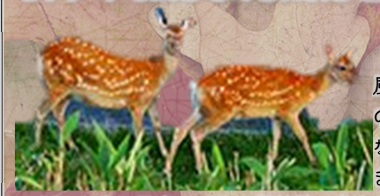
2016年9月　NO. 120
発行所　株式会社中條足立工場
東京都足立区谷中 4-4-10
TEL03-6880-1129（イイ肉）　FAX03-6880-1127

中條瓦版

編集部の家では夏の布団から冬の布団へ衣替えをする時期が迫ってきています。暖かな布団には、非常に魅了的な要素があると思います。その布団を包み込むノリの効いたシーツが必須条件となっております。布団の誘惑は来年の春まで続く

秋の準備にまだ間に合います。【 鹿のご案内 】



いつの間に、秋が目前に迫ってきています。まだまだ暑い日もありますが、風が少し涼しくなってきています。そして、ジビエの季節となります。昨今の食肉ブームとは違い、季節の食材、旬の食材、秋の食材として鹿は欠かせない食材となっております。弊社でも国産鹿・輸入鹿など多数取り揃えております。国産に関しては蝦夷鹿の名が知れ渡っていますが、他の地域にも鹿肉はあります。日本では鹿が農林業に多大なる被害を与え、駆除の対象として捕獲されています。鹿は一夫多妻制で生活しているので、オスを駆除しても一夫超多妻制になるだけで、鹿の繁殖が減るわけではないようです。そのためメスを駆除することで鹿の頭数を減らして被害を減少させているようです。このように野生肉の代表のような鹿肉ですが、他にも輸入の鹿肉もございます。

世界のシカの半数以上が飼育されているニュージーランドは、シカ肉産業では世界最大を誇ります。極端に少ない脂肪分が特徴の赤身肉ベニソンは、ニュージーランド国内でも大変人気があります。ニュージーランド流の進んだ飼育技術とは、シカを広々としたスペースの中に放牧してストレスを取り除き、それによって筋肉を強化して独特の風味をさらに強めるというものです。ここではステロイドやホルモンなどの人為的な成長育成剤は一切使用されていません。また、他の動物の肉や肉骨粉などをシカに与えることは違法とされています。

ニュージーランドで飼育されたシカ肉は「サビーナ」（cervena）という商標で市場に出回っているようです。とてもやわらかく、風味はきつくありません。ただ、低脂肪なだけに、料理をする際には肉汁が出すぎて硬くならないように気をつける必要があります。国産も輸入もある鹿肉ですが、その中でも弊社でおすすめするのは、鹿ロースです。柔らかい部位で鹿肉でも、高級部位になります。ステーキでも、ローストでも、スライスやカットをしてスキヤキ・しゃぶしゃぶ・ジンギスカンにも利用でき多様な料理に対応できます。「秋刀魚」「松茸」「柿」「梨」などの秋の味覚の仲間として、この秋こそ「鹿肉」を加えて下さい。中條では秋の食材として、鹿肉をご用意しております。

鹿肉が必要な場合は、弊社担当営業にお問い合わせ下さい。

宜しくお願い致します。

和牛バカより愛をこめて



和牛バカ一代

【築地市場移転問題に思う】

肉屋の世界でも品川の駅前にある、芝浦屠場移転問題、何十年も揉めて、新木場・豊洲の埋立地への移転で食肉業界の猛反対にあって、結局新社屋設立。また、衛生問題の改善などを条件に取り止めとなりました。

今から思うと、移転した後で、今の築地問題と同様のトラブルになったと思う。

今回の件で、民間の企業であれば、土壌問題・地下水汚染問題など論議も起こらず。保健所は、営業許可を出さないと思う。

国、東京都が絡んだ、今回の保健所の動きも悪く、我々からみると一部の人間の利権が絡んでいるとしか思えない。俺の勝手な意見だが、食品衛生を守る保健所は全てにおいて厳粛で、公正な判断と動きをしてもらいたい。

【株式会社中條　常務取締役　水野隆生】

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。規格約 3kg/本

生ハム（オーストラリア産牛モモ使用）



今回ご紹介するのは、豚の生ハムではなく牛の生ハムです。今回特価で販売します。ブロックの状態ですので、お好みの厚さにスライスしそのままでも十分おいしいのですが、サラダに添えたり、オリーブオイルやレモン汁をかけてカルパッチョ風に召し上がって頂くこともできます。または、スティック状にしたチーズや野菜を巻いたり、包んだりして食べることもできます。塩分も控えめなので、食べやすく是非お試し頂きたいと思います。



規格：約 1.2-1.7kg/本　産地：国内加工

保管方法：－１８℃以下

【近藤（堅）のハンガリー紀行】②

弊社仕入部の近藤がハンガリーでの研修の報告です。

ピック本社、サラミ塔見学

ピック本社工場では当日ウインターサラミを製造しており、ウインターサラミの製造工程を見てきました。

ウインターサラミに使用する部位は、モモ・肩ロース・ロース・ウデを使用し、その他の部位はウインターサラミ以外のサラミに成ります。カットした部位を一晩凍結し赤身はマイナス2℃～マイナス4℃、脂はマイナス12℃でミンチにしケイシングに詰めスモーク、スモークは乾燥させたブナの木で6～8日間掛けてスモークしていきます。その後熟成を約90日間し出荷となる。

次回に続く



