

秋にいかがですか？鴨・鴨・鴨

合鴨胸ステーキカット

定番なのは重々承知しています。だからこそ今一度確認の為に御紹介します。これから秋～冬にかけて大活躍することも間違いはありません。鴨肉は健康に良いビタミンや不飽和脂肪酸が含まれていて、あなたの気になる血中の中性脂肪やコレステロールの量の調節を助ける働きがあります。そして和洋中全ての料理に使用でき、ステーキ・ロースト・けんちん汁・鴨せいろ・丼物・鴨南蛮・しょうが焼き・鴨すき・カレー・鍋物・煮物…いろいろとお楽しみ頂けます。

1パックに
約 200 g



1枚約350gでお値段は営業マンにお問合せ下さい。



マグレカナール

フォアグラ用に育てられた鴨のkokと厚みのある肉質を生かしたお料理がおすすめ！分厚い脂には甘味があります。マグレカナールはフォアグラを取るために飼育期間が長いです。元々フォアグラの副産物として生産農家で食べられていた鴨ですが、その美味しさに偽者が出回るようになり、現在では「マグレ」と名乗れる明確な規定が設けられるようになりました。肉質・脂肪は本場にご馳走です。

ローストやソテーでも良いですが、和食として鴨なべや鴨南蛮にも最適な食材です。

カイユデソッセ



フランス産のうずらの特徴をお話しします。風味があり柔らかな美味しいうずらの骨無し丸鳥です。フライパンで焼いて、両面ソテーして赤ワインで風味を付けたソースを作り美味しく召し上がれます。秋の食材キノコ等を詰めものにして、召し上がるのも良いです。1パックに2羽分1羽150g位です。

2012年9月号 NO. 71

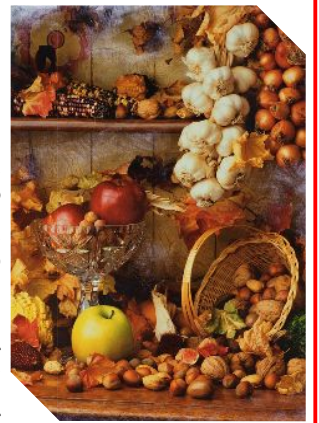
株式会社中條 東京都足立区谷中 4-4-10
TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127
http://www.nakajyo-meat.co.jp/

中條 瓦版

秋の味覚を味わいたい。肉屋ですが魚の話になります。最近、秋の味覚の代表格「秋刀魚」を食べました。脂がのって丸々して塩だけで、醤油だけでこんなに美味しく食べられるのは幸せだなあ。

チョイ悪オヤジのジャストミート!! 「もう50歳じゃねえ、まだ50歳だ!」

9月にもなったのにまだまだ暑い日が続きますね。俺たちもこの暑さに負けないよう、熱く熱く頑張りましょう！自分も50歳を迎え、同級生を眺めてみると、なんとしょぼくれた奴が多いこと。どうにか元氣を出してもらいたいと、200人を集める同窓会を企画しました。誘い文句はこれ。「もう50歳じゃねえ、まだ50歳だ!」会のお誘い「拝啓 残暑厳しき折柄、皆様におかれましては益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。さて、とうとう我々も50歳を迎えてしまいました。この人生の節目に、大きな大きな同窓会を下記のとおり開催する運びとなりました。会名にもありますとおり「まだ50歳だ!」との気概で、これからは学び、明るく語ることによって、50代を人生の黄金期にしたいというのが今回の目的です。



仕事では第4コーナーでも、第2の人生の第1コーナーの50代。悔いのない人生とするために「今からしよう」と、挑戦し、大きな「浪漫」を持ち、最高に輝く黄金期を作りましょう。お忙しいとは存じますがその旨ご理解を頂き皆様お誘い合わせの上、ご来会ください。同窓の友と青春を謳歌した頃の思い出を語り合えることも楽しみにしております。勝負はこれからです!

皆それぞれいろんなことがあったと思うんだけど、明日のこのなど考えないで一生懸命ヤンチャしてたガキの頃のように、キラキラした目を取り戻してほしいんだよね。そしてキラキラした50代を過ごして行きたいと思います。合言葉は・・・「もう50歳じゃねえ、まだ50歳だ!」

来月はエゾジカのご紹介をする予定です。エゾジカの加工品も含めてどの様に販売していくのか只今検討中です。秋が深まるとジビエ料理は外せないと思いますので、弊社でもお客様のお役に立てる様な商品提案をしていきますので、宜しくお願い致します。まだまだ秋は始まったばかりです。秋の夜長は美味しい料理を食べてゆっくりと過ごして頂きたいと思います。来月号は食欲の秋食材特集の予定です。



昇竜隊のSさんが語る

9月のとある日に仕事が終わって迅速かつ正確に定時に終了したため、第二回となる「中條大試食会」を開催しました。場所は都内某所の屋上で行いました。さすが肉屋の試食会、バーベキューかビアガーデンと間違えてしまうくらいの大盛況ぶりでした。肉が食べきれないほど出されました。

この試食会は新商品の発表や通常のアイテムのこんな食べ方、あんな食べ方を研究する場でもあります。意見が出ればそれに改良を加え、次回試食する時にはお客様の元に中條の商品として、納品出来ている時かも知れません。良く晴れたときは外に出て少しばかりのお酒とくだらないおしゃべりを交えて社員同士の交流の場としても一役買っています。さて次回は何様な商品が提案されるのかな。

和牛バカより愛をこめて



(輸入牛肉・国産牛肉の今後)

いよいよブライダルシーズンの到来、これから年末まで輸入・国内牛・共にロイン需要が高まります。輸入牛では、US30ヶ月解禁を控えて各商社ともオージービーフのフルセットに対して、零年ほどに成約に到らない現状です。特にロイン系は玉薄高値で推移すると思われる。国内牛も産地である、東北・九州ですが、震災・放射能の影響が少なからずある東北と2年前の九州口蹄疫の影響で全国的に思うように生産量が上がっていません。ホテル・レストラン様におかれましては、デフレ時代、安くて質がよい商品、数量の確保、良質の手間仕事など我々に求めている内容は毎年厳しくなっています。今後はお互いに今まで以上にコミュニケーションをとって、厳しいシーズンを乗りきって行ければと思います。

中條配送車紹介『俺の愛車』③

今回は、中條の営業部主任が立候補してくれました。

- 名前・坂井幸博
- 担当地域・六本木付近
- 愛車名・ちやう(三菱・キャンター)
- 愛車とのエピソード
・我車はお客様以外の方も笑顔します。
・運転で心がけている事
・お年寄り、女性、子供に優しい運転



俺の愛車
初秋の道を
華麗に走る

来月の『俺の愛車』はなんとあの人が決定しました。ほら上の写真にも姿が見えますね、一体どんな車で営業に出ているんでしょうね？気になる方は是非来月の中條瓦版をご覧になって下さい。