

イタリア産ミルクフェッド仔牛

イタリアから仔牛の日本上陸の便りが届きました。空輸対応のチルドの仔牛肉です。仔牛といえ
 フランス・オランダなどありますが、今回は 15 年ぶりの解禁となったイタリア産仔牛です。特徴とし
 ては、脱脂粉乳を中心とした飼料で育てている【ミルクフェッド】です。ヨーロッパ圏における国間
 の違いは大きくありませんが、各国の生産者がそれぞれ市場のニーズに合わせ、国ごとの嗜好に合っ
 た品質の仔牛を生産しています。特にイタリアでは、ミルクフェッド仔牛が好まれ、消費者の目も厳し
 く、食肉の文化も日本が口の中でとろけるサシ(霜降り)の文化があるように、イタリアでは良質な赤
 身の歩留りが評価される赤身の文化があります。折しも今年は日本イタリア国交150周年という節
 目の年です。そんな重要な時期に輸入解禁となったミルクフェッド仔牛を是非ご利用下さい。
 尚、現在弊社の取扱予定部位は写真で掲載している**チョップレディー・ストリップロイン・テンダー
 ロイン**、他にも**ランプ・イチボ・シンタマ**などがあります。完全受注発注商品ですので、価格、規格、リ
 ードタイムやスケジュールなど詳細のお問い合わせは弊社担当営業まで宜しくお願い致します。

チョップレディー 6リブキャップオフ 規格 約 2.3-3.1kg/バック 	テンダーロイン サイドストラップオン 規格 約 1.2-1.9kg/バック 
--	--

和牛バカよ
愛をこめて



和牛バカ一代

「**社内勉強会開催ご報告**」

十一月初旬、中條足立工場にて、水野常務が「国産牛に魅せられて」という題目で国産牛の骨抜き実演を行いました。社員の目の前で枝の一本ロースと枝の肩の部分数十キログラムの骨抜きを行いました。社員の中でも、枝肉を見る機会にはほとんどなく、当然ながら牛の迫力は豚や鶏を遙かに凌ぎます。目的としては肉屋の感性を磨くのはもちろんですが、お客様に対して弊社社員がきちんと牛を説明出来るように、質疑応答を行いながら骨抜きをして頂きました。裏面には、勉強会の資料や感想などを掲載いたしますので、是非ご覧下さい。

ボジョレーヌーボの解禁日は過ぎましたが
ワインに合う商品の紹介

ワインに合う定番商品は生ハムです。そこで中條ではワインに合う、生ハムを提案したいと思いま
 す。大きな分類によると生ハムは熟成肉になると
 思います。熟成肉フォーム自体は落ち着いてしま
 いましたが生ハムに関しては、新たな商品も登場し
 新たな規格も登場しています。そこで、今回は数
 種類の生ハムとそれに合うワインをスペシャリスト
 に伺ったので、一緒に紹介いたします。

①イタリア産バルプロネーロには
 ランブルスコ(赤泡)
 白ワイン(ライトミディアム)
 赤ワイン(ライトミディアム)
 ②スペイン産ハモンセラノには
 カヴァ(白泡)
 白ワイン(ライトミディアム)
 赤ワイン(ライトミディアム)
 ③スペイン産ハモンペリコには
 カヴァ(白泡)
 白ワイン(ミディアムフルボディ)
 赤ワイン(ミディアムフルボディ)
 シェリー



表面の続き和牛バカ一代【社内勉強会ご報告】

表面でお話しました、勉強会の資料の一部を掲載致します。
 はじめに国産牛の評価の資料を掲載します。右の国産牛の評価段階を
 ご覧下さい。国産牛の評価段階はC1からA5までの15段階となりま
 す。これにBMS(ビーフマーブリングスタンダード、交雑脂肪割合
 基準)を加えたもので評価され取引されています。評価は公益社団法
 人 日本食肉格付協会の格付員が行います。他にも、牛の畜産副生物
 の図をみながら内蔵の場所なども勉強会の中で解説して頂きました。
 普段みているヒレやサーロインなどの正肉からは想像が出来ないほ
 ど、複雑に入り組んでいる骨の構造、そして人間とは違う内蔵の種類
 など、国産牛は非常に奥が深く、動物園で見える外側ではなく、動物の
 中身を確認できる肉屋は非常に貴重で重要な仕事だと確認出来まし

国産牛の評価段階

(例) A5-12

歩留り等級(A, B, C)で評価される
 Aは一般的に黒毛和牛 Bは一般的に交雑牛、肥育牛
 Cは一般的に経産牛、食べられる肉の割合で評価

肉質等級(1から5)で区分される
 【①脂肪交雑(サシ)】【②肉の色沢】【③肉の締まり
 ときめ】【④脂肪の色沢と質】の4項目で区分される

BMS(1から12)の評価評価
 「脂肪交雑」を評価するための基準です。赤身の肉に
 どれだけ(霜降り)が入っているかを示したものです。

寒くなってきたので

煮込み食材はいかがですか?①

鶏モモトマト煮込

・ブラジル産鶏モモ肉を一口サイズにカットしてトマ
 トソースで煮込みました。配合は(肉1:汁1)でバリ
 エーション豊かに使用できる商品です。カレー・リゾッ
 ト・ドリア・パスタ・オムライスなど様々な料理にしよ
 うできますので、温かな料理のひとつの材料としても使
 用できる商品です。

・保存 冷凍
 ・規格 2kg/バック
 ・アレルギー情報
 乳・小麦・大豆・鶏肉



寒くなってきたので

煮込み食材はいかがですか?②

黒毛和牛スネ肉ビーフシチュー

鶏モモトマト煮込に続いて、煮込みの商品です。黒毛
 和牛のスネ肉をデミグラスソースベースのソースで
 やわらかく煮込みました。スネ肉は最も運動量が多く
 てスジが多く固めの赤身肉ですが、長時間煮込むこと
 によって味がでます。

・保存 冷凍
 ・規格 2kg/バック
 ・アレルギー情報
 小麦・乳・牛肉
 大豆・豚肉

