

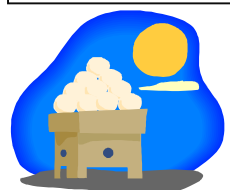


中條瓦版

第五十九刊
9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>



秋を迎え今年の夏を振り返って見ると、
塩入りの飲料やお菓子がいつもの夏より
売り出している様な感じでした。例年以
上にスポーツ飲料を熱中症対策として大
量に飲みました。今は懐かしい話ですね。

チヨイ悪オヤジの ジャストミート！ 〜転換期〜

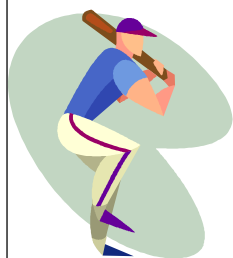
東日本大震災が発生して、早半年が経ちました。先日、あるボランティア団体に参加をし、被災地に炊き出しに行ってきました。がれきで埋めつくされていた町はきれいに整理され、人々も一様の落ち着きを取り戻したかのように見えました。しかし、炊き出しの最中に、なんか向こうのほうざわめいているなあととは思ったのですが、後から聞いてみると現地の奴に「こんなもん食えねえよ」と言われたとか。聞くところによると、一部の人間は被災者慣れしすぎて、人の善意もだんだん当然に思えるくらいわがままになっているそうで、三食昼寝つき、義援金でパチンコ、と言う奴が増えていくそうです。なんか無性に腹が立って、気が付いたらそいつらをとっ捕まえに走っていました。建物の裏でタバコを吸っている3人を発見。

まずは首根っこをつかみ、「てめくら！ミンチにしてハンバーグにして炊き出しに出されてーのか！こらあー！」と、肉屋風にビビらせ、あとは長〜い説教。そして夜は彼らと涙を流しながら酒を酌み交しました。(そのときの話を書くとき長くなりすぎちゃうので、今度お会いして酒でも飲みながら…)帰京して伝え聞くところでは、あれから奴らは、仕事はまだ見つからないけど、積極的に地元の復興に向けてのボランティアに参加し、ほつと胸を撫で下ろしている次第です。そんなことから考えてみると、被災地でのボランティア活動もそろそろ転換期に来ているのではないかと思います。ただの労働力だけではなく、心の+αが必要なのではないでしょうか。来月、中條から6人、皆様方からご支援を頂いた釜石に行つてまいります。そこで皆様から頂いた真心がどのように生かされているか確認し、もちろん、がれき撤去、炊き出し、子供たちとのお楽しみ会等、ボランティアもしつつやりつてまいります。彼らが何を感じ、皆様に何をご報告してくれるか、自分も今から楽しみです。ちなみに会社から費用は出すといったら、「これは、自腹じゃないと意味がない」って。みんなかつこいいでしょう！彼らのレポートをお楽しみに！

代表取締役社長 中條勉

こいでひとつ 余談ですが

9月23日は秋分の日でした。よく昼と夜の長さが同じになると言われますが、実は昼の方向分が長いみたいです。この秋分の日は天文学的な話で、年ごとに決定されるそうです。それが国家の祝日として、制定されているのは世界的に見ても珍しいことみたいです。やはり日本人が自然を感じ季節を感じる繊細な心を持っているがゆえんだと感じました。最近では祝日の改正ハッピーマンデーの影響で、第二のゴールデンウィークという事でシルバーウィークと呼ばれるようになりしました。秋の夜長を堪能して、食事をするもよし、読書をするもよし、映画の鑑賞やスポーツ観戦なんかも良いですね。個人的な話をする、プロ野球、特にパリーグを注目しています。長いペナントのあとに待つの、クライマックスシリーズですね。その後の日本シリーズも楽しみます。皆さまも自分の秋を楽しんでください。



敬老の日 肉を食べるのが 長寿の秘訣？

年を取ってきたからお肉より魚の方が良い？そんな事はありません。日頃の健康に魚も良いですが、お肉も大事なのです。国の調査に因ると70歳位の方の動物性たんぱく質の摂取比率が魚2に対して、肉が1となっております。「魚が多めで健康に良さそう」と思うかも知れませんが、実は違うのです。最もバランスが良いのは、当然魚1に対して肉1が望ましいのです。肉や脂っこい食品をコンスタントに摂る人ほど余命が長いことも実証されています。しかも、高齢者の隠れた健康問題である貧血の予防にもなる鉄分が豊富で、ビタミンも豊富に含まれています。お肉は健康に良い食品なので、敬老の日には是非お肉をメインにした料理を食べましょう。健全な心と健康な体を保つ秘訣は、良い食事をして頂くのが一番です。日本人の食事をお肉でマルチサポート致します。



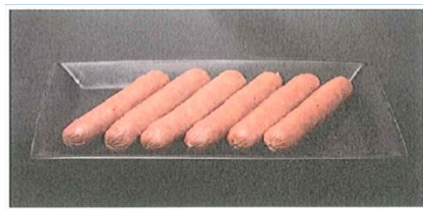
跳×2組速報 ～北島からの手紙～



いやあ、秋の陽はつるべ落とし、日が短くなりましたね。そして朝・晩の冷えること冷えること！先日の猛暑は何だったのかと思うほどです。秋と言えば様々な秋があります。秋！どうしてこんなに食べ物がおいしくなるのか？秋の味覚の代名詞と言えばサンマの塩焼きもおいしいですが、いやいやお肉もおいしいのが中條にはそろっていますよ。牛肉も良いです、おいしい国産豚もあります。しかし、なんと言ってもこれからの季節はジビエです。秋を味わうにはジビエをお勧めします。肥育された家畜よりも自然に揉まれた野生を味わえるのがジビエです。この秋、あなたもジビエをたくさん食べて、是非野生に帰ってみてください。

今月の新商品紹介 ハンガリー産スキんレスソーセージ

新しいソーセージのご紹介です。普段ソーセージは中国産の物が多いですが、今回はなんとハンガリー産の商品です。バキキングやビュッフェ、朝食などの幅広い用途でご利用になれるスキんレスタイプのオールポークソーセージです。日本人の味覚に合わせた程よい粗挽き感とマイルドな味付け、また良質な原料を使用しながらも、低価格を実現致しました。お薦めの商品です。



続・東日暮里3丁目の朝日

先月浅草に行ってきました。会社の屋上からもスカイツリー自体はみえるのですが、やはり近くで見ると迫力が違います。遠目からだとか細長い印象を受けますが、近くで見上げるとドッシリとしていて想像以上に太さがあります。浅草寺の雰囲気と東京スカイツリーは日本の昔からの伝統と時代の最先端の融合を垣間見えます。日本の良い所を一度に味わえますので、是非足を運んでご覧頂きたいと思います。



十五夜に因んで

十五夜が近づくといいです。私の出身地ではお月様に団子を含めて、丸い物をお供えています。料理も丸い食材を使用して作っていました。他にも野菜や果物も丸い物でした。丸い物は相手の気持ちを優しい気持ちにさせる効果があり、特に女性は丸い物(赤ちゃんに似たもの)に引き付けられるようです。そんな事を考えていると、中條で丸い物を見つけてみました。円の商品はヒレのログやハム・ソーセージなどたくさんあります。球体の商品だと肉団子がありました。たれ付きとたれ無しの2種類がございます。私個人だとやっぱり定番の肉団子の甘酢あんかけが大好きです。お酒でもご飯でも相性が良くて、あつあつのあんかけをかけた肉団子を想像するだけで涎が垂れてきそうです。みたらしがかかった和菓子の団子も良いですが、肉団子で月見をしながら一杯するのもおつまみですね。

