

2015年7月号 NO.106

株式会社中條 東京都足立区谷中 4-4-10

TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127

http://www.nakajyo-meat.co.jp/

中條
瓦版

子供のときの夏休みは、1ヶ月半も自由な時間がありました。ラジオ体操とプールとカブトムシなど、その言葉が出るだけで懐かしく感じます。夢のような夏休みは戻ってくる事は無いのです。

食べられる国宝マンガリツツア豚のソーセージ

マンガリツツアデブレツェン
ソーセージ ホット&スパイシー

マンガリツツアデブレツェン
ソーセージ オリジナル

マンガリツツアデブレツェン
ソーセージ ガーリック



| 商品企画 | 冷凍にて配送 |
|-----------------------|--|
| 味 | ・ オリジナル ・ ガーリック ・ ホット&スパイシー |
| 1パック 1ケース 1本あたり | 315g (5本入り) 315g×30P 9.45kg 約63g |
| 産地 | ハンガリー産PICK社 |
| 特徴 | 天然豚腸使用 |

***調理方法**
 グリル：解凍後弱火で5～6分焼いて下さい。
 フライパン：解凍後中火で2.5～3分焼いて下さい。
 ポイル：解凍後80℃～90℃のお湯で3～4分茹でて下さい。
 レンジ：解凍後500wで2～3分温めて下さい。

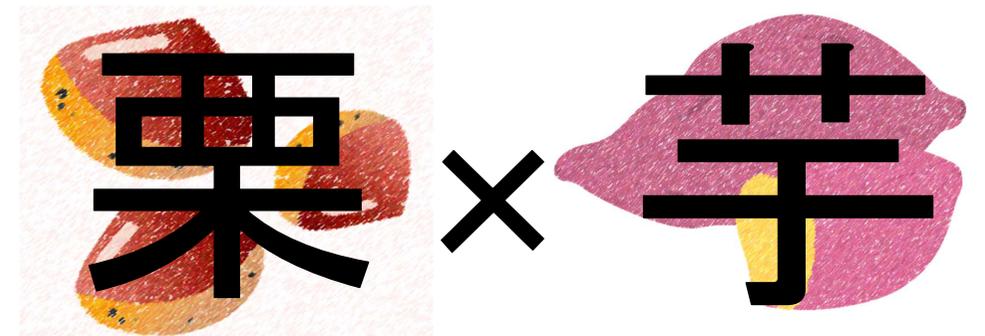
「食べられる国宝 マンガリツツア豚」
 マンガリツツア豚はハンガリー固有の希少な豚で2004年に国宝に認定された豚です。同じルーツにスペインのイベリコ豚が存在し、唯一現存する同系統と言われています。また、一般の豚肉と比較すると脂肪分が多く力強い旨みがある上、低温で溶けるため、調理しても柔らかくジューシーに仕上がります。また、コレステロールの原因となる飽和脂肪酸の含有量が少なくヘルシーで消化も良いです。他にもビタミンやミネラルを豊富に含むため栄養価も高いです。そんなマンガリツツア豚を天然羊腸で100%ポークソーセージにしました。ソーセージは3種類の味（オリジナル、ガーリック、ホット&スパイシー）をご用意しております。食感とジューシーさを兼ね備えて食べ応えもあり、お酒にも、非常に相性が良いので是非お客様にも味わって頂きたい商品です。ご希望の際は、サンプルもご用意できますので弊社担当営業にお問合せ下さい。どうぞ宜しくお願い致します。

和牛バカより 愛をこめて



和牛バカ一代
高騰するビーフ

輸入・国内問わず、鶏・豚・牛・羊と高値玉薄が続いて、先のめどが立たない状態だ。ビーフに限れば、国内生産農家の減少に歯止めがかからず、生産量の増加は期待できない。自分が考えるに、生産農家保護のための輸入関税が悪法とは言わないが、今の状況を演出していると思う。こうなれば、オースト・U.S.・カナダなどの主要国の関税全面撤廃はもちろんの事、日本のビーフ関連の商社も昔のように、リスクを追って、大量輸入し、まずは安定供給からの高値解消と、国内生産農家とのおりあいをつけるという大胆な発想でいかないと、解決はむずかしいと思う。



栗豚

スペインの北西部に位置するガリシア州で、特別に飼育された豚肉です。ガリシア地方は「グリーンスペイン」と呼ばれる程、自然豊かな土地で栗の産地として大変有名なところ。そこで飼育されて下記の条件を満たした豚のみが「栗豚」と命名できます。

栗豚の大きな特徴

- * 通常の白豚と比べ、飼育期間が長く(7ヶ月間、108kg～125kg) 生後3ヶ月より栗を1日に300g飼に与える事によって通常の白豚より50～60%以上多く霜降りが出来ます。
- * 飼育した豚全てが栗豚とは認められず、3,500頭/月の生産のうち、肉質の厳格なチェックをして出荷時に4割以上霜が入って初めて栗豚として出荷されます。それは全体の6割のみです。
- * 飼に栗を与えている為、脂に甘さが残り、イベリコ(ペジョータ)と比較しても香臭が無く、脂の苦手な方でも無理なくお召し上がれます。

いもち豚

一般の豚は飼料の50%がトウモロコシなのに比べ、いもち豚の飼料の50%が「いも」を与えています。また、飼料にビタミンEを配合しているため、細胞が壊れづらくなり、ドライフが少なく、旨みを逃がさず閉じ込めるのでジューシーな味わいを保ちます。是非一度、ご賞味下さい。

詳細は担当営業にお問い合わせ下さい。