

ホワイトデーに何を返すのか、毎年男性を悩ませるイベントです。できれば喜んで頂きたいと考えつつも、百貨店などで特設会場などをみると種類が多すぎてわからなくなってしまいます。

チョイ悪おやじのジャストミート (ヨーロッパ編・第5部)



皆さんこんにちは。モン・サン・ミッシェルを離れ、いよいよ「憧れの都パリ」に向かいます。その距離360km、5時間30分のバスの旅です。距離にしては時間がかかりすぎるとお思いの方もいらっしゃると思いますが、こちらでは2時間運転したら30分休憩を取らなくてはならないという法律があるそうで、日本にもそういう法律があれば以前多発した、長距離バスの悲惨な事故も防げたのかなと思います。パリには昼頃到着し、名物「エスカルゴ」を前菜とする昼食の後、エツフェル塔、凱旋門をはじめ、モンマルトルの丘、ノートルダム寺院など、テレビでよく見る所を観光しました。ガイドさんから、凱旋門の近くではスリに注意するように言われたすぐ後にポケットをまさぐられ、モンマルトルの丘では強引な押し売りには気を付けるように言われた次の瞬間、身長2m、体重190kg位の黒人に手を引っ張られるような雰囲気やんはそういう奴らに好かれるような雰囲気やんはそういう奴らに好かれるように、少し寂しい気持ちになりました。幸いにも被害はなく、爆笑の嵐ですみましたけど…。

地下鉄で迷子になりながら、やっとの思いでオペラ座近くのホテルにたどり着き、さあ本場のフレンチのデイナーでも食うべいと街をぶらぶらしていたら、目に入ってきたのが、「回るフレンチ」！言葉も喋れないし、面白さもあいまって入店することに。通された席から興味津々流れて来る料理を見て、お姉ちゃんが注文聞かずに、なるほど！飲物と温かい料理は注文で、流れているのはオードブルやデザート、冷たいメニュー。まあ、まずくはなかったけど、フランス料理を回したら、世も末だなんて感じだ。

夫婦で初めてのヨーロッパ旅行。最後の夜ということもあって楽しく飲みすぎ、お支払いの時は料理も回っていたけど、僕ちゃんの目も回りました。お後がよろしいようで…



和牛バカより愛をこめて



和牛バカ一代 (年が明けて思う)

昨年からの輸入・国内ビーフの玉薄、相場高状態が続いている。商品流通の鈍化するこの時期に、異常事態だ。為替変動・EPAでの関税引き下げ、原油価格の下落による輸送コストの軽減など、相場に影響を与えるものもあるが、最大の原因は国内生産農家の減少による屠畜減・US、オーストラリアのフルセット高による商社の買い控えが大きいと思う。

この現状を打破するには、横並びではなく、他社との差別化をはかり、衛生面での安心・安全・食肉の質や、手間仕事の技術向上、オリジナルPB商品の更なる開発、社内の体制強化、社員のスキルUPなど、やるべき事が見えてくる。



お祝にお肉

合格・入学・卒業・就職祝にお肉を送る

春は、年末とは違う忙しさがあります。ご家族や御親戚、ご友人などに一人は当てはまると思われる合格・入学・卒業・就職祝など様々なお祝い事があるのが春です。贈答品としてお肉は非常に喜ばれる商品だと思います。しゃぶしゃぶ・すき焼き・ステーキ・焼肉など様々なスタイルでお客様の元へお届け致します。ご希望がございましたら、是非中條へご依頼ください。詳細は弊社担当営業にお問合せ下さい。お祝の席は上等のお肉と供に食事をお楽しみ下さい『晴れ』の日は中條の美味しいお肉で『曇(ケ)』の日も中條の美味しいお肉で、いつでも美味しいお肉をご提供致します。

今年度の羊羊隊(メエメエ隊)第一弾「お肉を加工してみよう！」という企画を行いました。普段から興味があっても、なかなかお肉に触れる機会が無い営業部、事務員などを中心としたような流れで商品が出来上がるのか、伝票には歩留りを記入しているがどのようにしたら歩留りがでるのかなど基本的な事を加工場に入り実際に肌で感じてもらうという企画を行いました。加工食材は、オーストラリア産サーロイン・ヒレ・フレンチラムラックの3点で、サーロインはローストビーフ用に掃除糸巻まで、ヒレ・フレンチラムラックはスタンダードな掃除まで行い全て歩留りを出してみました。個人の感想としては、女子社員のほうが普段から料理をしているからか丁寧なナイフ捌きでこのまま加工場に入っても？と思わせる人もいました。このような企画を一年通して第二弾、第三弾と行います。



羊羊隊 メーメー隊ご報告

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」15号

前畑秀子さんは、ベルリンオリンピック水泳女子200m平泳ぎのメダリストです。前畑さんは和歌山県の出身で、和歌山県では今、ジビエで地域おこしの事業取り組んでいるようです。猪などの野生鳥獣による農作物被害が年々増加し深刻化しています。そこで、今回は猪に焦点を当てたいと思います。猪肉の特長は、カロリーが豚肉の半分で、血液サラサラにさせる効果があって、体を温めてくれます。弊社で取り扱っているのは、『猪のちまき』です。狩猟に出るのは難しいですが、狩猟したお肉を食べることによって季節を感じたり、野性を味わうことができます。



株式会社中條 社員研修ご報告

2015年2月15~17日にかけて、社員研修で広島へ行ってきました。全社員が揃い、部署を超えた交流ができる一大イベントでした。広島の良い食と広島島の昼と夜の顔を2泊3日で堪能してきました。歴史的にも文化的にも、新聞・雑誌・インターネットなどよりはるかに想像をこえるものばかりでした。特に原爆ドームの資料館では、だれ一人として目をそらすことなく見学しました。今回も非常に有意義な社員研修になりました。

