

続きクリスマスシリーズ・ローストビーフVSローストチキン

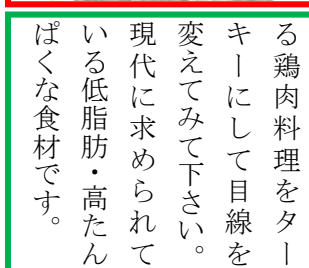


近『やっぱり今年も決着は付かないですねこれも永遠のテーマの一つかもしれませんね』

近『毎年の事ですが、いつも甲乙付けがたいですね。』天『ここで注意が必要な事があります。ローストチキンはまず担当の営業に相談するということです。』近『なんで？』天『業務用で使用する頂くには問題がないのですが、消費者の方に直接販売となると対応が変わってまいります。』近『では、ローストビーフは何かお勧めがありますか？』天『ローストビーフだと中條PB商品のロンググレインモモローストビーフですね、規格は1パックに約500gです。自信の商品なので、是非ご利用下さい。』



パンタードは白身の肉で、家禽類の中でも脂身がもっとも少なく鶏肉より味にコクがあるのにクセやくさみがありません。出しやばり過ぎないのに濃厚な旨みが味わえ、他の食材とうま味よく絡みあえる所が、ホロホロ鳥がフランス料理の定番のひとつである証拠でしょう。ソーヤや煮込み料理などお料理の幅も広がります。この機会に是非、弊社のパンタードをご利用下さい。



ターキーは肉の味が濃いですので是非お試しを！日常で良く口にしていく鶏肉料理をターキーにして目線を変えてみて下さい。現代に求められている低脂肪・高たんぱくな食材です。



クリスマスのご馳走としてすぐにあるのはフォアグラかも知れません。日本のおせち料理に数の子があるようにうなものでしょうか。フォアグラを使った料理はざっと二百種類はあるといわれていますが、代表的なものがパテと生のフォアグラの表面を焼いたステーキ（フォア・グラ・ショー）です。弊社では冷凍とフレッシュどちらもご用意しています。

中條配送車紹介『俺の愛車』⑤



今回は、どんな寒い冬でも防寒着はトレーナ以外着ない南国育ちの営業マンの配送車をご紹介します。

○名前・益江 治 ○担当地域・千葉

○愛車名・日産 バネット

○愛車とのエピソード・現在走行距離 43 万kとガソリン車では驚異的な数字ですが、燃料ポンプの故障やタイヤのバーストでレッカー車と呼んだり、何かと問題はありますが自分同様にこれから出来るだけ長持ちさせる様に大事に乗りたいと思います。

○運転で心がけている事・安全運転を心掛けて、スピードオーバーにならない様に特に気を付けています。



俺の愛車
ゆとりの心
ゆとりの運転

・中條フットサル大会

11月中旬に社内フットサル選手権を行いました。寒い中、お揃いのユニフォームで3チームに分かれてリーグ戦をしました。普段から熱い人たちがコートに解き放たれた時そこは戦場と化します。華麗なテクニックで相手を翻弄するもの、力で力をねじ伏せるもの、スピードで勝負するものとタイプはバラバラですがみんな楽しそうにフットサルを行っています。男女関係なく楽しみながらしているのですが、話を聞くと殆どの人が週末に筋肉痛になっているようです。運動不足解消には最適です。



2012年11月号 NO.73

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/



寒さが厳しくなってきました。自動販売機を見る度に「あたたかい」と表示してある飲み物に目が行ってしまいます。コーヒー・紅茶・コーンポタージュ・おしるこ・ホットレモンと目移りします。

今年も熱いこのシリーズが始まりました。年末をどの様に過ごすのか？このシリーズによって左右される方もいらっしゃると思います。実際はN A K A J Y O T V アナウンサー近藤・解説は天野でお送りいたします。近藤『さあ、いよいよ始まりですね。天野さん』天野『そうですね、年末のタイトルはこれにかかっていますからね、どちらも譲れない意地とプライドがありますから』近『近年は牛高鶏低と言われていますが、クリスマスはどのような展開になるのでしょうか？』天『お互いにクリスマスに照準を合わせてくるので、コンディションはお互いに良いと思います。パフォーマンスとしては期待できます。』近『両者とも自分の特徴を活かし戦いに臨んで頂きたいと思います。』近『ではこの2種類の商品の詳細は裏面でじっくり紹介するという展開ですね。』天『そうですね、戦いの火ぶたは切って落とされました』裏面へ続く...

クリスマスシリーズ ローストビーフ VS ローストチキン

寒い季節に適した食材をお肉と組み合わせる。

豚

寒い冬は鍋が食べたくなる、毎年の事です。外でも中でも食べたくなるのは、鍋です。一人でも沢山でも囲みたいのは鍋です。鍋に入れる定番の野菜は白菜だと思えます。白菜は霜にあたり甘みが出ておいしくなります。煮込むと柔らかくなる今回はそんな白菜と合うお肉をご紹介します。その名も豚バラです。別に驚くような商品ではありませんが、外せないお肉です。国産も輸入も取り揃えております。カットもスライスマも致します。毎年テレビCMで良く目にするのが某だしメーカーでも紹介されている、豚バラ肉と白菜の鍋です、他にも豚キムチ鍋も良いと思います。そんな豚バラ肉はやはり国産をご利用頂くのが、一番いいと思います。弊社では提携している千葉県の牧場の豚肉を取り扱っております。

皆様が冬の食材で思い浮かぶのは何ですか？個人的には風邪を予防してくれる食品が多いと感じています。その代表のひとつは『ネギ』だと思います。ネギは古くから「ひきはじめの風邪」の特効薬として愛用されてきました。白い部分と緑の部分では栄養素が異なり、薬効効果は白い部分の方が優れています。白根は漢方では「葱白（そうはく）」と呼ばれ珍重されています。そのネギを使って肉うどんなんていかがですか？そして肉うどんに使うお肉は『鶏胸肉』をご使用ください。皮を取って、良質なたんぱく質を摂取することによって風邪への予防効果も高まります。消化に優れた滋養強壮食となりますので、是非お試しください。鶏胸肉は常時販売しておりますので、ご利用下さい。

鶏

皆様が冬の食材で思い浮かぶのは何ですか？個人的には風邪を予防してくれる食品が多いと感じています。その代表のひとつは『ネギ』だと思います。ネギは古くから「ひきはじめの風邪」の特効薬として愛用されてきました。白い部分と緑の部分では栄養素が異なり、薬効効果は白い部分の方が優れています。白根は漢方では「葱白（そうはく）」と呼ばれ珍重されています。そのネギを使って肉うどんなんていかがですか？そして肉うどんに使うお肉は『鶏胸肉』をご使用ください。皮を取って、良質なたんぱく質を摂取することによって風邪への予防効果も高まります。消化に優れた滋養強壮食となりますので、是非お試しください。鶏胸肉は常時販売しておりますので、ご利用下さい。

和牛バカより愛をこめて

和牛バカ一代 へ年度末へ

十二月と言えば商売人にとっては、一年の総決算の勝負の月である、とにかく、忙しく、体もきついですが、全員で達成感を分かち合ったものです。ここ数年を振り返ると、政治の体たらくもあり、デフレも続き、世の中の全体が萎んでしまったように思います。

我社は、こんな状況だからこそ、元氣・氣力・覇氣だけはどこにも負けないよう社員一丸となつて前進していきます。株中條の十二月に乞うご期待。