

# ちよいワルおやじのジャストミート

～ ミートキープ制度 ～



皆さんこんにちは！あつという間に年の瀬になってしまいましたね。  
 今年は肉が高くて高く、値上げ値上げでバタバタしているうちに12月になってしまったという感じです。値段は高いし、品物は揃わないし、皆様には本当に迷惑をおかけしました。毎年、足らなくなる時期、価格が高騰する時期がわかっていっているのだから、どうぞ皆様仕入れ担当の方を説得して、当社の「ミートキープ制度」をご利用ください。ご利用していただいたお客様の中には、品物が足りないということがなかったこと、はもろろん、最大で1,000円～1,500円値上がった商品を、値上がる前の値段で使えるのですから、大変喜ばれました。どんな制度かという点、例えば、ひと月10本ずつ、和牛ヒレを買っていただき、検品後お預かりし、アルコールド結後、マイナス40℃の当社冷凍庫にてお預かりするというシステムです。まさしく「ミートキープ」！勿論、余裕がない月には3本とか、逆に余裕がある月には20本とか、それはお客様の都合で結構です。勿論お預かりした商品は当社が責任を持ち、月末には毎月「在庫証明書」

## 中條瓦版

2015年12月号 NO.111  
 発行所 株式会社中條 東京都足立区 谷中4-4-10  
 TEL 03-6880-1129  
 FAX 03-6880-1127



を発行し、お届けする時にはチルドと間違えるほどの完璧な状態でお届けします。これで繁忙期の品薄も高騰も気にしないでほしいということです。逆にお預かりしている商品を当社に売っていただきたいと毎年思っています。はじめには良い時期です、どうぞ当社の「ミートキープ制度」のご利用をご検討ください。何かと忙しい年の瀬、飲みすぎには十分注意をしていただき、良い正月をお迎えください。  
 一年間本当にありがとうございました！  
 来年はもっと良い年になりますように！  
 株式会社中條 代表取締役 中條 勉

**リブアイロール ミドルグレン**

特価ステーキ、ロービー用食材  
 豪州産穀物飼育のリブアイロールです。チルフロの為、特価にて提供。歩留り良好で、解凍後すぐにステーキ、ローストビーフに使用可能です。  
 規格: 約10kg(2本)/ケース 産地:オーストラリア

**牛大腸(メキシコ産)**

穀物肥育牛の自然な味の大腸です。メキシコ産の牛大腸です。脂を綺麗に洗浄して、開いてあります。穀物肥育牛の自然な味で臭みが少ない商品です。  
 規格: 7kg/ケース 産地:メキシコ

**スイートブレッド(胸腺・シビレ)**

大売出し  
 穀物肥育牛の自然な味の胸腺です。メキシコ産の牛の胸腺です。胸腺の脂肪は綺麗に洗浄されています。フランス料理や焼肉にご利用頂けます。  
 規格: 約7kg/ケース 産地:メキシコ

師走を迎えて、事故自殺が増えてきます。弊社も社員が車に乗り営業に行き、工場で機械を使用していますが、安全第一を心がけるようにしています。急がば回れと言いますが、安全第一のように、急いでいるからこそその対応で師走を過ごします。

### アサヒグラント株式会社様 中條足立工場にてプレゼン開催



弊社取引業社のアサヒグラント様に弊社社員に向けてプレゼンをして頂きました。新商品としてイタリア産のフリットがあり、試食も兼ねながら説明をして頂きました。スペイン食材とイタリア食材の魅力や、フリット、揚げ物)に使用するパン粉が、日本とヨーロッパで違うという事も教えて頂きました。日本のパン粉は柔らかいパンを使い揚げるとサクサクとした食感がありますが、ヨーロッパのパン粉はハード系のパン粉を使い、揚げるとサクサクとした食感があります。実際に食べてみて、その食感に噛み応えのある硬さがありました。フリットの中の具も、味がしっかり入っていて、そのままでもおいしく召し上がれますが、料理として提供する場合は数種類のソースなどが添えてあれば良いと思います。他にも、イペリコペジョータのチオリソ・サルシチョン・ロモもご紹介して頂き、弊社の販売意識を強化しました。商品の詳細はパンフレットやお見積りなどで、随時ご紹介する予定です。

### 「正月は家族ですき焼き」



今年も残りあと僅かとなりました。クリスマスが過ぎ年越しを迎え、あつという間にお正月がやってきました。  
 皆、家族や友達と集まって正月行事や正月料理を食べて盛大にお祝いすることと思いませんか。  
 お正月料理と言えればおせちにお雑煮が一般的ですが、飽きてしまったらちよと豪華にすき焼きはいかがでしょう？  
 すき焼きの本来の作り方は鍋を熱して牛脂を溶かしそこへ牛肉、ネギを入れて焼いた後に割り下を入れます。煮立ったら春菊、白滝、豆腐、しいたけなどの他の具材を入れて煮ます。味付けは醤油、砂糖が基本で、卵を溶いたものをつけて食べるのが一般的です。是非今年も家族揃って中條の美味しいお肉ですき焼きを楽しんでください、それでは良いお正月を。

### 営業部石田のイタリア・スペイン研修～イタリア編～その③

そしてレンネットと呼ばれる仔牛の第4胃から作られる凝固剤を加え56℃まで加熱し、スピ/という大きなマドラーで混ぜ分離させる。粉碎後56℃をキープしたまま45分間寝かせる。そこで溜まった固形分を職人がヘラで上手に剥かし布を使い水中に吊るす。  
 約90kgある塊を2つにカットし、大きな麻布で丸くまとめて寝かせる。この工程は目分量で行い、簡単そうに見えるがかなり熟練した職人の技が光っておりました。  
 この時に出来るホエー(固めた後にチーズとは別に残る白い液体、ヨーグルトの上にある液体と同じ)は、翌日製造分のペーハー調整の為に使用される他、固体粉末にして豚のエサに使用されておられます。(日本でもチーズ製造の盛んな北海道十勝を中心にブランド化されているホエー豚の事を思い出されます。)  
 またフェラーリーニ社では、このホエーを製造ラインの全ての洗浄に使用しているそうです。使用理由は、ホエーはとて毛匂いを吸収しやすい為、洗剤などは一切使用せずホエーと水のみで行っているそうです。  
 落ち着いた固形物は40℃ほどのぬるま湯で洗われ、布にくるんだまま丸い型にはめられます。