## 2014年4月号 NO.91

株式会社中條 東京都足立区谷中 4-4-10 TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127 http://www.nakajyo-meat.co.jp/



定番お菓子の非常食用の缶詰をお店で見かける 思います。非常時でも食事はバラエティが必要

驚愕の1ポンド骨付きステーキで他店との差別化を図り、お客様を興奮と驚愕の坩堝へ

チョイスPAB 骨付きショートロイン 商品名

グレード チョイスPAB (プレミアム アンガス ビーフ)

産地・ブランド アメリカ合衆国 ・セントヘレン

保存状態 チルド入荷後、即凍結

輸入者 テンダープラスジャパン

加工者 中條 足立工場

規格 原木 1本約8~10kg 1ケース3本入り オーダーカット可能です

(特徴) アンガスビーフは最高品質の肉用種で知られ、コクのある風味、 秀逸な柔らかさがあります。中でもこのチョイスグレードは顧客満足度が 高いうえに更なる独自の選別を加えています。それは、「ハウスグレーディ ング」と呼ばれる生産工場の独自規格で、CABよりリーズナブルにアン ガスビーフを選別し、格付けしている商品ラインナップの事です。つまり 付加価値の高い特別な選別と言えるでしょう。さらに、生産後約1ヶ月を



かけてチルド状態で入荷した商品は 通関後、即凍結する為、適度な熟成 期間が加わり、より旨みと柔らかさ が際立ちます。受注後の発注となる 為、お時間を頂戴致します。

また、数に限りがある為、お手数で すが御注文前に必ず弊社営業担当者 までお問い合わせ下さい。





混ぜて加熱して、 からの季節に最適な商品です 最近じわじわと人気の出ているタ

料理のガ

②肉屋のガ





・汁物等様々な料理にご利用いただけます。

鶏肉と豆腐を主原料にした商品です。

①鶏肉のちぎり揚げ 自信を持って2商品をご紹介いたし (つくねミ

Р

В

新 商

品品

調理します。低温でじっく 商品に仕上げました。食肉 商品です。高級感のある鴨 をコンフィに加工する場 合鴨骨付きモモ肉を使用 理法に限りなく近付け もにクオリテ し、独自の製法で質、 ーで味わって頂きたく 油脂に素材を浸 うフランス料理の調 0)



(フランス語

ス等をかけ、

ば

調理法 み頂けます。 らかな肉の旨みをお楽 のお湯で約2分湯煎 とした食感と香ば 上げて下さい に焦げ目が付く程度、 お好みのソ

鴨三色巻き



**調理法・**自然解凍後 トラン・婚礼の前菜にお スしてそのままお召

合鴨三色巻きは合鴨モモ 彩鮮やかな野菜



# 2020東京オリンピック決定配念 「輝き続ける日本人金メダルリスト」5号

今回は、ロサンゼルスオリンピックの男子 100 メートル自 由形の宮崎康二さんから、連想して商品をご紹介します。 ロサンゼルスはアメリカ合衆国なので、アメリカ産の商品 を探してみました。ミラーズマスタード(マイルド)とミラ ーズマスタード(ホット)です。使用されている唐辛子はデ 辛子です。その唐辛子を煮て作ったオレンジ色のディップ は目にも鮮やかです。肉料理はもちろんの事サラダやシー フード料理の隠し味にもオススメです。





隣の記事でマスタードが紹介されていたので スタードつながりで中條PB商品のご紹介を致し ます。商品名は「**ソースマスタード**」です。 でご紹介したアメリカ産ビーフ骨付きショートロ イン(Tボーンステーキ)等のステーキや肉料理 他にもベーコンやハム、ソーセージにもぴったり なソースがこの度仕上がりました。深い味わいと コク・旨みたっぷりのデミグラスソースをベース にしているので、辛いだけではありません是非-度ご賞味下さい。 規格・1 パック 1 kg

