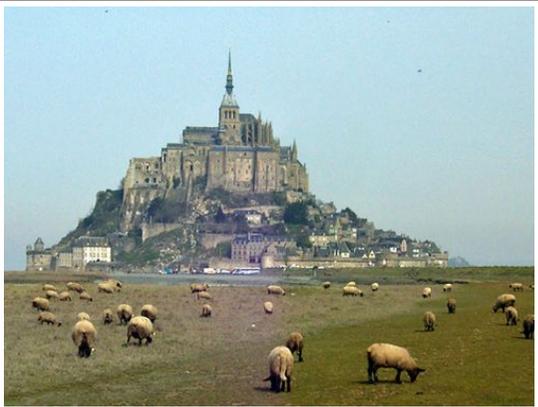


# 中條版

編集部の実家では、12月下旬に自分たちで育てたもち米を自分たちでついで、切り餅や鏡餅を作ります。お正月にお雑煮やお汁粉になる姿を想像するだけで、唾液の分泌量は増すばかりです。

## チョイ悪おやじのジャストミート (ヨーロッパ編・第4部)



皆さんこんにちは。今日はいよいよ憧れの「モン・サン・ミッシェル」に向かいます！今はもう輸入が出来なくなりました「ブレ・サレ」と再会です！ブレ・サレとはフランス・ブルターニュ地方とノルマンディー地方の境界付近、モン・サン・ミッシェル湾と西コタリントン半島沿いに点在する、浜辺の低湿地帯の呼び名です。年に数回の大潮で水没してしまいます。そのため、耐塩製の強い植物しか生えないそうです。その草を食べて育った仔羊は、潮の香りが独特の風味をもたらすそうで、同じブレ・サレの名前で呼ばれているのです。preはブレ(牧草地)、salaは(塩分を含んだ)の意味。潮をかぶる牧場の草を食べて育つヒジツたち。それが「agneau de pré-salé(塩溜の仔羊

肉」と呼ばれる仔羊肉です。「再会」って？実はもう何年前かな、「どっちの料理ショー」というテレビ番組覚えていますか？その番組のクリスマス特番で、日本で初めて取り扱った中條の仔羊「ブレ・サレ」とN社の鴨「クロワゼ」が対決し、見事に勝利したということがあって、すごく思い出に残っているんですよ！だから「再会」なんです！当時の思い出と、あまりのコストの高さとスベックがカーカス(枝肉)だけということではたして売れるのかお客さまに喜んでいただけるのか、取り扱うのかなり勇気がいった事をおい出します。しかし、モン・サン・ミッシェルという神秘的なストーリー性が、ブレ・サレのクリスマスを増し、営業マンの頑張りもあり大ヒットにつながりました。懐かしいなあ！今は口蹄疫が発生して輸入禁止になっていますが、解禁になったら是非取り扱いたいと思います。ブレ・サレのことで熱くなって、それしかレポートできませんでした。すいません。モン・サン・ミッシェルの城内、名物のオムレットこと、そしてパリのレポートは年明けに報告させていただきます。今回はクリスマスの良い思い出を書かせていただいてありがとうございます。どうか皆様にとって良いクリスマス、年末、新年でありますよう祈念いたしましてレポートを閉じさせていただきます。本年は誠にお世話になりました。心より御礼申し上げます。

### 和牛バカより愛をこめて

## 和牛バカ一代 (年の瀬)

食肉業界に四十年以上関わっています。12月という年末のせわしなさ、多忙さが年々薄れてきているように感じます。今年、衆議院選挙だの極端な円安だのと、状況の変化はあるにせよ、もう少し活気があってほしい。まあ、しようがない活気は自分たちで作るしかない。お客様と徹底的に向き合って腹を割って話、食欲に商売につながると思いますので、来年もどうぞ宜しくお願い致します。

## バレンタインに心を込めて心臓(ハツ)で料理

編集部の乏しい頭の中には、バレンタインはハートとチョコレートしかイメージがない為、以前にはチョコソースを使用した肉料理などを考えていたのですが、今回は形から入りました。♡からストレートに考えると、心臓(ハツ)でした。特徴としては、脂自体は少ないのに旨味があり色は乳白色のものが良いとされています。細い筋繊維質なのでコリコリとした歯ごたえが楽しめます。たんぱくで臭みが少ないので内臓肉の中でも非常に食べやすい食材で焼き肉や焼き鳥などでも定番になっています。今回は折角のバレンタインなので洋風に仕上げたいと思いますので、編集部が気になった洋風に合う調味料と一緒にご紹介したいと思います。それは塩レモンです。塩とレモンだけのシンプルな調味料ですがグリルや、ローストした食材の表面につけても、下味としても、マリネに使用しても、ソースに混ぜても使える調味料です。そんな心臓は弊社で取り扱っておりますので必要になりましたらご連絡下さい。



### 数量限定商品のご案内

ご紹介するのは、『スタークヴィールテンダーロイン(仔牛ヒレ肉) 120gポーションカット』です。こちらの仔牛は生後6〜10ヶ月程度の仔牛で成長ホルモンは使用していません。オーストラリアのスーパーなどでもジュシーで柔らかい安全なプレミアム牛として、販売されております。仔牛ヒレはきめ細かくて上品な柔らかさが特徴で、仔牛の中でも最高級の部位です。余分な脂は無く、しつとりやわらかな赤身肉です。120gにカットした仔牛ヒレ肉は厚みがありまです。定番ではありませんが、まわりにベーコンや生ハムを巻きつけて保水と風味付けをしながら焼いて頂くものをおすすめです。また肉としてクセが少ないので様々なソースとも相性がよく、お客様のお好みのソースでもいいのですが、弊社でもオリジナルのソースがございます。玉葱たっぷりチュミチュリソースやデミグラスソースベースのソースマスタード、他にもチーズを加えたバジルベーストなどをご用意しておりますのでご利用下さい。これらのソースと組み合わせることで、により一層その柔らかな食感が活きます。仔牛ヒレ肉は高級感を引き立てるのに打ってつけの商品です。販売期間は終了次第となりますのでご了承ください。規格・オーストラリア産 冷凍

約120g/枚 10枚/パック(約1.2kg)

### 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」13号

日本は昔から、水泳の強い国です。それは、島国だからと言うのも一つの要因だと思います。今回は、ベルリンオリンピック水泳男子200m平泳ぎの葉室鉄夫さんです。そして、ドイツと言えばあの食材をご紹介します、ベルリンと同様にドイツ有数の都市ミュンヘンが名前に入っている『ミュンヘナーヴァイスブルスト』です。ドイツでもっとも食される、豚肉と子牛で作った白くやわらかいソーセージです。「しんじょう」のようなふわふわの食感をお楽しみいただくため、ポイルして皮をむいてお召し上がりください。スウィートマスタードとの相性は抜群です。マスタードも弊社では取り扱っております

### お酒とお肉(飲む人も飲まない人も見て下さい)

年末年始はどうしてもお酒を飲む機会が多くなります。たまにしか晩酌をしていない編集部は、あまりビールの知識が無いのですが、ビールとお肉の組み合わせについて調べてみました。隣の記事でご紹介したミュンヘナーヴァイスブルストもドイツのソーセージなのでビールに合うのですが、他にも弊社ではビールに合う商品「ビーフパストラミ」と「中條生チョリソ」がございます。「ビーフパストラミ」は胡椒がまぶしてあるので、噛めば噛むほど肉の旨味と胡椒のピリ辛味がビールに合います。500g/パックで現在販売中です。「中條生チョリソ」は、名前の通り生タイプのチョリソです。網やフライパンで焼くだけで、肉汁が溢れ、とてもジュシーなのでビールに合います。1本40gで1kg/パックになります。ビールの種類は、断定することはできないのでお好みで合わせて下さい。