

桜・梅・桃とピンクの花が咲く季節になります。ピンク色の心理効果はしあわせな気持ち・やさしい気持ちになる。緊張をやらわげる。若がえり。愛、安らぎを与える。などがあるようです。だから、日本人のほとんどはピンクが好きなんです。

大麦育ちのおいしさ・ワイアラ牧場直送 オーストラリア産大麦牛デックルミートのご紹介

～また食べたくなる飽きがこないお肉～

品種は世界的に評価の高い英国(肉用)種を主体としております。大麦をメインにワイアラ牧場独自の配合飼料で丁寧に肥育しています。20年以上に渡り培ってきた経験とノウハウのすべてを注ぎ込んだ珠玉ブランド。ポイントのバラ山の部分を外した部位の規格です。写真の通り、比較的サシが入っており、焼き材としてご利用いただけます。入荷量も限られており、希少価値が高い部位です。『規格』：チルド約400～500g×4枚/パック
 商品に関するお問い合わせはお気軽に担当営業にお問い合わせください。



桜肉ヒレ(馬肉ヒレ)
 桜の名前がつく食べ物には沢山ありますが、肉で桜と言えは馬肉です。弊社で取り扱っているカナダ産の肉用種は、体重が1トンを超す立派な肉馬で、柔らかく味のあるものを選び立てます。今回ご紹介するヒレは柔らかく高級な部位です。馬肉のヒレはステーキとしてヨーロッパではよく食べられ、オリブオイルと抜群の相性の良さがありますので、マリネ漬けなどしてから焼きますと、尚いっそう味わい深くなります。イタリアン&フレンチではおなじみの食材で、あっさりとしたソースにも濃厚なソースにも、和風の醤油ベースでもとても合います。ジュシーで柔らかくヘルシーな赤身は、他にも馬肉の栄養価は非常に高く牛豚鶏などの畜種と比べても、低カロリー、低脂肪、低コレステロール、低飽和脂肪酸、高たんぱく質と三拍子所ではなく、五拍子も揃っています。是非、桜肉をご使用下さい。今回の商品は受注発注のチルド流通で、規格は1本当たり3.5kgです。詳細は担当の営業にお問い合わせください。どうぞ宜しくお願い致します。



和牛バカ一代 (ランチチャープロジェクト)
 弊社では、お客様との交流と食肉の知識向上として、『ランチチャープロジェクト』という行事を行っています。一例を挙げるとホテルの料理に携わる方、購買の方達と一緒に朝から、国内牛生産農家に伺い、牛とふれあい、生産過程の勉強、午後からは大手ビーフセンターでの、牛肉の屠畜解体ラインでの勉強、最後は中條足立工場にて、豚の解体作業、工場見学、PB商品のプレゼンテーションや資料を使った食肉知識向上の為の勉強会を開催しています。
 お客様にとって非常に有意義な一日だったと言ってもらえます。会になるよう更に努力していきますので、参加してみたいか、お問い合わせお待ちしております。

2014・中條 社内プレゼン開催

3月某日、株式会社中條足立工場で、社内プレゼンを開催しました。全部で20数品の試作品を商品ごとに試食・作成の経緯説明・今後の展開などを話し合いました。社内プレゼンに至るまでのみちのりは、1次審査の書類選考を通して、2次審査でプレゼンになります。その後も、採用されるまでには様々な苦難が待ち受けていますが、それを乗り越えて完成し、お客様に喜んでいただける商品になってほしいと願っています。
 今回も様々な視点から、商品を作成しました。その中のテーマのひとつとして挙げられたのが、「女性からの視点」ということでした。弊社の従業員が多数を男性が占めるため、少数の女性からの貴重な意見を参考にし商品を作り上げようと考えております。決定次第、お客様へお知らせいたしますので、お待ち下さい。



～社員研修のご報告～
 今回も無事に社員研修が終了しましたので、ご報告致します。場所は韓国の済州島でした。自然豊かな島で、山の幸・海の幸を堪能してきました。その中でもやはり目につくのはお肉でした、初日の夜に食べた黒豚カルビが印象的でした。社員研修で見た事、感じた事を今後の業務に役立てお客様に喜ばれる商品をお届けします。

2014年版 ハムソーリスト 完成

毎年更新中の弊社パンフレット『中條厳選ハムソーリスト』が完成しました。弊社オリジナルのハム・ソーセージをはじめ



世界各国のハム・ソーセージが一覧でご覧頂けます。メインの食材では無いですが、脇役としてお客様にご使用いただければ幸いです。パンフレットは無料配布中ですので、ご希望がございましたらご連絡下さい。尚各商品、相場の変動により価格変更する場合がございます。受注発注商品や大量発注の場合は弊社担当営業にお問い合わせください。このパンフレットが今年もお客様のお役に立てる事を願っております。

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」4号

今回も冬季オリンピックの金メダリストを探しました。1992年アルベールビルオリンピック・ノルディック複合団体の三ヶ田・萩原・河野の3選手です。アルベールビルはフランスの東部にあり、ノルディック複合はジャンプの競技も含まれるため、ジャンプから羽を連想して鳥類の商品を探してみました。弊社家畜担当者に伺ったところフランス産で羽がある商品に該当したのは『ビジョン』でした。フランスビジョン P.A.C 窒息タイプ。(ハト丸アタマ無・モツ抜)は、フランス料理では定番ですが鶏よりも身が引き締まっているので噛み応えがあり、野生の味が感じられます。鳩はオープンでシンプルに焼くローストがその旨味を最大限に引き出します。高級食材ですので、夏の終わりあたりのハトがよく太っていて美味です。

