

N【中條四季報】2017 秋号

春のうららの食材

秋に春の食材をご提案するのに違和感を覚えながら今回の四季報を作成しました。一般的な春のイメージは桜ですが、肉屋の春のイメージはさくら牛、桜姫、馬肉(桜肉)などがあります。このようなイメージの中で商品を選定しましたので御覧下さい。

鹿児島黒毛和牛曾於さくら牛

鹿児島県曾於(そお)市は、霧島山系を仰ぎながら白鹿岳・高之峰や大河原峡花房峡・大鳥峡など、すばらしい自然に恵まれ春には、見事な桜景色となります。この素晴らしい自然環境で生れた子牛を契約農場の方々が、丹精こめて育て上げ、誰からも賞賛される、曾於に咲く桜の様な色の「牛肉」になって欲しいとの想いから、この名前をつけました。大自然と農家の想いが育んだ、鹿児島黒毛和牛「曾於 さくら牛」…ご堪能ください。

そお 曾於さくら牛4つのこだわり

- こだわり1 特別配合飼料「さくら」で育てる
- こだわり2 水は霧島連山の天然水
- こだわり3 血統の良い素牛を仕入れる
- こだわり4 最高の環境で「肥育」する



桜姫

桜姫は、ビタミンEが3倍以上多く含まれる鶏肉です。透明感があるピンク色の肉色で、臭みがなく柔らかくてジューシーなのが特長です。安全で確かな品質の商品をお届けするため、生産から処理、加工、物流、販売まで全てを一括で管理を行なっています。

桜姫のお肉の特徴

- 特長01 透明感のある桜色
透明感のある桜色と、脂の白さが目印です!
- 特長02 鶏独特の臭みが少ない
植物性主体のエサを与え、鶏独特の臭みをおさえています。
- 特長03 ビタミンEが3倍以上※
鶏の健康を考慮して、エサにビタミンEを与えています。
※日本食品標準成分表 2010 数値比較



カナダ産仔牛Tボーン

◆良質な肉質
カナダ産の仔牛は脂肪が少ない割に肉自体が柔らかくジューシーできめ細やかな、安定した高い品質を保っています。低脂肪・低カロリーで、鉄分・ビタミン・ミネラルを豊富に含むヘルシーでバランスのとれ、生命維持に欠かせない三大栄養素のひとつ【たんぱく質】の摂取源として世界中から評価されています。従来たんぱくな味わいの仔牛肉ですが、当商品は穀物で飼育している為、牛肉同様の風味とコクがあります。

◆安心・安全
成長ホルモンと抗生物質を使用せず、ホルスタイン種の雄を飼育。単独飼いでなく平飼いで人道的な飼育方法を行い、ストレスの掛からない飼育に特化しています。HACCPシステムにより全行程を管理し、トレーサビリティプログラムは耳標により農家から屠場までトレーサック可能となっております。また定期的に農家と屠場には政府の検査官によるチェックが行われているので安心安全です。

●品名 モンパック・インターナショナル社 カナダ産仔牛Tボーン
●産地 カナダ ●規格 1ケース24パック×2合・約12kg ●保存方法 冷凍



ハムソー担当のおすすめハムソー

馬の内モモを使用しております。とても柔らかく半解凍で薄くスライスするだけです。通常の生ハムのようにそのままでも、野菜を巻いても、サラダのトッピングとしてもご利用できる商品です。来年の桜の季節には桜肉の生ハムをお試しください。

商品名・馬生ハム 原産国・カナダ産
規格・約 300g/パック 1kg/ケース
保存・冷凍



〔JACK'S CREEK〕ジャックスクリーク

素牛農家による品種にこだわった高品質な牛肉です!!

ジャックスクリークとは家族経営企業として、1947年以來農業に携わり、その後1999年から牛肉の輸出に取り組んでいます。現在も穀物及び畜産事業を経営しており、ニューサウスウェールズ州のグレートディバイディング山脈、リバプールプレインズにそれぞれ農場を持ち、素牛の繁殖・育成・肥育・販売を手掛けています。指定の契約農家だから安心・安全で高品質な商品を生産するために素牛、肥育に拘りを持ち、その品質は世界中で高く評価されております。2015、16年にロンドンで行われた「WORLD STEAK CHALLENGE」では見事に優勝を果たし、「WORLD'S BEST STEAK PRODUCER」と評価されております。オーストラリアだけでなく他国の競走相手と比較して得た評価です。特におすすめの部位としてはランイチです。厚切りのステーキや焼き肉に適していて、高い作業性・高い歩留まり・高い汎用性が特徴でケータリングや宴会メニューに最適な商品です。その他の部位もご用意しておりますので、お問合せ下さい。



N【中條四季報】2017 秋号

新商品・既存商品紹介

中條ではしあわせ絆牛を使用した商品が現在も着々とアイテム数を増やしています。今後も中條ではお客様に喜ばれる商品を作り提案をしていきますので宜しくお願い致します。

品名 しあわせ絆ローストビーフ

最終加工地 (日本) 原料原産地(千葉県)

規格 1パック約350g(不定貫)

保存方法 冷凍 水分活性 0.95以上

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す。今回作成しました商品も思い思いの絆をイメージされながらしあわせ絆牛モモ肉ローストビーフをお試し下さい。またしあわせ絆牛モモ肉ローストビーフに必須のジュードブッフもご用意させて頂いておりますのでお問い合わせスタッフ一同、心よりお待ちしております。



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、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販売中です。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



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楽しみ下さい。



日本三大軍鶏!茨城県大子町より産地直送奥久慈しゃものご案内

奥久慈しゃもは茨城県旧養鶏試験場の技術協力により、父親は「軍鶏」母親は「名古屋」「ロードアイランドレッド」の交雑種による交配で、3種ともに肉味に優れ、産卵にも優れた鶏種です。奥久慈しゃも生産組合が生産農家への「ひな」の供給から出荷まで一貫して生産管理をしています。茨城県北部、奥久慈の大自然のなかで、手間暇かけてゆとりあるため低脂肪で歯ごたえがとから肉にコクがあるうえ、鶏舎で十分運動させるため、飼育日数も長いことがらから出るスープは料ります。* 商品表示に「地鶏」と表示出来ます。フレッシュは1週間前にご注文下さい。



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

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 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

