



中條瓦版

第六十刊
10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

秋本番を迎えました。秋の味覚もドン出してきました。やはりマツタケが一番良いですね。焼いても、ご飯と一緒に炊いても、土瓶蒸しでも美味しく。あの独特の香りはたまりません。



秋本番を迎えました。秋の味覚もドン出してきました。やはりマツタケが一番良いですね。焼いても、ご飯と一緒に炊いても、土瓶蒸しでも美味しく。あの独特の香りはたまりません。

和牛バカ一代

～食肉業界のつづやき～

最近のユッケ事件・生レバによる食中毒などの国の対応にもの申したい。確かに死亡事故などの重大事件になり消費者の不安を取り除くために、流通禁止などの対策を取るのわかるが、それによって、焼肉業界や食肉内蔵業界が大打撃をこうむることまで想定しているのか、疑問が残る。ひとつの食肉問屋や、焼肉屋のど素人人間が腐った肉を客に提供したために、どれだけの人間が大迷惑したのか。国もそういった企業への処罰を今後重いものにして、生肉の消費者への提供基準を厳しくするなどの措置は構わないが、販売禁止などの極端な政策は、やめてもらいたいと思う。今回の件に限らず。

和牛馬鹿の独り言
和牛バカより
愛を込めて



秋から冬へ エゾ鹿の紹介 知床もみじ

安心安全なエゾシカ肉

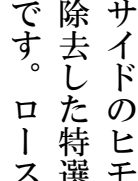


今年もこの季節が来ました。エゾ鹿の季節です。秋が深まり、北海道から知らせが届きました。やはり特徴としては、低脂肪・高ミネラルです。エゾシカ1頭から約20kgのお肉がとれ、じょうずに調理すれば内臓までおいしく食べることが出来ます。肉質は同じ反芻動物の牛肉や羊肉に似ていますが、特筆すべきは、高タンパク・低脂質で鉄分などのミネラルが豊富な点で鉄分不足の改善、生活習慣病の予防も期待でき非常に優れた食肉です。美味しくいただくには衛生的な処理が不可欠ですが、家畜ではないシカは「と畜場法」の適用を受けません、しかし北海道では独自に「エゾシカ衛生処理マニユアル」を作成し、安全にエゾシカ肉供給できる体制作りを目指しています。エゾシカ食肉事業共同組合ではこの衛生処理マニユアルを遵守していますので、安心安全な食材です。この「エゾシカ衛生処理マニユアル」の手順通りに処理されているかどうかを社団法人エゾシカ協会が検査し、合格品を推奨する「エゾシカ肉推奨制度」がスタートし、エゾシカ肉を安心して味わえる体制が

整いました。エゾシカ食肉事業共同組合ではすべての組合員がこの推奨を受けています。また推奨される、下記のような推奨マークが付与されます。今回ご紹介させていただくのは、ヒレ・ロース・モモ・バラ・スネになります。ヒレはサイドのヒモを除去した特選品です。ロースは背脂付き、バラ山付きロースとロース芯のみの歩留まり100%の特選品の2種類がございます。用途に応じて、お選びください。モモに関しては3種類ご用意しております。内モモ・芯玉・外モモの用途に応じ、(鹿内モモ) (鹿芯玉) (鹿外モモ) として提供させていただきます。全て厳しい鮮度管理により、今までのエゾ鹿とは比べ物にならない程の高品質な商品ですので、是非ともご利用ください。御案内のパンフレットもご用意しておりますので、担当営業にお気軽にお声掛けください。



(鹿ヒレ)



(鹿ロース)



(鹿ロース脂除去)

肉屋ですが、肉以外も取扱はございます。

弊社ではお惣菜のひとつとして、こちらの商品をご用意いたしました。ベトナム料理の代表的な揚げ春巻をやはりベトナム料理で使用される網目状のライスペーパーで包みま



した。新鮮な海老や魚のすり身を中心に、歯ごたえのある種々の野菜をミックスして仕上げました。衣は冷めてもサクサクとしたクリスピー感がしっかりと残ります。規格は1Pに20g×16個入りです。冷凍のまま170℃の油で3分30秒から4分揚げただけ！これに合うソースはサルサソース・レモンソース・チリソース・ナンプラーなどたくさんございます。アジア食材も一風変わっていて、非常に面白いと思います。

東日本大震災復興支援 ボランティアバス体験レポート

弊社社員の何名かが10月中旬に岩手県釜山市に復興支援ボランティアに行きました。夜バスに乗って東北道を北へへと進みました。気温の影響なのか、それとも震災の影響なのか何だか景色を見てると寂しい印象を受けながら、バスは釜山へ到着しました施設でレクリエーションや食事



事被災者の方たちと行い、その中でさまざまな体験談を現地の方からして頂き、津波で自分の家が流されているところをビデオで撮影したのを見ました。そこにはテレビなどでは見ることのない現実をまざまざと見せつけられ自然の怖さと強さを感じずにはいられませんでした。そして夜は一緒に復興支援ボランティアに参加していた方たちと食事をして、沢山のひとと出会う事ができました。是非皆さんも冷やかしながらではなく、実際に足を運んでみて下さい。地震の爪痕はテレビ・新聞・インターネットなど報じているよりはるかに深い物です。これからは弊社が東日本大震災の復興支援を継続的に行います。一人の力ではどうする事も出来ませんが、沢山の人が協力をして、支えましょう



事被災者の方たちと行い、その中でさまざまな体験談を現地の方からして頂き、津波で自分の家が流されているところをビデオで撮影したのを見ました。そこにはテレビなどでは見ることのない現実をまざまざと見せつけられ自然の怖さと強さを感じずにはいられませんでした。そして夜は一緒に復興支援ボランティアに参加していた方たちと食事をして、沢山のひとと出会う事ができました。是非皆さんも冷やかしながらではなく、実際に足を運んでみて下さい。地震の爪痕はテレビ・新聞・インターネットなど報じているよりはるかに深い物です。これからは弊社が東日本大震災の復興支援を継続的に行います。一人の力ではどうする事も出来ませんが、沢山の人が協力をして、支えましょう

鶏皮餃子

餃子の具を専用の皮ではなく鶏の皮で包みました。おつまみに最適な大きさです。規格は1Pに500g(20個入り)油で揚げるだけなので、忙しい時には非常に便利です。社内でも評判が良く、病みつきになるとの声もありました。是非一度お試しください。旨みのある鶏皮餃子を食べて下さい。



続・東日暮里3丁目の朝日

外からの景観は変化がありませんが、東京スカイツリーの内容はどんどん変化していきます。まずは東京スカイツリー第1展望台入場券の一般販売予約開始日が発表されました。団体の場合は2011年11月22日より。個人の場合は来年の2012年3月22日を予定しているようです。新たなランドマークに新たな商業施設が加わり、新たな街としてこれからどんどん成長する様子を温かく見守っていきたく思います。開業するその日が楽しみです。



跳×2組速報 ～鍛冶川より～



もう十一月・月日が過ぎるのってあっという間ですね！十一月というと秋から冬に切り替わる時期ですね。私は、蝦夷鹿の取扱いが始まると冬到来だなと実感します。鹿肉といえば昔は鹿刺しや「もみじ鍋」に限られていたそうですが、今ではつくだ煮、つくね、シチュー、ハンバーグ、餃子、チンジャオロース、春巻、など和洋中間わず多様に使われていて万能な食材と知り驚きました！北海道では、蝦夷鹿を地域固有の資源として有効活用する取り組みの一環として、二〇一〇年十月から、毎月第四週の火曜日を「シカの日」と定め、需要拡大に取り組んでいるそうです。多様に使える食材、蝦夷鹿を是非使用してみたいかがでしょうか？皆様からのご利用お待ちしております。