

肉屋の夏カレー準備しました



今年の夏も中條はカレーを販売強化します。本来なら気温が上がれば上がるほど、なくなっていく食欲ですが、カレーに関して言えば逆に食欲が増進されます。そして、カレーの材料となる様々なスパイスには、健康効果のあるものが多く食べる漢方とも言われたりします。平年より気温が高くなると予想される今年の夏は是非カレーで乗り切りましょう



中條カレー

規格：3kg/p
 産地：国内製造
 保存方法：常温
 中條のカレー製品では定番商品。コクがあり、とってもまるやかなカレーソースです！手直し自由自在、使い勝手抜群！そのままでも美味しく頂けます。



規格：2kg/p
 産地：牛肉豪州産/自社製造
 保存方法：冷凍
 リードタイム：中3日
 夏によく合うココナッツの効いたレッドカレーです。牛バラ肉と数種の豆を使用しています。香辛料は少し抑え目にしてありますので、お好みでアレンジも可能です。

牛肉とビーンズのレッドカレー煮



規格：2kg/p
 産地：鶏肉ブラジル/自社
 保存方法：冷凍
 リードタイム：中2日
 定番メニューのカレーを人気のタイカレーです。グリーンカレーソースにカットした鶏モモ肉を加えてあります。ボールマネエで若干濃度をつけた仕上がりになっています。

鶏モモ入りグリーンカレー

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】

※グラスフェッドは牧草肥育のみで、脂肪交雑等は期待できない。国民性の違いで、日本、アメリカ等は脂肪交雑動物肥育の良好な物を好み、オーストラリア、ヨーロッパ等の国はグラスフェッド肥育を好んでいる。

● 部位 オーストラリア・ニュージーランドからはフルセット輸入。US・カナダ・メキシコはフルセットもあるが、パッツ輸入が主流。パッツはロイン3点、テンダーロイン・ストリップロイン・キヌブロール US はリアアイロール・焼材・バラ系・チャックロール

● 格付 殺物肥育の長短によって、ロンググレン、ミドルグレン、ショートグレン、に分かれる。主流は牧草肥育のグラスフェッドである。

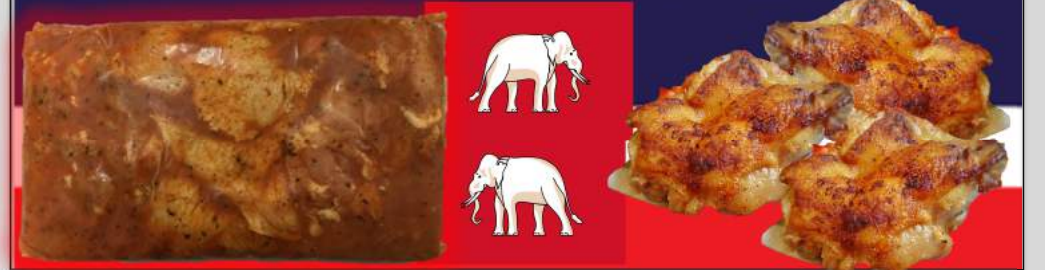
● 殺物肥育日数 ショートグレン 120〜150日
ミドルグレン 150〜180日
ロンググレン 180日以上

● 品種 代表的な牛に、ブラックアンガス、ヘレフォード、マリーグレイ、ショートホーン等がある。

● 現在 ほぼとんどオーストラリアが主流である。(ニュージーランド・アメリカ・メキシコ・カナダからも輸入している)US ビーフ 30ヶ月齢解禁により、輸入量は増えている。比率 輸入ビーフ 60%・国内ビーフ 40% オージービーフ

和牛バカ一代

【輸入ビーフ】



社内勉強会ご報告

6月中旬に弊社工場にて、中條オリジナル商品のフォンドヴォーの製造工程を見学しました。なかなか普段立ち入る事のできない加工場の雰囲気や実際の製造を見学し、自社の商品の再確認を目的と開催しました。弊社のPB商品は50〜60種類以上あり、その中で製造の軸となる商品を見学できたことは社員の知識だけでなく、自分の部署以外の状況も見ることができたので、非常に有意義なイベントになりました。また、次回も社内勉強会が予定されているようなので、期待したいと思います。

近藤堅一のハンガリー研修報告会

弊社仕入部の近藤が6月初旬にハンガリー研修に参加したので、その報告会がありました。社員全員が集まって、資料を見ながらハンガリーに行き着くまでのアクセシビリティや、ハンガリー国内で見学したお店や工場などの様々な施設の説明をして頂きました。ハンガリーの人達、風土、気候、歴史、食文化が実際に学べるのは、どんな書籍、インターネットを見るより五感で学べるので、自分の血となり肉となるのが海外研修だと思えます。次回から中條かわら版にて(近藤堅一のハンガリー紀行)がスタートしますので、是非ご覧下さい。