2016年8月

2016年8月

NO. 1 19

うだとか、細か と思う。例えば肩につ

今回はしあわせ絆牛のモモ肩を解体していく

部位の名称がどうだとか、

株式会社中條足立工場 u Try 東京都足立区谷中 4-4-10

会の主旨です。

○覚えて欲しい

夏の終わりは寂しさがあります。あれだけかき氷を食べ、冷た い飲み物を飲んだのに今はそれほど体が欲していません。ク ーラーをあれほど最低温度にしていたのに、今は少し寒い時 もあります。夏とお別れしたら、食欲の秋を快く迎えたいです。

TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127 う名称なのだろうという流れで覚えていかな の Š

和 内勉強会) 力

変色を防ぐ

の流出

る

代

|次問屋 二次問屋と技術面での仕事が分 今日行う国内牛のモモ ってきたヒレ、 ・肩の身おろしな

どを感覚的に自分のものにしてほし おこなう骨抜き作業は覚える必要はないが、 必要な事だと思うし、必ず役立つ事だと思う。 体験する事はこれ は我々二次問屋としては必要ない技術だと思う。 の枝肉の構造や部位を知り、骨抜きを間近に トなどを扱うとき、また営業面においても ・購買の方々を相手にするとき、 から食肉業界に関わる者とし お

入肉との関連がど してもらうと良い ストラ



*当日の資料を基 部位を覚えるのも大切だが 【株式会社中條 常務取締役 に作成いたしま どこの正肉の位置 の入り方など興 基本は部位の スジの付き具 スジ引

今回の勉強会の感想・意見を箇条書きにて発表させて頂きます。(アンケートの中から抜粋しました。)

- ・牛肉の骨抜きや、各部位のパーツの場所は分かっているつもりでも実際に目の前で見せてもらうと、改めて勉強になりました。
- ・ナイフ捌きがとてもスムーズで見事でしたし、各部位の調理例解説が分かりやすく、面白く今後の営業トークに多いに使わせても らいます。
- ・正直、牛の構造が分からないとこの様に骨を抜く事が出来ないので、一回見ただけでは分からないと思いますが少しでも生の豚 や牛を見れ、部位を確認出来た事は良かったと思います。
- ・肉を捌ける様になるのに何年もかかる理由が分かった。もう少し細かい部位も機会があれば見たいです。ドリップが出るのを防い だり鮮度を保つ為にスジを肉に付けるなどの現場でしか聞けないようなことも聞けて勉強になりました。
- ・一頭から内モモ・シンタマ・とうがらし・外モモ・肩三角の部位にわけてもらい骨の入り方がとても難しいことが分かって勉強になりま した。
- ・なかなか見る事のできない骨抜実演を間近で見る事ができ改めて貴重な勉強になったと思いました。

2016年夏おすすめ商品 【スモークターキードラメッティ】 8月も後半戦です。まだまだ夏は終わりません。夏の最後のBBQやイベントに大 活躍する商品のご案内致します。スモークターキードラメッティです。 この商品は、スモーク済みでポイル済みなので火入してあります。解凍後、温めるだ けで召し上がれますので使いやすさは抜群です。肉離れもよ く、ポリュームもあります。そして、味もさることながら 健康面でもターキーは高タンパク・低脂肪で鶏のササミを 上回る栄養価があります。しかし、日本人の場合味に 関しては好き嫌いがあるので、そのご判断はせひ お試しして頂きたいと思います。 規格・150-250g/本 10 本/p

産地・

保存・冷凍

毎年恒例の



時代、ティサ川に隣接していたピッ

0年以上まえから生息



【近藤(堅)のハンガリ 博物館では、ピック社を代表するサラミ、 弊社仕入部の近藤がハンガリーでの研修の報告です 遡ること」 /7(火)・ピック博物館 紀行 ウインタ