

私達に今何ができるのか、考えるだけではなく小さな事から行動に移しましょう

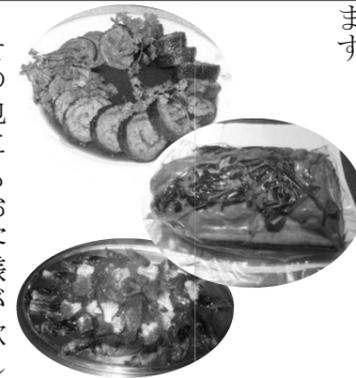
ドライエイジング “RAL”ポーク
味にこだわるスペイン・カタルーニャ州のこだわりの肉屋さん達が開発しました。



RAIはスペイン語のREALの略で最高位の・王位という意味です。弊社ではその最高位の豚をソミュール加工やコンフィに加工にも対応しております。

跳×2組速報 小林から

こんにちは中條の小林です。焼肉屋での、食中毒もあり。またもや世の中の肉への不信感が高まっています。私達中條では今まで通りの美しく、安全で安心して召し上がって頂ける商品をお客様に提供しています。



続・東日暮里3丁目の朝日
スカイツリーではオリジナルグッズが多数発表されています。公式キャラクターのソラカラちゃんのぬいぐるみやクリップなど、ウルトラマンとのコラボグッズや、おしゃれなスカイツリークロックなどがありました。

今月のお薦め商品
今回は夏におススメの商品をご紹介します。商品名は「ベビーバックリブBBQソース煮込み」です。バックリブをブランドシールして、中條特製のBBQソースで煮込みました。これからの季節に是非ご利用ください。

編集後記
なんだか夏の気配がするGWに私はTシャツ一枚で車に飛び乗り高速道路を北へ北へと走らせました。その移動中には見慣れない自衛隊の車が何台も何台も連なって走っていました。その中には自衛官がたくさん乗ってたり、警察の護送車などもありました。私は戦争を体験した事は無いのですが、まるで戦争でもしている様な物々しい雰囲気でした。サービスイリアやパーキングエリアにもやはり、その車両が大量に停まっています。私自身は悠々と休日を楽しんでいたのですが、お店などに入ると、お店などに募金をしながら行きました。そしてその地物を買って、食べました。少しは日本の役に立てたかな、そんなGWでした。

今年度のスローガン決定

23年度スローガン
CHANGE & CHALLENGE
~変革と挑戦~

弊社は時代のニーズに沿って変革を起こし、現在の社会に挑戦し続け、成長し更なる飛躍を目指して日々研鑽していきます。



中條瓦版

第五十五刊
5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@nakaijo-meat.co.jp
(URL) http://www.nakaijo-meat.co.jp



中條は今年から新年度が始まります。新たな気持ちを持ってお客様に接して、美味しいのは当たり前、安心・安全な食肉を販売致します。今年度も宜しくお願い致します。

ハンガリー風
ゲラッシュスープ
牛肉と玉ねぎとパプリカにサワークリームを加えて、酸味もほどよくきいているので、後味もすっきりしている。女性の方には特におススメです。
1P 5kg

エマンセドビーフ
ファルスクス
商品名の意味通り豪州産牛の内モモを薄切りにして、中にクスクスというパスタを詰めた商品です。オードブルでもメインでもご利用頂ける商品です。
1本 約600g

ハンガリー産豚バラコンフィ
ハンガリー産の豚バラ肉を中條独自の製法で柔らかくじっくりとコンフィにし、作成したオリジナル商品です。低価格なのでランチやブッフェなどにも最適です。
1P約 1kg

US黒豚バラコンフィ
US黒豚のバラ肉を中條独自の製法で柔らかくじっくりとコンフィにし、作成したオリジナル商品です。ニンニクとローリエの香を是非一度お試し下さい！
1P約 1kg

京風みそ味
ビーフシチュー
ジューシーな豪州産の牛バラ肉、京風みそを使用してじっくりと煮込んだビーフシチューです。デミグラスソースは和と洋の出会いの味わいです。
1P 2kg

トウンビーフ
ストリップロイン
植物飼料 100%で長期穀物飼育した美味しいビーフです。日本人の嗜好に合う「やわらかくて美味しい肉質」を実現するために独自のプログラムで肥育を行っております。
1本約 5~6kg