



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

編集部は今年の夏に、東北へ旅行に行く予定です。前回は西日本方面だったので、今回は北に向かう事にしました。電車で5~7日ぶらぶらとだけです。唯一決めていることは、一人で準備から旅行の後片付けまで全部することだけです。

東京ベイコートクラブビジネスパートナーアワード受賞

5月に弊社得意先様の東京ベイコート倶楽部様にてビジネスパートナー大感謝祭 2016 に参加しました。その中でビジネスパートナーアワードに弊社が選ばれ、盾(写真左)を頂きました。この盾に恥じぬようにこれからも社長をはじめ社員一同、皆様可愛される肉屋として食肉業界だけではなく社会に貢献出来るように成長します。



ちよいとフルおやじのジャストミート【祭】

皆さんこんにちは。爽やかな季節になってきましたね。この頃になると、下町もお祭りの季節になります。例年は元三島神社の祭りの一週間後が浅草の三社祭りなのですが、今年は伊勢志摩サミットの影響で三社祭りが一週間前倒しになり、我々の町会の元三島神社の祭りと重なってしまおう大ピンチ！各氏子町会会は神輿が上げられるかてんやわんやの大騒ぎ！そんな地元のピンチを救おうと、中條の社員約60人が駆けつけ新緑の中、御神輿を担ぎにやってきました。はじめはピンチを救う為という気持ちでしたが、町会の方々の暖かい下町の人情に触れ、何か大切なものを教えていただいたような気がします。もちろん初めて神輿を担ぐ者もいて、とても上手な担ぎ手ではなかったけれども、仕事とはまた違った充実感を味わい、みんなすこすこよい笑顔をしていましたし来年も是非担当したいと思います。

普段なかなか味わえない下町の料と情緒を味わって、とても良い一日を過ごせ、絆も深まったと思います。これもたくさんさんの東国宮里三丁日本町会の皆様のおかげと感謝いたします。ありがとうございます。P.S. お宮様でもし担いで見たいなど、お思いの方は、お電話にてご連絡くださいねー

株式会社中條 代表取締役 中條 勉



アメリカンドッグ~前号の引き続き~

前回は、アメリカンドッグに使用されるソーセージをご紹介しましたが、今回はアメリカンドッグそのままになります。ふんわりした口どけいい衣がソーセージを包み込み、その形も愛される要因です。『丸い』『小さい』『柔らかい』の3要素は人間が攻撃を加えようとしなものの性質です。アメリカンドッグもこの3要素を備えているので、平和の象徴は言い過ぎかもしれませんが、アメリカンドッグを食べて和やかに過ごして頂ければ幸いです。

商品名:アメリカンドッグ
規格:75g×40本/ケース
産地:国内製造

和牛バカ一代

運化と退化

四十数年前、肉屋に入った頃の話です。

- ・電子秤はなく秤杆
- ・電卓もなくそろばん
- ・伝票なども全て手書き

今から思うと、大変な時代だと思うことが多いが、だからこそ培った事がある。学歴は無いが、暗算や記憶力、文字を丁寧に書くなど、商売において役立つ事も多い気がする。

最近、大卒の人がよく食肉業界に入っていますが、文字が乱雑だったり簡単な暗算が出来なかったりと、これもスマートフォンやパソコンなどのその他のいろ、機械の進化の影響があるのかなと感じました。

基本的な事は便利な道具に頼らず、自力訓練した方が先々役に立つと思います。

【株式会社中條 常務取締役 水野隆生】

和牛バカより愛をこめて

国産牛リブフィンガー

(ゲタ・中落ちカルビ)

アメリカビーフのリブフィンガー、イベリコ豚のリブフィンガーなど弊社でもリブフィンガーは取り扱ってききましたが、今回のリブフィンガーは国産牛のリブフィンガーです。ご存知の通りあばら骨とあばら骨の間にある部位で旨味に関しては、人気部位のヒレやサーロインなどとは違う旨味の部位です。国産牛ならではの脂身の旨味と赤身の旨味が重なっていて、普通のカルビに比べて食べごたえがありジューシーさを楽しめる希少性のある部位です。使用方法も様々で、カルビカットして焼肉用でもいいのですが、サイコロ状にカットしてステーキとしてもご利用頂けます。