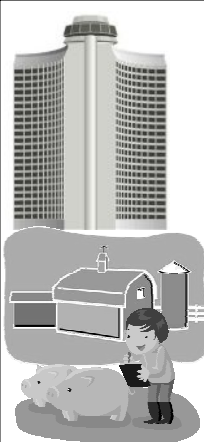




## 跳×2組速報 北島の手記



暑中お見舞い申し上げます。蒸し暑い梅雨の時期から夏へと変わり、節電が熱中症防止でエアコンを点けるかどうか悩むところ。でもそんな時だからこそ、ビタミン豊富な肉を食べて暑い夏を乗り切りたいものです。今年の食肉業界はユッケ騒動に始まり、放射能汚染牛の出荷・消費。食の安全・安心を誇りにしている弊社も早期解決を祈るばかりです。将来ある子供たちの為にも会社一丸・食肉業界一丸・日本一丸となつて、食に対する安全・安心をさらに真剣に考えて取り組み、国産の信頼を全員で回復させましょう。



**新・地産地消 社産社消への取組**

ある県のホテルグループでは、養豚事業を始めた。グループの農業生産法人が養豚事業を担当。独自の飼料を与えたブランド豚を飼育する。今年の十月からグループ内のホテルなどで提供し、来年6月ごろにはハムなどに加工し、一般へも販売する予定だそうです。グループ内で食材を確保・提供することで安全をPRし、他ホテルとの差別化を図る。豚は外来種の豚を掛け合わせた「三元豚」を使用。大学の元研究者と共同で開発した独自の乳酸菌発酵飼料を与えている。飼料は腸内をきれいにする成分が強く、肉質の向上やフンのにおいを抑える働きがある。そのグループでは野菜生産も行っており、さらに養豚や食肉販売などができるようになった。本当の意味での地産地消を行っているように伺えます。やはり地物はその地域で、旬の物は旬に頂くのが一番の贅沢な事だと感じ個人的にもそれを楽しんで食事を作り食べたいと思います。

まだ遅くない2011夏  
スペアリブ特集！！メキシコ産  
豚スペアリブ千葉県産  
林牧場の  
豚スペアリブ味付きスペアリブ  
リブパプール  
1パック/2kg  
(中條オリジナルBBQソース使用)味付き  
スペアリブ  
1パック/2kg  
(中條オリジナルジャポネソース使用)

## 中條瓦版

第五十七刊  
7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>

私の個人的な夏休みのイメージはやはりカブトムシです。重厚な鎧を着たような胴体・そして強靱な足は憧れの的でした。しかし一番人気があったのはクワガタムシ達でした。

梅雨明けもして、暑い夏を迎えているとおもいますが、今回はそんな季節に打ってつけの商品をご紹介します。それはスペアリブです。弊社では、味付きの商品から、カットしたモノまで様々な種類をご用意しております。その中でもお勧めなのが、やはり味付きのスペアリブです。中條オリジナルジャポネソースに漬け込んだ商品は醤油の香ばしさが最高で、ビールにぴったりです。また中條オリジナルBBQソースに漬け込んだ商品は肉厚で柔らかく一口大にカットしてあるので、宴会やバイキングに最適です。2品とも調味液に漬け込んでありますので、直火やローストして頂ければ美味しく召し上がれます。御存じのようにスペアリブは骨周辺の肉が特に味がよいので、本来なら手で掴みかぶりついて頂きたいです。また味付けのしてない千葉県産林牧場の豚肩スペアリブやメキシコ産のスペアリブもご用意しております。御指定頂ければカット致しますので、どうぞお気軽にお問い合わせください。BBQは是非、中條のスペアリブを主役にてお願い致します。

暑中お見舞い  
申し上げます。

**和牛バカ一代**  
嵐の食肉業界

政府・官庁の対応不足を今更嘆いても仕方がないな・生産農家を含め食肉業界に激震が走っている。ユッケや生レバー問題にしても、焼肉屋、内臓屋関係は死活問題であり、国の極端な政策に振り回されている。さらには放射能問題である、業界は九州・沖縄を除くすべての地域で全頭検査態勢を構築しています。8月前半にはすべての県で検査済みの正常な肉牛が市場に出回ると思っています。能天気な国や官庁には任せておけないという思いが迅速な行動に出ていると思う。東北や関東・北海道などの肉牛の産地は業界として必ずや守っていききたいという強い気持ちと覚悟をもって商売をして行きたいと思っています。

和牛バカより  
愛を込めて

## 熱中症予防と食事

「熱中症」今年は特に注意が必要  
「熱中症」今年には特に注意が必要  
なこのテーマ様々な媒体で連日取り上げられています。蒸し暑い夏は食事を抜きがちになったり、つい食べ過ぎたり、水分を多く取り過ぎたりしますが、このような状態では体調が良くないためにリスクが高まります。この季節は他の季節に比べても、水分・食事の摂取に注意しないといけません。夏にスタミナをつけて暑さを乗り切りたい方は上記の北島の手記にもあるようにお肉です。特に豚肉やレバーです。他にはにんにく・ピーマンなどを食べるようにしたいです。この食材で想像できるのは、中華料理の味噌炒めです。おじさんみたいな考えですが、夕方プロ野球を見ながら味噌炒めを食べつつ冷たいビールを流し込むこれで熱中症の予防ができるなら私は進んで行動に移します。しかし当然ながら大事なのは運動・食事・休息をバランスよくとって、自己管理がキチンできちんとできることが熱中症にならない為の基本ですね。自分に合った熱中症対策で今年の暑い夏を乗り切りましょう。

みんなで節電アクション  
弊社でも協力しております。

節電中。

「エアコンでも28℃！  
省エネルギーで快適に！  
断熱性を向上！  
照明で節電！  
放射能の見直し！オフィスで朝チャレ！  
省エネ機器で節電！  
省エネ行動で節電！」

ACTION!  
みんなで節電アクション!

## 続・東日暮里3丁目の朝日



東京のスカイツリータウン商業施設の開業日が発表されました。来年2012年5月22日です。ファッション・雑貨や食品・スイーツ、飲食など、新しい下町のにぎわいを感じさせるバラエティ豊かな専門店がなんと310店舗も出店します。スカイツリーで自分なりの「新・下町流」を発見してみたいですね。それと同時に展望台の入場料金も発表になりました。350mにある第一展望台まで大人(18歳以上)は2,000円、そこから450mにある第二展望台までは大人(18歳以上)1,000円となっております。なお、個人の第一展望台入場券のうち事前購入による日時指定券については、上記料金に500円加算となります。高いか安いかは個人の考えで違うので、何とも言えませんが、世界一高い電波塔に入場できる事を考えると決して高くないと感じるのは、私だけでは無いと思っています。開業が非常に楽しみなスカイツリーです。