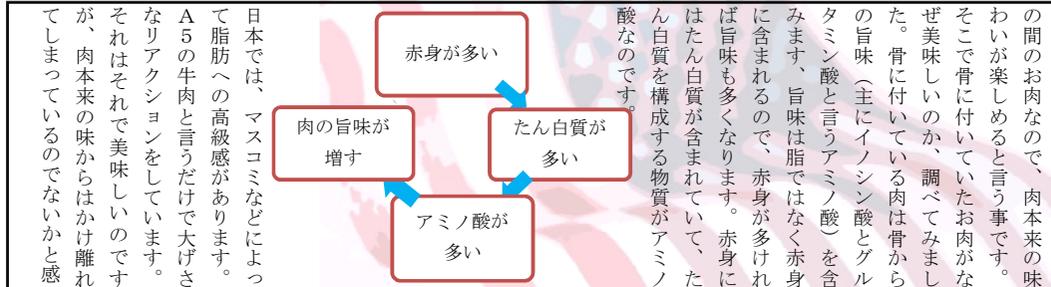


# 中條版

海がそんなに好きじゃない。海に縁がない地で生まれて今でもなかなか海辺には近づけない自分があります。捨かれているのは重々承知しているのですが、どうも海を好きになれないのです。

## アメリカ生まれ アメリカ育ちのお肉が登場

弊社でこの時期に新しい牛肉をご用意しました。その肉の名前は『**アンガスビーフリブフィンガー**』です。肉質が柔らかく、サシが入りやすい特徴を持っているアンガス種に限定して、赤身とサシのバランスのとれた牛肉になっています。肉質を追求する為に様々な取り組みを行っています。生体はCAB基準に準拠し、アンガス種を厳しく選別します。生体識別により品質レベルコストパフォーマンスの取れた商品を実現し、その条件を満たす優良農家からのみ買入れられました。米国内でも飼料の豊富なコーンベルト地帯で肥育されていて、また農家から工場が近く（150マイル内）、長距離輸送などで生じる輸送コストも緩和され肉質レベルが維持されています。ご存じの通りリブフィンガーはバラ骨の間のバラ山になります。その最大の特徴はやはり、骨



### リブフィンガー

じてしまいます。そこで今回紹介したような、決して高級ではないが肉の味がしつかりした部位をシンプルに召し上がって頂くのも一つの料理の楽しみ方だと思います。当然ですが、食肉には各部位にそれぞれ特徴があり取り扱いによつておいしさに差が出てきます。肉のおいしさをより多く楽しめるように、弊社でも知識を広げてレパートリーを増やしてお客様のお役立ちしたいと思います。

### 和牛バカより愛をこめて

### 和牛バカ一代 和牛に思う

私が、肉屋に入社した頃（40年前）は、交雑種は無く、和牛が乳牛の世界でした。和牛も4〜5年物と長期肥育により、肉質、脂質、肉色、脂肪交雑（サシ）など、こだわりを持つて育て、消費者側も価値のあるものを求め高値で対応していると思う。

今はというところ2〜2年半肥育中心で生産コストを下げ、デフレの続く消費者心理に対応していると感じる。生産農家の話を聞くと、質の高い和牛生産の情熱は昔と変わらない。高品質の商品は、我々中間業者がまず、しっかりとした対応をしていかなければと思う、今日この頃です。

### ヨーロッパで培養肉の試食？

環境問題が騒がれる昨今、家畜は現在、世界における二酸化炭素排出量の5%、メタン排出量の30%の原因になっているようです。食肉を研究室で培養することで、家畜を育てるのにかかる排出量を大幅に削減できるという見方があります。また現代的な家畜の飼育は残酷だという見方も多いようです。今月の初めにオランダの研究チームが英ロンドンのテレビスタジオで、農場で育てられたのではなく、研究所で培養された牛肉で出来たハンバーガーのペテを披露し調理と試食が行われた。研究所育ちのペテは生挽肉の質感を持っているように見えるが、そのピンク色は色付けされたもので肉の他にパン粉やつなぎが入ったペテは、調理され2名が試食した。試食した2名は、ペテに肉のような質感やジュースがあるとしたものの、牛肉特有の濃い味はしなかったと述べ、味付けが必要だと話した。何年もの歳月をかけたこのプロジェクトには、1枚のペテを製造するのに25万ユーロ（約3260万円）以上が費やされている。研究所の試験管で肉を培養するというアイデアには長年、持続可能性の観点や倫理的な理由から、専門家が関心を寄せている。研究所育ちの牛肉が店頭に並ぶまでにはあと10〜20年かかりそうだと述べた。培養肉は、以前から研究されている情報は有りませんでした。しかし、それがまだ十分なレベルに到達していないのが残念です。まだまだ一般的ではなく受け入れがたい培養肉ですが、今後さらに研究が進んで、ハンバーガーだけではなく塊のお肉になることを願っています。ただ、矛盾点もあります。環境の事を考えていると言ふのなら、大量の化石燃料を使って作られる培養肉も環境への対策にはならないと思います。そして、人間は太古から食物は大地の上で、地球の富と太陽の光を受けて育てられるべきであると言ふ倫理的な事も今後考えていかないと実現は難しいと思います。果たして培養肉で人間の食料問題は解決できるのでしょうか？

### ニョロニョロ隊通信No.7 (社員交流会)

先日、弊社の得意先であるホテルラングウッド様にお世話になり社員交流会を開催しました。コピーバンドも出演して、おいしい料理とおいしいお酒で非常に盛り上がりしました。数年ぶりの社員交流会を復活させた、特別営業部ニョロニョロ隊のメンバーには社員一同感謝しています。また、開催場所を提供していただいたホテルラングウッド様に紙面をお借りしてお礼申し上げます。



### 「編集後記」ある日の朝、社員同士で話しているとき年齢の話になりました。「俺が30歳のときにお前が生まれた」とか、「一緒に職場だけ一回り違う」とか、そんな話はどこでもあると思います。しかし、話が終わってから考えた事がありました。人間の成長過程には必ず環境が変わる時があり、祖父母や両親がいたとか、結婚して住んでいる場所が変わったなど様々な事が変化していきます。私は学生の時に自分の未来年表を授業で作成した覚えがあります。もう一度自分の人生の年表を作れたら非常に面白いと思っています。そんな事を思いながら、今年のお盆も帰郷して、ご先祖様のいるお墓に御線香を供えました。

### 熟成室小野田から

弊社の熟成庫ではドライエイジングビーフ以外にも、ラムのドライエイジングもしています。スタンダードラムラックを1週間熟成して、ラムの肉質を柔らかく仕上げました。特有の匂いも少なめで、塊のままロースをしたり、カットしてラムチョップとしてご利用頂けます。中條のドライエイジングラムを宜しくお願いします。



### 中條配送車紹介『俺の愛車』⑫

- 氏名・関根 好秀 ○愛車名・6202と呼んでいます。
- 担当地域・下町コース（上野・浅草）
- 愛車とのエピソード・いつもありがとう、今日も宜しく頼むと思ひながら、声をかけています。奥さん、子供の次に大事な存在です。
- 運転で心がけている事
  - ・車間距離を取るようになって、車間距離を取るようになって、黄色信号は止まれ。

### 俺の愛車 あせらない・あせらない