

2016年3月 NO.114

発行所 株式会社中條足立工場
東京都足立区谷中 4-4-10
TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127

中條瓦版

花粉症のつらい季節になりました。乳酸菌が良い甜茶が良いなど様々な商品が販売されていますが、実際に効果があるかどうかは疑問です。編集部員は花粉症ではないのですが、毎年花粉対応商品を買って試したりしています。

弊社では、国産の牛タンはもろろん輸入の牛タン(皮付き・皮無し)をご用意しております。牛タンにも、部位があり、その部位によって使用方法が変わります。部位は全部で四つに分かれタン先・タン中・クラウンカット・タン元・タン下(タンルート)があります。牛タンの先の部分タン先は、固い部位で白いが強いので、野菜などと一緒に煮込みシチューなどに適しています。牛タンの真ん中の部分はクラウンカットと呼ばれ、柔らかさ・肉汁などが程よい部位で、牛タン焼きに使用されます。そして、牛タンの根元の部分はタン元です。上タンなどとも呼ばれタンの中なかで最も柔らかく食べられます。肉を食へ慣れている人でも、タン元は欲しがる部位です。タン下は自分の舌を見ればわかりますが、筋張っている部分です。焼き肉などには向いていませんが、その弾力を活かして挽肉にし、牛タンハンバーグなどに利用頂けます。実際に調べてみると牛タンは牛タンなのですが非常に奥の深い食材だと感じました。是非、牛タンを正しく使用の際には、是非中條までご連絡下さい。



牛タン「春の健康と美容に」

季節の変わり目には是非ご利用頂きたい商品がありますのでご紹介致します。それは牛タンです。有名なのは仙台的な牛タン焼きや焼き肉でのタン塩などが一般的な召し上がり方です。そんな牛タンには、様々な健康効果・美容効果を説明させて頂きたく思いますので、お付き合下さい。まず牛タンに多く含まれるたんぱく質・脂質・ビタミンBがあり、特にビタミンBは牛タンの脂肪をエネルギーに変えてくれるので、脂肪が多いからと気にする方にも脂質を他の肉に比べて多めに摂取しても、脂質が身体につきにくいという特長もあります。また、牛タンからも良質なタンパク質をたくさん摂取できるので、筋肉・内臓・髪・爪などを健康的に保つことが出来ます。他にも健康に良い点としては、サロインなどに比べるとカロリーはなんと約2分の1、約脂質は2分の1と矛盾してしましますが、ジェリーシーなどのヘルシーという焼き肉の最初だけに食するにはもったいないです。

和牛バカ一代

「フリーデックスに思う」
毎年、幕張メッセで3月にフリーデックス(世界の食の祭典)が行われる。ここ4〜5年は参加していない。以前は、日本の名だたる商社大手・ハムソーメーカーなどが大きくブースを構え、商談も盛んで、意気込みが感じられた。客層も、会社関係の人間で占められていて活気があった。最近では日本のメーカーの撤退が相次ぎ、ブースを見てもUS・オージー系は小規模になり、ヨーロッパワイン、日本酒コーナー、アジア系(中国・韓国・台湾)のブースが増え、一般客がやたらに増えてビジネスとしての価値観が薄れてきたように思う。日本で開催される食の祭典なので、昔のように日本のメーカーも損得勘定抜きで出店し活気がある催しにしてもらいたいと思う。
そう感じるのは自分だけなのかな。
【株式会社中條 常務取締役 水野隆生】

夏に向けての社内商品提案会開催
3月半ばに、足立工場にてカーテン商品の提案会を計2日間開催いたしました。社員全員からのアイデアを実際に商品化するためにサンプルを作成し、見て触って食べ比べ採点をし合格基準に添えばパンフレットや規格書を作成し、お客様に販売出来る商品となります。今回もたくさんのお客様から商品が出て、今更中條では販売しなかった商品など、何十種類もの提案がありました。最近弊社のひとつのテーマとして、女性からの視線というものを重要視しています。今回も、女性社員からも多数の提案商品があり男性とはまた違う感性がありました。普段社内など商品を紹介しなれてきた男性社員も女性を目的にしてプレゼンをする人や緊張していたようにも感じられました。
現段階では、まだ結果が出ていないのでハッキリとしたことは不明ですが、確定次第一報告したいと思います。

- ### 頭の体操コーナー 駅名を讀
- Q1 備中高梁 駅
 - Q2 指宿 駅
 - Q3 木次 駅
 - Q4 播磨赤穂 駅
 - Q5 郡家 駅
 - Q6 伯耆大山 駅
 - Q7 粟生 駅
 - Q8 出馬 駅
 - Q9 冷水浦 駅
 - Q10 長万部 駅
 - Q11 放出 駅
 - Q12 黄檗 駅
 - Q13 新所原 駅
 - Q14 五十猛 駅
 - Q15 刑部 駅
- 何個読めましたか?
全問正解した方や10個以上正解した方、1個もわからなかった方も特典のご用意はありません。ご無礼をお許しください。正解はオモテ面の和牛バカの下にございます。

営業部石田のイタリア・スペイン研修

～イタリア編～その④

形が整ったチーズは型から外され21日間塩水につけられる。この目的は脱水作用と殺菌・味付け・保存料を兼ねているそうです。その後6時間乾燥ルームに入れられ、この時に協会から配布される一個ずつのチーズの情報が確認できるQRコードを貼り付ける。
熟成庫に移されたチーズは12ヶ月後に協会員が鑑定して合格すれば焼印を押される。合格したものはパルミジャーノレジャーノチーズとして晴れて販売が可能となり、中にはさらに熟成を重ねるものもある。
この熟成庫には訪問時には約3万個のチーズがビルのように立ち並び、圧巻の一言でした。最後に熟成庫にてパルミジャーノチーズ新品一個を解体して試食させていただきました。それは香り高く、とても濃厚なもので感激しました。
伝統をしっかり受け継ぎいくつもの工程を経て合格したパルミジャーノチーズは他のチーズと差別化できる商品だと強く感じました。
☆次回はフロシュートの作り方をご紹介いたします!

社員研修のご報告

弊社では2月13～15日の日程にて鹿児島で毎年恒例の社員研修を行いましたのでご報告させていただきます。天候には恵まれなかったのですが、鹿児島という地域を肌で感じ、舌で感じられた研修となりました。

誰でも知っている西郷さんの銅像を見て、霧島神社を参拝し、鹿児島で最初の食事は霧の中で食べました。その後、ホテルに着いたら目の前が桜島で、宴会では黒豚と羊焼酎などの特産品に舌鼓。鹿児島島の繁華街天文館で冬なのに白くまを食べた人、指宿に行つて砂風呂に入って毒を抜いてきた人などで過ごしたようです。今回も無事に研修を行えたのは、各お取引様のおかげです。お礼申し上げます。