

N【中條四季報】

中條夏の食材

2018 冬号

夏だ!骨付きだ!黒祭りだ!

夏には、屋外でも屋内でもお肉を焼く機会が増えます。そこで、必要なのは骨付きでインパクトがあるお肉です。あなたの夏の脂補給に是非中條のジューシーな骨付き肉をお願い致します。

〔MEATSBY LINZ〕ミーツバイリンツ

ボーンインショートリブ（骨付きカルビ）

アメリカの食肉店から 50 年以上の年月を経て、現在では米国内のレストランをはじめ、海外にもその名を馳せるまでに成長した Meats by Linz。50 年以上に渡り築き上げた、最高品質の牛肉をお届けします。高品質、素晴らしい食味を持ったブラックアンガス牛を育てる為に、気温・気候・風土すべてが牛の肥育に最適なアメリカ中西部のネブラスカ中西部にあります。そこで厳選された雄牛だけを種牛とし、選定された契約農場で、独自のプログラムのもと、主にコーン・ベジタブルを中心とした独自の配合飼料で育てられた牛だけが、Meats by Linz の牛となります。また日本向けの規格作りの為、日本人スタッフによる一貫した規格指導と徹底した品質管理を行っており、最上級の 100%純血ブラックアンガス種を生産しております。

* 入荷未定



プレミアムカンガルーロイン 8 リブラック

オーストラリアでは一般的に親しまれているカンガルー肉をご紹介します。日本ではあまり馴染みがありませんが、日本でのカンガルー肉の流通量は年間 25 トンとすくないですが、この 4 年ほどで流通量は 6 倍以上に増え今後も流通量は更に増える見込みです。カンガルー肉の特徴はお肉の味はクセがなく、様々調味料・香辛料と馴染みやすく、赤身の肉なのに柔らかいです。栄養面でも高タンパク・低脂肪・低カロリー・低コレステロールと非常に優秀なお肉です。次の夏は骨付きカンガルー肉で健康的な BBQ を楽しんで下さい。



産地 オーストラリア 規格 640-720g×4-5 パック/ケース

保存方法 冷凍

AURORA ANGUS BEEF T ボーン



美味しい牛肉を求めて世界中で品種改良が行われてきたアンガス牛。AURORA ANGUS BEEF ではより濃いアンガスの血統にこだわり、牛を選定しております。アンガス牛は霜降りが入り易く、ジューシーで柔らかな

肉質が特徴です。脂にも味がしっかり入り、AURORA ANGUS BEEF は美味しさに対して高い評価を頂いております。コーンベルト地

帯の伊利ノイ州・アイオワ州の農家から生体を集荷し、専任のキャトルバイヤーが契約農家を訪問し牛の選定を行っております。PRIME の発生率の実績が高い農家や肥育期間を長く取っている農家から優先的に買い付けを行い、高い品質を保つため農家との関係性を深めております。牛の輸送ストレスを軽減する為に、工場から 480 km 圏内のフィードロットから集荷を行っており、より高品質なアンガスビーフを目指して生産を行っております。今回は赤身の旨味が堪能できる T ボーン（ショートロイン）です。ポーターハウスステーキや T ボーンステーキでメニューに差別化を図れる商品となっております。

産地・アメリカ 規格・1 本約 9kg×3 本/ケース 保存方法・冷凍

〔JACK'S CREEK〕ジャックスクリーク

トマホーク（骨付リブローズ）



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企業として、1947 年から農業に携わり、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営んでおり、ニューサウスウェールズ州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 年にはロンドンにて行われた

「WORLDSTEAKCHALLENGE」で他国の競走相手と比較し優勝を果たし、高い評価をされております。このトマ

ホークは骨付きカルビや T ボーンステーキと差別化を

図るのに最適な部位です。産地 オーストラリア

規格 1 本/ケース 保存方法 冷凍



ラムの定番!!ラムポーション（フレンチラックポーション）

ラムの背骨無し、背脂無し、リブローズをカットしたものです。骨付きラム肉がポーションカットされているので、非常に使用しやすい



規格になっております。まずはラム肉の本来の味をダイレクトに味わえるように、塩コショウだけでお楽しみいただけます。上品に柔らかなお肉からは溢れるほどの美味しい肉汁がたっぷり、火を入れることによりラム肉独特の香りが立ち上がり食欲を増してくれます。ラム通の方にも、ラムを敬遠していた方にもおすすめです。

品名・フレンチラックチョップ（不定貫） 産地・ニュージーランド

規格・5 匹/入/含気パック×25 パック入り 保存方法・冷凍



N【中條四季報】2018 冬号

新商品・既存商品紹介

まだまだ、骨付き商品のご案内は続きます。骨付きにこだわる理由は私達肉屋がおいしいと思って食べる肉は骨付き肉が多いからです。骨やスジ、皮の旨味を味わって下さい。

骨付きリブフランク 50g

天然豚腸を使用した骨付きフランクです。夏の BBQ では、レギュラーです。

解答して、火を入れたらすぐに食べられます。

産地 中国 規格 500g×20P/ケース

保存方法 冷凍



US チキンレッグ 180/200

骨付き鶏モモも夏に最適な商品です。調理方法は色々ありますが、夏は直火で焼くのがベストです。産地 アメリカ

規格 13.6kg/ケース

保存方法 冷凍



品名 しあわせ絆ローストビーフ

最終加工地 (日本)

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。今の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。またローストビーフに欠かせないジュードブッフもご用意させて頂きました。弊社スタッフ一同、心よりお待ちしております。



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

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等にもご利用できます。旨みたっぷりのジュードブッフを是非ご利用下さい。



デザートコーナー (夏場に使える商品編)

クリームブリュレムースケーキ

規格/800g×6P (バンド括り)

保存方法/冷凍 産地/フランス

フランス産クリーム使用のクリームブリュレ味のムースケーキです。底部に敷かれたカリカリ食感のクランチビスケットがアクセントで夏にはアイスクリームとしてご提供可能です。



フォンダンオショコラ

規格/800g×6P (バンド括り)

保存方法/冷凍 産地/フランス

カカオ 70%ダークチョコレートとフランス産クリーム使用で濃厚なチョコレートムースケーキに仕上がっております。こちらクリームブリュレムースケーキ同様にご提供下さい。



フルーツビューレマンゴー

規格/1kg×6 パック/ケース

保存方法/冷凍 産地/フランス

アルフォンソマンゴーを使用。『マンゴーの王様』とも呼ばれ、甘く特有の香りが特徴です。砂糖のみ添加しフルーツ本来のフレッシュな味わいをお楽しみ頂けます。



NAKAJYO 肉屋のガパオ

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)

近年のエスニック料理で注目された、タイ料理の定番ガパオを中條オリジナルで作成しました。ホーリーバジルやナンプラーで味付けされたアジア料理を思わせる旨味と辛味は今年の夏も人気が出ることは間違いありません。しかしガパオ自体は通年召し上がれる商品ですので、この春からでも肉屋のガパオご利用頂くことも可能です。是非ご検討下さい。

調理例)肉屋のガパオを使用したガパオライスです。



NAKAJYO 味付き豚スペアリブ

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)

中條で夏場に出荷量が増える商品です。メキシコ産豚肩スペアリブをカットし、中條オリジナルのソースで味付けしました。骨付き肉は女性に敬遠されがちな食品ですが、夏になれば BBQ など老若男女問わずお肉を食べます。そんな BBQ など屋外での食事にお役立ちできる商品です。

調理例)味付き豚スペアリブは焼くだけで提供できます。



NAKAJYO 豚トロ塩ダレ

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)

アメリカ産の豚トロをカルビサイズにスライスし中條オリジナルの塩ダレでマリネしましたそのままカルビ焼きやカルビ丼また野菜などを入れて野菜炒めなどアレンジも可能な夏にはもってこいの食材です。豚トロのジューシーさとサクサクの食感が塩ダレと合わせり素敵な商品として

盛付例)豚トロ塩ダレも焼くだけで召し上がれます。

