

油・米・油・肉・油・野菜・油すべて**油**につつまれて

大麦とパプリカのフリット
 オルツォ（大麦）とパプリカを合わせターメリックで香り付けしています。
 規格 1kg×5p/cs p/平均入数 37 個前後



花ズッキーニのフリット（加熱済み）
 ズッキーニの花にアンチョビとモッツアレラを詰めてフリットにしています。
 規格 2.5kg×2p/cs p/平均入数 48 個前後(季節により変動有)



白身魚とオリーブのフリット
 種を抜いたオリーブに白身魚を詰めた。アスコラーナの魚バージョン。
 規格 1kg×5p/cs p/平均入数 53 個前後



ナスとトマトのフリット
パルミジャーナ風
 ナス・トマト・パプリカ・パルミジャーナチーズを使用した伝統料理であるパルミジャーナをフリットに。
 規格 1kg×5p/cs pk/平均入数 36 個前後

アランチーニ（ライスコロッケ）
 米・トマト・マッシュルーム・モッツアレラチーズを使用したスタンダードなアランチーニです。
 規格 1kg×5p/cs p/平均入数 39 個前後



お知らせ～油不足のお客様へ～

右の写真は昨年弊社で取り扱い始めたフリットです。この商品はイタリアのFioravanti社が製造しているもので、イタリアの代表的な伝統料理のおいしさを、いつでも楽しめるようにすることを目指しているそうです。揚げ物の中でも、フリットの知名度は、天ぷらより国際的に認知されていると思われ、食感も天ぷらのようにサクサクの衣ではなく、ザクザクと心地よい硬さで噛むと油がジュワツとしみ出します。

バリエーションもあるので、是非この機会にイタリア製のフリットで油の補給をお願いします。

それぞれの具材にあったお客様のお好みで様々なソースを添えて、さらに味に変化をつけられるのでお楽しみ下さい。

- 注意事項**
- ・解凍せずに冷凍のまま調理してください。
 - ・加熱油のひまわり油はメーカー推奨です。
 - ・ズッキーニのサイズは季節で変動するため、数量も変動があります。

まずは黒毛和牛ヒレ肉です。肉の王様として君臨し、その美味しさは日本のみならず、世界的にも最高級最上級の扱いを受けています。そのヒレ肉は買う側売る側、それを召し上がる方にもそれぞれ好みがありますので、焼き方などは明言致しません。ただ、美味しく食べて頂ければ充分です。そして、変わり種のステーキ肉としては、オイスターブレッド（ミズジ）です。大手チェーンレストランなどでも、ステーキとして提供されたお肉です。1頭の牛から僅かしか取れないので、非常に希少な部位として扱われ肉の味と食感を楽しめるお肉です。チョコレートに勝るとも劣らない魅力的なお肉は弊社で取り扱いがございまして、パレンティンメニューを決める際には是非、中條までご連絡下さい。

ステーキ

OPEN 情報(ビストロヴァンスフ29)

常磐線三河島駅近くにお肉をテーマにビストロの情報です。
 【当店は”お肉とワインをおいしく召し上がっていただきたい”をモットーとしたビストロでございます。オーナーのこだわり溢れる店内で、ゆったりとした楽しい美味しい時間をお過ごしくださいませ。皆様のご来店をスタッフ一同、心よりお待ちしております。】～ビストロ ヴァンスフ 29 ホームページより引用～
 店名: ビストロ ヴァンスフ29
 住所: 東京都 荒川区東日暮里 6-3-1
 常磐線三河島駅より徒歩1分 [TEL.03-6806-5254](http://tel03-6806-5254)
 お近くへお越しの際は、是非ご利用下さい。美味しいお肉とワインをご用意してスタッフ一同、心よりお待ちしております。

社員研修のお知らせ

誠に勝手ながら、社員研修実施のため、下記の日程にて休業とさせていただきます。
 2月15日(月)※2月16日(火)から通常営業致します。
 各お得意様にはご迷惑をお掛けいたしますが、何卒ご理解の程お願い申し上げます。



和牛バカ一代
 「新年を向かえて」
 年が開けて、毎年恒例のお客様への挨拶回りに出掛けました。ホテル・レストラン様100ヶ所位回りますが、懐かしい人と会える楽しみや、世の中の動きや情報なども得られて、大変有意義でした。
 今年も、対ホテル・レストラン様の方々、弊社との交流の一環であるブッチャッププロジェクトを数多く催し、牧場見学・工場見学・P B商品のプレゼンなど、勉強会も開き、お互いにキッチリと取り組んだ商売が出来ることを望んでいます。
 今年も宜しくお願致します。
 【株式会社中條 常務取締役 水野隆生】
和牛バカ一代 愛をこめて

寒い冬に体を温めるには、お肉を食べてください。

東京も今冬まだ中ですが、そんな寒い時には体を温めてくれる物が食べたくなります。一般的に食肉全般は体を温めると言われていますが、食肉だけで分類すると羊肉などの赤身のお肉は体を温めると言われ寒い地域の北海道などではマトンやラムなどの羊肉が食べられているので、自然と体を温める食材を選んでいることがわかります。他にも、牛肉や鶏肉は体を温める食材と言われています。そこで一つの疑問が浮かび上がるといいます。なんで、豚肉だけ体を温める食材に入らないのかと言われると豚肉は食肉の中では体を冷やすと言われ、沖縄や鹿児島などの温かい地域で食べられているのは熱い体を冷やす効果があるからと言う話もあります。食品や食材には良い部分・悪い部分に関して新聞やインターネットなどで様々な意見がありますが、一番重要なのは自分で確かめて見る必要があると思います。編集部も、情報に躍らされることなく自分自身で可能なかぎり調べて試してみたいと思います。