

中條版

編集部員が家庭で子供と絵具や色鉛筆・クレヨンで絵を描くと、自分と色彩感覚が違うことがあります。同じ物と同じタイミングで見ている人間は十人十色なんだと改めて感じた瞬間でした。

チョイ悪おやじのジャストミート (ヨーロッパ編・第3部)



皆さんこんにちは。ドイツに別れをつけ。いよいよフランス、ストラスブールを経由して花の都パリに向かいます。自分の敬愛するお客様の一人、小山シェフが横浜でオーナーシェフをされているお店の名前がこの「ストラスブール」と言うことで、どんな素敵な街か超楽しみです！
 ストラスブール（シュトラースブルク）の語源はドイツ語で「街道の街」であり、交通の要衝として栄え、ライン川にフランス最大の河川港をもち、交通の便の良さから商工業が盛んらしいです。かつてはドイツの神聖ローマ帝国に属したが、近世初頭にドイツの混乱に乗じてフランスが侵略して併合し、以降、ドイツとフランスが領有権を争った土地として有名ならしいです。都心にあるカテドラル（ノートルダム大聖堂）、アルザスの伝統家屋が密集したプチット

＝フランス地区がユネスコの世界遺産に登録される周囲 2km ほどの島が都心であり、観光スポット集中しているらしいです。カテドラルは地元産で、地盤が弱い尖塔が片方しかないのが特長を表現したからくり時計「天文時計」が設置区はもとはなめし革職人の居住地区だったものス伝統の木組み（コロンバージュ）の家が密集地区内には閘門が設けられていて、ストラスブール、観光客向けに水上バスも運航されているっは都心を出発してフランス地区の閘門を水路を調整しながら通過し、イル川河畔の欧州議会付近まで周遊するっす。本当に素敵な街！今夜は小山シェフの優しい笑顔思い浮かべながら尻こいで寝ようっ！次回ヨーロッパ編はまだまだ終わりません最終部ではあの、有名な○○○○○○シェルが登場するかも



れているらしいです。イル川の中洲であトもショッピングスポットもこの中洲にの砂岩で作られているため外観がバラ色徴らしいです。また、聖堂内には人の人されているっす。プチット＝フランス地で、小水路が入り組んだところにアルザしているっす。このプチット＝フランスールはイル川の水運で栄えた水の都です。水上バス
 プチット＝

和牛バカより愛をこめて

和牛バカ一代 年末に向けての輸入状況

中華圏（中国・ベトナム・香港・マカオ）の勢いが止まらない。オースト・USからのビーフ輸入量がここ2、3年で倍増し、昨年は150万tにも達した。高値で買えないので、今後も増加傾向に歯止めがかからないのではないかと。日本もTPP・EPAなどと関税問題一つとつても、なかなか進まないこともあり、輸入ビーフは今後も高値・玉薄状態が続くだろう。国内ビーフ（ホルズ・経産・交雑・和牛）もすべてに引き合いが強くなるが屠畜量も減少傾向にあり、高値安定が続くそうで食肉業界も頭を悩ましています。

冬支度として「仔牛クリーム煮」

肌寒くなりました。そして、あの商品が活躍する時期になりました。弊社のPB商品中でも際立って季節感がある商品です。

「仔牛クリーム煮」です。中條特製のクリームソースと厳選した仔牛肉のうで・バラ・モモをじっくり煮込みました。味付けは軽めにしておりますので、お客様にてアレンジして頂けます。例えば、しめじやマッシュルーム・小松菜・人参・じゃがいもと一緒にいれて、味を整えて頂ければ一つのメニューになります。白ワインを合わせて召し上がって頂ければ、冬の風物詩と言うには大袈裟かもしれませんが、冷え切った体を温めるには最高のメニューかもしれません。現在、冬に向けて作成中ですので、是非お試しください。規格は1パック2kg入り肉とソースは1:1です。

他にも、仔牛フリカッセや仔牛煮込みもご用意しておりますので、ご依頼下さい。しかし、料理の冬支度も大事ですが、自分の冬支度もキッチンをしたいと思えます。

秋には外せないジビエ食材：ウズラ（カイク）

ジビエの時期を迎えて、何かご紹介したいと考えて社内内で話を聞いたら、ウズラが良いとの話がありました。ウズラはキジ科の体調20cm前後の渡り鳥ないし留鳥ですが、野生のものは狩猟期のみしか捕ることが出来ません。サイズは中抜き状態で雄1600〜2000g、雌2000〜2500グラムです。食材として流通しているものは90%が養殖ウズラとみて間違いありません。雌の場合生後80〜90日で産卵を開始しますが、その直前の肉が最も柔らかく、一番良い仕上がりになります。肉質が軟らかく傷みやすいので、フザンダージュ（ジビエの熟成）はさせません。出来るだけ鮮度の良いものを早く調理する事をおすすめします。弊社でもウズラの開きや中抜きをご用意しておりますので、ご連絡頂ければご用意致します。蝦夷鹿・猪・兎・鳩・鴨などに続いてウズラもどうぞ宜しくお願い致します。

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」11号

今回の金メダリストはベルリンオリンピックの田島直人さんです。メダルと一緒にヨーロッパオーク（日本名では樫）の苗木を贈呈されたことだったので、イベリコ豚肩ロースセボをご紹介します。イベリコ豚が食べるのはドングリのイメージですが、肥育期間には樫の実なども食べているようです。そんなイベリコ豚の中でも、非常にポピュラーな部位で、使い易さは説明するまでもありません。旨味・肉質とどれをとっても一級品です。肉の旨味は脂が絶対条件です、イベリコ豚も外れる事もなく魅力は脂にあります。この豚肉の美味しさを是非ご賞味下さい。

2014年10月「ちくさんフードフェアに行ってきました」

先日公益財団法人日本食肉流通センター主催のちくさんフードフェアに社員数名で行きました。中條の若手社員に、食肉の販売・試食・知識の普及などを含め勉強をしてもらいました。他にも、家畜とのふれあいや、野外バーベキュー、消費者セミナーなどに参加しました。食肉は私達の身近にある食材ですが、知らないことが山ほどあり、食肉加工の技術や食肉の知識は日々進歩しています。また世界情勢や環境の変化などに非常に敏感な食材です。このフェアを中條として消化し、中條の商品に反映させていきます。

ようこそ！
ちくさんフードフェア