

1

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 9 号
平成24年1月15日発行
T E L (06) 6461-3498
F A X (06) 6461-7126

積極的に売りに取り組む

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
理 事 長 井 元 弘



新年明けましておめでとうございます。昨年は東日本大震災という大きな災害がありましたが、被害に遭われた皆さまには心からお見舞いとお悔やみを申し上げます。

さて、食鳥業界を顧みますと、昨年は消費が活発だった1年であったと思います。これに対し供給の方は、数年来続く鳥インフルエンザ、3月の東日本大震災により不安定な状況を余儀なくされました。

景気の面では、リーマンショック以降の世界不況、最近のギリシャ、イタリアの財政危機などによる過剰な円高により、鍋底の状態から抜け出せません。せっかく回復しかけた個人消費も、震災により下向きへと転じています。

一方では、未曾有の災害の中で“家族のつながり”が見直され、家族団らんを求めて家庭での食事の機会が増加し、内食需要が顕在化しています。東京電力管内では計画停電の影響もあって外食需要が振るわない中、食鳥肉の家計消費は堅調に推移しています。

この生活防衛意識、団らん志向は今年も続くものとみられ、内食需要は堅調に推移するでしょう。こうしたときこそ、われわれ食鳥肉専門小売店は、“売り”の姿勢を強めていなくてはなりません。今年のテーマを「積極的に売りに取り組む」とし、一層のサービス充実に努めるべきでしょう。

専門小売店における“サービス”とは何か。そこにはさまざまな考え方がありますが、第一には、お客さまに気持ちよく買い物をしてもらうことです。気持ちの良い接客、気持ちの良い商品、気持ちの良い陳列など、さまざまなポイントがあります。

そして見過ごしてならないのが、「清潔さ」です。もちろんこれまでも衛生的な店舗づくりに取り組んでおられたでしょうが、それがどこまでお客さまの支持を得られているでしょうか。

「清潔さ」や「衛生的である」というものは、自己満足であってはなりません。できれば第三者によってそれが証明できるようにし、お客さまからも認めてもらえるレベルでなくてはなりません。果たして、それができている専門店がどれくらいあるでしょうか。

幸い、今年はず年の疾病や災害から回復し、供給は通常ベースに戻るものとみられます。供給に困らなければ相場も落ち着いた展開となるでしょう。こうしたときこそ“売り”に徹し、お互いに良い1年としようではありませんか。

最後になりましたが、今年が皆さまにとりまして良い年であることを祈念しまして、私のごあいさつといたします。

皆様、新年明けましておめでとうございます

今年、日本経済再生元年だと思います。失われた20年を、去年で終わりと考え、世界中に円高を利用し、M&Aで日本が世界を、制覇しようではありませんか!! TPPで平成の開国をし、日本の産業のすばらしい製品を、世界中に輸出しようではありませんか!! 日本は、再生します。

現在の状況の底流にあるのは、製造業の性格が、長期的なトレンドとして、変質しつつあることです。それが最近の状況変化で加速され、はっきり見えるようになっただけのことです。だから、必要なのは日本の企業が、ビジネスモデルの変更を行うことです。それをせずに「自体が悪くなったのは、政府の責任だ」とするのは、言い訳であり責任転嫁でしかありません。

こうした変化は、今、急に始まったわけではなく、20年近く前から徐々に生じていました。製造業の分業化が進み、新しいタイプのものづくりが、主流になりつつあります。そうした変化に対応できなかったからこそ、これまでの20年が「失われた20年」になってしまったのです。

我々、食鳥肉販売業も、鶏のすばらしさを武器に、日本国民の食生活の改善と活力の源となるべく努力すれば、今年、日本再生のすばらしいスタートの年となるでしょう。

副理事長 井土 賢一



♪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

こんにちは組合です

会 議

- 広報事業部会 11月29日(水) PM6:00～ 於 大阪食鳥会館
- 議 題 1. 平成24年1月号大阪食鳥だよりについて
2. その他

渉外事業

- 11月 2日(水) 生鮮食品団体協議会懇談会
11月 2日(水) 日本政策金融公庫大阪西地区連絡協議会
11月 4日(金) (社)大阪食品衛生協会平成23年度厚生労働大臣表彰並びに(社)日本食品衛生協会会長表彰、食品衛生指導員理事長表彰の伝達授与式
11月 5日(土) 岐阜県食鳥肉販売業生活衛生同業組合前理事長上野和美氏旭日双光章受章祝賀会
11月 7日(月) 大阪府理容生活衛生同業組合理事長松井義三氏旭日双光章受章祝賀会
11月 7日(月) 日本政策金融公庫玉出地区連絡協議会
11月 8日(火) 日本政策金融公庫堺地区連絡協議会
11月 9日(水) 平成23年度大阪府保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰
11月11日(金) 大阪市中心卸売市場本場80周年記念式典並びに祝賀会
11月14日(月) 鹿野道彦農林水産大臣セミナー
11月17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講習会
11月18日(金) (社)大阪食品衛生協会三役会
11月22日(火) 自由民主党生衛議連世話人会(小坂憲次)
11月25日(金) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会第3回理事会
11月25日(金) (財)大阪府生活衛生営業指導センター事務局研修会(2日間)
11月25日(金) 平成23年度食品衛生研修会
11月28日(月) 衆議院議員石破茂君を囲む会
11月28日(月) (財)大阪府生活衛生営業指導センター生活衛生関係営業の後継者育成支援事業講演会
11月30日(水) (財)大阪府生活衛生営業指導センター第6回理事会
12月 6日(火) (社)日本食鳥協会第3回小売推進委員会
12月 6日(火) (社)日本食鳥協会第3回理事会
12月 7日(水) 衆議院議員金田勝年君に未来の夢を託す会
12月13日(水) 大阪府食品国民健康保険組合常務理事会
12月17日(水) 北川イッセイと集う会(ひとみ会)

表彰

平成23年度大阪府保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰を受賞

平成23年11月9日(水)エル・おおさか(大阪府立労働センター)に於いて、平成23年度保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰が挙行され、当組合から次の方々を受賞されました。

○食品衛生関係優良施設の部

- (株)丸 徳 (齊藤俊徳・守口市) 鳥びん(株) (山本才司・都島区)
- (株)鳥白本店 (宇田周二・東大阪市)

お知らせ

1. 日本政策金融公庫の貸付金利が平成23年12月9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。 ・(※)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)	

2. 役員の皆様へお知らせ

新年理事会を下記の通り開催致しますので万障繰り合わせの上ご出席頂きますようお願い申し上げます。

日時 平成24年1月26日(木) 午後6時
 場所 芝苑本店
 大阪市北区西天満4-9-16
 電話 06-6363-2561
 会費 18,000円



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》

(セロビ) **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

各種販売修理

事 業

○ 鶏肉料理講習会

日 時	平成23年12月8日(木)・9日(金)
場 所	大阪市中心卸売市場料理教室
対 象	北区食生活改善推進員協議会 東成区食生活改善推進員協議会
講 師	井元 弘 理事長 垣内恵美子 栄養士
料理メニュー	鶏肉の照り焼き山椒風味 ささみとみず菜の酢味噌和え けんちんそばろ汁

〈鶏肉の照り焼き山椒風味〉

〈材料 4人分〉

鶏もも肉	2枚
塩	小さじ1
① 醤油	大さじ2
砂糖	大さじ1
② みりん	大さじ1
酒	大さじ2
③ 実山椒	大さじ1弱
油	大さじ1
エリンギ	1パック



〈作り方〉

- ① 鶏肉は開いて塩をしてしばらく置いておく。
 - ② エリンギは縦4当分に切る。
 - ③ フライパンに油を熱し、②を炒めて取りだしておく。
 - ④ ①を焼く。皮面から焼きひっくり返して、鶏肉に八分目まで火が通ったら②のタレを加え、軽く煮詰める。
 - ⑤ 鶏は食べやすい大きさに切り器に盛る。
 - ⑥ ④のフライパンに③を戻し、タレを絡めて⑤の器に添える。
- (1人分 エネルギー422kcal たんぱく質30g)

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

〈ささみとみず菜の酢味噌和え〉

〈材料 4人分〉

ささみ……………2本
 酒……………大さじ3
 みず菜……………100g
 白味噌……………大さじ3
 砂糖……………大さじ2
 酢……………大さじ2

〈作り方〉

- ①ささみは筋を取り開いておく。
 - ②みず菜は3センチ幅に切る。
 - ③鍋にささみと酒を入れ酒蒸にし、取り出してほぐしておく。同じ鍋にみず菜を入れさっと火を通す。
 - ④すり鉢に白味噌、砂糖、酢を入れよく混ぜる。
 - ⑤器に③を盛り④をかける。
- (1人分 エネルギー96kcal たんぱく質8.4g)

〈けんちんそばろ汁〉

〈材料 4人分〉

鶏ミンチ……………100g
 豆腐……………半丁(120g)
 大根……………100g
 人参……………1/4本
 ごぼう……………1/3本
 三度豆……………4本
 油……………大さじ1/2
 酒……………大さじ2
 出汁……………3カップ
 塩……………小さじ1/2
 醤油(淡口) ……大さじ1
 (片栗粉……………大さじ1
 水……………大さじ2
 土生姜……………1片)

〈作り方〉

- ①豆腐は3センチの角切り。大根・人参は2～3センチの拍子切り、ごぼうはさがきにする。三度豆は3～4等分に切る。生姜はすりおろしておく。
 - ②鍋に油を熱し、鶏のミンチを炒め酒、三度豆以外の①の野菜を加えてさらに炒める。
 - ③具材に火が通れば出汁、三度豆を入れ、煮えたら塩と醤油で調味し、仕上げに水溶性片栗粉でとろみを付ける。
 - ④器に盛り、生姜を天盛りにする。
- (1人分 エネルギー120kcal たんぱく質8.0g)

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

国産チキンまつり開催

(社)日本食鳥協会関西支部小売部会は平成23年11月27日(日)大阪食鳥組合青年部が中心となって国産チキン祭の催し物を大阪市福島区に於いて「大阪中央卸売市場本場開設80周年記念市場まつり」に参加し実施された。

中央市場正面に入った「うまいもんゾーン」(30ヶ店出店)で2ブースを借りて、から揚げ・焼き鳥串の実演販売を行い安全性や美味しさを来場者にアピールした。

当日は大阪市長、府知事選と重なり人出のマイナス要因と考えたが80周年事業としてのPRの浸透と穏やかな天気、広大な会場は人で埋め尽くされ、用意されたから揚げ用鶏肉1,844カップ(200g入)・焼き鳥串3,000本は完売され終了時間を待たずに閉店となる盛況ぶりであった。青年部の活気あふれる商いぶりで国産チキンをアピールする素晴らしい企画となった。



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)

鶏とろから揚げ粉

《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 x 10 x 4



(業務用) 2kg x 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

写真紀行

〈大阪城と梅〉

歴史のドラマを今に伝える天守閣が大空に雄姿を見せる大阪城公園は、大阪の中央に位置する、総面積105.6haの広大な公園です。大手門、千貫櫓、火硝蔵など13棟の重要文化財があり、遠い日の面影を映しています。

緑あふれる市民の森、西の丸庭園や梅林が四季の装いを見せ、訪れる人が絶えません。また、野球場や太陽の広場などでは、スポーツやレクリエーションを楽しむことができます。2月には早咲きの梅が咲きはじめます。

(広報部会員 安部靖武)



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）