

もうすぐ2013年も終わってしまいます。今年の初めに誓った目標は果たして達成できたのか？それとも、2014年に持ち越しになってしまったのか？それを判断出来るのは自分自身だけです。

和牛バカ一代平成25年総括

今年一年は、国内牛の相場高・玉薄がおさまらず。ロイン系の仕入に苦勞した。昨年の日本最大の安愚楽牧場の倒産で和牛A2・A3の生産量の縮小も尾を引いた。来一年一月からも食肉業界の予想では、状況がよくなる兆しがなく、更に苦勞する一年になると思うが、流通ラインを今まで以上に強化し、ホテル・レストラン様のニーズに厳しく対応していきたいと思います。食肉情報等もお客様と共有していきたいと思えます。本年もありがとうござい
 ました。来年もどうぞ宜しくお願い致します。



和牛バカより愛をこめて

今年もあと数日を残すだけとなりました。本年も中條かわら版をご覧いただきありがとうございました。来年は足立工場に移り3年目になります。社長が朝礼などで話していた『1年目に種を蒔き、2年目に芽をだし、3年目には花を咲かせる』という言葉のように花を咲かせる時期になりました。今後もより良い記事をより良い情報をお客様へお届けしようと取り組んでまいりました。早いもので、年末のご挨拶をさせて頂く時期となり、皆様におかれましてはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。かわら版は来年も更なる情報や発行当初から続いている『ちょい悪おやじのジャストミート』や『和牛バカ一代』なども継続していきます。尚、当社の年末年始の休業期間は下記の通りです。平成25年12月31日～平成26年1月5日までとなります。

平成25年12月27日 株式会社 中條 中條かわら版編集部

ヴルゴー一家シャラン鴨 これがまさしくシャラン鴨

弊社家禽担当の一押し。ヴルゴー一家シャラン鴨です。シャラン北部ヴァンデ沿岸地域に広がる湿地帯。様々な養分を多く含むこの湿地帯で、ヴルゴー一家のシャラン鴨は飼育されています。飼料においても、永年の経験の基、独自の配合でブレンドされたものが使用され、ヴルゴー一家4代に渡り、伝統的な飼育条件を満たす契約農家で飼育された鴨のみが製品になります。この「シャラン鴨」の生産量は少なく、フランスでも一部のレストランにしか出ていません。屠殺には主に窒息法が用いられています。血液を体内に残したまま屠殺するこの窒息鴨

(カナール・エトウフェ) 他の方法で屠殺されたものよりも肉が赤く、柔らかくなります。近年国内市場に於いて、多数のシャラン鴨と名前のついた商品が流通しておりますが、シャラン鴨とは限定されたシャラン地域にのみ生息していた鴨を家禽化した純血種であり、バルバリー等シャラン全域で飼育されているいわゆる“シャラン産の鴨”とは全く異なる、確立した品種です。肉質の良さと美味しさが鴨肉の最高峰に位置づけられています。



2013年中條忘年会 in SANBANCHO CAFE

今年も無事に弊社の忘年会が行われました。今回、お世話になったのは、『SANBANCHO CAFE』様です。殆どの参加者が九段下駅から、九段の坂をのぼり日本武道館の前を通り SANBANCHO CAFE 様へ歩を進めました。外の気温は冷え切っていましたが、中での熱気はものすごかったです。新入社員の紹介や、弊社社員の家族紹介など、様々な出し物やゲームで一通り盛り上がりました。同じ会社でも部署が違うとあまり話をする機会もないのですが、テーブルで料理を囲み、お酒の力も手伝って話も段々固さが抜けてきた様子でした。月並みですが、おいしい料理とおいしいお酒そして気が合うのか、合わないかわからない仲間同士で有意義な時間を過ごせました。弊社で毎年忘年会を開催できるのは、お客様がいるからだ毎年毎年痛感しております。私たちは今後も努力を怠らず、日々精進し来年はさらに飛躍したいと思います。紙面をお借りし重ねて厚く御礼申し上げます。



ニヨロニヨロ口隊通信No.1
 (体調管理に気を付けて)

朝晩の冷え込みがきつくなりました。体調不良を訴えて咳やくしゃみをする人が身の回りが増えてきていませんか？誰もが体調管理に困る時期なので、家族や会社のメンバーが誰か風邪になると、周辺に一気に広まってしまふ恐れがあります。一番身近な予防は子供の頃から親や先生に言われるマスクをして、咳やくしゃみを防ぎ、そしてうがいと手洗いです。この最低限の事が出来ていれば自分発信の病気は未然に防げるのです。自分は治ったからいいと思わなくて、冬のエチケットとして、マスク・うがい・手洗いはお忘れなく。

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」3号

3回目は、南部忠平さんです。南部という名字から連想できるのは、岩手県なので今回は前沢牛を取り上げたいと思います。弊社でも、岩手前沢牛協会の販売店に指定されております。肉の芸術品にも例えられる極上の肉質は良質な水や稲わらなどの飼料を与え一頭一頭愛情をこめて、生み出されています。弊社でもお客様の元へお届けする際には一品一品大切に配達致します。