

N【中條四季報】2017 創刊号

秋のおすすめ商品・提案

この度、株式会社中條では季節毎の四季報を発行することとなりました。商品の紹介を継続してご案内をしております。宜しくお願い致します。

中條が秋の食材始めました

しあわせ絆 牛スネ肉ビーフシチュー

現在弊社で取り扱っております黒毛和牛スネ肉ビーフシチューから派生した PB 商品です。今回はしあわせ絆牛のスネ肉を使用しました。交雑種でありながら、しあわせ絆牛にはストーリー性があり、付加価値のある商品です。現在開発段階で、足立工場にて製造ライン

・検査・試作など商品化に向けて開発しております。

また、この原料であるしあわせ絆は漢方、生薬に含まれる植物多糖体とビタミン E をバランスよく配合した飼料で育ており、牛の健康に留意した美味しくて、風味豊かな牛肉に仕上がっています。

こだわりのある牛肉を使用した今回の商品はあくまでも現段階での仮の商品名や規格になりますので、変更になる場合がございます。

規格 2kg/パック(予定)

保存方法 冷凍



デュクセルソース（仮）

秋に旬を迎えるきのこ。そのきのこの中で洋食に使用されているのがシャンピニオンです。そのシャンピニオンを使用した、デュクセルソースを中條では製品化しました。バターで炒めて水分を蒸発させ、旨みを凝縮させたものを原料にソースとして販売致します。使用方法としては、デュクセルソースをのばして肉・魚料理のきのこソースとして、生クリームや牛乳、豆乳でのばして味を整えていただければパスタソースや、リゾットやピザ、当然きのこスープにもなります。料理にきのこの旨味を加えたい場合に役に立つ商品ですので、是非ご利用下さい。現時点ではこちらの商品は開発中となっております。

規格

2kg/パック

保存方法

冷凍



こちらの豚は飼料にこだわり、品種にこだわって生産しております。飼料には芋類約 30%米類約 25%が配合されており甘み・旨味のある豚肉に仕上がっています。品種は温順さを備えたハイブリット豚(ケンボロー)を母体に肉質が優れているデュロック種とバークシャー種を掛け合わせております。※バークシャー種の血統が 25%入った豚肉です。

産地 千葉県 保存方法 チルド



いももち豚



ガリシア栗豚はスペインのガリシア州で特別に飼育された豚肉です。この地域では、生後 2 ヶ月後より屠殺するまでの 5 ヶ月間、ガリシア産の栗を 1 頭当たり約 300 g / 日与えます。その飼育方法は昔は一般的でしたが、現在は政府と企業が協力して、再興に力を注いでいます。貴重な栗豚を中條ではお客様にご提案致します。

産地 スペイン 保存方法 冷凍

ガリシア栗豚



ハムソー担当のおすすめハムソー

秋も深まればベーコンのスモークも濃くなっていく、そんな商品のご紹介です。

スモークベーコン(濃い目)

規格 約 3.6-4.3kg/枚

保存方法 チルド

通常のベーコンよりスモークを強めに仕上げたベーコンです。

あらびきポークフランク 90

天然羊腸を使用し、スモークが濃いのが特徴のポークフランクです。

規格 450g/パック

保存方法 冷凍



秋は鴨、国産の鴨【常陸鴨】

早速ですが、国産鴨のご案内を致します。弊社がご案内する商品は茨城県の常陸鴨になります。常陸鴨の特徴は鶏舎の床にもみ殻を敷き、室内温度管理を徹底した管理した環境で、茨城県内でも有数の良好な地下水の豊富な稲敷地方の水を利用し、霞ヶ浦近くの大自然に囲まれた農場で、ストレスなくのびのびと育てられた高品質な鴨肉です。

他のものと比較して臭みが無く、肉質が柔らかいうえ、肉と脂身のバランスがよく旨味を兼ね備えております。

生産体制は 100 から最大 800 羽/日です。飼育種はグリモウダック STAR53 北京系合鴨をフランス、グリモー社が日本市場用に品種改良しました。飼育鴨一羽からの部位ごとの重量数は

ムネ肉：平均 280g～320g×2＝560g～640g

モモ肉：平均 200g～230g×2＝400g～460g になります。

なおハンガリー産も弊社では取り扱いがございますが、現在鶏インフルエンザなどが発生しており、安定供給が困難な状況となっており、今後の見通しも不透明です。しかし国産でしたら価格以外の部分でのリスクは低くなっておりますので、秋のメニューや通年提供している鴨料理の切り替えの際には是非中條の常陸鴨もご検討ください。



N【中條四季報】2017 創刊号

新商品・既存商品紹介

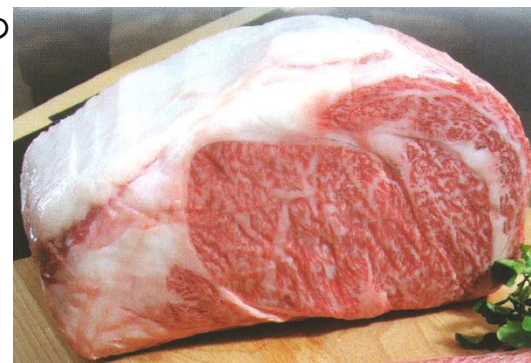
裏面は新しい商品と現在流通している商品をご紹介します。今年新たに開発した商品や社内出荷量の多い既存商品を掲載致します。お問い合わせをお待ちしております。



北国秋田で育てられたひと味違う黒毛和牛【秋田錦牛】

秋田錦牛は品種・性別等・肥育地・出荷月齢・給与飼料・品質規格など様々な厳しい条件をクリアし、北国で育った黒毛和牛です。秋田の厳しくも緑豊かな自然環境のなか、大麦を主体とした飼料ときめ細やかな飼養管理のなか、じっくりゆっくり育てられバランスの良く甘味のあるきめ細やかな脂身と味の奥深さがある赤身を兼ね備えた黒毛和牛になっております。農家の方々が1頭1頭丹精込めて育て上げた、秋田県の代表銘柄です。部位は要相談になりますが、ステーキ・しゃぶしゃぶ・すき焼き・焼肉・煮込み料理などそれぞれの部位の特徴を活かしたメニューが可能な和牛です。秋田錦牛の魅力を是非お試しください。

あき た にしぎ ぎゅう
秋田錦牛



品名 タルト オ ポワール

規格 750g(10 カット)27 センチ 6P/ケース

保存方法 冷凍

商品特徴 たっぷりハーフカットの洋梨を敷き詰めたタルトです。洋梨の凝縮された甘みと、アーモンドクリームのハーモニーをご堪能頂けます。ボリュームのある肉料理を

お召し上がりになった後のデザートやティータイムなどの最適な商品です。



品名 タルト ノルマンディー

規格 480g(10 カット)21 センチ 8P/ケース

保存方法 冷凍

商品特徴 生産国であるフランスで人気のりんごとカスタードのタルトです。甘酸っぱいリンゴの果肉を敷き詰めてバニラ風味のカスタードクリームと一緒に

焼き上げたタルトです。10 ピースにカット済みなので、必要な分だけ解凍して、お召し上がりいただけます。



品名 タルト オ ノア

規格 850g(カットナシ)27 センチ 2P/ケース

保存方法 冷凍

商品特徴 クルミのタルトです。くるみを贅沢に使用した大人好みのタルトです、甘味とほんのりの苦味と香ばしさ、その美味しさもさる事ながら、くるみは美容と健康に

効果的とされる食品。くるみとアーモンドをふんだんに使って紅茶にもコーヒーにもマッチする商品です。



品名 鶏ムネ塩漬けバプール

規格 1 パック 2kg 保存方法 冷凍

商品特徴 国産の鶏ムネ肉をカットせずに塩味でバプールしました。お客様次第で味付けは調整可能な商品です。



加熱後
すぐに提供可能

品名 豚肩ロース塩漬けバプール

規格 1 パック約 2kg 保存方法 冷凍

商品特徴 ハンガリー産の豚肩ロース1本を塩味でバプールしました。お客様次第で味付けは調整可能な商品です。



煮込にかかると
時間を短縮

品名 NAKAJYO ビーフシチュー

規格 1 パック 2kg / 1 ケース 9 パック入り (18kg)

保存方法 冷凍 (-18℃以下)

オーストラリア産ナールエンドブリスケット(牛バラ肉)をトマトと赤ワインで煮込みました。当商品は最低限のした処理で下ごしらえを施した商品として調理しており、最後の味付け、調理方法はプロの調理人のこだわりの味で提供可能な商品となっております。それ故、汎用性が非常に高く、和洋中や時を選ばず様々な料理に対応可能です。

調理例)デミグラスソースを使用したビーフシチュー



品名 NAKAJYO フォンドヴォー

規格 1 パック 2kg / 1 ケース 6 パック入り (12kg)

保存方法 冷凍 (-18℃以下)

20 年前から変わらず、お客様に多数ご利用頂いている商品です。こだわりのフォンドヴォーは、食肉卸のメリットを最大限に生かし、他では真似できない、唯一無二の商品となっております。どんな料理にも準備があり、その料理の準備に中條のフォンドヴォーは必ず必要となります。肉の中條には、自慢の精肉と自慢の加工品があります。

調理例)フォンドヴォーを使用した牛バラ煮込み



品名 NAKAJYO ハッシュドビーフ

規格 1 パック 2kg / 1 ケース 6 パック入り (12kg)

保存方法 冷凍 (-18℃以下)

オーストラリア産牛バラ肉を、玉葱の甘みとデミグラスソースの旨味加わった社内でも評価の高い商品です。加熱するだけですぐ食べられますので、人手が足りないときに重宝します。様々な名前の由来があるハヤシライスですが、ご飯さえあれば立派な料理になります。牛バラ肉のおいしさに関しては、説明不要と思っておりますので、是非この機会にご利用ください。

盛付例)ハヤシライス

