

N【中條四季報】2017 夏号

中條冬の食材

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。しあわせ絆牛は交雑種でありながら、漢方、生薬に含まれる成分とビタミン E をバランスよく配合したこだわりの飼料で育ており、牛の健康に留意した美味しくて、風味豊かな牛肉です。そのしあわせ絆牛自体にストーリー性があり、付加価値のある商品です。その原料を更に中條で手を加え牛スネ肉ビーフシチューとして完成致しました。前回の号では試作段階でしたが、今回販売する運びとなりました。詳細は担当営業へお問合せください。

規格 2kg/パック 保存方法 冷凍

原料原産地 千葉県



今回の四季報では冬に向けての商品を開発しました。また、冬をイメージさせてくれる食材も多数ご案内致します。中條では、畜種や部位にこだわらずにお客様へ商品をご案内可能ですので、ご要望等がございましたら、是非弊社営業マンへお問合せ下さい。

きのこのスープソースペース

秋に旬を迎えるきのこを加工して、冬向けの商品として開発致しました。バターで炒めて、水分を蒸発させて旨味を凝縮させたベースとなる商品です。きのこスープはもちろんですが、生クリーム・豆乳・フンドヴォーのなどでのはいて味を整えれば肉・魚料理のソースにもなります。他にもパスタやリゾット・ピザなどにもご利用可能なきのこのマルチプレーヤーです。

規格 2kg/パック 保存方法 冷凍 最終加工地 日本



雪室熟成豚

自然の力を生かす技!!冬の新潟からお届けするのが、今回ご紹介する雪室熟成豚です。雪室とは?雪を利用した天然の冷蔵庫です。雪で冷した倉庫で食品を保存する雪国古来の技術です。その技術は現在でも続いており、年間を通して安定した温度と湿度で肉の熟成が可能です。また外部からの振動、光、乾燥による影響を受けないため食品にストレスをかけることもなく、その効果としては酵素の力働きで肉の繊維が壊れ、柔らかくなる。たんぱく質が分解され遊離アミノ酸の含有量が増加し、旨味が強くなる。その柔らかさは肉のかどを取りまろやかな美味しさとなります。部位はヒレ・ロース・肩ロース・バラ・モモ・ウデがご利用頂けます。



ハムソー担当のおすすめハムソー

ミュンヘナーヴァイスブルスト ミュンヘン名物の



白ソーセージです。焼かずにポイル後皮をむいてお召し上がりください。ふわふわの食感で現地では甘いマスタードと白ビールを合わせて朝食として食べているようです。

産地 ドイツ

規格 50g×4 本/パック

純血種アイスランド産ラム ICELANDIC LAMB



アイスランドラムのご紹介 ■アイスランドの牧羊は高品質なラム肉を生産するため、農家と科学者が共に長年繁殖の研究をし、90%以上の羊がデータ登録されており、その情報を血統管理に活用しています。当初より高品質の肉を生産することに重点を置いてラムの繁殖を続けてきました。仔羊の大きな筋肉を作ること重要視してきましたが、脂肪を減らすことにも同様の力を注ぐようになり、10 年ほど前から飛躍的に品質が向上しました。最も優れた種 雄羊を国内で広く人工授精に使用していることも品質が向上した要因です。また安心・安全の為、成長ホルモンの使用は禁止されており、抗生物質は厳しく規制されています。寒冷な気候、澄んだ空気、きれいで豊かな山水は、疫病や害虫から国土を保護しているため、殺虫剤と除草剤の使用は不要です。アイスランドは地理的に他の国から離れた孤島であり、生きた動物の輸入を禁止しているため、他国で発生している動物の病気がアイスランドでは発生していません。そして 5 月に生まれた仔羊は 数週間後には、安全で美しい大自然で放し飼いされ、海の近くから山まで自由に動き回りながら栄養価の高い野生植物・ハーブ(スゲ、ヤナギ、ハマカンザシ、シレネ・アカウリス、ベリー類)を食べて、ストレスなくのびのびと育ち、独特の風味・上品な味わいがあります。屠畜は年に一度だけの 9・10 月秋の収穫の時期だけで、その時期になると羊飼い達は羊を集めて回ります。これはアイスランド人が大切にしている伝統行事です。屠畜時の月齢は 4～5 ヶ月と若く、平均枝肉重量は約 16kg です。良質な肉質と消費者の健康への関心が高まるにつれて食品の安全性と栄養価が求められるようになり、特徴としてはオメガ 3 脂肪酸と鉄分が多く含まれていて栄養価が大変高く、柔らかく・きめ細かく、臭みもない上に旨みが多いのも特徴です。アイスランドはラム肉を日本に殆ど輸出しておらず、日本のラム肉総輸入量の約 2%で、入手困難な稀少な純血種のラム肉です。メニューの差別化に是非ご利用ください。



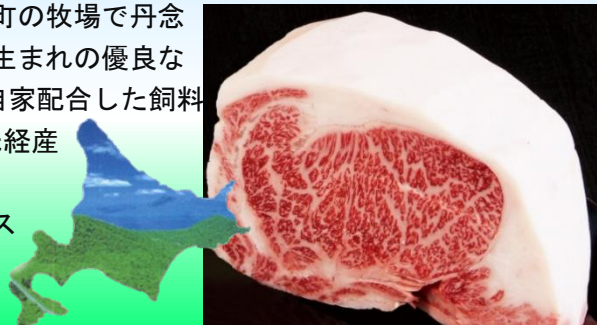
N【中條四季報】2017 夏号

新商品・既存商品紹介

99 回全国高校野球選手権大会のキャッチコピーは『じぶん史上、最高の夏』となっていたので、今回の四季報は『中條史上、最高の冬の食材』としてご案内を致します。

かみふらの和牛（黒毛和種）

今回冬の食材ということで、日本で 1 番寒い地域の北海道からかみふらの和牛をご紹介します。北海道のほぼ中央に位置し美しい山並みと、地の恵みである温泉を湧かせています紫に彩るラベンダーが特産で山に囲まれた自然豊かな町、上富良野町の牧場で丹念に飼育しています。北海道生まれの優良な血統の子牛を素材に 100%自家配合した飼料を与え、肉質・脂質のよい未経産雌牛を主体に生産しており、風通りの良い牛舎でストレスを軽減し健康に育った牛が出荷されております。



品名 ローストビーフ (N) 最終加工地(日本)

規格 1 パック約 500g (不定貫) 保存方法 冷凍

水分活性 0.95 以上

商品特徴 食肉卸中條がご提供する新たなローストビーフです。普通のローストビーフと何が違うのか？使用している材料は普通のローストビーフと変わりませんが肉の品質はプロが厳選した豪州産のもも肉を使用しました。赤身が持つ肉の旨味と噛むと感じるジューシーさが口に溢れます。サイズも手頃で非常に利便性の高いローストビーフに仕上がっております。西洋わさびと合わせてお口に爽やかさとしあわせを呼び込みます。



品名 ジュードブッフ 最終加工地(日本)

規格 1 パック 2kg 保存方法 冷凍

商品特徴 肉屋でしか作れないロービー汁を目指し、国産牛の骨・スジを使用しました。ローストビーフはもちろんですが、マルサラ酒などを加えると魚料理にも合います。ローストビーフと一緒にご使用いただけます。



品名 NAKAJYO ビーフシチュー

規格 1 パック 2 k g / 1 ケース 9 パック入り (18 k g)

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 2 k g / 1 ケース 6 パック入り (12 k g)

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



しあわせ絆牛（交雑種）

この度お客様のお悩みを全てクリアできる銘柄牛を御提案致します。その名もしあわせ絆牛です。東日本産直ビーフ研究会が育て上げたしあわせ絆牛は東洋ハーブ（南瓜種子末・オオバコ種子末・スイカズラ花末・ベニバナ花末）・ビタミン E 等を加えた独自の産直ビーフミックスをとうもろこし・大麦・大豆などの穀類を主体にしたものと混ぜ合わせて給与しております。またこの飼料は成長ホルモン・動物性の副産物を含まない安全な飼料として製造しております。

このしあわせ絆牛は脂身の甘味、柔らかさにごまかされない肉の赤身本来の味を堪能出来る確かな仕上がりを見せています。この中條が惚れ込んだしあわせ絆牛は肉が持つ見た目・肉質・存在感もさることながら試食に試食を重ねて辿り着いた見解は、肉自体が持つ味も一流の料理人を唸らせるものがあります。さらに 1 件 1 件の生産農家がたっぷりの愛情と熱意を注いで育てており牛一頭一頭との絆も大切にしていますので生産地の出所の信頼性も全てにおいて確かで、若いカップルのコースディナー・婚礼メニューのメイン食材・ご家族で集まる会食の食材としてもこの「絆」と言うキーワードをフルに御使用頂けます。

また一本ロース（約 20 k g）サーロイン（約 15 k g）

と使ってみたいけど量的に使い切れない等の

お悩みはどうぞ弊社担当営業に規格・

価格合わせてお問い合わせ下さい。

是非この機会に絆をイメージされ

ながら中條おススメのしあわせ絆

牛をお試し下さい。

中條スタッフ一同心よりお待ちしております。



デザートコーナー

美味しいお肉を食べた後は、老若男女関係なく甘いデザートが食べたくなります。フランス産の本格タルトですが、無駄なトッピングや、包材を省きコストパフォーマンスに優れている商品です。

品名 タルト オ ボワール

規格 750g(10 カット)

27 センチ 6P/ケース

保存方法 冷凍

産地 フランス



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

産地 フランス



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

産地 フランス



品名 NAKAJYO ハッシュドビーフ

規格 1 パック 2 k g / 1 ケース 6 パック入り (12 k g)

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

