2013年7月号 NO.82

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/

ら!眠ってキャバ

た翌日で



かき氷が食べたい、いちご・メロン・ブルーハワ

で心臓にバイパスを通す れでも渋ってい 顔していてもチョ 自分の足から取った血管 アリブを切って んて… いる自分を見て

ス手術を受け · 実 は、 心臓のバ

皆さ、 汰で

と言わ

って行くなぁと思い

ながら何気なく

へそを見る

なんと右に5cmほどづれて

あわてて洗面所を飛び出し、

女房に「お俺

ほんとう

ずれてない?」と聞くと「あ

こと大爆笑!そして

言、「昔つ

は、退院し自宅で朝シャワ

を浴びて歯を磨い

たときの事、鏡で胸の傷を見て日に日によく

お姉ち

なってオペを受けること いるうちに全部終 るよ! 急に恐怖心がなく した。手術台に横た

女房の言うと · 條 さ く う間に全てが

せんでした。

今後とも宜しくお願い致

は出来ませんでした。 りなんだよぉ!」だって…

かけしましが、 ものと心から感謝申し お言葉が励みになり (術後一15kg)し る所存で御座います 宜しくお願い致します どうぞ今後ともご指導ご鞭撻 今こうして社会復帰出来た ようがない 永らくご迷惑ご心配をお 社会のために努力 た命として、お客様のた

動学
国
イ
思
な
や
が
の
ジャスト たとつくづく思っています。良い まで見たことのない顔色のよさ! ったから5本バ るのですが一つだけ焦ったことが て、本当に久しぶりの○○○の朝バ に先生から「予定は3本だったけど、 つくり ン上がっていくのが手に取るように分 !今では、もっと早く手術をしていればよか

> <u>^</u> 米の に思う〉

ですよね

え 血管が余 ・」だっ

おま

思います。弊社中條は、 様におかれましても、状況は把握して 全国的に流通していることが判明 少傾向に歯止めがかからない。 食品衛生法の暫定規制値を超えた放射性セシウ 回収された牛肉を検査した結果、一部の牛肉から 汚染された稲わらを与えられた牛の **騒動**「福島県などの畜産農家が放射性セシウムに 性があるため販売が禁止された問題」・ 生活者を巻き込んだ問題」以降、 めぐる畜産業・食肉産業や外食産業に加え、 事、報道によって発生した社会問題で、 にとって大変ひどい環境になっている、屠畜数減 ムが検出された問題」など、 **し問題**「腸管出血性大腸菌による重い BSE(牛海綿状脳症)に関する一 アジア諸国との買い負けも 大変な事に 生産農家や食肉業界 ユッケ し、これまでに 中毒の危険 セシウム BSEを

に牛を目の前にして

説明を

の橋本畜産さ

との思いからスタ

今回は、常陸牛の産地である苦

ました。牛も歓迎してくれている

ように私達に近づい

てきまし



骨抜き等を体験して、こう に伺いました。最先端の工場には枝肉 あの迫

「中條ハムソーリスト完成」弊社では、毎年ハム べ、自分の知識とし、それを社員に配布し商品の資料



堪能してもらいたい

・触れて・匂いを感じて五感で肉を

勉強をして。

その中で自分達が見

夏に適した食材は世の中にたくさんありますが、弊社P Bで豚肉の加工品を作りました。お客様にお勧めするのに は訳があります。やわらかいロース側(背骨の中心部分の カット) のリブを使用。日本国内で一般的に流通している ものはバラのリブですが、本場アメリカではスペアリブと 言えば、このバックリブが主流です。国内産では、このカ ット自体がほとんど存在せず、輸入されるものも自国内で の需要が高い為、なかなか入手しにくい部位です。さらに 弊社特製のピリ辛タレで漬け込みました。この夏に活躍で きる豚肉加工品だと確信しております。是非ご利用下さ

様が工場案内

、ました。

○担当地域・丸の内、晴海方面

○愛車とのエピソード



会城北地区本部の皆場に全日本司厨士協 弊社足立工

弊社社長が考案したこのツア

日航東京様が御参加下さ

先日、弊社の見学体験ツア

ーにホテ

山の思いがあります

れる食肉はどこ

ら来