

恵方巻きがどうもなじめない自分がいます。関東地方のはずれで生まれた編集部員には、全然馴染みのない物でした。しかし、今はスーパーやコンビニなどの戦略にはまり恵方巻きを買います。

一皿の料理と片手の料理



個食用ビーフシチュー

弊社で取り扱っている通常のビーフシチューは1パック2kgですが、ご紹介する商品は個食パックになっています。湯煎などで加熱して、季節の野菜を周りにたっぷり添えて、生クリームをかけたら一人前のメイン料理になります。その他にもあと一品加えたい時などに重宝します。このビーフシチューはデミグラスソースをベースにして、赤ワインなどで味を整えたオリジナルソースが入っていますので、お肉は一品料理として、ソースはハヤシライスはステーキ・オムライスなどにソースとしてご利用頂けます。そのまらまご飯やパンの上にビーフシチューを乗せてチーズをかければ、パンがラタンやドリアなどに変身してくれます。様々なシチューで役にたつ個食用ビーフシチューをどうぞご利用下さい。今回は限定300パックご用意しておりますので、御注文はお早めにお願致します。規格1パック約200g 内容の割合は(肉約4:ソース約6)です。

今回はメキシコ料理トルティーヤか、ステーキやステーキ・オムライスなどにソースとしてご利用頂けます。そのまらまご飯やパンの上にビーフシチューを乗せてチーズをかければ、パンがラタンやドリアなどに変身してくれます。様々なシチューで役にたつ個食用ビーフシチューをどうぞご利用下さい。今回は限定300パックご用意しておりますので、御注文はお早めにお願致します。規格1パック約200g 内容の割合は(肉約4:ソース約6)です。



トルティーヤドックプレーン

和牛バカより愛をこめて



和牛バカ一代 (クオリティーの時代)
長いデフレ不況が続いて、どこかの企業も、少しでもコストの安い物を仕入れ、販売することを重視するあまりクオリティーや手間仕事の優劣、歩留まり率、デリバリーなど大事な部分をおろそかにする傾向があったと思う。食肉全般に、高値・玉薄・安全性の問題もあり消費者の嗜好も変化し、少量でも安全・良質な料理・食材が求められていると感ずる。
我が社は、今まで以上にコストより安全・良質・質の良い手間仕事を重視し、お客様に商品を提供していきたいと思っております。



株式会社中條 特別営業部隊「羊羊隊(メーメー隊)」発足
2015年初めに弊社社員(ひつじ年生まれ)が、特別営業部隊として6名選考されました。今年一年様々なイベントだけでなく、勉強会や季節の行事なども担当し、社内だけではなく、社外も含めてこの一年食肉業界を少しでも盛り上げて頂きたいと思えます。メンバーは営業部から2名・製造部から2名・仕入部から1名・総務部から1名の構成になっています。今後かわら版にてひとりひとりのご紹介と同時に今後の予定などもご紹介していきたいと思えます。1月の予定は様々な部署を交え社内食肉勉強会を開催する予定があるようです。そして羊羊隊(メーメー隊)隊長は営業部から松田さんが選ばれました。

桃の節句は腿肉で

3月は桃の節句があります、桃の節句にも肉などはいかがでしょうか?牛でも豚でも鶏でもラムでもいいのですが、今回は和牛も肉をご案内致します。もも肉と言っても様々な部位に分かれておりますが、中でもランプはポピュラーな部位になります。特長としてはもも肉の特に柔らかい部分でステーキ肉としてよく使われ、ロースなどに比べてサシが入りにくいのですが、肉質自体が柔らかく肉汁も豊富です。この機会に是非和牛ランプをご利用下さい。



2015年 社員研修のお知らせ

誠に勝手ながら下記の日程で社員研修に伴う休業とさせていただきます。お客様には大変ご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解ご配慮を賜りますよう、宜しく申し上げます。休業期間中にE-mail・FAX・電話にて頂きましたお問合せは、2月18日(水)以降に担当者よりご連絡させていただきますので、ご了承下さい。何卒宜しくお願い申し上げます。
日程:2月16日(月)~2月17日(火)
※社員研修のご報告はかわら版にてお知らせいたします。
研修場所は、右の地図を参考にしてください。



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」14号

今回は水泳です。ベルリンオリンピック水泳男子4×200m自由形リレー新井さん・杉浦さん・田口さん・佐佐さんの4名です。4名の選手で金メダルを取ったので、4つながら牛の第4胃ギアラをご紹介します。牛の第4胃(アボマズム)では胃液の分泌が見られ、人間の消化器と同じ役割があるとされています。赤みがかった色と程よい脂肪の甘み、濃厚な味わいと歯応えが特徴といえるでしょう。焼肉はもちろん、煮込み料理などでも使われていますが、実際に調理し食べてみないとわからないと思いますので、ギアラのご注文は是非株式会社中條へ宜しくお願い致します。



2015年お肉のトレンド大予想!!!

※あくまでもかわら版編集部の予想です。
昨年から続いている熟成肉(ドライエイジングビーフ)はやはり目が離せません。サシが入ったお肉もいいのですが、熟成には赤身肉が適しているように思います。驚くほど柔らかく、コクと香りが増し表現は悪いのですが、そのクセもお肉の美味しさに一役買ってくれています。2015年も熟成肉は冷める様子はありませんので、今年も弊社では様々な畜種の様々な部位で熟成に挑戦する予定になっております。また、熟成肉を一過性のものにならないよう、継続的に熟成度合を確認する為に試食を重ね熟成肉をさらに上質な商品として仕上げてお客様に喜んで頂きたいと考えております。

