NO.121 2016年10月



株式会社中條足立工場 uality 東京都足立区谷中 4-4-10 TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127

寒い日に自動販売機の前で悩むときがあります。黄色いコー ンポタージュにするか、えんじ色のお汁粉にするか、けれど普 **通に缶コーヒーを選んでいます。贅沢を言えば、サービスエリ** ア等にあるミル挽きの紙コップのコーヒーが街角にも欲しい。

トマホーク(骨付きリブロース) アメリカ産ビーフ

食欲の秋も深まり、旬の食材も食べて落ち着いたら、お肉が食べたくなると思います。今回中條では、USビーフ の中でも特徴的な部位トマホークをご紹介します。このトマホークという名の由来には、形がアメリカ先住民の「斧」 に似ていることから来ています。弊社にてオーロラ (AURORA) ビーフトマホークをオーダーカット致します。Tボー ンステーキとは違う豪快さがあり、部位としてはリブロースなので、サーロインの隣にいますので、旨味や柔らかさ は他の部位の追随をゆるしません。骨付き肉は総じておいしいと言われますが、食べるときのワクワク感はチキンレ ッグや豚スペアリブを遥かに凌ぐのは牛だからです。そして、お肉のサイズ(大きさ・厚さ)とお肉を食べるときの喜び は比例すると思われます。また、骨がついていますので、歩留りを考えると決して良くないですが、お肉から離れて いない骨は商品として、料理として付加価値を生んでくれるものです。この魅力的なトマホークを是非ご使用下さい。 他にも弊社では、豚のトマホークも取扱の予定ですのでトマホークが必要な際は是非中條へお問い合わせ下さい。 で、調理が簡単なトマホークは気取って上品に食べるより、少し粗目に仕上げて頂きたいと思います。



(カモについ カモのムネ肉= · ラドオア - カナール

(冠名)基本的に

モ肉にキ

和

ロッパ家禽類 力

NO 121

オクトーバーフェストについて(2017 年)

ボリュームのあるドイツの伝統食をたべますが、日本では日本のビールを飲んで、本場ドイツのよ うにウインナーやザワークラフトを頬張ります。編集部も頭の中では予定をたてていたのですが、 残念ながら参加するに至りませんでした。来年こそは、関東圏内で開催されるオクトーバーフェス トに参加してみたいと思います。ひとつ思ったのは日本酒(清酒)にも オクトーバーフェストみたいな催しものが全国的にあれば、日本固有

ドイツのビール祭が日本でも各地で開催されていました。ドイツではドイツのビールを飲んで、

のお酒を見直す機会ができ、ビールに大きく差を開けられているアル コールの種類別消費ランキングを少しは縮められる可能性があると思 います。余談はさておき来年のオクトーバーフェストに使える中條厳 選の商品をご紹介致します。



商品名・ミュンヘナーヴァイスブルスト

ブランド名・NOCKER (ノッカー) 規格・1本 50g、4 本/パック X12 パック

産地及び加工地・ドイツ 保存方法・冷凍

商品説明

バイエルン地方最大都市、 ミュンヘン名物の白ソーセ ージです。食感はとてもソフ トで、スウィートマスタードと の相性は抜群です。中條で はマスタードも取扱がござい ますので、ヴァイスブルスト をご注文の際には是非ご 一緒にご購入下さい。



りの商品を中條もこだわって、

商品名・ぐるぐるソーセージ

(ブラートブルストシュネッケ)

ブランド名・NOCKER (ノッカー) 規格・1 本 200g、2 本/パック

産地及び加工地・ドイツ 保存方法・冷凍

商品説明

いっときのブームは収まりましたがぐるぐるソーセージは健

在です。ソーセージの本

場ドイツで作られたソーセ ージは一味違います。

パリッとジューシーな食

感をお楽しみください。





部が数名 工場視察に行きました。弊社で購 ジ)などの製造 工程を見学さ 見ないで食べるのと でも食べているキング