

# 2012中條夏コレ (生ハム・ソーセージ編) 前菜・ビール・BBQに御使用ください

2012年6月号 NO.68  
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/>

## 瓦中版條

皆様梅雨をいかがお過ごしでしょうか? じめじめ・ムシムシそんな気分も吹っ飛ばす新コーナーを来月から掲載予定です。その名も『俺の愛車』です。毎月1名ずつご紹介いたしますので、ぜひぜひお付き合い下さい。町で見かけたら、少しでもいいので気にして見ていて下さい。安全運転の見本に必ずなります。

## グリーンペッパー入りソーセージ JAMÓN DE TERUEL ハモン・デ・テルエルD.O.

あらびきの豚肉に程良い辛さ、そこに柔らかいグリーンペッパーを散りばめました。さっぱりと召しあがれるので、前菜など適しています。1パック250g約22枚入り1ケース40パックです。

ハモン・デ・テルエル、それはスペインのハモンセラノの長い歴史の中でもアラゴン州テルエルでしか生み出すことのできない伝統の傑作です。ハモンセラノの聖地テルエルの伝統と風土が育んだ芸術品 Natu ruel社のハモン・デ・テルエルを今回日本への輸入解禁に伴いいち早くみなさまへお届け致します。実は今回はこちらの原料になる、テルエル豚も日本に初上陸致しました。口どけと甘みは秀逸でブランドとして認定された豚肉です是非ご賞味下さい。規格:約9kg×1本保存:冷蔵又は冷暗所 生産国:スペイン(アラゴン州テルエル)



## 2012中條夏コレ(新商品生ハムとソーセージ編)

皆さんこんにちは。突然ですが今回は「2012中條夏コレ」と題しまして、おすすめ夏の食材と新商品のご紹介を致します。まずは特に季節感はありませんが新商品の生ハムをご紹介します。続いてはソーセージの話ですが、あると無いのでは夏の食事全般に影響が出る場合があります。メインの食材じゃないからと言って気を抜くわけにはいきません。今回は紙面を大幅に使い、中條オススのアイテムをドンドンご紹介したいと思います。続きは裏面にありますので、是非是非お付き合い下さい。



## 中條の地域社会貢献レポート

今月から弊社では、地域社会貢献の一環として障害者就業の活動をしているNPO法人「フリージア」の移動パン工房から弊社へ焼きたてのパンを配達して頂くことになりました。朝食代わりに、昼食として社員がパンを食べています。パンとしては変わり種や奇抜さはありませんが、だれもが好き嫌いがなような素朴なパンという感じがしました。こういった活動をこれから先も続けて頂いて、障害者の方の自活を目指しているようですので、私たちも微力ながら会社として、継続して協力していきたいと思っております。

## チーズ入りあらびきフランク

やっばり肉とチーズは合う、あらびきポークフランクの中にプロセスチーズ3ミリダイスカットを散りばめました。1パック1kg(約16本入り)1本約60g 1ケース10パック入

## ミニフランク(あらびき)

あらびきポークを豚腸に詰め、豚肉のあらびき感とジューシーさを引き出した商品です。バーベキューや串揚げにご利用下さい。1パック1kg(約43個入り)・1個約23g 1ケース10パック入

## Cocido Iberico Cooked Iberico Ham パレタコシーダイベリカ(前足)

近年、スペイン産のイベリコ製品の代表格であるハモンイベリコをはじめ様々な非加熱加工品の需要が増大しております。これはイベリコ豚の特徴でもある脂の甘さや口どけの良さ、赤身の濃厚さが認知され、ドングリッの森で育てられているというストーリーも要因の一つになっているというストーリーも。そんなイベリコ豚ですが現在は製品のほとんどは生ハムとして熟成されたものが輸入されています。イベリコの生ハムは非常に美味で特有の脂の甘みを存分に感じる事が出来る逸品で今回はイベリコ豚の加熱ハムを輸入する事になりました。この商品は精肉を調味料で味付けし天然オーターのチップでスモークをかけ、その後オーブンでじっくり焼き上げられた日本人好みのスモークハムです。まずは手始めにパレタコシーダイベリカを販売致します。輸入数量は少量となりますので早めに御検討下さい。

重量: 約5~6kg (セミデボンタイプ:肩甲骨部分は除去済み)  
産地: スペイン 保存温度帯: 0~5℃  
ホルダーに据えて生ハム同様に前菜やタパスに。ホテル様にはブッフエや宴会に、パンとの相性も良くサラダや炒めものに使え、仕上にオリーブオイルやパプリカを合わせると一層味が引き立ちます。

## 特別営業部昇竜組・営業マンKの独り言

新工場がオープンして、2か月以上過ぎました。新工場という立派なハードを造って頂き有り難く思っています。工場内のソフト面については社員一同が協力し整理・整頓・清潔・清掃・躰の5Sを心がけて日々作業を行っております。尚、業務内容や商品の流れに不具合が生じた際は、早急にミーティングを行い、改善し高効率で高品質の商品を各自が心を込めて作業を行っているのが、弊社の売りの一つです。私自身は、営業部で常にかかっている事は、ホテル・レストラン料理長やチーフに商品を提案をし、その商品を美味しく調理して頂いて、その料理を召しあがったお客様から美味しかったと言われる事が自身の喜びで有、毎日の目標でもあります。私自身中條の一員として、日々努力をします。今後ともご指導の程宜しくお願致します。

## 中條配達車紹介「俺の愛車」①

今回はお知らせだけですが、連続配達車紹介コーナー『俺の愛車』が次回から始まります。毎日大切なお客様に大切な商品をお届けしているのですが、商品だけではお客様のもとに届くわけではありません。配達車だって中條の一員として、欠かす事のできない社員です。ただいま鋭意作成中ですので、次回から本番です。

## 和牛バカ一代・新しい試み

今回は本人ではなく編集部からお知らせ致します。ホームページ管理部と瓦版編集部共同制作の企画が新しく立ち上がりました、弊社では先月からホームページがリニューアルしました。そこで和牛バカにもひと肌脱いで頂こうと思いい、新しい試みをしていこうと考えております。近日中に瓦版とホームページにてお知らせ出来ると思っております。弊社では今まで一度もおこなった事のない企画です。詳細はここでは申し上げられませんが、ただいまスタッフの日々頭を抱えて、鋭意作成中ですので少々お待ち下さい。新しい中條が新しい和牛バカが必ずあなたのお役に立つようになるように努力致します。今回は本人が書いた記事は次号で掲載予定です。お楽しみに.....

