



跳×²組速報 鍛冶川から



皆さんこんにちは。今年の夏は暑かったり寒くなったりと気温差が激しく体調が崩しやすかったですね。お盆も過ぎ、暑さもだいぶ和らいできたので秋の味覚はまだかと淡い期待の今日この頃です。暑さといえば、今年CMでもお馴染みのポン酢ジュレが活躍しているそうです。ポン酢がジュレにゼリー状になっていて、ニョース番組ではポン酢ジュレに合う食材を探そう!というのを見ました。一位卵かけ飯、二位ヨーグルト、三位アイスクリームという結果でした。ヨーグルトはクリームチーズのような味でアイスはみたらしの味に近いそうで甘い物と相性がよいそうです。食材の組合わせで美味しくなる物が満ち溢れているのだと改めて実感した夏でした。

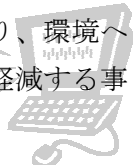
うちわでちょっとした暑さを凌ぐ

エアコンに頼らずに、日本伝統のうちわを使用し暑さを凌ぐのも良い方法です。弊社ではロゴ入りのうちわ作成をしました。



パソコンなどのこまめなスイッチOFF

事務所にあるパソコン機器類は、省エネ設定にして、カラーで出力するものをモノクロにするなど、節電になるだけではなく経費の削減にもなり、環境への負担も僅かですが軽減する事を可能にしました。



クールビズは9月30日までです。

実施中!!

Let's
SUPER COOLBIZ *

暑熱とCO₂の削減、美しい日本の夏を、みんなのアイデアで盛り立ていくことができれば、大きな貢献と、新しい可能性が生まれると信じています。

涼しく、暑い夏を、美しく快適にすごしましょう。

詳しくは、www.challange25.go.jp

節電の夏 × CO₂削減の夏

株式会社 中條

は、SUPER COOLBIZ を実施しています。

扇風機を使って快適効率的に

うちわだけでは無く、扇風機の風を利用して空気の循環も同時にしております。自然の風は、エアコンの様に急激に冷えるものではなく適温で吹き込んでくるので、それもまた風流で気持ちが良いものです。

体内から冷やしてくれる食べ物を摂取

クールビズは外側だけではなく、中からでも出来るのです。通常は体を冷やす食品は敬遠されがちですが、その中でも効果が見込めるのが、皆さんも普段から口に入っているコーヒーです。

今月の商品紹介

お盆も過ぎ台風の季節となりました。しかし、食肉は一部を除いては通年食べられる食材です。ですから、今回は骨付きカルビを紹介したいと思います。これは夏だけのものではありません。骨付きカルビが食べたい時に食べられるのはよく考えてみると凄く幸せなことです。弊社で取り扱っている骨付きカルビはUS産の商品です。タレに漬けこんで、網でも鉄板でもフライパンでも調理が出来ます。骨のまわりのお肉は旨みの宝庫です、良く焼いて、良く噛んでお肉の味を楽しんで頂きたい商品です。しつこいですが夏が過ぎても骨付きカルビは活躍出来ます。



続・東日暮里3丁目の朝日

ただいま夏休み真只中で、非常に盛り上がりを見せるスカイツリー及び周辺の地域は活気に満ち溢れています。先月グラウンドオープンまでの日数を表示するカウンタダウンパネルを点灯し、来年5月22日のグラウンドオープンを迎えました。開業まで300日切っています。私も先日電車にのって、スカイツリーを見てきました。遠くからも、東京の街から突出しているのが良くわかります。しかし、近くから見るとその存在感は言葉に出来ません、それもそのはずスカイツリーと同等の建物を見た事がないからです。まだまだ夏は続いています。がこの時期だから楽しめる事もあるはずですよ。夏はスカイツリーから隅田川の花火が当然見えるのですが、花火を上から見降ろして見物できる事が可能になりそうです。



中條瓦版

第五十八刊
8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>

SUPER COOLBIZ

お盆休みは何をしましたか? 最近ブームの工場見学なんてのもいいですが、やはり自然と触れ合うのが一番だとおもいます。山でも海でも楽しみましょう、子供のように。

あのジビエの季節が来た

皆様もお待ちかねのジビエの季節が近づいています。秋になるにつれて、需要が高まるジビエについてのお話で少しお時間を頂きます。野生の鳥獣は冬が到来する前に、木の実や虫などを食べて栄養を蓄えるので、脂がのって肉が締まっています。しかしそんな単純な食材ではない事は十分承知して頂いていると思います。近年、シカやイノシシなど、野生動物による農作物被害が増える一方だそうで、被害額はなんと年間約200億円。収穫直前、たわなに実った作物を食い荒らす話です。そこで駆除を行っているわけですが、猟師の方の話だと、ただ駆除するだけではなく、せっかく頂く命だから料理にするのは良いのだが、使える部位だけではなく全ての部位を使用してもらいたいという話もあるようです。弾力のある食感・独特の風味・そしてクセのある味が魅力です。元々はフランス料理の食材で、古くから狩猟によって食料を得てきたヨーロッパの人々にとっては、身近であると同時に無くてはならない食材である。

野生の王国中條から様々な商品を今後ご紹介する予定です。



しかし、野生の食材の為、供給が安定しないこともあり入手が困難になり高価になっていたり、また生きたまま捕獲して餌付けしたものもジビエとして流通しています。様々なジビエ食材があり、たくさんさんのジビエ料理があります。弊社でも、鳥類から獣類までご用意する予定です。ここ数年力を入れているのは、エゾシカです。栄養学的にも非常に優れた食品ですので、今後、多方面でご紹介して行きたいと考えています。また他にも、カモ肉やウサギ肉などもご紹介する予定です。是非、ジビエの食材は中條にご相談ください。お待ちしております。

和牛バカ一代

「東北関東牛復活への道」日本人の年間牛肉消費量は、一人当たり約5kgこれはアメリカ人の10分の一である。今は輸入ビーフや安全な九州産などに、流通業者は手当てを求めているが、玉薄やコスト高の影響もあり。価格も高めに推移している。昔から東京を含め、関東は牛豚鶏肉などの食材を東北関東などの産地に依存してきた。将来的にも、東北関東が完全復活しなければ消費者を含め、食肉業界に未来はない栃木・岩手・宮城・福島など塞がっていた県も厳しい全頭検査により除々に出荷が可能になってきています。今後は、関東東北を含め。検査済みの牛肉に対して、我々業界が先頭にたって、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



お見舞い
残暑申し上げます

