

新工場移転に伴い今回から紙面をリニューアルしました。チョイ悪と和牛バカのコーナーは継続していきますが他の部分では更なる見やすさ・分かりやすさをモットーに社内・社外問わずご愛読頂ける紙面作り続けることを目指しますので、どうぞ宜しくお願い致します。中條かわら版のはじまり、はじまり

中條 瓦版

2012年5月号 NO. 67
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/

「人は石垣、人は城」 父親のジャストミート 悪親イチョ



皆さんこんにちは。早いもので新工場に移り一ヶ月が経ちました。オープン当初、ゴールデンウィークでお客様にご迷惑をおかけしないことを最重要課題に夜遅くまで頑張ってきました。慣れない職場、慣れない機械、そして大変なHACCPの遵守。慣れないゆえの苛立ちや、思わぬ準備不足で怒鳴りあうことも多々ありました。そのたびにとことん話し合い、修正し、やっと一つになれた気がしています。今はたくさんのお客様が連日、見学、ご指導に来社していただき、徐々に職場を自分の物にしたスタッフのお客様をお迎えする声が大きく響き、忙しくも充実した日々を過ごしています。一山超えて、さらさらと光っているスタッフひとりひとりを見てみると、どんなに高い機械を買おうとも、どんなにお金をかけて衛生設備を整えようとも、やっぱり人が要。我が社の一番の自慢はやっぱりスタッフだなと心から思います。「にげたあによろばにや未練はないが」と「ひととは石垣ひとは城」子供の頃、よく親父が歌っていたな。浪曲子守唄と黒田節。どうぞ皆様、中條自慢のスタッフと自称ツトムデラックスこと自分に会いに遊びに来てください。皆様とお会いできることを楽しみにしています。

和牛バカ一代

東日本大震災から一年以上過ぎた、日本の景気は一向にあがらない。この一年、我々食肉業界も生き残りをかけて、各社死に物狂いで戦ってきたと思う。政治家・官僚も我々くらい実体経済と向き合ってくればと、愚痴のひとつも出る。外部要因には、期待しない。するだけ、馬鹿を見る。不況下の商売のやり方もだんだん見えてきたと思う。我が社も新社屋オープンから一カ月過ぎた。打って出る以上、もう一段上の覚悟をもって社員一丸となって戦って行きたいと思っています。



中條新工場稼働中

毎度お世話になっております。さて弊社が移転してから1カ月経ちます。まだまだ忙しい雰囲気の中で社員一人ひとりがお客様の為、会社の為、自分の為にと一生懸命業務を励んでいます。今までおこなってきた習慣も大事ですが、新しい場所です。新しい仲間も増えたので、新しい取り組みや考えが必要になります。まだまだ試行錯誤を繰り返してはいませんが、業務のさらなる効率化・商品に対する確かな安全性・そして皆様に愛されるお肉屋さんを目指し今後も頑張ります。このコーナーでは毎月中條の工場の一部をピックアップして、ご紹介する予定です。今回は初めて中條の顔となる外観の看板のご紹介をさせていただきます。今回は工場の角にある看板です。中條の会社のロゴを正面に、右側には『I ♥ お肉』が付いています。この光輝く看板の様に中條もお取引業者様も共にさらなる成長が出来るように願いつつ看板を眺めていました。次回からも中條の新工場の新しいあんな物こんな事を次々と公開させていただきます。乞うご期待ください。



特別営業部昇竜組の 今月のオススメ商品

今回は、昇竜組の中に仕入担当者がおりましたので、目線を変えて商品紹介を致します。
まずは**キングドライソーセージ**です。定番の商品ではございますが、名前にキングと冠しており、その名の通りドライソーセージの王様です。材料も国産規格の雌豚を使用してしっとりジューシーで脂がサラついています。大粒に割った胡椒などの香辛料が爽やかな辛味を表現し、乾燥に適した土地で乾燥熟成された肉の旨味が広がります。オードブル・サラダ・おつまみに最適。純国産が生む良質な味わいを是非お試し下さい。



続いては、**ジャンボチヨリソー**です。中條だけで取り扱っているオリジナルの商品です。大きなチヨリソーでサイズは一本180gあります。大きさだけではなく、味だって試作に試作を重ねて仕上げました。パーベキューの一員として、ホットドックなんかも良いと思います。また大人の方には、**激辛チヨリソー80g**もあります。こちらはハバネロを使用している為、小さいお子様や辛いものに極端に弱い方はお気をつけください。



中條オリジナル
ジャンボチヨリソー
1本180g

辛味が旨味
激辛チヨリソー
1本80g

新年度スローガン決定！！ 「中條にしか出来ないこと、 中條だから出来ること」

今年度のスローガンは新工場移転に伴った形になっています。弊社はこれまで以上にPB商品等に力をいれ、と供に精肉に関しても更なる品質の向上を目指す事をお約束します。それには社員一人ひとりの仕事に対する気持ちが重要になります。「自分にしか出来ないこと、自分だから出来ること」を念頭に業務を行えば、自ずと会社としての大きな動きになり飛躍的な成長できると確信しています。

総集編東日暮里 3丁目の朝日

今回で続東日暮里3丁目は終了致します。前号でもお伝えした事ですが、2年以上も東京スカイツリーを追いかけました。まだまだ建設中で根元だけのタワーが頭の中に浮かびます、まるで子供の成長を見るような気持ちで最初は見えていました。それからの成長は驚く程の早さでした。様々な要素を含んだスカイツリーは非常に魅力的な商業施設だと思います。展望台は450メートルと350メートルにあり、カフェやレストランなどもあります。下層フロアにも飲食ゾーンがあり、スカイツリーオフィシャルショップや、ファッション・食品・雑貨のお店・映画館・水族館・オフィス・スクールなどもあり、施設の充実度は計り知れません。しかしそれだけが、スカイツリーの魅力ではありません。周辺の地域だけが盛り上がるのではなく、日本全体の活性化に繋がって欲しいのが願いです。去年の地震にも耐え、辛抱強く耐えてきた、誇りがあるはずです。人間ではありませんが、なぜかその立ち姿には威厳が備わっているように見えます。そんなスカイツリーを是非一度目に焼き付けたいと思います、近くにあるから、毎日見えるから、だからこそお金を払って見に行くべきです。だれもが体験した事のない高さから見える日本を見てみたいと思いませんか？そんなスカイツリーが開業致しました。中條もスカイツリーに負けずに、名前を聞けば誰もが知っている食肉業界のランドマーク的な存在になるのが目標のひとつです。

