

蝦夷鹿がスタート



お待たせしました、蝦夷鹿が始まりました。まだまだ日本人にはなじみの薄いジビエ食材ですが、弊社では毎年毎年必要以上にお客様へご案内しております。今回はその中で変り種をご紹介したいと思います。それは「**エゾ鹿ソーセージ**」です。豚肉を混ぜて、歯ごたえとジュシーさを高めました。大きく切った野菜と一緒に煮込めば蝦夷鹿ソーセージポトフの完成です。規格・1パック30g×4本入です。

「**エゾ鹿特選ロース**（カブリ無し）」鹿ロースはきめが細かく、柔らかいです。赤身と脂身が程よいバランスで鹿肉としては他の部位より比較的クセが少ないです。牛肉などのメインと並んで、秋・冬限定のメイン食材としてご利用ください。ステーキやローストして、バルサミコ酢などの酸味のあるソースと相性抜群です。しっかり焼く事により味わいが引き出せます。規格・1パック約700g×1500g

「**エゾ鹿内モモ・外モモ**」モモ肉は赤身率が高く、肉の形状も楕円形で加工し易い部位です。カットしてミニステーキやカツレツなどにスライスして、ジーンギスカン・すき焼きなどにも利用できる万能の部位です。ソースやタレに負けない鹿肉の旨味をご堪能頂けます。規格・1本約1000g×1500g

モモ肉は赤身率が高く、肉の形状も楕円形で加工し易い部位です。カットしてミニステーキやカツレツなどにスライスして、ジーンギスカン・すき焼きなどにも利用できる万能の部位です。ソースやタレに負けない鹿肉の旨味をご堪能頂けます。規格・1本約1000g×1500g

知床もみじ エゾ鹿外もも



知床もみじ エゾ鹿特選ロース



知床もみじ エゾ鹿ソーセージ



知床もみじ エゾ鹿ソーセージ

保存食に適した食肉加工品①

皆様もご存じのスパムは本来、米軍の軍用食として消費されていました。普段の料理にも使えますが、保存食としても利用可能です。万が一の時はエネルギーが高く、ブルトップ缶なので優秀な保存食になります。また常温保存可能で、大量の塩分と亜硝酸ナトリウムの添加が日持ちを長くしてくれています。なんと賞味期限は製造日から3年間という設定



ニッロニッロ隊通信No.9 (煮込み料理のご紹介)



先月に続いて、煮込み商品をご紹介します。冬はやっぱりシチューと言う事で今回は「黒毛和牛スネコラーゲンたっぷりビーフシチュー」の登場です。厳選した黒毛和牛のスネをこだわりのデミグラスソースで柔らかく煮込みました。野菜などを加えて、色味と食感を足して頂ければ冬に適したメニューになります。高価な食材を使用するのではなく、上質な食材を使用した。弊社自慢のビーフシチューです。規格 1パック2kg入り 『アレルギー特定原材料』 牛肉・大豆・豚肉・小麦・乳



2020 東京オリンピック決定記念 「輝き続ける日本人金メダリスト」1号



東京オリンピックが決定しました。それにちなんで、瓦版内で、過去の金メダリストたちを食肉になぞらえてご紹介する事になりました。その第一回目は日本人初の金メダリスト織田幹雄さんです。織田さんは男子三段跳びで金メダリストになりました。三段跳びから連想される安易なイメージで浮かんだのが豚バラ肉でした。豚肉でも一般的な部位ですが、それは値段も味も保障できるという裏付けがされ一般的な食材になったと感じました。私達の家庭でもホテル・レストラン様でも非常に重宝されている食肉です。弊社では国産の豚バラ肉を絶賛販売中です。是非ご利用ください。



中條 版

さんま・さつまいも・栗・りんご・柿・ぶどうと今年もいろいろな秋の味覚を堪能しました。まだまだ私には松茸は似合いそうにありません。あ〜憧れの松茸土瓶蒸し。

年末年始は中條 ローストビーフ祭り

今年も残り3カ月を切りました。通年ご利用は頂いていますが、やはりこの時期になるとステーキよりも、すき焼きよりも、しゃぶしゃぶよりもローストビーフでは無いでしょうか？大皿にのった大きな肉の塊は魅力的で非常に注目度が高い料理です。しかも弊社では厳選した、国産牛モモ肉とロンググレントップサイドとグラストップサイドを使用し、ローストビーフを作成しました。ローストビーフ自体は非常にシンプルな料理ですが、だからこそ火入れなどの調理技術や食材の善し悪しが直接表に出てくる商品だと思えます。ただ食材や調理法が良くても、それに付随するソースや付け合わせも一切の妥協は許されません、非常に大事な引き立て役です。まずは限定販売の国産牛モモローストビーフです。この記事を書いている間にもご注文は頂いております。まずは、弊社営業マンにお問い合わせください。数量限定の為なくなり次第終了いたします。何卒ご了承ください。規格は1パック約300gです。



次はロンググレントップサイドローストビーフです。以前から好評をいただいている商品ですが、さらに改良を重ねて、弊社のローストビーフ部門では、一番の人気と販売数です。サイズは1パック約400gです。最後はグラストップサイドローストビーフです。サイズは約2.5kgです。サイズは他のローストビーフより大きいですが、牛モモ肉を三分分にして、そのままの形で仕上げました。味もさることながら、価格も非常にリーズナブルで魅力的な逸品です。弊社ではどのローストビーフにも最適な牛モモ肉の赤身を使用し、肉汁と旨みをギュウッと閉じ込め、職人が1つずつ丁寧に焼き上げました。お肉の柔らかさと凝縮された旨みが自慢です。弊社ではローストビーフだけではなく、どんな加工品でも手を抜く事は許されないと肝に銘じ。当然の事なのですが、社内で納得して、お客様にも納得してもらえらる商品造りを目指しています。繰り返すにはなりませんが、国産牛モモローストビーフは数量限定ですので、お早めにお問い合わせください。今回、中條ローストビーフ祭りと題しました。ローストビーフ3点をお願い致します。



グラストップサイド ローストビーフ



ロングトップサイド ローストビーフ



国産牛モモ ローストビーフ

国産牛肉の異常相場高について 昨年末から国内牛、輸入牛ロインの相場高、玉薄状態が継続しております。その状況は最需期の年末に向け、一層激しさを増しており、要因について、改めて現在の異常相場高の要因をご報告致します。要因の一つとして、輸入牛（肉）と国産牛（肉）の関連性が挙げられます。日本の畜肉輸入事情は他国に比べ非常に厳しい状況にあり、豪州産牛肉などは特に中国などの畜肉輸入新與国に完全に買い負けられており、世界各関税などの引き合いも強く、関税などの税率の高い日本に対しての輸出について非常に消極的です。このような意識や豪州全体の方針は高価格の提示に結び付きます。結果、日本の輸入商社も豪州産牛肉のフルセット輸入に対して消極的になっており、玉薄、高値の状態が続いております。他に、世界的な穀物の高騰、為替高、輸入コスト高、生体高なども影響しており、米国産牛肉に関しても同様の状況が見受けられます。この様に高値維持が続いて

いる状況の中で、需要のあるロインビーフについては最も厳しい状況にあり、最需期に入った現時点では異常な高値で流通しております。低価格での安定供給が困難になった輸入肉の代用として国内のホルスターン種、交雑種のアンダークラス、和牛のアンダークラスに注目が集まり国産牛肉の高値を後押しする要因となっています。注目の集まる国産牛肉についても現状は非常に厳しい状態です。*三年前の九州の口蹄疫の影響による生産量の減少*震災の影響による東北を中心とした生産農家の廃業*輸入穀物高（飼料）原油高（輸入コスト）生体高も、肩、バラなどのすそ物に価格を転嫁できず、ロインビーフに価格転嫁せざるを得なくなっている。以上の様な輸入牛肉、国産牛肉共に玉薄、高値の悪要因が重ねがさね続いております。牛肉輸入自由化以降、過去最高の異常な高値と玉薄を招く結果となっております。皆様には多大なるご迷惑をお掛けしておりますが、このような状況をご理解いただきご協力を賜りたいと存じます。