

十五夜が過ぎました。家では、御月見団子とススキを窓際にお供えます。他にも秋の実りの丸い野菜や果物を一緒に置きます。虫の音とお月見も、日本人として風流なものです。

チョイ悪オヤジのジャストミート (蝦夷の国から2013~歓喜)

皆さんこんにちは。気温も少しは落ち着いて来ましたが、まだまだ暑いですね。お身体お大事にして下さいね！そうそう、オリンピック、決まって良かったですね！自分も前日から全然眠れなくて、一晩中ドキドキソワソワ。大丈夫だと思いつつも、ダメだった時の朝礼でのコメントを考えたりしてました。本当に男って弱い動物ですね。それに引き換え、女房なんて過呼吸になりそうなのを横目に、「大丈夫、大丈夫」と言いながら、2秒後には大いびきに歯ざしりでグー……。やっぱ、女のほうが、肝が座つてるなあ。と、痛感しました。決まった瞬間、「やっ！と、飛び上がり、涙ぐんでいる自分を、一瞬「バカじゃないの」みたいな顔を

されたつとも、2人でハイタッチ！して、喜びを分かち合いました。ひとしきり喜びを噛み締めたあと、ふと思つたのが「日本国民、皆で勝ち取ったオリンピック。ただ自分の利益だけじゃなく、どうオリンピックに貢献していくべきか」と仕事の重責に心の引き締まる重いです。オリンピックが終わつて、バブルが弾けたような、「ツワモノどもが夢のあと」とならないよう、また、被災地の復興、経済の再生を目指し、しっかりと準備計画し、実行していきます。

さあ、次の世代に向けて、住みやすく希望の持てる日本を引き継ぐ為に、もう一踏ん張り、頑張つてまいりましょう！もちろん、自分の為にも・・・！



雲海(写真では表現出来ない素晴らしさ) → 広大な北の大地と私



和牛バカ一代 長期穀物肥育

日本人は、昔から国内ビーフ・輸入ビーフにおいて、長期穀物肥育を求めたが、肉色は浅く、脂肪交雑(サシ)が程よく入った物を好む。(オーストラリア・ヨーロッパなどはグラスフェッド肥育を好む) 20年程前、日本の商社・ハムソーメーカーはこぞってオーストラリアでの日本向長期穀物肥育の生産に乗り出した。アメリカや日本でのBSE騒動もあり、需要も高まりました。今現在、商社・パッカーなどは、ロンググレン事業撤退、ミドルグレンにおいてフルセット買いの重しに合い、思うように買えない現状です。穀物高・原油高・為替などの影響もありますが、何と云ってもロイン系以外の部位(モモ・肩・バラ)の低価格販売の推移が続くフルセットでの利益が見込めない状況にあるのが最大の原因でしょう。オーストラリアも世界50〜60カ国を相手にする、輸出大国になり昔の日本一辺倒ではなく、強気の姿勢を崩しません。今後もミドル・ロングフェッドの特にロイン系の相場高・玉薄状態がしばらくは続くものと思われま

「和牛バカより」

冬の準備に「七つの肉」

日本文化では「7」を含む奇数が好まれる傾向があります。そこで、今回は七つ道具ならぬ七つの肉を考えました。

- ①天然いのしし ちまき (すね肉、シャンク)
 規格：1本約1kg ・丹波篠山の野山で駆け回り、秋に豊かな実りを食べ風味豊かな脂のつたスネ肉です。
- ②天然いのしし 肩ロース 規格：1本約2~2.5kg
 ・いのししにはほんのり団栗の香りが残ります。輸入品や、飼料を与えたものとは質が違う肩ロースです。
- ③エゾ鹿特選ロース 規格：1パック約0.7~1.5kg
 ・夏場にたっぷり捕食して脂肪を蓄えた、秋口が一番おいしいと猟師仲間からは言われています。
- ④エゾ鹿肩ウデ・トリミング 規格：1パック約1kg
 ・硬いイメージのウデ肉ですが煮込み料理には最適です、カレー・シチュー・クリーム煮などがお勧めです。

- ⑤エゾ鹿バラ 規格：1本約1~1.5kg ・アバラ骨の周辺肉です。赤身肉と脂身が層になり、一風変わった角煮や薄切りにして焼肉など幅広い料理に適しています。
- ⑥フランス産シャロレー純血種ジュニスプリムール
 ・フランス産の「処女牛」です。雑味のないクリアな旨味で、日本で入手可能な唯一のフランス産ビーフです。
- ⑦フランス産ミルクフェッド仔牛
 ・ミルクフェッドはその名の通り脱脂粉乳を与えることによって、ミルクの風味が付きま



食欲の秋を自制する

食欲の秋は、どうしても食べ過ぎてしまうのが人間の習性です。ですが、秋の食欲をコントロールしないと体調も体型も大変な事になってしまいます。そこで、秋の食欲をコントロールする、ポイントがあります。最近世間で注目されている食べる順番があります。まず野菜・海藻を最初に食べます。野菜や海藻が体に良いのは「存じだ」と思います。歯ごたえがあるので、噛む回数が増え、満腹感が自然に増え、それが持続していく効果もあります。後から肉や魚、ご飯や麺を摂っても血糖値の急上昇を防いでインスリンの分泌を抑えられ、脂肪として蓄えられにくくなり、生活習慣病の予防にも効果的です。また、身体は反応が鈍いので、脳からの満腹サインがくるまで10〜15分位かかると言われています。常日頃から言われていることですが、噛む回数を増やす事が重要です。長く噛む事で食べ過ぎる前に満腹サインが来ます。また、良く噛む事は消費エネルギーを増やし、小顔やアンチエイジングにも効果があるという説もあります。意識して噛む事で、秋の味覚を噛み締めて楽しむ事にもなりますので、是非今年の秋は長く噛んで食べてみてください。冬には体に思わぬ成果が表れるかもしれません。

ニョロニョロ隊通信No.8 (社内講習会のご報告)



朝晩が肌寒くなってきました。もうすぐ秋を迎え冬がきます。そこで冬に必要な弊社のPB商品から煮込み料理をご紹介します。まずは「仔牛クリーム煮」です。国産仔牛ウデ肉を使用したクリーム煮込みは、軽めの味付けで仕上げました。朝食にも使用可能な商品です。付け合わせにバリエーションがあれば、様々な表情で料理を楽しめます。毎年毎年、冬の定番のひとつに入るクリーム煮です。これを外す事は考えられません。是非ご利用下さい。



規格は1パック2kg (肉1:汁1)

アレルギー特定原材料
 牛肉・小麦・乳・卵・大豆・豚肉・鶏肉

中條配送車紹介「俺の愛車」⑭最終回

中條の配送車を今までご紹介しましたが、今回が最終回になりました。お付き合いありがとうございました。

- 氏名・堤 大吾 ○愛車名・デスノート、日産 NOTE
- 担当地域・日本全国津々浦々
- 愛車とのエピソード・一週間の営業で2000km以上走ることもあるので、我が家の様な車です。洗濯物を干した事もあります。
- 運転で心がけている事・どんあにあおられても、割り込みされても平常心を保つ事です。これが一番苦勞します。

俺の愛車
 暴れん坊
 将軍

