

コンビニのおでんは、気温が下がれば下がるほど魅力を増しています。どの具にすればいいのかわからない、迷った挙句いつものメンバーになってしまいそうです。この冬はあらたな具を探したいと思います。

社蠅の名を冠した希少な鶏肉です。

※この鶏肉に社蠅の身やエキスを残すなどして販売していません。



チキンオイスター
社蠅の美味しい季節がやってきます。しかし、残念ながら弊社は食肉卸なので、社蠅は販売しておりませんのでご了承ください。代わりに、鶏肉にチキンオイスターという商品がありましたのでご紹介させていただきます。名前が付いているオイスターですが、鶏に社蠅の身や殻・エキスを試料として与えているわけでもなく、社蠅と同じ環境で飼育されているわけでもありません。下の写真にあるように見た目が非常に社蠅に似ているので、チキンオイスターになりました。フランス語では「ソクリン(Socin-Hallou)」と呼びバカはそれを残すなどして販売していません。やきとりでは「ニソリ」などと呼ばれています。このチキンオイスターはももの付け根にあるのでよく動かす部位で、一羽の鶏から、2個しかとれず、非常に希少な部位です。弾力とも肉の風味がギュッと詰まっています。非常に美味しいです。もともと一口サイズになっていて、仕込みの時間を短縮できます。

お知らせ
株式会社マガジンハウスの
anan No.1974 (15/10/07 発売)
に掲載されている、『おちこんでいるときに食べるの「肉」専門家が理由を解説』は、私達食肉業界からの視点ではなく、栄養や女性の美と言う違う面から、食肉のことを捉えていましたのでご紹介致します。気になる方は、是非 **anan No.1974** を御覧ください。

規 格	産 地	商 品 名	（規 格）
2 kg / パック	タイ王国	チキンオイスター	
保管方法			
冷凍			

調理例としては写真にあるように、チキンオイスターのオイスターソース炒めや、一口サイズなのでそのまま親子丼にもご使用頂けます。焼き鳥では、希少部位の串として提供しているようです。チキンオイスターを是非お試しください。詳細は、担当営業までお願い致します。

和牛バカより愛をこめて



和牛バカ
年末に向けて、食肉業界は、国内牛の異常な玉薄・相場高に苦労している。ここまでひどいのは過去に例がない。ホテル・レストラン業界もロイン系の手当やコストUPに、苦労していると思います。いろいろな逃げ道を探すが、他の部位（ランプ・内もも・芯玉・肩ロース）なども同じ状況だし、輸入肉にしても、相場高もあって商社の取り組みも相変わらず弱い。弊社としては、全国的なラインを使っている、ぶんどり合戦に厳しく対応して、お客様と相談して、極力、需要にこたえていきたいと思っています。

営業部石田の

イタリア・スペイン研修

～イタリア編～その①

いつも株式会社中條をご愛顧いただき誠にありがとうございます。営業部の石田と申します。この度私はイタリアパルマハム協会主催、アサヒグラント株式会社協力のもと、イタリア・スペインへ主に生ハムの研修に行っていました。

まずイタリアパルマに到着しパルマハム最大手のフェラリーニ社を訪れました。

突然ですが、私は大のサッカー好きです。

このパルマという地、生ハム以外にもサッカーの盛んな町です。私は町のあちこちで子供達がボールを蹴っている姿を想像しておりました。しかし・・・パルマはとんでもなく田舎町、ただただ草原が広がっておりサッカーをしている子供など一人も見ない事はありませんでした。そんなちょっぴり寂しい気持ちでフェラリーニ社の門をくぐりました。

