

『アメリカンビーフの底力』ブラックアングスビーフ

弊社にて、Made In USA のビーフを新たに仕入れました。米国産ハラール認定、日本人による枝肉の選別をし、どなたにも安心して食べて頂ける、健康的なアングスビーフです。アメリカの畜産家と日本人の協同で作っています。

～アメリカ産トリプルJビーフのこだわり～

優れた品質の
アングスビーフ

牛は自社農場及
び契約農場から

日本人による選別
でより良い品質

日本人の指導による
安定した規格作り

「これから」を考
えたハラール認定

生産者が愛情と情熱を注ぎ、食べることで幸せな気持ちになれる、元気になる食品を皆様へお届けします。
 このビーフはアメリカミネソタ州の大自然、澄んだ空気、キレイな水、恵まれた環境の中で肥育されています。冬には-20度にもなる厳しい自然環境が上質な牛肉を生み出しています。飼料は主にコーンを中心とした独自の配合飼料が与えられ、日本人好みのやわらかく、旨味のある牛肉に仕上がっています。畜種は安定した、品質・肉質のアングスで選別はCAB基準に準拠しています。加工工場では、全頭ハラール向けのプロダクトで屠畜し、HACCPシステムによる徹底した品質管理に加え、第三者機関にて細菌検査を行うなどの衛生管理に最新の注意が払われています。他にも日本人による定期的な指導により衛生面に加え企画面でも安心した質の高い日本向けの規格作りを実現しており、肉質、歩留りは米国農務省によるチェックに加え、日本人スタッフによる枝肉選別により日本市場に合う肉質、品質を選別しております。選別基準は1・肉色 2・きめ、しまり 3・肉付き、肉厚の3点を重点に置いて行っています。このように様々な厳しい基準などをクリアした食肉ですので、弊社としても自信をもってお客様にお勧め出来る商品となっております。詳細は是非担当営業マンにお問い合わせ下さい。お問い合わせお待ちしております。
 中條のお勧めビーフを是非この夏にご活用下さい。オーストラリアとの違いは明確です。




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】

品名
ラム仔羊
ホゲツト(中羊)
マトン(親羊)

肥育期間
1年未満
1年～2年
2年以上

永久歯の数
0本
2本
下あご8本

※羊の歯は、上あご8本、下あご8本の16本である。ホゲツトの位置付があるのはオーストラリアだけで、他の国はラム、マトンの2種類である。

和牛バカより愛をこめて

【輸入羊肉】

我が国は羊の95%をオーストラリア産をニュージーランドから輸入している。
 国内生産は1%にすぎない。
 ●オーストラリアの羊について
 世界の羊の品種は3千種以上。オーストラリアの羊のほとんどは、メリノ種、ボーダー・レスター種、ドーセット種、サフォーク種の4種類である。(メリノ種が95%を占める)オーストラリアの羊はこの4種類の三元交配で生産されている。※メリノ種は基本的に羊毛を取るための羊である。

●種類
 肥育期間と永久歯の数により分類される。

2016年7月 NO.118 中條 瓦版 http://www.nakajyo-meat.co.jp/

中條夏のおすすめ商品【コールドポークの和風マリネ】

整形処理した、ボックスを使用してヘルシーなコールドポークを作りました。コショウをアクセントにして胡麻を隠し味に特性の和風ドレッシングでマリネしました。スライスされているので、夏場向きの冷たいままでおいしく食べられる一品です。お酒（ビール等）と相性も抜群です。パプリカの赤が入っているので、写真のようにレタスやパセリなどの緑を加えて頂ければ、彩りも良く目でも美味しく頂ける商品となっております。

商品名	コールドポークの和風マリネ
商品規格・サイズ	19.5×22.5
容量・入数	500g スライスパック×20P入り
保存温度	-18℃以下
品質保持期限	1年間




夏一番に食べたい肉料理として、定番ではありますが、冷しゃぶをお勧めしたいと思います。暑くて食欲が無くても冷たいので、口にしやすい夏のメニューのひとつになっていると思います。それに加え旬の色とりどりの野菜なども一緒に摂れる為、季節を味わうのに適していると思い今回取り上げました。牛肉も、豚肉でもどちらでも良いのですが、豚肉のイメージが強すぎる為、今回は冷しゃぶに適した豚肉をご紹介したいと思います。その前に豚肉のお話を少しさせて下さい。豚肉はビタミンがたっぷりと言われますが、その要因は牛肉の10倍とも言われるビタミンB1の量からそのように言われています。疲労回復、夏バテ予防など体の機能を正常に整えてくれる効果があります。以上の事を踏まえて、中條ではチルド輸入豚バラをおすすめします。タレをかけて召し上がると思いますので、国産より価格を抑え、冷凍の豚肉はドリップが出てしまう恐れがあるので冷しゃぶに適した豚はチルドの輸入豚肉が適しています。他にもウデやモモを使用してサツパリとすることもできますので、ご用命は中條まで

夏に食べたい肉料理



【近藤（堅）のハンガリー紀行①】

弊社仕入部の近藤がハンガリーでの研修の報告です。
 ハンガリー政府から、マンガリッツァ豚を日本に再認識してもらいたいと話を持ち上がり、中條からハム・ソーセージの仕入担当をしている自分がハンガリー研修に行ってきた。6/6(月)・ブタペスト到着後。バスに乗り込み小一時間、マンガリッツァ農場に到着、モサモサ天然リボリウムタウンしており、残念でした。・ハンガリー国内でマンガリッツァ豚を生産している農場は約10ヶ所あり、訪問した農場では餌の栽培からマンガリッツァ豚の飼育までをこなす。豚はストラスを与えないように育てられている為、人懐っこく近づくと誰からでも餌が貰えると思ひみんなよって来ました。出荷まではまだ数ヶ月先の豚ばかりで、仔豚などは原種の為猪に近いのか？身体に横縞の模様がありました。・餌はコーンや肥料用のジャガイモなど、その季節に取れる物を与え、配合肥料は与えていない。・どの敷地内に最大で20頭が放牧され、今回見学した時は、敷地内に約20頭が放牧されていました。毛の色は、茶色だけでなく、黒毛、赤毛、灰色などがいました。・原種の為病気に強く、予防接種は一切しないそうです。
 7月14ヶ月かけて、体重が150kgぐらいになった所で屠畜される。続く

