NO 124

2017年1月 NO.124 新年号 発行所 株式会社中條足立工場 如本山TY 東京都足立区谷中4-4-10

TEL03-6880-1129 FAX03-6880-1127

中條瓦版

瓦版を途中から引き継いだ、二代目編集部員の横尾です。 私が、会社に入りまだ2、3年の頃、初代編集部から引き継ぎました。この瓦版を編集することで、社長や常務などの人たち、それに紙面に載せる商品から色々なことを学びました。

## ちょいワルおやじのジャストミート

皆さん、明けましておめでとうございます。昨年中は大変お世話になりました。今年私が、創設しました特別営業部隊をご紹介致します。酉年ですので、「ココリコ隊」という名前です。今年一年、この部隊が中條の広告塔となり、社内社外を巻き込んで活躍してくれることを願っています。明るく前向きに一年間頑張りましょう!"笑福来門"今年も、皆様にとって良い年でありますように祈念し、我々も努力して参りたいと思っております。

どうぞ今年も宜しくお願い申し上げます。《 代表取締役社長 中條 勉 》

和牛、ハカー代
「新年」に向けて
「新年」に向けて
「新年」に向けて
「中年の食肉業界は特に、国内・輸入ド
「フの高値・査」に悩まされた「年でした。 お客様もコストの安い高品から質をオリジナリティーの高い高品を変めた、オージナリティー・クオリティーの高い高品を求めるようになりました。
「常務取締役 水野隆生」
「常務取締役 水野隆生」
「常務取締役 水野隆生」
「常務取締役 水野隆生」

#### 休刊のお知らせ

平素より中條瓦版をご愛読いただき、誠にありがとうございます。

2006年の創刊以来,多くの皆様に支えられ,中條とお客様をつなぐ情報のひとつとして、成長を続けてきました。 しかしこのたび,2017年1月号をもって休刊させていただくこととなりました。弊誌を支えていただいた読者の皆様,執筆者の方々,各商品を画像やサンブルのご提供を賜りました各関係者様にこの場を借りて心より感謝を申し上げます。 『中條瓦版』刊行を通して培われた経験を元に、弊社では今後も新企画やweb サ仆などを通じて,食肉業界への貢献の道を模索していく所存です。 突然の休刊の案内にて恐縮ですが、ご理解賜りますよう、お願い申し上げます。

# 二〇一七年中條瓦版

ライナー 特集 (音種不問)

あけましておめでとうございます。中條瓦版編集部です。2017年も 現状のわがままボディを維持するべく、ジューシーで食べごたえ抜群なスケーキ特集をご堪能下さい。

#### ピーフステーキ

ステーキと言えばビーフ、ビーフと言えばステーキと言われるくらい定番の肉です。国産・アメリカ・オーストラリアどの産地でもかまいません。皆様がステーキとして食べたいビーフはどの部位ですか?編集部はヒレが良いなと思います。今回はオーストラリア産のロンググレインテンダーロインをご用意いたしました。



### ポークステーキ

本来ポークソテーと言う表現かもしれませんが、今回 はポークステーキと言わせて下さい。弊社で取扱のあ る豚肉の産地は国産・アメリカ・ハンガリー・カナダ・ メキシコ・スペイン・イタリア・フランスなど様々な産 地があります。そして、ポークステーキに使う部位は 豚ロースが適しています。

商品名 コレナイ豚ロース(千葉県産) 規格 約 4.5kg/本 保管方法 チルド アレルギー情報 豚肉



### 子・学システーキ

鶏モモ肉の皮をパリパリに焼いた、ジューシーなチキンステーキをご提案します。牛肉や豚肉よりもイメージはあっさりしています。牛サーロインや豚ロースよりもカロリーが抑えられていて、気になる方には適した食材です。鶏モモ肉は国産の銘柄鶏や地鶏も良いのですが、肉屋のおすすめはブラジルの鶏モモ肉です。



# ラムステーキはやはり洋食で良く目にする、フレンチ

ラムステーキはやはり洋食で良く目にする、フレンチ ラック チョップ(ラムポーション)ではないでしょう か。ラムはオーストラリアとニュージーランドが主な 生産国ですが、ご紹介できるラムポーションに関して はニュージーランド産になります。

#### 商品名

フレンチラック チョップ (ラムポーション)

規格

約 35~75g×5 本/パック 25 パック/ケース 保管方法 冷凍

保管方法 冷凍 アレルギー情報 なし