

THBS 通信



今月号は、授精課通信をお休みして、『THBS(トータルハードビ-フサ-ビス)通信』を書かせて頂こうと思います。「そもそも、THBS ってなんだ?」「いつの間にそんな会社が出来たんだ?」と思われる方もいると思いますので、簡単にご説明させていただきます。まず、新しい会社ではありません!黒崎前会長が以前からひっそりと始めていた事業で、シャロレー牛という牛を繁殖しています。全貌は、続きをお読みください。

～シャロレー牛とは～



*フランスはブルゴーニュ地方のシャロル村発祥のフランス最古の牛とされています。

*毛色は白もしくはクリーム色で、鼻の色が何

とも言えない、くすんだピンク色なのがとてもキュートです。
*お肉は筋肉質で脂身が少なく、赤身が特徴的。
フランスでは、この赤身が高く評価されているようで、特に5～6歳の経産牛が本当に美味しいと言われている様です。しかし、30ヶ月齢未満しか輸出入出来ない為、本場シャロレーの経産牛の肉を日本では食べることが出来ないのが現状です。



実際に当社で育ったシャロレーの経産牛のお肉を中標津のイタリアンレストランの『オステリア フェリーチェ』さんでおいしく料理してもらったのを私も食べたのですが、何産もした経産牛なのに臭みがなく食べやすい赤身でとても美味しかったのを覚えています。

～シャロレー本格始動～

今までは静かに動いていたシャロレー事業ですが、黒崎元会長から引き継ぎまして、元会長の夢を実現すべく、また地元の皆さんのお口にも届くように、本格始動しようと思っています。

以前から協力して頂いている、十勝の『北十勝ファーム』さんに引き続き協力して頂きながら、シャロレー牛肉を少しでも多くの方に認知していただき、安定して皆さんのお口に届くようになっていけばと思っています。まだまだ、本

格的にスタートしたばかりという事で、先がはっきりとは見えていませんが、どうにか形にしていきたいと思っています。たまに、マネージメント情報を通じて皆さんにもご報告をしていきますので、楽しみにしてください。



先月号に私事の牧草アレルギーについて書いていたのですが、読んでいただいたお客さんからおすすめの差し入れを頂きました。差し入れをいただけただけでも嬉しかったのですが、私の記事を読んでくれていたということが何よりもとても嬉しくとても感動しました。

それと同時にいい加減なことは書けないなあという思いと、皆さんに何を伝えたいかなと日々考えております。

次回はまた、授精師は見てるよシリーズか他にもっと伝えたい何か浮かびましたらそれを書こうと思います。

今月号は、授精課通信ではないのでまた私事を書こうかと思っています。先月は牧草アレルギーで今月は…

先月のとても暑い日辺りから、私の右手にある異変が起きました。謎の湿疹がたくさん!!しかも、右手にだけなのです。

結果を申しますと、『ゴム手袋アレルギー』でした。

左手に湿疹が現れなかったのは、左手に履くのが直検手袋でゴム手袋ではなかったからでした。

授精師になって5年近くになりますが、今までこんなことなかったのですが牧草アレルギー同様突如なるんだなあと改めて実感しました。幸い暑くて手に汗をかいてしまう時しか、湿疹が出ないのでそれが救いです。

Nakanishi