

# 秋の味覚に合う食材大集合

**きのことお肉**  
 秋の味覚代表メニューでキノコがありま  
 す。キノコとお肉は  
 周知の通り愛称抜群  
 です。某牛井店でも  
 キノコを牛井の上に  
 乗せたメニューがC  
 Mで流れていました。そん  
 なキノコと合わせて利用で  
 きるお肉食材をご紹介します  
 ます。まずは牛モモ細切と  
 舞茸です。舞茸と一緒に調  
 味液に漬けてお肉によつ  
 て、舞茸の酵素の力で硬め  
 のお肉でも柔らかくなり、  
 油で炒めれば立派な季節感  
 たつぷりのキノコ料理にな  
 ります。また数種類のキノ  
 コと鶏モモを一緒に鍋に入  
 れれば、キノコの旨味たつ  
 ぷりのキノコ鍋になります  
 す。他にも秋は美味しく  
 魅力的な食材が沢山ありま  
 す。そんな美味しい料理を  
 食べれば、至福の時が訪れ  
 るでしょう。あなたもお気  
 に入りの秋の食材を探し  
 て、美味しい秋を堪能する  
 のも日本人の特権ですね。

## 秋→木の実→ドングリ→イペリコ豚

秋の木の実の一つにドングリ  
 があります。無理やりイメージ  
 を繋げると、ドングリを餌とし  
 て利用し育てた豚がイペリコ  
 豚になります。通年利用できる  
 食材ですが、イメージは秋に合  
 っていると思います。そんな中  
 弊社でオススメしたいのが、肩  
 ロースです。肩ロースのネック  
 側は脂が適度に入り味の濃い  
 部位です。チャーシュー（煮豚）  
 やカレーなどの煮込みには最  
 適な部位です。スライスにして  
 しゃぶしゃぶや焼きでも  
 楽しめます。脂身とお肉のバラ  
 ンスが良い肩ロースを是非こ  
 の機会にお試しください。

## 今回ご紹介した商品は

**牛モモ細切り** → 

**鶏モモ**  
2kg/パック ← 

**イペリコ豚肩ロース** → 

## 中修ゴルフコンペ開催

先月天気の良い日に  
 社内・外交流ゴルフコ  
 ンペを開催しました。  
 回のコンペは晴天に恵まれ良い環境で行うこ  
 が出来ました。優勝を奪い取ったのは弊社副社  
 長でした。並み居る屈強な男たちを前に怯むこ  
 となく果敢に挑んだ結果、一番になっていたよ  
 うです。また次回、開催した際には  
 御報告したいとおもいます。



先月天気の良い日に  
 社内・外交流ゴルフコ  
 ンペを開催しました。

**（昇竜隊Hの秋はやっぱり）**  
 食欲の秋・読書の秋・スポーツの秋と色々な秋が有り  
 ますが、スポーツの秋にちなん  
 で、第一回中修フットサルを行  
 いました。20150代の血気  
 盛んなオジサン達を集めて、仕  
 事の終わりに会社の近所のフット  
 サル場でプレーをしました。2チ  
 ームに分かれてプレーをしたので  
 すが、業務が全て終了してからと  
 言うこともあり、激しいプレーと2チームだけのな  
 で、休憩無しで終わった後は、全員ヘトヘトになってい  
 ました。一緒にスポーツをする事で、汚された肺に新  
 鮮な空気を取り入れ、エネルギー消費と脂肪燃焼効  
 果を促すとともに普段見れないような一面も発見  
 することができました。力と力のぶつかり合い今回だ  
 けではなくは来月も2回3回と予定しています。次  
 回は集合写真付きでお送り致します。お楽しみに！  
 皆さんも秋に何か新しいスポーツを楽しんで下さい。



俺の愛車  
 同乗者は  
 良質な肉

**中修配送車紹介**  
**「俺の愛車」④**  
 今回は、秋なのに秋の雰囲気を感じ  
 られない営業部の方の配送車をご紹介します。  
 致します。

- 名前・合六 和智
- 担当地域・目白、池袋、中野、新宿
- 愛車名・命燃やしてバニーシックス  
 （スズキのキャリアー）
- 愛車とのエピソード  
 ・自分の車はとても気分屋で、今年の  
 夏はとても機嫌が悪い日が多く、運転  
 席のエアコンは効いていないのに冷蔵  
 庫だけがなぜが必要以上に冷えてい  
 て、何日か運転をしながら干からびて  
 いた事がありました。
- 運転で心がけている事  
 ・見えない危険をみる運転

2012年10月号 NO.72  
 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 版条

朝はだんだん冷え込んで来ました。季節が冬に向  
 かって行くのは寂しさを覚えます。ですが、冬に  
 なれば冬になったで、盛り上がる事は沢山ありま  
 す。人間の脳の適応能力は素晴らしいですね。

## 知床もみじ〜食欲の秋・食肉の秋、北海道産エゾジカ〜

秋真っ只中、ジビエの季節になりま  
 した。弊社お勧めのジビエ食材をこ  
 紹介致します。その名もエゾジカです。  
 毎年毎年しつこいようですが、これ  
 が今年も大注目です。冬場の餌の無  
 い時期に比べ、夏場にたつぷり捕食  
 し、脂肪をたくわえた秋が、一番旨  
 いと猟師仲間では言われておりま  
 す。今年の夏に北海道のコンビニ限  
 定ですが、鹿肉を使用した商品が販  
 売されたようです。その中には鹿肉  
 ハヤシライスなどがあり、デミグラ  
 スソースと鹿肉を絡めたものがあり  
 ました。弊社でもデミグラスソース  
 は取り扱っておりますので、是非ご  
 利用下さい。しかし、エゾジカの魅  
 力はまだまだあります。それは女性  
 に不足がちな鉄分が豊富に含まれて  
 いて牛レバーをしのぐ程の量です。  
 また、エゾジカの脂質含有率が非常  
 に低いので、カロリーを抑えるこ  
 とが出来ます。ただのジビエ料理だ  
 けではなく、女性の事を考えた料理  
 の場合、非常に使いやすい食材です。  
 そして、エゾジカは年々増加傾向に  
 あり、自然環境だけではなく人間の  
 生活にまで影響が出ています。エゾ  
 シカによる問題を  
 解決するには、増  
 えすぎたエゾジカ



<p><b>エゾ鹿バラ肉</b>  </p> <p>1枚約 1.2~2.7kg              北海道という事でジ              ンギスカンが良いで              す。生姜焼きも◎</p>	<p><b>エゾ鹿特選ロース              (カブリ無し)</b>  </p> <p>1本約 0.5~1kg              ステーキ・ロースト              等で召し上がるの              に最適な部位です。</p>	<p><b>エゾ鹿ロース              (カブリ付き)</b>  </p> <p>1本約 2~3kg              カブリは外して、              他の料理などに              利用できます。</p>
--	---	---



**中修Tシャツ絶賛発売中!**  
 かわら版で夏の間にお知らせ  
 しなければいけない情報を忘  
 れてしまいがちに叱責された  
 編集部員がいました。  
 前回は50周年記念  
 として中修Tシャ  
 ツを作成しました  
 が、今回は白と黒を  
 ベースに有名な漫画  
 のキャラクタを参  
 考にさせて頂きま  
 した。オリジナルのT  
 シャツは人気  
 がありますので、お客  
 様に販売したいので  
 が今回も誠に残念  
 ですが非売品とさせて  
 頂きます。今後また中修のオリ  
 ジナルアイテムがありました  
 ら、ご報告させて頂きます。

**和牛バカより 愛をこめて**

**和牛バカ一代 仕事のかかわり方**

往復三時間の通勤で感じることは、  
 特に男は、一様に生気・覇気が無い。  
 目が死んでいる。景気の悪い所に追い  
 打ちをかけるように中国人客の減少、  
 十月に入っても世の中に活気が無い  
 からしようがないかと思う。しかし、  
 一生の半分を費やす、仕事は辛くても  
 楽しいものでなくてはならないと思  
 う。よく天職に恵まれないとか、職種  
 や業態にこだわり過ぎて就職をしな  
 い人を見ますが、どんな職業でも一時  
 期ものすごく辛い経験をしないと、そ  
 の業界の楽しさや素晴らしいさなんて  
 わからないと思う。  
 偉そうなことを言うわけではなく、  
 一時期徹底的に仕事に向き合って見  
 るのも大事なのです。その一つの見本  
 として、私が存在しています。