

最近個人的に流行しているの飲み物があります。それは、ルイボスティーです。初めて飲んだ時は、木の根っこを煎じたようなイメージを持ちましたが、実際はルイボスというマメ科の葉でした。

夏のカレーの王子様

食欲が落ちる夏でも、「カレーなら食べらる」という人は多いと思います。暑い日にはスパイシーなカレーで食欲を増進しましょう。夏にオススメの、本格カレーをバリエーション豊かにご紹介いたします。夏の定番メニューあります。カレーに含まれるスパイスには、健胃パテの防止に最適なんです。それにカレーの定番ぶりで、弊社でも様々な部位をご用意しております。アしてくれま。また、スパイスの防腐効果も見え、イギリスの海軍からと言われています。海軍が洋上で食べるには日持ちしない。そこで、防腐作用があつて日持ちするスパイスを入れてできたのがカレーというわけ。腐りにくいという点からもカレーは夏にぴったりなんです。是非カレーをご利用下さい。



イエローカレー
コナツミルック・ナンプラー・唐辛子の辛みが効かせたタイカレーペーストに、スパイシーなカレー粉を加えました。
規格 1pc 1kg 17ヶ入 6pc入り



中條カレー
コクがあり、とってもまろやかなカレーソース！手直し自由自在！使い勝手抜群！もちろんそのままでも美味しく頂けます。
規格 1pc 3kg 17ヶ入 4pc入り



プレステージカレー
牛肉や野菜など、厳選された素材を主役にした、数種類のスパイス、カレーパウダー、フオンドヴォー、コナツミルックと調味のわき役にもこだわりました。
規格 1pc 3kg 4pc入り

水分補給、塩分補給を習慣に未然に防ごう 熱中症



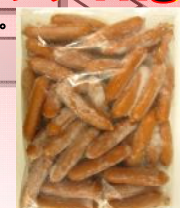
室内でも熱気や湿気がこもりやすく通気性が悪い環境で発症しやすくなります。厨房の中は熱がこもりやすく湿気もあります。このような場所で長時間過ごすときは注意しましょう。高層の建物の上層階は、窓が開けられないところもあるので、気温と湿度をこまめにチェックして、空調を調節することが大切です。また、いつも言われる事なのですが、のどが渇く前から定期的に水分をとるのが基本。とくに、発汗量が多いスポーツや入浴前後、就寝前は、水分補給を忘れずに。体への吸収率を高めるために、少量ずつこまめに飲むのがポイントです。

中條6月商品ご案内 (ソーセージ編)

チキン & ポークウインナー20g 1パック1kg(約48本入り)
あっさりした鶏肉に豚肉の風味を加え、独自の配合で紹興酒や香辛料などで味付けし、ポークウインナーにも劣らない商品に仕上げました。原料に鶏肉と豚肉を配合し、人工ケーシング(皮)を使用しパリッとした食感です。



ポーク & チキンウインナー 粗挽きで豚肉の割合を多くし 1パック1kg
国内コラーゲン腸で仕上げた商品です。鶏肉が入っているのでやわらかな食感がお楽しみ頂けます。朝食のピュッフェなど、アラカルトメニューに最適です。あとはお客様の好み次第で様々なアレンジをしてご利用ください。



羊腸ソーセージ(ナップスウインナー25g) 1パック1kg
食感を重視した、粗挽きタイプの皮付(天然羊腸)ウインナーです。中の肉にはしっかりと歯ごたえがあり、旨味がギッシリ詰まっています。また天然羊腸の弾力ある食感や、スモークをかけることによってパリッとした食感など本格的なソーセージになります。



ブラジル産スキンレスポークソーセージ20g 1パック1kg
新鮮なアメリカ産のポークを使用し、日本向けのレシピで調味した、スキンレスタイプのソーセージです。程よいスモークの香りと豚肉 100%の旨味が活きた、ジューシーな食感が特徴です。是非お試しください。



新宿司厨士協会様来社
弊社では、足立工場にて定期的に勉強会を行っております。先月は新宿司厨士協会様を迎えて勉強会を開催いたしました。弊社の社長・常務が講師を務め、講義を行い、工場見学を含めて実際に食肉を使用して体験も行います。そして、最後は体験で使った食肉等を試食します。普段調理をしている方が、調理をする前の食材を見ることで知識と技術を学んでいただければ幸いです。また、社内勉強会の準備をする中で、食肉を再認識して弊社社員も勉強になっております。今後もお客様を迎えることで、今以上に勉強し、食肉のプロとして努力を重ねて行きたいと思っております。



2020東京オリンピック決定記念 「輝き続ける日本人金メダルリスト」7号

今回はロサンゼルスオリンピックから、男子 100メートル背泳ぎの清川正二さんです。背泳ぎから、食肉を連想してみました。背中から背肉のイメージをして今一押しした、大麦牛ストリップロインです。肉質は柔らかく、味も旨味成分が多く含まれていて、生体から徹底的に衛生管理が行き届いている為、初発生菌数が格段に少なく変色、異臭が少なく、雑味と臭みも少ない牛肉になっています。他のオーストラリア産牛肉との違いを是非五感で感じて下さい。



株式会社中條社員紹介 (2014年)

氏名：坪谷 悠右
生年月日：1992年1月13日
趣味・特技：野球、ダーツ、ボーリング、ビリヤード
社内での役割：ミンチ
社内ですべてが出来ること：新人として、先輩を支えながら効率の良い仕事をしていきます。

お客様の為に自分が出来ること：お客様へより良い新鮮な食材を製造する事です。

