



瓦中版條



実はこれ、イギリスの国旗からスコットランドの青を抜いた物です。選挙をして独立はなくなりましたが、もし賛成が多かったら味気ない国旗になっていたかもしれません。

メキシカンビーフ 入荷予定



今回弊社では、メキシコの牛肉を入荷予定になっております。食肉パツカールはSuKarne社(スカルネ社)で自社の飼育農場で穀物肥育した肉牛(42万頭)を屠畜・カット加工してあり、世界でも数少ない一貫生産体制を構築している食肉パツカールです。メキシコ国内に牛肉の屠畜・カット加工場を4か所、所有し日産3,500頭の処理を行っています。牛肉の生産は約38万t(2012年)になります。現在、米国(輸出量6万6千t)・ロシア(輸出量2万2千t)・韓国・ベトナム・香港・アンゴラ等(その他2千t)に牛肉輸出をしております。日本市場への牛肉輸出参入は2004年に開始し、2013年には2万3千tの輸出実績があります。自社フィードロット肥育頭数は北米第3位に相当します。牛の種類は、ブラーマンとヨーロッパ種の交配種に成ります。試料はコーン・ヘイ・糖蜜・大豆ベークスト利用し家畜の飼育に精通した専門家が、供給プロセスを管理し、牛の年齢や身体条件などにあわせてバランスよく配合をしております。これがメキシカンビーフに独特な風味を与えます。肥育期間は平均

170日(160日〜220日)で屠畜月例は平均15ヶ月〜24ヶ月で、生体重量は約475〜480kg・枝肉重量は約290〜295kgです。今回は弊社で様々な部位等のプレゼンテーションをスカルネ社に行つて頂きました。その中から社内厳選し、今回はチルドのリップアイローを入荷する予定になっておりますので、ご紹介させて頂きます。製品名はスカルネ・ゴールド・リップアイです。スペックはUSDA認証生産方式を採用。160日の穀物肥育をした24ヶ月以下の雌牛を使用。5番と6番の肋骨の間から12番と13番の間まで、1ピースずつパキュームパックしております。特長としては和牛の約1/3の脂質と約1/2のカロリーです。リップアイロールなので、ローストやステーキに、メキシコ料理の定番タコスに、メキシコ料理の定番タコスの具材「カルネアサダ」にもご利用頂けます。まだ入荷予定の段階ですが、食肉に必要な条件、安全・おいしい・ヘルシーを全て満たしている非常に魅力的な商品です。太陽の国メキシコから来た牛肉をどうぞご期待下さい。



イベリコ豚の希少部位を大特集

① ジョール (Jowl)
和名ではトントロ。腕の付け根から首にかけての部位。サシ、旨みが強くコリコリした歯ごたえが特徴。カットした断面は霜降りのようになりますが、食感は弾力があり、全体的にゼラチン質に富んだ部位です。適度な歯ごたえと肉と脂のバランスの良い旨みを楽しめる。焼以外でも煮込みや焼き鳥串用アイテムとしてもお勧め。
・規格: 約150g×2×12pk

② タン (Tongue)
皮付きのタン。皮は比較的柔らかく加熱してそのまま食すことも可能。焼であれば縦切りにハーフカットし切り目を入れてロースト。煮込みであれば皮付きのまま仮茹でし皮をむき、デミグラスやトマト、コンソメ等で煮込む。
・規格: 約200g×3×6pk

③ ロース (Loin)
Lomoと呼ばれるロース。ホットボーリング処理のため厚さにばらつきがあるが背脂の厚さは10mmに指定。国産カッティングに合わせトリミング。キメが細かく繊細なロース肉はブロックで調理しても均等に火が入りやすい調理法のロースポークなどがお勧めです。
規格: 約3kg×4本

④ アバニコ (Abanico)
アバニコとはスペイン語で扇子の意。この部位は前バラ部分に位置し第一胸骨から第4胸骨にまたがる肉です。牛の部位で例えるとチャックリブ。この部位も取扱メーカーが少なく希少部位です。赤身で味が非常に濃くコストパフォーマンスに優れたアイテムです。
・規格: 約150g×3×10pk

⑤ プレサ (Presal)
肩ロースの中に含まれる高級部位。国産牛肉の部位名でいうと「ザブトン」にあたる。肩甲骨に張り付いており筋をかんでない赤身率の高い部位。比較サシも強く現地ではセクレトと並ぶ高級部位として重宝されている。
・規格: 約400g×2×8pk

⑥ セクレトベリー (Secreto Belly)
豚バラ肉の赤身肉を切り出したもの、セクレトとはスペイン語で秘密という意。いわゆるバラ肉の脂に挟まれた赤身を切り出した商品。国産牛でプリスケと言われるもので、この部位は比較的サシが多くジューシーで適度な歯ごたえが楽しめます。スライスして焼くだけでも美味しくいただけますが、この形状を利用して丸めて煮込みに。また香草類を一誌に巻いてボルケッタにお勧めです。
規格: 約400g×12pk

⑦ リブ (Ribs)
AGオリジナルスペシャルカット。骨幅が広い第一胸骨〜4胸骨を外したバックリブ、バラスペアリブ。リブ長は約10cmの等長で8〜9リブのスクエアカットです。国産スペアリブとは切出す部分が違うため肉厚は薄くありませんが、リブとリブの間の肉厚はしっかりありますが、一度ボイル等の下処理しておくことで骨離れが良く加食部分が増えます。
規格: 約600g×2×6pk



2020東京オリンピック決定記念 「輝き続ける日本人金メダリスト」10号

まだまだロサンゼルスオリンピックの金メダリストが続きます。馬術障害飛越の西竹一さんが今回の金メダリストなので、馬刺しをご紹介します。実際は、馬肉食には賛否両論ありますので、非常にデリケートな問題になってはいますが、日本は昔から馬肉を食べる習慣が地域によってはあります。現在弊社で取り扱っている馬刺しはカナダ産ですが、上質な牧草と燕麦を与え広大な敷地で飼育されている「ドラフトホース(重種馬)」の若馬のみ使用しています。馬専用工場にて処理した馬肉の肉質は柔らかく、美しい肉色が魅力的な商品ですので是非、この機会にご利用下さい。詳細は各営業マンにお問い合わせください。




株式会社中條三原の「和牛万博に行ってきました」

新宿歌舞伎町の大久保公園で開催されていた和牛万博に行ってきました。会場は平日の19時過ぎともあり、出店している店舗はどこも大賑わいで商品を1個買うにも10分以上まつ始末でした。しかし待ったかきもあり、和牛を使った食欲そそる串焼きや丼物、中には話題の熟成肉を使用した「そぼろ丼」や「コロック」など中々普段では口に出来ない美味しいお肉でお腹を満たせたので幸せでした。個人的には和牛を使用した佐世保バーガーが絶品でした。僕をはじめご来場のお客さんは行列を作ってまで食べたいと思うほどお肉が好きなんだと深く感じました。他の人よりも更に肉が好きになり。今後もこのような機会があったら積極的に参加し、自分の仕事である営業に活かしていきたいと思っております。

