

11

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 468号
平成23年11月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

信頼を高め、ニーズに応える。

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
津村佳和 (榊鳥竹本店・東住吉区)

東住吉区今林、青果・水産物とその加工品や加工食料品を扱う。東部市場と略して呼ばれる場合が多く、取扱品は主に大阪府東南部を中心に奈良県や和歌山県にも搬出し、集積規模は取扱い高で全国9位の大規模集積市場である。

今回は、その場内の榊鳥竹本店を訪ねました。東部市場正面より入った直ぐ右側にリニューアル(昨年)された関連東棟の1階、かかりから2軒目に真新しく、しかも入り易い構えで客を迎え入れる態勢十分と見て取れました。

取材の前に店長さんの許しを得て、お店の写真を撮らせていただいた。少し間を置いて津村社長よりお声が掛った。いかにも大阪商人らしく、ざっくばらんで物腰柔らかく、親しみやすいお人柄で私は一安心。即刻取材に応じていただきました。



専門性を活かし、顧客満足を。

厳しい環境下ですが、鶏肉志向への高まりから少子化や高齢化等、様々な問題がありますが、それ等を克服し安定した経営が出来るとの確信を持

って昨年度リニューアル(建て替え)に踏み切りました。

1) 経営の実態と環境の変化。

創業60年。株式会社として卸・小売の併営で売上構成は、卸売80%、小売20%となっています。従業員は6名。営業時間は午前3時から正午です。

環境の変化として、①消費の多様化があります。低価格を基調としながらも、高級化志向の浸透もみられます。又、生鮮品全般には直接調理することが少なくなり、その結果消費者が求

める食材は多様化しています。②流通の変化があります。専門小売店が減って、食品スーパー、コンビニ、ドラッグストア、インターネット等の台頭の影響が大きく、これ等2点が卸売市場に変化を迫ります。

2) 顧客満足の向上策について。

①独自性と専門性の発揮

と体の解体を中心とした商品構成で、鮮度と品質重視をアピールしています。

②経験によるノウハウの徹底

2代目60年の経験を活かし、正肉、部分肉の成形をきめ細かに行うことで他社商品との差別化の徹底に注力しております。軟骨や脂肪部分を丁寧に除去し、お客様での手間やロスを無くすよう心掛けてます。

客数と客単価の向上

3) 客数を増やす方法について。

①店への入りやすさへの工夫。

1. お客様用の駐車場を店の直ぐ近くに設

けました。場合によっては、店頭で停車し積み降しも容易に出来ます。

2. 早朝よりの商いとなる為に、店内・店頭共に明るくする工夫をいたしました。
3. 店内・店頭での従業員の動きが素早く、活気を演出しています。

②売り場の雰囲気について

1. 整理・整頓・清掃を徹底し、清潔・きれい・衛生的であることを常としています。
2. 従業員の動き、受け答えがてきぱきとしています。
3. 店頭の脇に椅子を設置し、商談に、場合によっては客溜まりにもなります。

③接客技術について

「親身になって」の気持ちを大切に。こまやかな心づかいで接します。早朝、遠方よりお出でいただくことに感謝しております。接客の拙さは命取りになることを肝に銘じております。

④品質や品揃えについて

日向鶏、薩摩地鶏を中心に、銘柄鶏に重点をおいています。

低価格志向の時代ではありますが、品揃えの幅は集客の大きな力となっています。

⑤価格構成

利益を押え、分かりやすく安心できる商品表示を掲げています。

⑥設備投資について

昨年1000万円を投じて、リニューアルいたしました。店舗と駐車場を一新、店への入りやすさを重視し、更に配送の増加を考慮して保冷車を増車しました。

幸い中央市場に隣接して（店舗と目と鼻の先に）3階建自社物件を所有しており、将来加工工場として活用できるように温存しています。身の丈にあった投資は今後も必要と考えています。

⑦周囲の環境変化への対応

1. 客層の変化
飲食店が減少し、反面、給食、仕出し、弁当、病院給食が増えています。
2. 販売方法への工夫
コンテナ（保冷）に詰め合わせて出荷し、鮮度保持に配慮しています。

⑧強みの把握

1. 鮮度・品質・品揃え・価格等々、常に



他の市場と比較し、そして工夫と改善を怠りなく続けます。

2. 特定ブランドの確立と安定供給ができる。
3. 顧客との長い付き合いを強く願っています。
 - ・売上は、利益の源であり、良心的な商いを徹底します。
 - ・店頭での会話を通して、様々なニーズを聞き取り、それ等に応える事が強みを増すことと考えています。

4) 客単価を増やす方策について

1. 配達サービスの充実

従来の運送業者を通しての物流に加えて、自社便により小ロット、納品時間等の制約にも応じられる態勢を整えました。

2. 高価格商品の拡充

鴨肉・銘柄鶏・地鶏など取扱い商品の幅も広がっています。

5) その他安全・安心の商品表示については原産地の明確化に努めています。

6) 後継者には、長男が既に戦列に加わり大きな戦力になっております。

最後に組合へのご要望をお尋ねしたところ、満足していますとの返答をいただき、取材を終えることとします。

今回の取材は、先般厚労省から発表されました食鳥専門販売店の実態調査から分析のまとめを基に行ないました。

後記

様々な課題を克服しつつお客様との密着度を高めながら信頼を深めることに注力されている姿に敬服いたしました。今後も更に工夫を重ねられ安定した経営を続けられることを願っています。

こんにちは組合です

会 議

○第2回執行部会 9月29日(木) PM4:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 平成23年度生活衛生振興推進事業について
 2. 国産チキンまつりについて
 3. 秋のから揚げ粉キャンペーンの実施について
 4. 食肉表示の実態調査について
 5. その他
 6. 報告事項
 - (1) 義援金の贈呈について
 - (2) その他

○第202回理事会 9月29日(木) PM6:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 平成23年度生活衛生振興推進事業について
 2. 国産チキンまつりについて
 3. 秋のから揚げ粉キャンペーンの実施について
 4. 食肉表示の実態調査について
 5. その他
 6. 報告事項
 - (1) 義援金の贈呈について
 - (2) その他

○広報事業部会 10月19日(水) PM5:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 平成23年11月号大阪食鳥だよりについて
 2. 平成24年1月号大阪食鳥だよりについて
 3. その他



おっとり鶏太くん

鶏のから揚げ粉

《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

渉外事業

- 9月 1日(木) 大阪府食肉公正取引協議会食肉小売機能高度化推進事業
「消費者の信頼確保の推進・食肉表示販売実態調査」講習会・実態調査説明会
- 9月 1日(木) (財)大阪府生活衛生指導センター景況調査会
- 9月 6日(火) スポーツドリームファクトリー設立記念パーティー
- 9月 5日(月) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会執行部打ち合せ会
- 9月 9日(金) (社)日本食鳥協会平成23年度第2回小売推進委員会
- 9月12日(月) 衆議院議員たるとこ伸二政経フォーラム I N大阪
- 9月12日(月) 大阪府日本調理技能士会発会式
- 9月13日(火) (社)日本食鳥協会関西支部関西ブロック会議
- 9月15日(木) 厚生労働省第9回生活衛生関係営業の振興に関する検討会
- 9月16日(金) 参議院議員北川イッセイ北政会
- 9月16日(金) 大阪府議会議員酒井豊 豊友政経懇話会「豊政会」
- 9月21日(水) (財)大阪府生活衛生指導センター第5回理事会
- 9月21日(水) 大阪府生活衛生同業組合協議会第5回理事会
- 9月30日(金) 日本政策金融公庫大阪南地区連絡協議会
- 10月10日(月) 参議院議員北川イッセイ第19回「どこへ行くNIPPON」セミナー
- 10月12日(水) 日本政策金融公庫東大阪地区連絡協議会
- 10月13日(木) 大阪府食肉公正取引協議会食肉小売機能高度化推進事業
「消費者の信頼確保の推進・食肉表示販売実態調査」講習会・実態調査説明会
- 10月13日(木) 日本政策金融公庫阿倍野地区連絡協議会
- 10月14日(金) 日本政策金融公庫十三地区連絡協議会
- 10月17日(月) (社)日本食鳥協会平成23年度国産鶏肉品質管理指導者養成研修会
- 10月17日(月) 日本政策金融公庫大阪地区連絡協議会
- 10月18日(火) 全国すし商生活衛生同業組合連合会第54回全国すし連秋田大会
- 10月20日(木) 厚生労働省第10回生活衛生関係営業の振興に関する検討会
- 10月20日(木) (財)全国中小企業共済財団平成23年度加盟団体会議
- 10月21日(金) (財)全国中小企業共済財団第154回臨時理事会
- 10月21日(金) 公明党の政策要望ヒアリング
- 10月21日(金) 日本政策金融公庫泉佐野地区連絡協議会
- 10月24日(月) 明風会（伊吹文明）第28回総会
- 10月24日(月) 日本政策金融公庫吹田地区連絡協議会
- 10月26日(水) 厚生労働大臣表彰・(社)全国生活衛生中央会理事長表彰式
- 10月28日(金) 衆議院議員赤松広隆君を励ますつどい

表彰

平成23年10月26日(水)午後12時30分より東京都千代田区紀尾井町のホテルニューオオタニ「芙蓉の間」に於いて、平成23年度生活衛生功労者の表彰式が開催され、当組合から次の各氏が表彰されました。

- (社)全国生活衛生同業組合中央会理事長表彰
常務理事 安部 靖武（門真・しらさぎ鶏肉店）

お知らせ

1. 日本政策金融公庫の貸付金利が平成23年10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(※)	2.15(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。 ・(※)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。
	1.75	
	1.50	
	1.25	
生活衛生改善貸付(※)	1.85	
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)	

最近感じること

皆様この頃、年をとるのが早くなったと思いませんか？

私は1年が過ぎるのが最近特に早くなったように思います。

体内時計が関係しているそうです。

若い頃は、細胞分裂が早く体も成長していますが、年をとるとともに細胞分裂のスピードが遅くなります。時間はそのまま過ぎていきますが、私ぐらいの年齢になると分裂は半分ぐらいのスピードまで遅くなっているのです、体内時計としても半分として感じてしまいます。実際の時間としては、1年過ぎていても体としては半年としてしか認識していません。

感覚的なことだけかと思っていましたが、医学的にもそう感じる理由があり、年をとるごとに1年が過ぎるのが早く感じるのは皆様にもあることのようにです。

1日は長く、1年は短い。年をとるのが早くならないために、1日1日を消費者・皆様に喜んでいただける営業をしたいと思えます。

副理事長 井土 賢一

写真紀行

〈吹田市の万博記念公園〉



11月中旬頃から、日本庭園、自然文化園をあわせて約20種、1万本の樹木が紅葉します。モミジをはじめ、プラタナス、ラクウショウ、イチヨウ、トウカエデなどが紅葉します。

写真撮影 広報部会員 安部靖武

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。

10月29日(土)全鳥連青年部全国大会に参加してきました。

青年部は東京・神奈川・愛知・京都・大阪・福岡・香川と7都府県にあり、全国大会は年に1回各都道府県の持ち回りで開催されています。大阪からは8名で参加致しました。

今回の青年部全国大会は香川県での初めての開催で、香川県青年部は今年6月に発足したばかりだそうです。

総会の部では香川県青年部北条会長の開会の辞に始まり、来賓の方々の挨拶・各都府県の近況報告がありました。

タイの洪水の影響でファーストフードなどの加工チキンが500トン位欠品する見込みであるとの見解を聞き、私はそれに波及して国内に流通している他国の輸入品が品薄状態になるのではないかと不安を感じました。

また関東のとある卸さんから“今年は相場が上がらないのではないかと”と呟きを耳にしたりと他にもたくさんの知識と情報を得ることができました。

講演の部では参議院議員の磯崎仁彦先生を迎え「大震災に学ぶ中小企業の危機管理」をテーマにご自身の経験などを踏まえながらの幅広く分かりやすい講演でした。改めて私共の会社に重ね合わせ、さまざまな事由によるリスクマネジメントの大切さを学びました。

その後私は懇親会と2次会と続いて出席させて頂き、終了したのは21時30分位になり少々疲労を感じましたが大変有意義な一日を過ごすことができたと思います。

来年度の全国大会開催は京都府の予定です。また余談ですが、香川県の開催会場高松へは新幹線とJRマリンライナーで新大阪→岡山→高松と乗り継ぐと電車利用での交通費は8000円程、高速バス利用なら3000円程で行くことができます。多少迷いましたが今回は時間も無いので電車で行くことにしました。自費なのが辛いところですが…。



高松に到着するとテレビで観る印象とは違い、神戸のような綺麗な商店街があります。

香川県は“うどん県”とPRされているようにうどんのイメージが強いのですが、商店街はうどん屋より骨付きどりの店の方が多かったです。骨付きどりは、廃鶏親どりや雛どりの骨付きももをニンニクや胡椒などのスパイスを効かせ味付けし焼き上げた料理です。

骨付きどりは香川県の名物料理の1つとなっているようです。また機会があれば観光でゆっくりと香川県訪れて美味しそうな名物料理を食してみたいと思います。

今回香川県大会では初めての主催にも関わらず、円滑に誠心誠意ご尽力くださいました青年部の皆様に感謝いたします。

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

〈れんこん入りから揚げ〉

れんこんの歯ざわりが楽しい、栄養豊富なパセリも加えた変わりから揚げ

■材料（4人分）

- （むね肉……………大1枚（約300g）
- れんこん……………50g
- パセリ……………2本
- 若どりのから揚げ粉……………1/2袋（35g）
- 水……………大さじ3
- 揚げ油……………2株
- サラダ油……………適量
- レモン・サラダ菜・ミニトマト……大さじ1



■作り方

- ①むね肉は長い3等分に切り、40切れのそぎ切りにします。
 - ②れんこんは、太い部分は8等分位、細い部分は4等分にして約5mmのちょう切りにします。パセリの葉は粗く刻みます。
 - ③ボールにAを入れて混ぜ合わせ、①・②を加えてさらに混ぜ合わせます。
 - ④むね肉2切れとれんこん・パセリをスプーンですくい、箸で丸めて中温に熱した揚げ油に入れてカラリと揚げます。同様に20個作ります。
 - ⑤皿に盛り、サラダ菜とミニトマトをあしらって半月切りのレモンを添えます。
- ※パセリの変わりに青じそ（8～10枚）の粗みじん切りを加えてもよいでしょう。

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

取扱商品
 日立・サンヨー・三菱・東芝
 ナショナル・ショーワブレハブ
 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 大島ビル第一本館305号
 TEL東京 (03) 3369-6117 FAX (03) 3369-5810

〈甲府風もつ煮〉

2009年のB級グルメグランプリに輝いた鶏もつ煮を、ご家庭用にアレンジ

■材料（作りやすい分量 ※約8～10人分）

きも（はつ付き）	250g	} ①
すなぎも（すじなし）	150g	
砂糖・醤油	各大さじ2	
酒	大さじ1	
しし唐辛子	16～20本	
しょうが	1片	



■作り方

- ①きもとはつ、すなぎもは、一口大の大きさ（きも1個：6切れ、はつ1個：2切れ、すなぎも1個：4切れ位の大きさ）に切ります。
- ②水を張ったボールに入れて振り洗いし、さらに流水で洗いながら血抜きをして水気をきり、キッチンペーパーで水気をふき取ります。
- ③しし唐辛子は包丁で切り込みを入れて軸を短く切り、しょうがはすりおろします。
- ④フライパンまたは広口の浅鍋に②とAを加え、全体に混ぜ合わせてから強火にかけます。鍋の周囲が煮立ってきたら中火にし、全体をかき混ぜながら6～7分煮ます。
- ⑤③のしし唐辛子とおろししょうがを加え、強火にして煮汁が全体にからむようになるまでさらに約2分煮ます。

※しょうがは小分けにして冷凍し、凍ったままのしょうがをおろし金ですりおろすと、とてもキメの細かいおろししょうがになります。

※「たまひも（きんかん）」を加える時は、店頭で販売されていないことが多いので、前もって専門店で頼んでおくといでしょう。

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

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)