識を深め、御客様にご紹介・ご説明したいと思ひます。(写真は右から京風みそ味バーベキュー・チキンレッグ赤ワイン煮込み・豚バラコンフィ・試作品の原肉・エマンセドビーフ・リアルスクスク・リックビーフパリエーステーキ・説明風景)

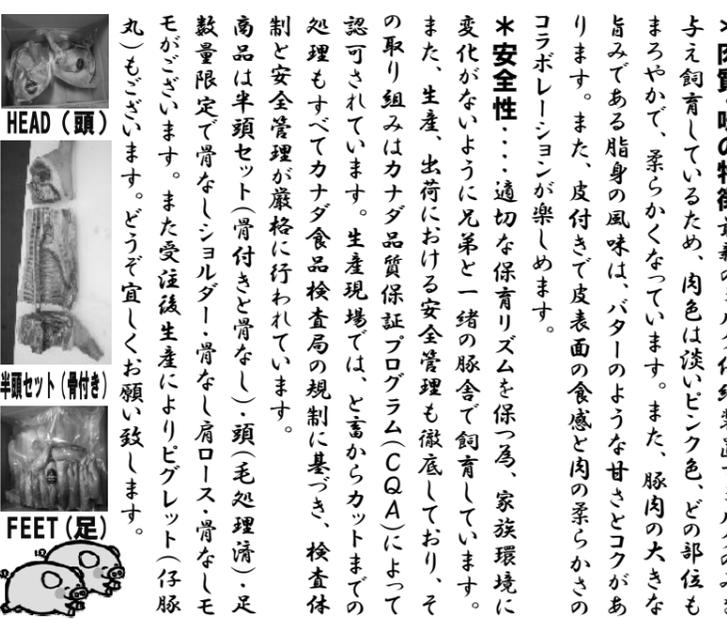


続・東日暮里3丁目の朝日

なんと東京スカイツリーの高さが3月18日13時34分をもって634メートルに到達しました。今までは高さを中心にスカイツリーを見てきましたが、次回からはスカイツリーを別の視点から見て、「続・東日暮里3丁目の朝日」を続けていきます。2012年春の開業まで必死に追いかけて見たいと思ひます。



カナダ産ミルクフェッドポーク〈ガスポール〉
*ミルクフェッドポークとは？
カナダ・ケベック州セントカナツトファームズという農場で研究飼育されミルクのみを与えて育った仔豚です。ヨークシャー種の仔豚を生後3週間は母乳を与え、その後約7週間はビタミンやミネラルを豊富に含んだ独自のミルクのみを与えて生体重量約30kgまで育てています。



*肉質・味の特徴最新のミルク供給装置でミルクのみを与え飼育しているため、肉色は淡いピンク色、どの部位もまろやかで、柔らかくなっています。また、豚肉の大きな旨みである脂身の風味は、バターのような甘さとコクがあります。また、皮付きで皮表面の食感と肉の柔らかさのコラボレーションが楽しめます。
*安全性：適切な保育リズムを保つ為、家族環境に変化がないように兄弟と一緒に豚舎で飼育しています。また、生産、出荷における安全管理も徹底しており、その取り組はカナダ品質保証プログラム(CQA)によって認可されています。生産現場では、どこからカットまでの処理もすべてカナダ食品検査局の規制に基づき、検査体制と安全管理が厳格に行われています。
商品は半頭セット(骨付きと骨なし)・頭(毛処理済)・足数量限定で骨なしシヨルダー・骨なし肩ロース・骨なしモモが中心です。また受注後生産によりビグレット(仔豚丸)もご用意しています。どうぞ宜しくお願い致します。