

畜産日報

DAILY MEAT & LIVESTOCK

●発行所 株式会社 **食品産業新聞社**

本社 〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル TEL.03(6231)6091 FAX03(5830)1570
大阪支局 〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15 若杉グランドビル別館 TEL.06(6881)6851 FAX06(6881)6859
ホームページ <http://www.ssnpc.jp>

本社の定期刊行物

- (週2回刊) 食品産業新聞
- (日刊) 大豆油糧日報
- (日刊) 米麦日報
- (日刊) 畜産日報
- (日刊) 酒類飲料日報
- (日刊) 冷食日報
- 味噌醤油年鑑
- 食品産業年鑑
- (月刊) 麵業界
- (月刊) 米と流通
- (月刊) メニュー・アイデア

●購読料(前納) 6カ月/本体 37,700円+税 1年/本体 73,200円+税

2020年(令和2年)

2月20日 木曜日

第14726号

禁無断転載

CONTENTS

- 【関東・関西の輸入チルド牛肉仲間相場】 豪州入船遅れは解消せず 2
赤身系アイテムに続き、焼材もタイトに、US産も全般的に在庫薄く、小確り 2
- 1月輸入は牛肉4.7万t、豚肉7.6万t、鶏肉4.4万tか—貿易速報から推計 3
- 1月の鶏肉輸入量は前年比4%増の4万3,800t、2月は1割増の4万6,280t 3
- 家畜遺伝資源に係る不正競争の防止に関する法律案を了承、法人罰則最高3億円 4
- 福留ハムが初出展、「花ソーセージ」「肉厚ハンバーグ」訴求—SMT2020 . 5
大山ハムはレンジ対応トレイに入った上質なおつまみ「Meats Eats」提案 . . . 5
- なんつねが梅田にシャルキュトリー専門店「肉屋のピストロ にくらうす」開店 6
- チルドピザの新ブランド「至福のピザ」から2品—伊藤ハム新商品詳細 6
手間かかるメニューを手軽にレンジで「お肉屋さんの惣菜鶏ももからあげ」 6~7
- △ 牛枝肉相場・豚枝肉相場・流通センター豚部分肉相場(19日) 8
- 【日本食肉流通センターチルド部分肉相場】豚カット・和牛・乳牛・交雑牛 9
- 資料—19年12月の都道府県別枝肉生産量 10~11



食品産業のトレンドを読む食品の総合紙

いま、食品業界はインターナショナル、ボーダレスの時代。異業種、他の業界がどのような動きにあるのか、また、食品産業のトレンドは何か。食肉業界にとっても、食品産業全体の動きを先取りし、新たな動きに対応していくことが求められています。そのニーズに応えるのが「食品産業新聞」です。

発行:週2回(月、木曜日) ブランケット判、購読料: 6カ月 23,000円+税

○ 福留ハムが初出展、「花ソーセージ」「肉厚ハンバーグ」など訴求—SMT2020 大山ハムはレンジ対応トレイに入った上質なおつまみ「Meats Eats」シリーズ提案

流通業者の専門商談展示会「スーパーマーケット・トレードショー」が12～14日の3日間、幕張メッセで開催された(既報)。本紙関連でも数多くの企業・団体が出展しており、今回は西日本に本社を置く企業の出展概要を紹介する。

ハム・ソーメーカーでは福留ハム(=写真㊸)が初めて出展し、代表商品である「花ソーセージ」、

厚さが約3.5cmとボリューム感が特長の「肉厚ハン



バーグ」、JAS特級規格の「JAS特級あらびきポークウインナー」、あらびき感にこだわったノンスモークタイプのポークウインナー「あらびきKING」などの商品を紹介した。エア・ウォーターグループの大山ハム(鳥取県米子市)は、電子レンジで手軽に上質なおつまみが味わえる「Meats Eats」シリーズ(=写真㊹)からスパイシーな黒



胡椒の香りが広がる「パストラミビーフ」、「ハワイアンポチキ」などのアイテムを訴求。このほか、トレイに入れて利便性をアップした「こんがり焼豚」「熟成ロースハム」などのアイテムを提案した。

エスフーズは「こてっちゃん」などの食肉加工品、食肉ブランド、グループ会社のフードリエの食肉加工品を提案(=写真㊺)。食肉加工品では主力の「こてっちゃん」からうま味の強いたまり醤油とにんにくを組み合わせるとごはんに合う味に仕上げた新商品の「にんにく醤油味」を紹介したほか、フライパンで炒めるだけで手軽に1品メニューが調理できる「楽(らく)らくっく」シリーズから、冷凍保存できる「深絞りパック 牛カルビとごぼうのきんぴら炒め用」「深絞りパック 鶏肉のタンドリー炒め用」などの新商品を紹介。また、開封してトレイのまま電子レンジで温めるだけでカレーライスが食べられる冷凍食品「こてっちゃん入り牛もつカレー・牛すじカレー」などを

提案した。このほか、グループ会社のフードリエでは電子レンジまたはフライパンで簡単に和風メニュー



が調理できる新ブランド「おかず楽菜(らくさい)」シリーズから「豚肉となすのおろしぼん酢炒め」などのアイテムを訴求した。食肉ブランドでは米国产アンガス牛のブランド「オーロラアンガス牛」、米国产ブラックアンガス牛の「クリークストーン・ファームズ」、牧草牛特有の臭みが少なくやわらかい食感の「シルバーファーンファームス ニュージーランド産牧草牛」などを紹介した。

鳥治食品(大阪府豊中市)は、「旨(うま)コッコー」ブランドで展開しているバラ凍結の「国産若鶏ささみ」や「若鶏もも肉角切り」などを訴求したほか、つみれのうま味とコクが特長で軟骨の食感と大葉の香りがおいしさを引き出す「かしわ屋さんの生つくね」などの鶏肉加工品を紹介した。また、タイシコーポレーション(大阪市西成区)は「イベリコ豚のローストポーク(ブロックタイプ)」「ハモンイベリコ4年熟成」「イベリコベジータ30カ月熟成」「セラーノ18カ月熟成」といったパッケージにもこだわった生ハムなどの豚肉加工品を紹介した。

熊本県ブースではフジチク(菊陽町)とマース(益城町)が出展。フジチクは自社ブランドの「ふじ馬さし」の「上赤身」「霜降り」、「藤彩牛」の牛肉をぜいたくに使った「ハンバーグ」のほか、大粒の馬肉をタマネギやシタケと一緒に炒めて八丁味噌と特製のタレで味付けした「馬肉肉みそ(瓶タイプ)」などの加工品を紹介。マースは、熊本県産のもも肉を使いボイルで仕上げた「チルド ジャンボン・ブラン・スライス」、新鮮な熊本県産の豚肉と豚レバーを使った「パテ・ド・九州」、オーガニックビーフの赤身の中に豚脂を合わせてからカットしてコリアンダーとクミンを加えて天然腸につめた「オーガニックビーフサラミ」などのこだわりの食肉加工品を提案した。