### 2014年8月号 NO.95

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/



蝉の鳴き声が懐かしい今日この頃、時季外れの蝉 いていました。その鳴き声は、今年の夏の終わり

## チョイ悪おやじのジャスト

内装が見どこれた壁画の 観光必見の お城。 その 生涯を 豪華な内 かけ ]装で彩

南西部であるヴ



皆さんこん シュタイン城 観光スポ ク

毎夜開

催さ

る晩餐会

や舞踏会の

に調理場は現代

0

ホテ たの

んる世界

質素な教会だが  $\Box$ ス教会は外観は牧場の中に建  $\Box$  $\supset$ コ様式の きた宝石 の装飾



へ 2時間 も盛んな田舎街の

※おしらせ 毎号ご愛読いただいている方へ、悲しいお知らせがございます。今月号に限りまして、あの人気記事「和 牛バカー代」はお休みを致します。来月号でパワーアップした和牛バカー代まで、どうぞ楽しみにお待ち下さい。

### 弊社社員が考えた弊社オリジナル商品をご紹介。 お肉には欠かすことのできない、ソース類です。



ソースマスタードはデミソースベースのマスタード入りソー スです。ステーキは勿論肉料理全般に相性バッチリの美味しい ソースに仕上がりました。他にも豚肉、鶏肉、羊肉、ベーコン、 ハム、ソーセージにも、ぜひお試しください!またマスタード の辛み成分は、唾液や消化液の分泌を促進して食欲を増進しま す、そして脂肪を分解する力もあるので、この季節の肉料理に ピッタリな商品に仕上がりました。規格:冷凍 1パック1k





肉屋のバジルペーストは目にも鮮やかなフレッシュなバジル さらに細かくカットしたベーコンをアクセントとして加えまし た。パスタはもちろん肉、魚料理からピザ、サンドイッチ、ポテ ト、卵料理にサラダのドレッシング、オーブン料理の下ごしらえ 等挙げたらきりがないほど幅広くご使用頂ける商品です。鮮明な 緑を料理に加えて下さい。規格:冷凍 1パック1kg入り



# DE SEE WOURS



かわら版の2014年2号でもご紹介した、ミルク豚ですが 今回は、骨付き皮付きロースに絞りました。ガスポールの 特徴的な育て方としては、仔豚が生後3週間まで母豚と-緒の豚房で母乳により肥育します。その後更に約7週間か けてミネラルやビタミンなどがバランス良く配合された 特別なミルクを与えて肥育します。肉の特徴としては、 皮・コラーゲンとのバランス、脂身は甘みとコクがありク セがなく、皮付きで調理でき柔らかく旨みが増している使 いやすいサイズで、和洋中さまざまな調理に最適です。 規格:1本約約2.5~3kg

### 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」9号



ロサンゼルスオリンピックは水泳男子が非常に強かった ようで、まだまだ続きます。水泳男子 4×200m自由形(豊 田久吉、宮崎康二、遊佐正憲、横山隆志)です。4人から 連想して4本のソーセージをご紹介致します。名前は串付 4色フランクです。4種類の味が異なるフランクが1本の 串に刺さっています。味はチーズ・ブラックペッパー・ガ

ーリック・チョリソーの 4種類です。ボイルでも 焼いても、オーブンでも 楽しめるこちらのソーセ ージをご利用下さい

規格:(80g×10本)

保存温度: -- 18℃以下

## 株式会社中條社員紹介

**氏名**: 甲斐雄大**生年月日**: 平成 2 年 7 月 14 日

趣味・特技:カラオケと読書です。

社内での役割:豚肉、鶏肉の加工

社内で自分が出来ること: 先輩方に教えてもら

った作業を忠実に行う

ことです

お客様の為に自分が出

来ること:誠心誠意、

商品を作成し、お客様 に喜ばれる商品を作り

