２０１４年7月号　NO.９４
株式会社中條　東京都足立区谷中 4-4-10
TEL03-6880-1129（イイ肉）　FAX03-6880-1127
http://www.nakajyo-meat.co.jp/

瓦十版條

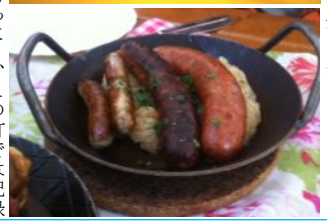
夏になれば、冬が恋しく。冬になれば夏が恋しい。そんなわがままを言うのは人間だけでしょう。しかし夏休みや冬休みを満喫できるのも人間だけの特権なので、心を広く持とうと思います。

チョイ悪おやじのジャストミート（ヨーロッパ編・第１部）

皆さんご無沙汰です。毎日暑い日が続きますが、夏ばてなんかしてないですよねぇ？熱中症には十分気をつけてくださいね！先月、一週間ヨーロッパに行ってきました。目的はいろいろあったのですが、何回かに分けてご報告いたします。まずは飛行機でドイツのフランクフルトに入り、そこからバスで１８０ｋｍ、ロマンチック街道の目玉の町のひとつでもあるローテンブルク。城壁に囲まれた、クリスマスの装飾で有名なこの町が一日目です。その時季の平均気温が２０℃ということだったのに、当日は３５℃！ホテルの部屋にはクーラーはないし、（例年なら必要ないみたい）緯度が高いのでいつまでも明るいし、もうこれはソーセージを肴にドイツのビールをガンガン飲むしかないな！ということで、町に繰出しました。

一番目に付いたのが、地元のオヤジがかぶりついていた大きな肉の塊。そう、アイスバインだ～！一目でメニューは決まり、ソーセージの盛り合わせとアイスバイン、そして黒ビールで乾杯！アイスバインは皮はパリパリ、肉はトロトロ。ソーセージはそれぞれ特徴があって、手作り感満載！大大大満足でした！

ほろ酔い気分で気持ちよく、この町では記録的な熱帯夜にクーラーもないのに、どうぞ一週間事故もなく楽しい旅でありますようにと祈りつつ眠りにつきました。女房はといえば、部屋の暑さと僕ちゃんのイビキに耐え切れず、オートロックとは知らずパジャマのまま夕涼みがてらに外の喫煙所に行き、一晩中「パパ～！パパ～！」と遠慮がちに叫んでいたそうな。



和牛バカ一代（品質管理）

中国の最近の食肉に対するずさんな製造・管理を見ていると、ふざけるなと思うと同時に、いくらコスト面で、魅力があるとはいえ、そろそろ日本政府も企業も中国に食品製造管理をアウトソーシングする流れを見直す時期に来ていると思う。極端な話、食肉加工品輸入の禁止もありかなとも思う。日本もこの１０年で食品衛生基準が、ものすごく厳しいものになり、我々企業側もコストの面、一人ひとりの意識の面でつらい場面もありますが、厳しい品質管理によって人も成長するし、長い目を見れば、企業の成長にもつながると思います。

Copyright (C) NAKAJYO CO.,LTD.All Rights Reserved

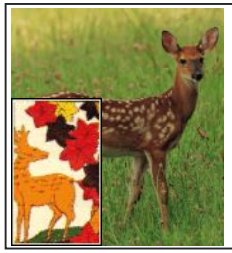
中條のお肉で秋の準備を始めませんか？

今は夏ですが、秋の食材をご紹介したいと思います。当然の事なのですが、先を見据えて今ご用意できる商品を探してみました。在庫に限りのある商品や受注発注品もございますので、一度弊社へお問い合わせ下さい。

猪のホホ肉

猪肉の中でも味が濃く適度に運動をしているほほ肉は、煮込み料理にはもってこいのお肉。赤ワイン煮込みやシチュー、和風醤油の煮込みもおすすめですが、野性味を感じたいなら適度に脂が入ったホホ肉を焼肉や串焼きにして適度な歯ごたえが楽しめます。豚のホホ肉とはひと味もふた味も違う猪のホホ肉をお試し下さい。尚、仕入状況によっては確保が出来ない場合もございますので、あらかじめご了承ください。

蝦夷鹿の特選ロース



蝦夷鹿は弊社でも、秋口になると毎年ご案内しておりますが、通年ご用意しております。この蝦夷鹿は北海道エゾシカ協会推奨の処理工場（㈱知床エゾシカファーム）にて、美味しく召し上がって頂くために厳しい鮮度管理により、今までの鹿とは比べ物にならない高品質な鹿です。

規格：１本（約 0.8～2.0ｋｇ）ロース芯歩留り 100%

牛の大腸（シマ腸）

牛の大腸部分の俗称をシマ腸といいます。表面に縞模様が付いていることからシマ腸と呼ばれています。小腸に比べ身が厚く、日本では主に焼肉などで食べられ、脂肪が多く、栄養価も高いです。1 頭から約 2.5ｋｇ程また、脂がのっており焼くと脂が適度に落ち、その煙で燻されることよって、味わい深いコクと香りが生まれることから、牛ホルモンの中でも人気メニューの一つとなっています。弊社にてご用意できます、ご連絡をお待ちしております。

2020東京オリンピック決定記念「輝き続ける日本人金メダルリスト」8号

先月に引き続きロサンゼルスオリンピックからで、水泳男子 200m平泳ぎ鶴田義行さんから連想して商品をご紹介します。鶴田さんは鹿児島出身なので、鹿児島といったらあのお肉です、鹿児島黒豚です。弊社では、肩ロースを取り扱っております。定番の食材になっていますが、定番ということはそれだけ品質が良いという事になると思います。是非この機会にご利用下さい。

株式会社中條社員紹介（２０１４年）

氏名：加藤木　らい也　**生年月日**：1992 年 10 月 20 日

趣味・特技：ダーツ、柔道　**社内での役割**：輸入場

社内で自分が出来ること：現場で自分が出来る仕事は率先してやり、皆の役に立てる様に毎日頑張る事です。

お客様の為に自分が出来ること：商品の出来上がりをお客様のご期待以上の品質に仕上げ。お客様のお手元に届き喜ばれるように努力します。

Copyright (C) NAKAJYO CO.,LTD.All Rights Reserved