

American dog & Hot dog

特に春とか夏とか季節の限定はないのですが、ハンバーガーについてジャンクフードの代表で有名なアメリカンドッグ・ホットドッグを今回特集します。ジャンクフードと言われていますが、子供からお年寄りまで幅広く愛されていてお出かけの際によく召し上がる方も多いと思われます。そんな、アメリカンドッグとホットドッグに使用されるソーセージをご紹介します。

アメリカンドッグよりアメリカンな食べ物ホットドッグは、大ぶりのソーセージにマスタード・ケチャップ・ピクルス・オニオン・チーズ・チリソースなど様々な食材と合わせれば想像するだけでおいしそうです。そんな、ホットドッグのメインはソーセージなのと言うまでもありません。そして弊社にはホットドッグウインナー45gと言う商品があります。天然羊腸を使用しパリッと感があります。長さも通常のウインナーの 2 倍あります。ホットドッグだけでなく BBQ やイベントにご利用頂ける商品です。商品名: ホットドッグウインナー45g 規格:1kg/pc(1本当たり45g) 産地:中国 保存方法:-18℃以下

アメリカンドッグは和製英語の名前がついた食べ物です。本当の名前はコーンドッグと言います。魚肉ソーセージが通常使用されますが、実は豚肉のソーセージを使用し、粉も日本ではホットケーキミックスや小麦粉を使っていますが、アメリカではコーンミール（とうもろこし粉）を使用しています。中條では、アメリカンドッグの芯ともいえるソーセージをご紹介します。商品名: ホットドッグウインナー45g 規格:1kg/pc(1本当たり45g) 産地:中国 保存方法:-18℃以下





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】

和牛バカ一代

塞本は縁り返し縁り返し

仕事でも勉強でもスポーツでも、大事なものは基本です。基本が出来てこそその応用なので、今回は食肉の基本に関する情報を水野の資料から転記します。

①国内牛肉

基本的に、和牛、交雑、乳牛（ホルスタイン）に分かれる。

和牛 ●和牛は四種類に分かれる。

- I 黒毛和種 85% II 褐毛和種 5%
- III 短角和種 5% IV 無角和種 5%

●産地 黒毛和牛の代表的な産地

- I 松阪牛（三重県） II 神戸牛（兵庫県）
- III 近江牛（滋賀県） IV 前沢牛（岩手県）

※その他に、全国的に流通している県産牛として、宮崎牛、佐賀牛、仙台南宮城、常陸牛茨城、山形牛等が大量生産されている。ほとんど全国流通されない少量生産の和牛として、飛騨牛（岐阜）、豊後牛（大分）、村上牛（新潟）、能登牛（石川）、大田原牛（栃木）、山形牛（米沢牛）、有名である。

2016年4月 NO.115 中 條 瓦 版 <http://www.nakajyo-meat.co.jp/>

中條新入社員紹介

春を向かえ、弊社にも新しい仲間が加わりました。今回は総務部に女性 1 名入社しました。

＊名前 板垣 初奈

＊生年月日 1992年6月7日

＊趣味 特技・資格 野球観戦

＊社内での役割 事務

＊社内で自分が出来ること

足を引っ張らないよう営業さんのサポートまわりに目を配ることを心がける

＊お客様の為に

自分が出来ること

お客様にご迷惑をかけるまいようミスなく伝票作成をし、たくさんの方々に中條のお肉を食べる元気に笑顔になって頂きたいです。

営業部石田のイタリア・スペイン研修 ～最終編～

まずパルマハムの原料となる豚モモを、手作業で血抜きと骨混入のチェック、その際に開始日付・衛生局番号・バッチNO、を示す焼印を押印する。

その後プレス（血抜きマッサージ）、ソルティング（手作業での粗塩すり）これを2回繰り返し、5日間冷却。ベルトコンベアに乗せてマッサージと塩漬をした後、紐をつけてぶら下げ 0～2℃のクーラールームで塩浸透の為、20日ほど静置し、菌繁殖の一番多い股関節骨周辺の肉をトリミングし、2～4℃にて60日静置。その後ぬるま湯で塩を洗浄し3日間かけて乾燥させる。そして熟成庫にて熟成させる。

パルマは 12 ヶ月熟成した時点でパルマハム協会がチェックして合格したもののみが、パルマプロシユートの証明となる王冠マークを焼印されます。

今回の研修で私は日本では決して経験することのない体験・感動をいたしました。現場のスタッフがそれぞれ受け持っている仕事にプライドを持ち、かなりの職人気質であると感じました。私も今回の研修で経験したことを活かし今後も皆様に安心していただける食肉卸のプロとして歩んで行きたいと思います。

中條ゴルフコンペ開催

3月某日都内を抜け出し他県にて、総勢20名以上で中條ゴルフコンペが開催されました。まずは順位の発表ですが、上位3名はこのようになりました。

- 1位: 竜太氏 (株式会社 中條)
- 2位: 吉田氏 (株式会社 中條)
- 3位: 高林氏 (株式会社 志方ミートセンター)

順位によっては次回の幹事になるなどの特典が付与されます。今回のゴルフコンペで通算二十九(内)回目の開催だったようで、中條では記念大会となりました。次回も、社内社外の枠組みを超えて第三十回を目指し打ち上げに行くと、道具を新調する人などがあると思います。それぞれのやり方でゴルフを楽しめれば一番いいと思います。運動をする前は当たり前のことですが、怪我などをしないように十分な準備運動をお願いします。


