

# 中條版

2014年も残すところわずかとなりました。お正月に今年の目標を決めたのですが、目標を達成することは難しい状況となってしまいました。来年は来年で改めて目標を設定したいと思います。

## チリ産テンダーロイン入荷決定

アメリカ産でもオーストラリア産でもない地域の食肉を買うことはあまり一般的ではないのですが、今回弊社ではチリ産の魅力的な牛肉を販売することになりました。チリはこれまで牛肉輸入国であったのですが、2002年後半から本格的に牛肉輸出を開始し、2004年には97年以降継続していた減少傾向から一転増加に転じた。量的にはそれほど多くはないものの、毎年倍増ペースで拡大している。これは、乳価が高値を維持していることから、酪農家が搾乳牛妊娠頭数を増やしたこと、輸出向け去勢肥育牛の取引価格が、米国・カナダでのBSE発生などにより上昇が見込まれたことが要因とされています。主要な食肉生産国における家畜疾病により、輸入国では新たな供給元の開拓、多角化が求められている中、チリは周囲を自然で囲まれて地理的衛生条件に恵まれ、かつ南米の中で唯一の口蹄疫ワクチン不接種清浄国であることから、輸出拡大に向けた期待は大きいと思われる。こうした中、チリでは2005年1月からトレーサビリティシステムが本格的に始動、さらに2006年2月からは輸出向け家畜施設については公的管理下家畜施設(PABCO)への登録が義務付けられ、衛生ステータスの向上・維持に向けた取り組みも強化されているので、安心・安全という部分でも非常に日本向けになっていると感じています。

チリではサンチャゴ以南の比較的冷涼な地域が主要畜産地域で、食肉は全国の5割、乳製品は6割の生産量を占める。主要な肉牛飼養地域は南部の第8、9、10州でこれら3州で全飼養頭数の7割を占め、放牧飼養を中心に、冬は乾草、サイレージなどを補助給与します。品種については、乳肉兼用種のおペロネグロ(プリティッシュフリーシアン系赤白斑牛)、ホルスタイン種が主体となっています。チリ国内では、脂肪の多い肉よりも赤身肉を好む傾向にあり、フィードロットはチリではあまり一般的ではない。また、コスト高にもなるため、トウモロコシやその他の穀物を肥育用に給与することは少ない。ただし、数は少ないがフィードロットは首都圏州、第7、8州に存在し、コーンサイレージ、牧草、アルファルファの乾草などの組み合わせで肥育されている。また、第10州のパッカーでも試験的ではあるが、2005年に2戸の生産農家と日本向けに150日間穀物肥育する契約を行うなどの取り組みも見られる。規格としては、1本当たり約3ポンド(約1.3kg)になります。また、チャーンオフですので歩留りがよく、扱い易い商品になります。



### 和牛バカより愛をこめて



**和牛バカ一代**  
**(年末に向けての国内状況)**  
国内牛は、輸入ビーフ動向に大きく影響される。輸入ビーフが玉薄、相場高状態が続いている現状では、国内ビーフへの依存度が増大する。しかし、国内ビーフの現状もひどい状態にある。三年前の(口蹄疫)の影響や、繁殖・肥育農家の廃業・生体価格の高騰などで、屠畜量が減少し、年末の需要期とも重なり、相場高騰に歯止めがかからない。(乳牛・経産・交雑・和牛)すべてにおいて玉もひっ迫してあります。今後、お客様とはコミュニケーションを密にして、しっかりとした対応をしていきたいと思っておりますので、御協力程宜しくお願ひ申し上げます。

## 今年のクリスマスはラム肉をメインとして

ローストチキン・ローストビーフ・ローストターキーもクリスマス料理として外せないのですが、ラム肉も是非使用して頂きたいと思ひます。弊社が厳選したラムポーションをお届けします。ラムの中でもおいしい部分で脂身も付いて、食べ応えのあるビッグサイズです！フレンチラムラックを小分けにした商品です。食べ方は、塩(岩塩)&胡椒焼き、バター焼き、グリル焼き、香草焼き、煮込み(カレー)等。アイデア次第で美味しくいただけます。脂身の方から焼きますと脂が溶けて、より美味しく焼き上がります。焼き過ぎないようお好みでお召し上がりください。ヘルシーで旨い、体脂肪を燃やし、コレステロールを下げてくれる、L-カルニチンばかりが注目されがちですが、鉄分等も豊富で高い栄養価も注目されています。世界の食通をうならせる程の実力を持つ羊肉。マトンとは違った、柔らかく癖のないラム肉を最高の状態でお届けいたします。中條では、ラム肉も含めてすべての商品の丁寧さと品質へのこだわりが違います。是非この機会にご利用下さい。



## 社内食品衛生講習会開催

中條では、定期的に衛生講習会を実施しております。今回のテーマは毎年耳にするノロウイルスの対策です。昨年度も発生件数・患者数の両方でワースト1位となっております。まず、ノロウイルスは85℃90℃、90秒間以上の加熱が、次亜塩素酸ナトリウムでの殺菌がウイルスを失活させる効果があります。実際に、プロジェクトで食中毒の発生状況や食中毒の事例などから、どのような影響があるのかを学びました。当然の事なのですが、食品衛生の基本は手洗いです。食中毒事故を起こさない為に、自分一人くらい、誰も見てないから適当に、手があるからなどの気の緩みがないように、社員自ら危機感を持ち、仕入先様、得意先様などに関係なく食品に携わる企業・業界としてまずは日常の健康管理や食品の加熱調理等の日頃の習慣にも注意し、今シーズンも食中毒事故を防げるように万全の対策をしていきます。

### 2020東京オリンピック決定記念 「輝き続ける日本人金メダリスト」12号

株式会社中條松島のハロウィーンに行ってきました。2014年10月30日に迎賓館さんでハロウィーンパーティーにお邪魔してきました！受付から派手なコスプレをしたスタッフさん達がお出迎えしてくれて初めて参加する私はクオリティの高さにビックリしました！お料理も食べたことのないものばかりで感激！デザートデコレーションも物凄く凝っていてお腹が苦しくても可愛いケーキを何個も食べてしまいました！会場が暗停し、それぞれの業者に向けてビデオメッセージで一言ずつお言葉を頂きました。ホテルの方々も日々楽しくお仕事をされてることが伝わり、ほっこりしました。写真もたくさん撮ってすごく楽しい一日になりました。次回はもっと気合いの入ったコスプレで仮装大会優勝を狙いたいと思ひます。