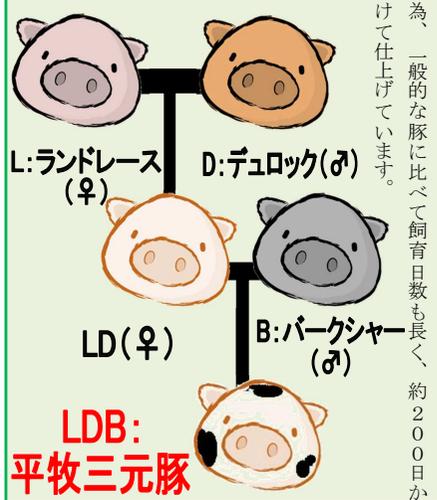


編集部員は春になるとふきのとうを必ず食べています。スーパーや百貨店なども買いますし、自分の実家の庭にあるふきのとうも取って天ぷらなどにしてもらいます。あの苦みがたまらない



この度、株式会社平田牧場様と弊社株式会社中條が取引を開始しました。いままでも多くのシエラからの支持、各メディアに取り上げられて平田牧場様と言えは、三元豚、三元豚と言えは平田牧場様というイメージが出来上がっていると思います。平田牧場様の三元豚は、主にランドレース、DLDデュロック、Bパークシャーなど、3つの純粋種を交配して作り出した豚で、それに加え飼料の安全面も考慮し、トウモロコシ 大豆粕 大麦、飼料用米などを配合した独自の指定配合飼料を与えてじっくり風通しのよい飼育空間でストレスを与えずに解放豚舎で育てています。一般の豚は、生産効率を考えます平田牧場様はあえて生産効率のみの追及はしていませんので、豚の健康を最優先に考えて育てています。その為、一般的な豚に比べて飼育日数も長く、約200日かけて仕上げられています。

平田牧場三元豚
はじめました



春は新ジャガイモの季節です。世界中で親しまれている肉料理に不可欠な食材のひとつです。パツと頭に浮かぶのはハンバーガーとフライドポテト、肉じゃが、コロッケなど普段の食事に頻繁に食卓にあがる料理だと思えます。じゃがいもは肉を限定することなく牛肉で、豚肉で、鶏肉でも相性が抜群です。煮ても、焼いても、揚げても、蒸しても料理になるので、調理の方法も多様にあります。ジャガイモの事は詳しく説明できませんが、ジャガイモに合うお肉の事を少し紹介させていただきます。お肉と言っても今回はジャーマンポテトに使用するソーセージのご紹介です。弊社の取扱商品の中で一番ジャーマンポテトに向いているのは、特級あらびきポークウインナーです。豚肉の旨味を最大限に引き出して、塩味のバランスがよく、皮の食感が楽しめる商品です。ウインナーとじゃがいもが相まみえると非常に理想的な料理になります。規格1パック500g

本来豚肉は赤身を重視しますが、平田牧場様は逆の発想で「白身（脂）」を旨さの決め手と考えていて、その白身をいかにつけて、きめが細かく上質なものに仕上げるかを目標にしています。特長としては、肉に臭みがなく、脂はしつこくなくあっさりしているのに噛み応えがあり、心地よい甘味が舌を包み込みます。他にもトレーサビリティシステムにより、二元管理されており、全ての豚の素性が明らかで、給餌内容から育てた人物まで誰が育てたかがわかる細かなチェック体制になっています。そんな豚肉は衛生管理の行き届いた直営工場加工されています。加工の際には鮮度の維持を第一に考えて、枝肉から脱骨、整形処理を行い、使い易いブロック肉まで人の手が触れる機会を最小限に抑えた完全自動化ラインで製造しています。このように、まだまだ書ききれないほど様々な特長がある豚肉を弊社でも取扱いできることで、その先のお客様に喜んでお頂けると確信しております。是非この機会にご利用下さい。他にも平牧金華豚や、平牧純粋金華豚も視野に入れて検討中です。進展がございましたらご報告させていただきます。ブランド豚も確かに魅力的ですが、それ以上の魅力が三元交配豚にはあるとおもいます。



和牛バカより愛をこめて
 (牛肉の今後を占う)
 TPPやEPAなど、国内生産農家保護を名目に関税率でいろいろ駆け引きが続いているが、食肉業界に身を置く者として、現在の輸入ビーフ・国内ビーフの玉薄、相場高（過去最高値）を解消する効果としては、期待薄と感ずる。そもそも輸入ビーフに関しては、中国を中心としたアジア諸国のUS・オーストラリアからの輸入量の大幅な増大が最大の原因で、為替や、生体高・物流コスト・関税問題などは主要原因ではないと思う。国内ビーフに関しても繁殖農家から肥育農家への流通段階での子牛相場の高騰、後継者不足など根本的な問題解決がないと生産減少は今後も続くと思う。



以前から弊社で販売しております。コレナイ豚モハム 熟成もハムを販売強化しております。弊社オリジナルポークである、コレナイ豚は水が違う、飼料が違う、そしてのびのびと育てた豚です。その豚のモモ肉を原料に使用し、伝統的な製法にのっとり最上級のボンレスハムに仕上げました。言葉で表現すると、このモモハムしつとりとしていて、脂身のおいしさを堪能できます。肉の赤身が注目されている昨今ですが、やはり肉の旨味は脂にあると再確認できる商品になっております。使用方法も、通常のハムと同様ですが、ポリウムを出すには厚めに切ってハムステーキやサラダのトッピング等オードブルにご使用できます。在庫要相談になりますので、お問い合わせはお早めにお願致します。規格：1本約4kg 冷凍保管になります。



2020東京オリンピック決定記念
「輝き続ける日本人金メダルリスト」16号



ヘルシンキオリンピック唯一かつ戦後初のレスリングフリースタイル・バンタム級金メダリスト石井庄八さんから商品を連想しました。石井さんは大好きだった酒を断ち、たばこを断ち、からしやコーヒー等の刺激物なども避けて食事をしていたようなのです。そこで刺激があまりない体に優しいお肉＝消化の良いお肉を探してみると、蒸し鶏があったのでご紹介致します。運動をしていて減量などの体重管理をしたい方にはご存じの食材だと思いますが、サラダなどにもご使用頂けます。規格は冷凍保存で1パック500g是非ご利用下さい。



中條PB新商品紹介コーナー

弊社の新商品をご紹介します。商品名は「豚肩ロース塩漬けパブール」です。ハンガリー産の豚肩ロースを塩味のみで真空調理してあります。お客様のアレンジ次第で煮ても、焼いても、蒸してもご使用頂けます。豚肉料理のベースとして、非常に応用力のある商品です。規格：冷凍1パック約2kgです。

