

瓦中
版條

4月が来ました。花々木々が芽吹き始め、動物達も厳しい冬を乗り越え、活動的になっています。私達人間も春を新鮮な気持ちで迎え、性別年齢に関係なく春の優しい日差しが心地良く感じます。



2013春(仔牛肉)
 この季節だから
 食べて頂きたい

* 特定原材料に準ずるもの(牛肉)

春は新社会人・新入学生の季節です。そんな時期にお客様にお薦めしたい食材が『仔牛』です。成牛肉より肉質は緻密で柔らかく、牛臭さは無く、脂肪は少なく淡白な味わいです。ヘルシーな食材で、ビタミン・ミネラルも多量に含んでいますので、健康志向の方にも召し上がって頂くことも可能です。そんな、仔牛の中から今回は2種類の仔牛肉をご紹介します。まずはシャロレー仔牛です。フランスブルゴーニュ地方原産種であるシャロレー牛のオーストラリア産仔牛です。シャロレー牛の特徴は脂肪が少なくキメの細かい肉質を持ち、上品な仔牛肉の旨味を堪能できます。ヨーロッパでは最も評価の高い肉牛の1種です。本来成牛の段階での流通が主となるため、仔牛の状態での入手は困難で、「幻の仔牛」とも呼ばれています。続いては日本でもっとも多く出回っている普及品の仔牛肉ステーキヴイルです。ミルクで飼育された後、成牛と同様に穀物で飼育されます。生後5ヶ月〜5ヵ月半経過し、およそ70〜100kgの重さに達したときに肉にされます。



穀物で飼育された仔牛は、鉄分を比較的大量に吸収するので肉はピンク色が強く、脂肪には独特のクセがありません。どちらの仔牛肉も当然ステーキで召し上がっていいのですが、仔牛肉の特徴である柔らかい肉質を活かしてコトレットやピカタにも適しています。また乳製品との相性が良いためグリルやソテーをしてクリームソースやチーズなどを添え頂きたいと思えます。しつこいようですが、仔牛肉のキメの細かさとして頂きたいと思えます。

和牛バカより
 愛をこめて



和牛バカ一代
 へ混迷の時代
 円安・US30ヶ月齢解禁・TPP交渉参加などいろいろな要素がからみ合って、今後の輸入ビーフ、国内ビーフ相場の見通しや、商品動向が読みづらい。我々食肉卸だけではなく、大手商社も状況は同じだと思えます。オーストUSへの取り組み方次第で、国内相場への影響も出てくるし、相手(輸出国)も対日輸出への本気度が見えてこない。今は、お客様と常に情報を共有して、御迷惑をかけないようにはしていきたいと思っています。

今までのマスタードとは違うマスタード『ミラーズマスタード』です



このマスタードは「ミラーズマスタード」HOT&SWEET 340gと「ミラーズマスタード」MILK&SWEET 340g」と言いバナナペッパーというフルーティーな風味の生唐辛子を使用したマスタードです。マスタードですので、当然辛さもありませんが、おいしさに注目して頂きたい商品です。本来マスタードは肉料理やソーセージなどに添えるものですが、この商品は常識を覆して、野菜、シーフードや、チーズ、卵料理やチップスのディップやドレッシングなどにピッタリ。カレーやパスタの隠し味にも効果的です。少し加えるだけで、フルーティーな甘さと辛さが味わいに深みを増してくれます。食材や食卓を明るく彩るオレンジ色の調味料ですので、この季節の料理を更に輝かせる商品です。

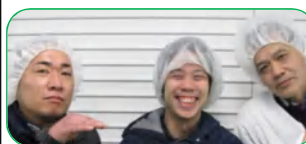
春野菜とご一緒にいかがですか?

春野菜の季節になりました。冬に溜めこんだ、老廃物を排出する季節です。春野菜は強い香りや苦みを持つのが特徴です。そんな春野菜の中ではクセがあまりなく食べやすいのが、アスパラガスです。そんなアスパラガスとベーコンを組み合わせるアスパラベーコンをご提案します。ベーコンは弊社で取り扱っている整形ベーコンスライスを是非ご利用下さい。使いやすく整形して、500gのスライスパックになっております。巻物や統一規格の商品などに適しております。弊社ではベーコンやソーセージ・ハムなどの専属の担当者がおりますのでお気軽にお問い合わせ下さい。



今月の一押し商品『燻牛タン生ハム』

弊社オリジナルの商品をご案内致します。牛タン生ハムです。外国産ビーフのタンで生ハムを作りました。タン先とタン元を落とし、タン芯のみを使用しました。歩留まりは100%です。牛タンの霜降り加減は和牛並に入っております。柔らかく塩分控えめで上品な味付けに仕上がっており、200gのパックで、使い易い規格です。そのままオーブンで焼いて、またはサラダなどにトッピングしてリッチ感を演出します。サンプルもご用意しておりますのでお問い合わせ下さい。是非この牛タン生ハムをお試し下さい。



「こころづかい」が牛肉をさらにワンランク上の商品にするのです。御見積りは現在配布しておりますのでご覧下さい。

ニッポン通信No.3
 夏のガーデン用見積りが完成しました。その中で目玉商品があるので、ご紹介致します。『中條特製熟成シリーズ』です。自社の熟成庫にてドライエイジング法による肉の旨味・香り・柔らかさを最大限に引き出した付加価値のある商品です。今回取り扱う主な商品はオーストグラストリップ14日間熟成・千葉県林牧場豚ロース7日間熟成・オーストラムラック5日間熟成です。その他にもお客様独自の商品を熟成することも可能ですので御相談下さい。この中條独自の熟成法は単に機械的に「温度」「湿度」「風」をコントロールすれば出来るわけではありません。この3つの要素を踏まえて、「肉屋」としての年月を積重ねた「熟練」によるもの。この経験と細心の肉への「こころづかい」が牛肉をさらにワンランク上の商品にするのです。御見積りは現在配布しておりますのでご覧下さい。



「俺の愛車」紹介
 ⑨
 今回は、仕事ではお客様の手を第一に考え、プライベートでは、ある動物の競争の事を第一に考えている営業マンの愛車をご紹介します。
 ○名前・小須田 今朝吉
 ○担当地域・千代田区・文京区
 ○愛車名
 ・ケリー号(スバル サンバー)
 ○愛車とのエピソード
 ・よく修学旅行の学生に、写真を撮られるんです。モテているのか、笑われているのかわからない!? I♥お肉と肉食系男子のステッカーが面白いのかも?
 ○運転で心がけている事
 ・視野を広くして運転する
 俺の愛車 お客様最優先でお肉をお届けします