

9

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 4 6 7 号
平成23年9月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

「より多く」ではなく「より良いもの」を送り出す 先進的な食鳥卸を目指す

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
西 口 真 富 (㈲チキンショップ西口・淀川区)

新規ご加入いただいた機会に取材を申し入れましたところ、快く受諾くださり即刻お訪ねすることとなりました。

御創業の経緯と概要

お父さまは、鳥治食品の営業部長を勤められた、卸売業務のエキスパートです。定年後チキンショップ西口を大きく育て上げられた。

お母さまは、鳥治食品の小売部門に勤務され、お父さまより少し早く鳥治食品を辞され小売店を開業される。定年後のお父さまの助力を得て、現在の業容に拡大される。お父さまの体調により代表取締役役に就かれる。

お弟さんは、和食のオーナーシェフとして和食店を経営。御両親の創業と御両親から寄せられた店舗情報（JR塚本駅高架下店舗）が相まって、焼鳥店（バードランド1号店）を開設され、御本人の経営センスと御両親の支援で好調な滑り出しを果たされ、現在4店舗の経営に拡大。

御本人は、卒業後、食品機器メーカーに入社。技術営業担当としてコンビニのデイリーメーカーを主な顧客とされ、先進の食品業界との取引引きの中で、様々な経験をされた。その後、御両親の後継要請で食鳥業界に転身される。経験された知識を共に進化型の食鳥卸売業に向けて取り組み途上であります。

会社は、鳥治食品の旧社屋の一階を借用。北野高校と淀川右岸道路の間に位置し、施設の広さと立地は大阪市街地中心部や阪神間への物流拠点として恵まれた場所です。チキンショップ西口の大きなメリットとなっている。

会社の生き立ちと、登場人物のプロフィールを念頭してお尋ねを続けます。



多くでなく良いものを。

—— 経営方針をお話してください。——

お客様に絶対ご迷惑をお掛けしないこと。お客様第一主義に徹し、より良い品を送り出す為に在庫量ゼロを心掛け、今日の入荷品を今日中に出荷する。売り切ることに注力しています。「よ

り多く」ではなく「より良いもの」を送り出すこと。その為に生産農家と消費店の間にあって我々も大きな一定の責任のあることを自覚し、正確な情報を入手し生産側、消費側に遅滞なく伝達することに腐心しているところです。

—— 会社の特徴や他と比べて際立ったことなど。——

創業の経緯の記述にあります、弟の「バードランド」とその関係先の焼鳥屋各店を中心とし

た商いに徹しています。従って一般の消費者や量販店、食鳥専門店とはお取引はありません。グループと言う表現か共同体か生販一体かぴったりとした言葉が見付かりません。営業担当者が市場開拓のためにお客様を訪問することはありません。しかし決して商いをおろそかにすることはなく、お客様第一主義に則って経営に当たっております。

消費者に満足いただき、お店が儲かりそして弊社にも利益がもたらされる、そんな連鎖をイメージください。

—— 年商や商品の販売構成など。——

年商は1億5千万となっています。商品は主にと体の解体品で、お客様仕様の部分肉調理をして出荷します。

—— 売れ筋の傾向や変化など。——

節約志向、低価格志向の時代ですが、地鶏の出荷は増加傾向にあります。

美味しいものへの希求があり、商品を慎重に比べて量より質、見た目より実質と自分の価値感に合う品を選ぶ人達が増えてきているのでしょうか。低価格業態については、過当競争にあって参入にはメリットは少ないと考えます。低価格店よりも少し上の客単価に耐えるよう商品を磨くこととしています。

—— 総菜品や加工食品への取り組みについてお聞きします。——

課題として重要視しています。「韓国風ちり取り鍋」は好評でした。お客様との情報交換を密にその情報を生かせば新しい展開が期待されます。工場施設を見直し、人材育成と合わせて進めてまいりたいと考えます。

信頼される会社を目指して

—— 今後の経営課題をお聞きします。——

コンビニや中堅食品スーパーへ総菜品や弁当類を供給するベンダーのデイリーメーカーに近い状態にしたい。

その念いを列举しますと、

- 1) 自社自立の工場を設け、品質の向上を図る。
- 2) 安全安心に配慮し、お客様ニーズを基にスープ商品、つくね商品などの提供。
- 3) 焼き鳥屋さんを増やしたい。
 - ・希少商品の需給バランスの向上
 - ・コンピュータを使いこなし、データ分析を生かしサービス向上を図る。
- 4) 勤勉や誠実といった事が見直され、重要視される時代となる予感がしています。様々な業務についてこの視点で見当仕直したい。
- 5) 大きな会社となるより、信頼される会社を目指します。

何れも大変難しい課題とは存じますが、着実に進めてまいります。

—— 取材と合わせ、組合へのご加入有難うございます。組合へのご希望などお聞かせください。——

加入したばかりで何をお願いしてよいか考えつきません。若輩者ですがよろしくお願い致します。

後 記

現代の若い人達からは、余り感ぜられない勤勉、公平、誠実、進取といった言葉が伝わってくる実に頼もしい、将来に期待が持てる取材でした。

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)

ＰＬ保険ご加入を！！

－食中毒事故がおきた時のために－

組合からのお薦め

食品営業賠償共済（ＰＬ保険）が１１月１日の更新を迎えるに当たり、加入申し込みを受付いたしますので、同封パンフレットをご覧頂き申し込み下さい。

なお、掛け金の算出は、別途資料を参考にして頂き、同封いたしております振込用紙にて９月末日迄にお振込みいただきますと一括して団体申し込みを行いますので締切り日迄に是非とも送金下さい。

もし締切日が過ぎた場合は加入のご意思がないものとして処理させていただきますのでご承知おき下さい。

また、食品営業賠償共済（ＰＬ保険）は他の損害賠償会社よりはるかに掛け金が安く補償額が多く、非常に有利であることを申し添えておきます。

おって、本掛金では休業補償はできず、もし、休業補償をご希望の方、掛け金等の質問等があれば、組合事務局まで☎（０６－６４６１－３４９８）ご相談下さい。

こんにちは組合です

会 議

- 広報事業部会 ８月２２日(月) PM５：００～ 於 大阪食鳥会館
- 議 題 １．平成２３年９月号大阪食鳥だよりについて
２．平成２３年１１月号大阪食鳥だよりについて
３．その他

渉外事業

- ７月 ３日(日) 第９９回全国料理業大阪大会
 ７月 ４日(月) 中山太郎を囲む昼食会
 ７月 ４日(月) (財)大阪府生活衛生営業指導センター経営特別相談員等研修会
 ７月 ６日(水) 大阪府食品国民健康保険組合常務理事会
 ７月１２日(火) (社)日本食鳥協会関西支部関西拡大火曜会
 ７月１３日(水) 日本政策金融公庫平成２３年度生活衛生同業組合連絡協議会
 ７月１３日(水) (財)大阪府生活衛生営業指導センター第４回理事会
 ７月１３日(水) 大阪府生活衛生同業組合協議会第４回理事会
 ７月２１日(木) 厚生労働省第８回生活衛生関係営業の振興に関する検討会
 ７月２６日(火) (社)日本食鳥協会平成２３年度第１回主要産地協議会
 ７月３０日(土) 大和肉鶏農業協同組合 組合長出口清一氏黄綬褒章受章祝賀会
 ８月 ６日(土) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会第２回理事会・研修会（２日間）
 ８月 ９日(火) 日本政策金融公庫平成２３年度生活衛生改善貸付事務打合せ
 ８月１７日(水) 前大阪市議員太田勝義「ご苦労さま・感謝の集い」



おっとり鶏太くん

お知らせ

1. 日本政策金融公庫の貸付金利が平成23年8月10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(※)	2.15(基準金利)	・複数の利率のある融資制度については、お使い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。
	1.75	
	1.50	
	1.25	
生活衛生改善貸付(※)	1.85	・(※)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(※)	2.15(基準金利)	
国の事業ローン(※)	2.15(基準金利)	

2. 「から揚げ粉キャンペーン」

全鳥連が行う本年2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、(社)日本食鳥協会主催により「国産チキンまつり」が10月27日～29日（3日間）開催されますので、この日にあわせた特段のご配慮よろしくお願い致します。

日 程	平成23年10月24（月）～10月30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○○○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り下げビラ
申込締切り	平成23年10月28日（金）
*セット内容・料金は同封案内をご覧ください。	

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。》

★とり肉専門店推奨品★



（家庭用）70g×10×4



（業務用）2kg×5

〔製造元〕 日本製粉株式会社

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-5 TEL. 03-3350-2411
大阪支店食品営業部 TEL. 06-6448-6401

〔発売元〕 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会

〒110-0004 東京都台東区下谷2-1-10 伊尾ビル TEL. 03-3876-1680



♪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

秋の鳥魂祭のご案内

秋分の日 9月23日（金）蓮光寺に於て恒例の鳥魂祭を下記により執り行うことになりましたので、組合員の皆様方、ご家族お揃いで、多数ご参詣いただきますようご案内申し上げます。

記

と き 平成23年9月23日（金） 秋分の日
午後3時00分から

と ころ 蓮光寺 大阪市中央区中寺2丁目3番2号 TEL 06(6761)7997
※地下鉄谷町線谷町九丁目下車2番出口を西へ50m辻入る。

〈鶏のウスターソース煮〉

スパイスがたっぷり入ったウスターソースで煮るだけの簡単お手軽メニュー。

■材料（4人分）

（もも肉……………大1枚（約300～350g）
ウスターソース……………大さじ1
玉ねぎ……………中1/2個（約100g）
サラダ油……………大さじ1
ウスターソース……………大さじ2
青梗菜……………2株
サラダ油……………大さじ1
塩・コショウ……………各少々



■作り方

- ①もも肉は16切れに切ってボールに入れ、ウスターソース（ボトルを良く振ってから出す）大さじ1を混ぜ合わせて下味をつけます。
- ②玉ねぎは2～3ミリ幅の薄切り、青梗菜は約3cmのざく切りにします。
- ③フライパンにサラダ油を中火で熱し、青梗菜の茎の方から先に炒め、しんなりしてきたら葉の方を加えて軽く塩・コショウをして、皿に等分に広げてのせます。
- ④フライパンにサラダ油を中火で熱し、玉ねぎと①のもも肉を汁ごと加えて2～3分炒めます。
- ⑤ウスターソース（ボトルを良く振ってから出す）大さじ2を加え、もも肉に火が通って煮汁が少し残る位になるまで4～5分、混ぜ合わせながら炒め煮にします。
- ⑥③の青梗菜の上に⑤を盛り付け、煮汁もかけます。

フードコーディネーター 小林恭子

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



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

こんにちは青年部です

こんにちは青年部の山本才純です。

今回は青年部で天神祭の船渡御に参加してきました。

御存知のとおり天神祭は日本三大祭の一つと言われ、毎年130万人もの人が訪れる夏の都市大祭です。歴史は古く天暦5年（951年）より始まったとされています。

以降船渡御は様々な事由により中断・復活を繰り返し、現在のメインイベントの1つとなり伝統を守り続けています。

また平成3年より水都祭と天神祭奉納花火が行われるようになり、より豪華な打ち上げ花火が大阪の夏の夜空を彩ります。船は小売市場連合会が出している「あきんど丸」です。

現在青年部のメンバーが在籍しており、今回乗船する機会を得ることができました。

当日、7月25日（月）午後5：45都島区の飛翔橋に集合、乗船場に到着すると乗船券と引き換えに豪華な2段重のお弁当を受け取りました。座席は指定で席に案内されると飲み物のビールとお茶を頂きました。ビールとお茶は船上に有る限り飲み放題だそうです。お弁当は船が

出発する前までに食べ終わらなくてはなりませんでした。大変残念なことに私はこの日の昼食が遅い時間だったため、あまり食べられませんでした。

辺りが次第に薄暗くなりいよいよ出発です。

大川に行き交う100隻程の船は色鮮やかに飾り太鼓の音が鳴り響いてとても賑やかで、どの船も芸人さんやアナウンサーの人が乗っており、乗船した人・観客の人たちと一緒に大阪独特の

手拍子「大阪締め」を繰り返して祭を一層盛り上げていました。

私が一番楽しみにしていた船から見上げる花火は音・光景・迫力・雰囲気すべてが口では説明できない

くらい素晴らしいものでした。

船渡御は飛翔橋から出発し、天満橋を越えてUターンして元の場所に戻ってくるコースで所要時間は約4時間楽しむことができました。

今回私は近くに住んでいながらもなかなか乗船することの出来ない伝統ある天神祭の船渡御に参加する貴重な経験をさせて頂く事ができました。



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

写真紀行

〈明日香村の彼岸花と案山子〉

彼岸花はもともと中国原産の花で、日本に稲作とともに伝来したとされています。

また彼岸花が田んぼの畦に多い理由は彼岸花の持つ毒素「リコリン」が田畑の畦に穴を開ける穴掘り動物に効くからだそうです。

彼岸花は畦の崩壊を防ぐ役割もあるのでしょう。それゆえ中国からの稲作の伝来とともに付随して彼岸花も伝来してきたのでしょう。

ここ明日香村の彼岸花は古来この明日香の地にて時代の移り変わりを見てきた歴史の生き証人として今も咲き続けています。

明日香村は奈良県高市郡にある村ですが、彼岸花にかけてはこの村を越える有名な村はおそらく日本全国探してもないと思います。

また明日香村にはこの村だけの法律まであります。明日香法といわれる法律ですが、要するに明日香村では景観保全のために建築物に対して厳しい制限がなされているということです。明日香村の彼岸花が有名な理由はただ単に彼岸花がいっぱい咲いているところというだけではなく、景観保存に村を上げて取り組んでいる、そしていつまでも村内には昔の面影が残る、その歴史と文化の重み、そのことがこの村をより有名にしているのだらうと思います。また明日香村は歴史と遺跡の村でもあります。

稲渕地区の彼岸花を見るときに通る石舞台古墳（蘇我馬子の墓といわれる）をはじめ、最近壁画で有名になったキトラ古墳、特別史跡の高松古墳、天武天皇・持統天皇陵や文武天皇陵、藤原鎌足の墓や、聖徳太子生誕の地といわれる橘寺などなど、歴史上の重要人物がいっぱい出てきます。見ごろは、名前の由来通り、9月のお彼岸の頃（20日～）となります。もう一つの見所は創作案山子です。

畦道に色々なアイデア一杯の見ていて楽しい案山子が数多く立ち並んでいます。

（広報部会員 安部靖武）



円高のメリットはどこに？

皆様こんにちは。

今日は、円高のメリットについてお話しします。
急激な円高に対して財務省は、介入を電撃的に行いましたが単独での介入では円安の方向に持っていくのは難しいようで円高傾向は今も続いています。

しかし、円高はデメリットばかりではありません。円高になれば、日本の家計は輸入品を円建てでより安く買えることになり、日本の企業は輸入原材料やエネルギーの購入、海外直接投資の費用が節約できます。

ではなぜ円高である今メリットをあまり感じなくなっているのでしょうか。

日本経済全体の円高のメリットを考える上では、輸出物価と輸入物価の比率である交易条件の動向が重要です。通常、円高になると交易条件が改善するといわれています。交易条件の上昇は理論上、海外に対してより高く売り、安く買えることを意味します。しかし、日本の交易条件は2002年以降悪化傾向にあるようで、円高

のメリット感じない原因となっているようです。
この背景のひとつは、エネルギーや原材料の価格が上昇傾向にあることで日本の輸入物価を押し上げていることが挙げられます。もうひとつは、円高下で日本は輸出数量を確保しようとして海外通貨建ての輸出品の価格上昇を抑えるため、円建て輸出価格が大きく下がっていることです。

資源不足により、各国で資源の争奪が激化して今後も資源の価格上昇は止められないでしょう。資源を持たない日本は効率化により生産コストを下げ、よりよい製品を作りその付加価値を上げていくことで国際競争を勝ち抜いてきました。日本経済全体が円高のメリットを享受するためには今までと同じように努力し続けていくしかありません。

日々、努力し新しいことに挑戦していく姿勢を持ち続けることが今も昔も変わりなく大切なことだと思います。

副理事長 井土 賢一

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
日本スビンドル・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
大阪市平野区加美北3丁目7番13号
東京出張所 〒164-0003
東京都中野区東中野1丁目-56-1

TEL大阪 (06) 6792-4511(代) 夜間 (06) 6792-4590
FAX (06) 6792-4584
大島ビル第一本館305号
TEL東京 (03) 3369-6117 FAX (03) 3369-5810

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