2015年11月号 NO.110
株式会社中條 東京都足立区谷中 4-4-10
TEL03-6880-1129（イチ） FAX03-6880-1127
http://www.nakajyo-meat.co.jp/

中條瓦版

クリスマスイルミネーションが次々と始まっています。都内でも、地方でも非常に魅力的な冬の風物詩となっています。カップルでも、友達でも、家族でも蛾のようにあの光に集まっています。

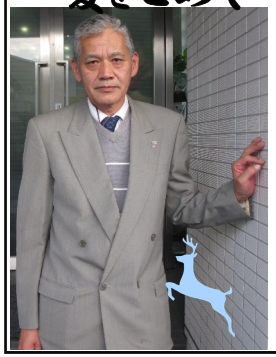
クリスマスはローストビーフよりローストターキーよりフライドチキンよりも

ローストチキンの消費量が多いんです。

クリスマスは、毎年同じ料理なんてことありませんか?実は、クリスマスに食べる肉料理はフライドチキンよりローストチキンが多いなんて話もあります。そこで、今回ご紹介したいのは、ローストチキンではなく、ローストチキンにご使用いただける国産の鶏のひな丸です。いまさら、鶏のヒナ丸なんて、と思われますが使い勝手の良い万能な食材の一つとして紹介します。ローストチキンにしても、オーブンやグリルで焼いたり、串に刺して炙ったり、専用ロースタで焼いたりと様々です。さらに、中に詰めものをする場合も、様々な材料が使えます。ローストチキンはフライドチキンよりもカロリーが少なく、健康的と言える部分もあるとおもいますが、ホントはフライドチキンのあの揚げたジューシーさが編集部員は大好きです。話がそれてしまったので、元に戻しますが、鶏のヒナ丸は、ローストチキン以外にも、サムゲタンや、そのまま煮込み料理などにもご利用いただけます。昨今の調理は効率化が進んでいるので、骨付き肉は、処理するのには手間はかかり嫌煙されますが、ご存知の通り、出来上がりの料理は正肉よりおいしく仕上がります。それは、もともと肉に旨味がある上に、骨の旨味もプラスされておいしさはアップするからです。骨付き肉はTボーンステーキやスペアリブだけではないのです。鶏のヒナ丸も優秀な骨付き肉のメンバーだということを忘れないで下さい。弊社では、クリスマスだけでは無く、通年取り扱っておりますが、種類は非常に豊富なので、是非お問い合わせ下さい。

①鶏ひな丸 産地：国産
規格：約 1.2 kg／羽
保存方法：チルド
輸入品のひな丸もございます。
②グリラー 産地：ブラジル
規格：約 1 kg/羽・約 1.2 kg/羽
保存方法：冷凍
③ゲームヘン 産地：アメリカ
保存方法：冷凍
④コクレ 産地：フランス
保存方法：冷凍

和牛バカより愛をこめて



株式会社中條 常務取締役 水野隆生

和牛バカ 二代（師走に向けて）

食肉の王様である牛肉相場が異常すぎて、ただ、あきれるばかりである。何十年に一度の高値だと、数ヶ月前から、記事にしているが、ホルス・交雑・和牛相場が今後このまま推移したらこわいよね。

TPPの関税とか、為替の影響など、どうでもいいから、早くUS・オーストビーフを商社が強気にどんどん輸入し、国内牛の負担を軽くする以外、早急な異常相場解消は望めない。

Copyright(C) NAKAJYO Co.,Ltd All rights reserved.

衛生講習会開催〈冬にそなえて〉

毎年毎年、冬場に騒がれる食中毒はノロウイルスです。年間で食中毒患者が増えるのも、冬場です。そこで、今回中條足立工場では、講師を迎えて衛生講習会を行いました。冬はウイルス性の食中毒が多く、感染力も強いので注意が必要です。食中毒菌の生育や増加は、『栄養』『水分』『温度』の3要素で成り立っています。家庭では少人数なので、予防の仕方や、原因の特定がしやすいのですが、企業などの不特定多数の人が出入りする場所では、食中毒予防の周知徹底や、習慣としての手洗いなどが重要になります。一人でもその意識が欠けていると、企業のなどでは食中毒リスクが高まり、最悪のケースでは、経済活動の停止や、食品の廃棄など、負担は全体に影響してしまいます。食中毒予防することは、個人でも企業でも、行政でも関係なく重要なリスク回避方法なので、是非一人ひとりが意識をして行うことが必要です。今回は、実際に汚物の処理方法や手洗いを、擬似の汚物や手の汚れを確認し、自分たちで処理をすることで、身を持って体験できたことは非常に勉強になりました。「私は大丈夫」「僕の会社は大丈夫」といった油断をしないで、難しいことをするわけではなく、食中毒菌を「つけない」「増やさない」「殺菌する」を全員で行い、冬場も家族・会社・自分を食中毒から守りましょう。中條は、商品の品質だけではなく衛生面でもお客様に安心して頂きたいと思い、今後も継続的に衛生講習会を行います。

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の 健康管理
- ○普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- ○症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- ○症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの 手洗い
- ○洗うタイミングは、
  - ◎トイレに行ったあと
  - ◎調理施設に入る前
  - ◎料理の盛付けの前
  - ◎次の調理作業に入る前
- ○汚れの残りやすいところをていねいに
  - ◎指先、指の間、爪の間
  - ◎親指の周り
  - ◎手首、手の甲

調理器具の 消毒
- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

営業部石田のイタリア・スペイン研修

～イタリア編～その②

フェラリーニ社は古くからこのパルマで生ハム・サラミ・パルミジャーノレジャーノチーズ・バルサミコ・ワインの製造をしている会社です。

まず私達はパルミジャーノチーズ工場へ案内されました。

工場内はとても広く、大きな釜が 30 個配置されていることに圧倒されました。私は食肉には慣れ親しんでおりますが、パルミジャーノチーズというのは初めてで新鮮な気持ちで勉強する事ができました。ご存知の方も沢山いらっしゃるかと思いますがパルミジャーノチーズの作業工程をご紹介致します。

パルミジャーノチーズは、ホルスタインとジャージー牛の乳を混ぜたものを使用しています。牛はパルマで産まれた牛のみで、飼料も指定された物のみを与え添加物・遺伝子組み換え等を一切使用しておりません。しっかりとした管理をする為にフェラリーニ社は牛の農場も所有しており、『チーズは牛を育てるところから始まる』と言っておりました。

このミルクを規定により、朝絞りの牛乳と同量に前日夕絞りの牛乳を一晩寝かせ脂肪分と分離させ、溜まった固形分を混ぜ合わせます。 このブレンドしたミルクは 30 個並ぶ一釜／1,100ℓもの銅釜で 33℃まで加熱される。銅釜は加熱し過ぎず、温度を均一に保つ為に伝統的に使用されているそうです。

FERRARINI

③につづく

Copyright(C) NAKAJYO Co.,Ltd All rights reserved.