

5

## 大阪食鳥だより



発行所 大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合  
〒554-0012 大阪市此花区西九条2-5-6

通巻 465号  
平成23年5月15日発行  
TEL (06) 6461-3498  
FAX (06) 6461-7126

## 永きに亘る真摯な商い

### 心をこめて、健康的な社会と暮らしに貢献



昨年（平成22年11月5日）、山本社長より地元都島区食生活改善推進員協議会の研修会を開催するにあたり、傍聴し取材の機会をいただきました。

都島区保健福祉センターでの研修会は鳥ぴんグループの(有)メディッシュフードサービスが中心となって企画・設営・進行の全てを担当され、同社の地域イベントの一環としてなされたもので、今回は地域の女性団体へのものでした。

講師は同社、管理栄養士・町井俊彦氏が担当され「鶏肉の食文化・栄養について」をテーマに、冊子とプロジェクターを活用し受講者の目線に立って編集と進行に工夫され、鶏肉の基礎的な知識から鶏肉の特性を生かした美味しい食べ方まで鶏肉について多岐にわたり、しかも平易な解説でした。

講座の中程では、正にタイムリーにと体の解体実技による部分肉の形状や品定めのポイント等について解説と質疑応答は受講者の消費者と

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合  
山本才司（鳥ぴん株・都島区）

しての立場に配慮されたもので満足の声が多く聞かれた。研修会に出席させていただいて、鳥ぴん株3代の永きに亘る真摯な商いが、同社の経営理念に生まれ、グループ会社も含め、今日の隆盛のあることが良く理解できました。

企業活動は社会と共に在るという考え方。常に社会を忘れずそして活動による成果は社会に還元するという理念。山本社長の謝辞と共に参加者に会社の商品をお土産として渡された気配りにも、社会と暮らしに貢献したいとの考え方が読み取れ、満足されての散会であったことは申すまでもありません。

ここでこの度研修会を担当されましたグループ会社のひとつである(有)メディッシュフードサービス（代表取締役 吉岡慶子氏）のご紹介をさせていただきます。

業務内容は、福祉施設・医療機関へのメディカルフード、保育園・幼稚園・児童福祉施設へのチャイルドフードを提供する一方、施設の人事管理や労務管理の運営サポートを手がけておられ、ヘルスケアフードを通じて健康的な社会



と暮らしに貢献しクリエイトするという企業理念を掲げ平成13年に設立された。

現在では、食に関わるサービスはもちろんのこと、自治体や医療機関等のネットワークを構築するとともに大手企業と共同で新たな組織を設立、幅広く社会との調和、健康な暮らし作りのお手伝いをされています。

食鳥処理、解体そして卸売業さらに小売業という伝統的な業界の川上で創業された鳥びん(株)

が次々とグループ会社を育て、川上から川下までの流れを確立されたことは、業界・組合など全体が大いに学び、特にグループ会社には将来我々の進むべき方向を指し示していただいているように感ぜられました。

真摯な商い、地域と共に、そして朝びきどりにこだわり安心と安全への徹底は、グループ会社を通じて未来への扉を開く鍵となるでしょう。鳥びんグループの弥栄を祈ります。

## ◇研修会で用いられたレシピの紹介

# 鶏ムネ肉を使った7日間レシピ

### ☆月曜日【蒸し鶏 バンバンジーサラダ】

#### ■材料

ムネ肉.....	400 g	しょう油.....	大さじ 3
好みの野菜.....	300 g	砂糖.....	大さじ 1
練りゴマ.....	大さじ 2	ごま油.....	大さじ 1
すりゴマ.....	大さじ 2	長葱みじん.....	大さじ 3
酢.....	大さじ 3	お酒.....	少量

#### ■作り方

- ①ムネ肉は開いて厚さをそろえます
- ②お酒をふり、蒸し器で蒸します
- ③好みの野菜と一緒にソースをかけてどうぞ

### ☆火曜日【鶏ムネ肉の三色野菜天ぷら】

#### ■材料

ムネ肉.....	400 g	薄力粉.....	80 g
玉葱.....	半玉	とき卵.....	1 個
人参.....	50 g	塩.....	2 g
ピーマン.....	2 個		

#### ■作り方

- ①ムネ肉はこま切りにしておきます
- ②玉葱・人参・ピーマンはせん切りにし、鶏肉と混ぜて塩 2 g を加える
- ③薄力粉・とき卵を②に入れ混ぜ、一口大程度を揚げていきます

### ☆水曜日【鶏ムネ肉の味噌焼きチャーシュー風】

#### ■材料

ムネ肉.....	400 g	砂糖.....	大さじ 1
味噌.....	大さじ 2	みりん.....	大さじ 1

#### ■作り方

- ①ムネ肉は開いて厚さをそろえます
- ②味噌・砂糖・みりに 1 時間ほど漬けます  
※長く漬ければしっかりした味になります
- ③オーブンか魚焼きグリルで15~20分程度焼きます
- ④出来上がったら薄くスライスし切り分けます

### ☆木曜日【鶏肉の豆腐ハンバーグ】

#### ■材料

ひき肉……………	250 g	しょう油……………	23 g
木綿豆腐……………	500 g	みりん……………	30 g
玉葱……………	50 g	だし……………	2 カップ
人参……………	100 g	（しょう油…………… 26cc 砂糖…………… 小さじ 1 みり…………… 23cc 食塩…………… 1 g 片栗粉…………… 少量	
ひじき……………	10 g		
干し椎茸……………	8 g		
卵……………	1 個		
パン粉……………	100 g		

#### ■作り方

- ①ひき肉はよく混ぜておき、豆腐、玉葱、人参、戻したひじき、干し椎茸を加え混ぜ、調味料、卵、パン粉を加え形作ります
- ②フライパンで両面焼き色を付け、だしで煮込みます
- ③だしを片栗粉でとじ、上からかけて出来上がりです

### ☆金曜日【鶏ムネ肉の南蛮漬け】

#### ■材料

ムネ肉……………	400 g	酢……………	47 cc
玉葱……………	半玉	砂糖……………	27 g
人参……………	50 g	しょう油……………	28 g
ピーマン……………	2 個	酒……………	少量
だし……………	100cc	片栗粉……………	少量

#### ■作り方

- ①ムネ肉はそぎ切りにし、しょう油・酒少量で下味を付けておきます
- ②鶏に片栗粉をまぶし揚げていきます
- ③野菜は炒め、しんなりなれば調味液を入れ、揚げた鶏をいれます  
※冷蔵庫で一晩漬け込むとより美味しくなります

### ☆土曜日【チキンカツのおろしポン酢】

#### ■材料

ムネ肉……………	400 g	パン粉……………	80 g
薄力粉……………	80 g	大根おろし……………	200 g
卵……………	1 個	ポン酢……………	1 カップ

#### ■作り方

- ①ムネ肉は厚めのそぎ切りにし、薄力粉・卵・パン粉を付けて揚げます  
※ムネ肉で揚げたカツは、豚のヒレ肉に負けないほどやわらかいです
- ②大根おろしとポン酢をあわせ、カツの上にかけます  
※ムネ肉に大葉や梅肉を挟んであげるのも良いでしょう

### ☆日曜日【チキンカツの太巻き】

#### ■作り方

- ①土曜日のカツのあまりを切って使います
- ②中に入れる具は、キュウリ・人参・レタスなどお好みで入れ、芯をカツにして巻いていきます  
※カツはトンカツソースなど付けておきます

## こんにちはは組合です

### 会 議

○広報事業部会 3月9日(水) PM5:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 平成23年3月号大阪食鳥だよりについて
  2. 平成23年5月号大阪食鳥だよりについて
  3. その他

○平成22年度生活衛生営業振興事業委員会

3月11日(水) AM11:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 生衛推進事業について
    - (1) ホームページ最終校正について
    - (2) その他
  2. その他

○総務部会財務委員会 4月18日(月) PM4:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 賦課金等未収金について
  2. 平成22年度仮決算について
  3. 平成23年度賦課金(特別協力金)について
  4. 平成23年度予算編成について
  5. その他

○執行部会 4月21日(木) PM4:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 東日本大震災義援金のお願いについて
  2. 賦課金等未収金について
  3. 平成22年度収支決算書(案)について
  4. 平成23年度収支予算(案)について
  5. 新加入組合員について
  6. 理事会・通常総会日程について
  7. 全鳥連全国大会について
  8. 第1回全鳥連若どりまつり「から揚げ粉キャンペーン」について
  9. 報告事項
    - (1) 生活衛生営業振興推進事業助成金報告
    - (2) 執行部会決算について
    - (3) その他



取扱商品  
日立・サンヨー・三菱・東芝  
ナショナル・ショーワプレハブ  
日本スピンドル・イワヤ・  
日本ダンホス・不二工機

冷凍・冷蔵・空調・企画・設計・製作・施工・修理

※日立冷凍機登録工事店 ※東京三洋電機TSC会々員  
建設業許可：大阪府知事許可(第56355号)



H.R.C.

# 北陽冷機株式会社

本社工場 〒547-0001 TEL大阪(06)6792-4511(代) 夜間(06)6792-4590  
大阪市平野区加美北3丁目7番13号 FAX(06)6792-4584  
東京出張所 〒164-0003  
東京都中野区東中野1丁目-56-1 大鳥ビル第一本館305号  
TEL東京(03)3369-6117 FAX(03)3369-5810

## 渉外事業

- 3月 2日(水) 大阪府食品国民健康保険組合理事会並び組合会
- 3月 3日(木) 大阪府健康医療部食の安全推進課「大阪版食の安全安心認証制度事業者説明会」
- 3月 4日(金) 自由民主党大阪政経懇談会
- 3月 4日(金) 民主党生衛議連懇談会
- 3月 6日(日) 参議院議員北川イッセイ「第17回どこへ行くNIPPONセミナー」
- 3月10日(木) 大阪府生活衛生同業組合第3回事務局会
- 3月10日(木) (財)大阪府生活衛生営業指導センター景況調査打合せ会
- 3月17日(木) (財)全国生活衛生営業指導センター理事長会議
- 3月17日(木) (社)全国生活衛生同業組合中央会第6回理事会・第156回通常総会
- 3月17日(木) (財)全国生活衛生営業指導センター第6回理事会
- 3月18日(金) (財)大阪府生活衛生営業指導センター第7回理事会
- 3月18日(金) 大阪府生活衛生同業組合協議会第7回理事会
- 3月22日(火) (社)日本食鳥協会全国小売情報交換会
- 3月29日(月) 大阪中華組合副理事長高垣榮三氏旭日単光章受章祝賀会
- 3月31日(木) 厚生労働省第7回生活衛生関係営業の振興に関する検討会
- 4月11日(月) (社)日本食鳥協会関西支部部会長会議
- 4月12日(火) (社)日本食鳥協会関西支部拡大火曜会
- 4月14日(木) 厚生労働省「平成23年度全国生活衛生同業組合連合会意見交換会」
- 4月16日(土) 北川イッセイ近況報告
- 4月20日(水) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会第1回理事会
- 4月22日(金) 大阪府生活衛生同業組合第1回事務局会
- 4月22日(金) (財)大阪府生活衛生営業指導センター第1回理事会
- 4月22日(金) 大阪府生活衛生同業組合協議会第1回理事会

## 訃報

- 組合員山内至實氏（65歳・株小嶋屋・中央区）には、平成23年3月1日ご逝去されました。謹んでお悔やみ申し上げます。  
なお、告別式は3月4日四天王寺阿弥陀堂において執り行われました。喪主は康至様（長男）。
- 組合員前枝良治氏（63歳・鳥栄商店・福島区）には、平成23年4月13日ご逝去されました。謹んでお悔やみ申し上げます。  
なお、告別式は4月15日東大阪玉泉院において執り行われました。喪主は良武様（長男）。

**若どり から揚げ粉** ●大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合推奨●

**取扱商品：サラダ油・醤油・味付塩コショウ・中ザラ糖  
片栗粉・みりん・マイルソフトグリーン（洗剤）他**

**(株) 宏 栄**

TEL (0729) 60-9331

FAX (0729) 60-9334

〒678-0921 東大阪市水走5丁目4-23

**お知らせ**

1. 日本政策金融公庫の貸付金利が平成23年4月13日から下記の通り改定されました。

融資制度区分	利率(年利%)	留意事項
生活衛生貸付(※)	2.25(基準金利)	・複数の利率のある融資制度については、お使用みちによってそれぞれ異なる利率が適用されることとなりますので、留意してください。
	1.85	
	1.60	
	1.35	
生活衛生改善貸付(※)	1.95	・(※)の融資制度は、表示しているそれぞれの利率ごとに、返済期間によって適用される利率が異なりますので、留意してください。
生活衛生セーフティネット貸付(※)	2.25(基準金利)	
国の事業ローン(※)	2.25(基準金利)	

2. 「から揚げ粉キャンペーン」開催日程決まる。

全鳥連が行う本年1回目の「から揚げ粉キャンペーン」を全国一斉に実施いたします。恒例により「揚げておいしい若どりまつり」をテーマで次の日程にて開催しますので組合員の各位には奮ってご参加をお願い致します。

なお、同封申込書により電話又はFAXにより組合事務局までお申込み下さい。

日 程 平成23年6月6日(月)～6月12日(日) 7日間  
 範 囲 全鳥連加入全組合員  
 景 品 から揚げ粉  
 進呈方法 とり肉〇〇〇円お買い上げのお客様に進呈  
 ポスター等 店頭用ポスター及び吊下げビラ  
 申込締切り 平成23年6月10日(金)

※セット内容・料金は同封案内をご覧ください。

3. 東日本大震災の影響を考慮し平成23年5月20日に全鳥連関東ブロックで開催予定の全鳥連第40回全国大会は中止となりましたのでお知らせ致します。

ネットワーク・スケールレジスター

# NSR-Acro

大型フルカラー液晶ディスプレイが、新しい対面売場を創造します！

---

お客様側表示部を液晶ディスプレイ化することで、フルカラーで品名、重量、価格、販売促進画像を表示することができます



**ISHIDA**  
**関西イシダ株式会社**  
 本社 / 〒564-0053  
 大阪府吹田市江の木町26-20  
 TEL (06) 6310-9161 (代)  
 奈良支店 / TEL (0742) 63-1255 (代)

## 若どり★から揚げ粉

《油よごれが少なく、おいしく》  
《きれいに仕上がります。》



(家庭用) 70g×10×4



(業務用) 2kg×5

★とり肉専門店推奨品★

---

(製造元) **日本製粉株式会社**      (発売元) **全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会**  
 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-5 TEL. 03-3350-2411      〒110-0004 東京都台東区下谷2-1-10 伊尾ビル TEL. 03-3876-1680  
 大阪支店食品営業部      TEL. 06-6448-6401

## 平成23年度 組合通常総会のご案内

平素は、当組合運営に格別のご協力ご支援を賜り厚くお礼申し上げます。  
さて、平成23年度組合通常総会を大阪食鳥会館に於いて、下記の通り開催することになりましたので、組合員の皆様方にはご繁忙のことと存じますが年に一度の通常総会でございます。  
どうか万障お繰り合わせのうえ奮ってご参加下さいますようご案内申し上げます。

記

と き	平成23年6月2日(木)	PM4:00~
と ころ	大阪食鳥会館	
総 会	PM4:00~5:30(但 受付3:30~)	
懇 親 会	PM6:00~7:30	

## 食の安全安心メールマガジン 購読者募集中

大阪府では、食に関する緊急情報や食品衛生法の改正や通知に関する情報など、食に関する様々な情報を随時お届けしています。

購読無料

・大阪府食の安全安心ホームページ「メルマガ登録」より  
<http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/magajin/index.html>

・携帯電話なら右のQRコードを読み取って空メールを送信！



お問合せは、06-6944-6706まで(大阪府健康医療部食の安全推進課)



♪味の作曲家®

# 日本食研株式会社

代表取締役社長 大 沢 哲 也

大阪支社/大阪市淀川区宮原4-6-18 新大阪和幸ビル3階

TEL:06-6150-1161

本社工場/愛媛・千葉 事業所/国内76ヶ所 海外5ヶ所

## 取 扱 商 品

ロースター・リンナイガスオーブナー式・フライヤー  
串焼機・ミンチー・別注ステンレス加工

《開生ロースター代理店》

各種販売修理

セロヒ

## ヒロセ商事

〒532-0024 大阪市淀川区十三本町1-24-13  
TEL 06(6303)2947  
携帯 090(3977)8173

## 大型商業施設情報

今回はイオングループ初の都心型モール『イオンモールKYOTO』に行きました。イオンモールKYOTOはJR京都駅から徒歩5分という好立地で、地元の消費者だけでなく、観光客や修学旅行生の来場も見込まれる。テナント数は130店の専門店と映画館を選定しており、郊外型ショッピングセンターが主力の同社にとってイオンモールKYOTOは都市部攻略の壮大な実験場でもあるようだ。

アパレルなどの専門店やレストランが入ったSakura（サクラ）館は1階には地元客を想定して食品スーパーのコーヨーが入り、京都らしい和雑貨店「KUROFUNA」は和風のデザインを取り入れたクッションやテーブルクロスは観光客の需要にも応えそうである。

上の階にはユニクロや無印良品、ソフマップなども入店している。5階のシネマコンプレックスの「Tジョイ」は大型映画館が少ない京都市内にあってモールの集客に貢献しそうである。12スクリーンを用意し、3つが3D映像に対応している。特徴的なのがフラットシアターで60の固定席を取り外せば、立ち見のライブハウスのようになる。

大型店が各階を占めるKaede（カエデ）館は、京都が地盤の大垣書店が2階に入店したり、スポーツゼビオ、家具の「マナベインテリアハーツ」などが入っている。

JR京都駅の北側にはビックカメラも進出しているの、売っているものは違うが激戦が予想されそう。

視察が平日の昼間だったという事もあり、ガラんとした様子だった。JR京都駅付近には伊勢丹があり、ビックカメラがあり、ヨドバシカメラがあり、個性のある個人店があり、消費者もどこに行こうか決めるのが大変そう。

広報部会員 中川丈城



奈良県大野寺のしだれ桜

所在地 奈良県宇陀市室生区大野  
最寄駅 近鉄大阪線「室生口大野」下車  
南へ徒歩約5分

大野寺は奈良県を代表する桜の名所の1つでもあり、境内に見事なしだれ桜が咲いています。4月のシーズンには訪れる人も多く境内は人で溢れています。

写真撮影 広報部会員 安部靖武

食鳥肉用包丁の専門メーカー

# 濃州美兼作

兼松工業株式会社

〒501-3265 岐阜県関市小瀬2255-1  
☎ 0575-22-1291  
FAX 0575-22-1290