

瓦中版條

自宅への帰り道に、田んぼを通過して帰宅します。田植えが終わっている田んぼをみると、新緑とは違う梅雨の前の鬱陶気を感じることが出来ます。虫の声も、風の音も夏への準備をしているみたいです。

2014夏に必須の食肉紹介



ロングナーベル カルピカット

オーストラリア産の長期穀物飼育(ロンググレインフェッド)のバラ肉(ナーベル)の部位を贅沢に使用し、食べごたえのある約4ミリ厚のカットに致しました。焼き肉やBBQではメインの食材で、通常のナーベルとは違う豊かな風味をご堪能頂けます。この食材の品質を活かすのは、調味料です。弊社でもオリジナルのタレやソースがございますので、是非ご利用下さい。
規格・1パック2kg
産地・オーストラリア



ボークスベアリン

スペアリブと言え夏にBBQをイメージされるかと思えますが、現在は通年でご利用頂ける商品です。定番のグリルや、ロースト、煮込みなどビアガーデン、宴会、ブッフエで大活躍間違い無しの商品です。



鶏モモケイジャン風

ケイジャンとはアメリカ南部ミシシッピ川周辺の郷土料理の総称でタバスコやチリなど辛いスパイスが効いているのが特徴です。鶏モモケイジャン風マリネは、その特徴を生かして中條風にマイルドにアレンジした商品です。焼いても揚げても大変美味しく頂ける仕上げがりとりました。

和牛バカより愛をこめて



和牛バカ一代 (食肉相場)

牛・豚・鳥・羊・ハムソーすべてにおいて異常相場が続いている。輸入・国内問わず、玉薄・相場高である。それぞれに原因があるが、こういうきびしい場面では会社の力量が問われる気がする。
普段の仕入業者等へのライン・人脈造り、お客様との深い取り組みや、かゆい所に手が届くような対応など目に見えない部分で、差が出てくると思う。今後も、仕入業者・お客様に対して真摯な対応をして、商売につなげていけたらと思います。

~株式会社中條5月新商品のご案内~



伊達鶏ナゲット

福島県にある契約農場にて専用資料を与え、丹念に飼育された鶏を使用し、ナゲットを作成しました。むね肉を使用し鶏の臭みもなく、冷めてもおいしく召し上がれます。味は現在2種類あります。タルタール入りとチーズ入りの2種類です。今後は試作・試食を繰り返してさらに種類を増やす予定になって

『中條かわら版次回予告』中條おすすめカレー紹介
今年の夏は何が食べたい?夏の食材を使ったカレーが食べたいなあ。ゴロゴロお肉と新鮮夏野菜を入れて、スパイシーなカレー食べて今年の夏も頑張るぞ〜

おりますので、完成次第ご報告いたします。ナゲットはおつまみ・おかずなどに適した商品になります。社内でも評判が良い商品で、是非お客様にもご利用頂きたいと思っております。油で揚げている商品ですが、調理の際には160℃の油で4分揚げればジュシーな仕上がりになり、レンジ等で加熱する場合には、油を落としとしてヘルシーに仕上がります。是非お試しください。
規格・1個約25g
1パック1kg
35〜40個入り



実践で役に立つ バーベキュー検定

季節を問わず楽しんで、お腹も満足するレジャーはBBQです。そんな身近なBBQに検定がありました。この検定のレベルは3段階に分かれていて、『初級』『上級』『パーベキューマスター』とあります。肉や魚を焼くだけではなく、ソースやレシピ作り、技術指導もできるようになり、さらにはエンターテインメント性の要素もあります。この検定はプロフェッショナルにも通じることができ、パーベキュー好きな方から、食肉関係者、タレ・ソーサーメーカー、地方自治体など受検者の肩書は様々です。そしてパーベキューには、人・場所・道具が必要になります。一番大事なのはパーベキューを行うに当たってのマナーが重要です。ご興味がありましたら是非、ご検討下さい。皆様もマナーの良い、楽しいBBQを行って下さい。

2020東京オリンピック決定記念 「輝き続ける日本人金メダルリスト」6号



今回もロザンゼルスオリンピックから、水泳男子 1500m自由形で金メダルを獲得した北村久寿雄さんです。今回もアメリカから連想してみました。アメリカ産の豚をご紹介します。弊社で取り扱っている部位の中に豚ヒレがありました。豚ヒレは揚げても、焼いても、煮ても、炒めても利用できる商品です。社内で豚ヒレの話聞いたところ、やはり一番話題にたのは豚ヒレカツでした。シンプルで誰からも愛される豚カツはカロリーなんか吹き飛ばす魅力があります。是非、弊社の豚ヒレをご利用ください。



株式会社中條社員紹介 (2014年)

氏名: 松島 麻衣

生年月日:

1993年6月21日

趣味・特技:

TDS (東京ディズニーシー) に行くことです。



社内での役割: 営業事務

社内で自分ができること: 先輩達がスムーズに作業が出来るように気をかけること

お客様の為に自分ができること: お客様を通して、たくさんの人に中條のお肉を食べてもらえるようにし、ミスが無いように務める事です。