

2012中條夏コレソーセージ編 (第2段)

まだまだ続きます。中條夏コレ
前回の続きで商品をご紹介します。

ホワイト フランク



(16〜17本入り)
1本約60g
1ケース10パック入りです。



細挽きタイプのポークフランクに、生クリームを配合して他では味わえないフワフワした食感を引き出しました。彩りと風味にパセリを加えました。



ミニフランク (ハーブ)

1パック約43個入り
1個約23g
1ケース／1kg



あらびきポークを豚腸に詰め、あらびき感と旨味ジュシーさを引き出しました。バーベキュー・串揚げなどに最適な商品です。

ミニフランク (チョコリソー)



1パック約43個入り
1個約23g
1ケース／1kg



あらびきポークを豚腸に詰め、あらびき感と旨味ジュシーさを引き出しました。バーベキュー・串揚げなどに最適な商品です。



俺の愛車
お肉と一緒に
真心も届ける

中條配達車紹介 『俺の愛車』①

今回から、本格始動致します。『俺の愛車』がいよいよ始まります。一発目は中條の若大将中條竜太が務めますので、宜しくお願いします。

○名前・中條竜太 ○担当地域・合衆国周辺(台場)
○愛車名・キャサリン3号(三菱キャンター)
○愛車とのエピソード
・週一回は一緒にお風呂(洗車)に入っています。
・運転で心がけている事
・女性を扱いように丁寧に優しく紳士な運転

続きTERUEL Carne Artesanal アラゴン州政府認定 伝統的製法 "テルエル豚"



Sholder Loin(肩ロース)
・規格:約1~1.5kg
赤身と脂身のバランスが
良く旨みが高い。
様々な料理に
使える万能な部位です。

伝統的テルエル豚はテルエル県内に限らず、スペイン全土で美味しい豚肉として認知されています。テルエル豚は三元豚の配合で原産地呼称委員会(厳格な管理のもと)の生産体制で飼育されています。また精肉は地元のアラゴン州政府による「Teruel Carne Artesanal」(伝統的テルエル豚肉)というブランド認定を受け保護されています。生粋のテルエル育ちのテルエル豚を是非ご賞味ください。伝統の味をお客様へ...

中條新入社員紹介コーナー

*名前・鈴木沙季*生年月日・1993年7月9日*中條での役割・営業事務*中條で自分ができる事・早く仕事を覚えて、ミスなくできるようにしたいです。*お客様の為に自分ができる事を明るく元気よく電話対応をしたいです。*お客様に直接お会いすることは少ないですが、その分他の部分でお客様に御迷惑をお掛けしないように、自分の出来る事を精一杯やりたいです。



2012年7月号 NO.69
株式会社中條 東京都足立区谷中 4-4-10
TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127
http://www.nakajyo-meat.co.jp/

中條 版

最近テレビを見ているとCMで流れているスイカと風鈴と入道雲と蚊取り線香を懐かしく感じています。虫カゴを肩にかけて、野山を走り回っていたあの頃がすごく昔のように感じます。



SUPER COOLBIZ

温室効果ガス削減のために、エアコンの温度設定を28℃に。そんなオフィスで快適に過ごすため、スタートしたのがCOOL BIZです。クールビズは、素材からデザイン、コーディネートまで様々な提案がなされています。オフィススペースを涼しく快適にするために服装だけではなく、ミントやラベンダー(富良野産)などの“香り”を活用するなどの提案もなされています。今後、クールビズを「夏の常識」としていくためには、さらに幅広い方々にクールビズを実践していただく必要があります。ご自身のオフィスのみならず、地球温暖化防止の取組を共に進めていただけるビジネスパートナーの皆様にも、「クールビズでお越しく下さい」と呼びかけていきましょう。

今中條注目の仔牛「スタークヴィールバックストラップ」

日本でもっとも多く出回っている仔牛のロースを今回はご紹介いたします。仔牛肉のなかでもやわらかい部位です。仔牛として、出荷する際の目安を左記に表示しました。あくまでも目安です。

- ・永久門歯数ゼロ
- ・枝肉重量...70〜150kg
- ・生後約八ヶ月前後(規定ナシ)

肉用種が主でオーストラリアのニューサウスウェールズ州北部、クイーンズランド州南部が主要生産地となっています。ここから、各地の様々なタイプの畜産農家、フィードロットに販売されていきます。仔牛肉として需要が高いので多くがこの状態で増産されているようです。



オーストラリアのスーパーでは、ジュシーでやわらかいプレミアム(牛肉)として販売されています。仔牛なので成長ホルモンなどの薬は使われておらず、安全がうたえる食肉です。飼育された仔牛は、鉄分を比較的大量に吸収するので肉はピンク色が強く、脂質には独特のクセ(俗に言う草の香り)があります。やわらかさ、ジュシーさでは一番の部位がロースです。ステーキ、ロースト、グリル、ブレゼ(蒸し煮)、ソテー、カツレツなどにご利用下さい。調理の際には、脂身を落として肉の部分だけを使用することで仔牛らしさを高めたいと思います。肉繊維の加水率が高くしっとりとしています。調理によって水分が出やすいので考慮が必要です。

TERUEL Carne Artesanal アラゴン州政府認定 伝統的製法 "テルエル豚"



Loin(ロース)
・規格:約1.5kg(ハーフカット)
背脂ナシ・カブリ無しの赤身率が
高いロースです。



伝統的テルエル豚となる全ての豚はテルエル内で生まれ飼育されたものです。交配は、雄(デュロック100%)メス(ランドレース、ラージホワイトがそれぞれ50%)の豚を掛け合わせて生み出されます。このテルエル豚は赤身に脂肪が均一に浸透した非常にサシが多く入った肉質を生み出すことができます。しっとりとして融点の低い口だけの良い味わいと甘みのある味わいを実現しています。また与えられる餌もテルエルで生産されたコメ(原産地呼称)に認定されたものだけを与え、130kg以上の体重になるまで生育環境、食事共に大切に育てられます。

和牛バカ一代からのお知らせ

今回は和牛バカからお知らせです。弊社ホームページが6月にリニューアルして、その中で新しい試みとして、動画を配信する事にしました。その配信の記念すべき第一回目を担当したのが、和牛バカです。パソコンだけではなく、今の時代はスマートフォンやタブレットなどでもご覧頂けます。是非中條のホームページをチェックして下さい。

