

# ちよいワルおやじのジャストミート

皆さんこんにちは。今年も押し詰まってきましたね。忙しい思いをされている事とお喜び申し上げます。今年も大変お世話になりました。今年、TPPに始まり、PPAPで終わったって感じですね。TPPは結局トランプ先生で駄目になりそうですが、国産の農作物をどう安価な輸入品と差別化しようか等、いろいろ考える良いきっかけになったと思いますし、生産者だけでなく消費者にも良い勉強になったのではないかと思います。やっぱりライバルが自分を成長させ、ピンチがチャンスを生み出すということではないでしょうか。来年も今年最後にブレイクしたピコ太郎のように、我々も皆様と共にさらなる飛躍を目指し、PPAPをBSPS（ビーフサーロイン、ポークスペアリブ！）の精神で頑張ります！来年在皆様にとって良い年になりますように！

どうぞ中條を宜しくお願い致します！ 《代表取締役社長 中條 勉》



# 和牛バカ一代

## 「一年を振り返り」

ここ三年国内牛相場（和牛・交雑・乳牛）が急激に上り、いつがるか期待もあったが、食肉業界も、この相場が当たり前とらえて、相場意識を変革するようになった。生産農家も、仔牛高・飼料高・人件費などを考えると今後、数を増やすに当たり、相場の維持が絶対条件だろう。

ホテル・レストラン業界・量販店なども、ようやく相場高を当たり前として、受け入れるようになった。今後の取り組みとしては、いろいろな部位を加工・オリジナル化して、お客様のニーズ・時代のニーズに合ったものとして、商品開発・提供していきたいと思っています。

# 和牛バカより愛をこめて



# おせち料理に飽きたら

おせち料理に飽きたら、カレーではなくラーメンが今定番です。年末年始をひとつの飲み会に例え、年末（おあみせか）は一次会・年始（三ヶ日）は二次会・そして休みの最終日はシメと考え、食べたいのはラーメンになると思います。そして、ラーメンの具材で、重要な位置にいるのはチャーシューです。弊社のチャーシューは豚肩ロースを使用し、柔らかく仕上げました。ラーメンだけでなく、白いご飯にも、お酒の肴にも最適な商品です。温めてよし、冷ましてよしの商品です。季節は選ばれません。チャーシューが必要な際は是非中條へご連絡下さい。

商品名 中條豚肩ロース チャーシュー  
 規格 1パック 1本（約1kg）肉1:汁1  
 保存方法 -18℃以下  
 アレルギー情報 小麦・豚肉・大豆




# クリスマス直前おすすめ商品

目の前にクリスマスが待ち構えています。この時期だからこそ、応用力のある商品が重宝される瞬間が必ず発生します。そして、弊社のPB商品のなかで、応用力のあるヴァブール（VAPUR）と名前の付いた商品がいくつかあります。ヴァブールは蒸気の意味から、素材を蒸気で加熱する調理法に使用される言葉です。弊社のヴァブール商品は肉と塩のみというシンプルな材料を使用しておりますので、お客様が自由に調理出来る様になっております。写真の商品以外にも多数のヴァブール商品がございます。また、お客様のご要望でヴァブール商品を作成することも可能です。この季節でも、中條はお客様が使いやすい商品をご提案致します。

|                          |                          |
|--------------------------|--------------------------|
| 鶏ムネ塩漬けハブール<br>アレルギー情報 鶏肉 | 鶏砂肝ハブール<br>アレルギー情報 鶏肉    |
| 豚バラ塩漬けハブール<br>アレルギー情報 豚肉 | 鶏モモ塩漬けハブール<br>アレルギー情報 鶏肉 |

# 鶏肉 来年酉年ですので、弊社取扱鶏肉です。

国産の鶏肉は伊達鶏・大山鶏・奥久慈軍鶏・さつまわかしやも・清流・福味鳥・名古屋コーチン・シャモロック・比内鳥・桜姫・知床・越の鳥・阿波尾鶏・みつせ・天草・やんばる地鶏・さつま赤鶏などがあります。他にも鳥類として考えると、国産の鴨・鳩・鶉 輸入の鴨・七面鳥・家鴨・鳩・鶉などがあります。現在、流行している鶏インフルエンザですが、弊社において当核患畜の購入はなく、家畜伝染病予防法の規制により、今後も弊社で販売及び加工した製品は当該患畜及び疑似患畜が扱われる事はございませんので、弊社では国産・輸入問わず販売中です。年末年始は鶏肉類が大量に消費される時期です。今後中條では鶏インフルエンザの状況・情報を随時仕入先などに確認し、販売可能商品は継続的にご案内を致します。そして、来年は酉年なので更に需要が高まるとおもわれますので、酉年の鶏肉類のお問い合わせは是非中條の営業マンへお願い致します。


