

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 475 号
平成25年1月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

ご 挨拶

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。平成25年の年頭に当り一言お祝いの言葉を述べさせていただきます。

今年の食鳥肉業界を振り返りますと消費に対して生産が過剰となったことで相場が低迷し、かたや配合飼料価格が高騰している中で、生産に携わっている方々にとりましては大変厳しい1年だったと申せましょう。

一方で、鳥インフルエンザも含めて大きな疾病はなく、その意味では平穏な1年だったとも言えます。

食鳥肉専門小売店にとりましては相場が低水準で推移したことから、利益は取りやすかったでしょうが、基本となる売上が厳しかった1年ではなかったでしょうか。ことに夏場のもも肉の販売不振は小売生産を問わず苦しんだところであります。

さて、今年の食鳥業界を取り巻く環境について考えますと穀物高に伴う配合飼料価格の高騰が続くとみられることから、生産者にとりましては一定水準で推移しなければ経営が苦しくなることは明らかです。

しかし、生産調整に関し業界の足並みが揃っていない現状があります。南北生産地を中心に増羽意欲が旺盛な中では今年も厳しい相場になることが懸念されます。

一方、われわれ食鳥肉専門小売店はこれまで以上に販売に注力しなくてはなりません、そのための今年のテーマとして私はより一層のサービスの充実を掲げたいと存じます。サービスとは価格ばかりではありません。清潔な店構え、豊富な品揃え、懇切丁寧な接客などまだまだ充分とは言えない専門店も見受けられます。

私は組合の役員として組合員の店づくりのアドバイスを求められたときには必ず「鶏を解体してるところがお客様から見えるようにしています。それによって丁寧な商品化をし

ていることをアピールし、店に対する信頼に繋げて欲しいと思っています。」

こうした商品知識の取り組みをはじめとしてレベルの高い小売店作りに励み、お客様が満足していただける店を目指したいものです。

もともと食鳥肉専門店のご主人は優れた技術や知識を持っておられるわけでその技術や知識の見せ方にも工夫を凝らして欲しいと思います。それこそが量販店との差別につながると信じております。

ことし1年、笑顔でグレードの高い小売店を！僭越なことを申しますがお許しを得ます。

最後になりましたが、今年5月28日（火）～29日（水）間は我々全国の友人が大阪に見え全国大会を開催します。是非、参加してお手伝い下さいお待ちしております。

こんにちはは組合です

会 議

○第42回全鳥連近畿ブロック全国大会 第1回大会誌作成委員会

11月19日(月) PM5:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題 1. 「第42回全鳥連近畿ブロック全国大会誌」ページ立てについて
2. その他

○広報事業部会 11月19日(月) 第1回大会誌作成委員会終了後 於 大阪食鳥会館

- 議 題 1. 平成25年1月号大阪食鳥だよりについて
2. その他

若どりの
★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

- 1 1 月 1 日(木) 日本政策金融公庫大阪西地区連絡協議会
- 1 1 月 1 日(木) 東京都氷雪販売業生活衛生同業組合理事長菅沼達郎氏旭日小綬章受章祝賀会
- 1 1 月 5 日(月) (社)大阪食品衛生協会平成24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
- 1 1 月 5 日(月) 日本政策金融公庫玉出地区連絡協議会
- 1 1 月 7 日(水) 平成24年度大阪府保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰
- 1 1 月 7 日(水) 日本政策金融公庫玉出地区連絡協議会
- 1 1 月 8 日(木) 日本政策金融公庫堺地区連絡協議会
- 1 1 月 8 日(木) 日本政策金融公庫堺地区連絡協議会
- 1 1 月 13 日(火) (助)大阪府生活衛生営業指導センター役員研修会 (2日間)
- 1 1 月 13 日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部拡大火曜会
- 1 1 月 22 日(木) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会第4回理事会
- 1 1 月 22 日(木) (助)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
- 1 1 月 27 日(火) (一社)日本食鳥協会第3回小売部会運営委員会
- 1 1 月 28 日(火) (一社)日本食鳥協会第4回理事会
- 1 1 月 28 日(火) 大阪府議会議員酒井豊 豊友政経懇話会「豊政会」
- 1 2 月 6 日(木) 第42回全鳥連近畿ブロック全国大会近畿ブロック長会議
- 1 2 月 7 日(金) (社)全国公正取引協議会連合会平成24年度公正取引協議会地方ブロック連絡会議
- 1 2 月 7 日(金) (助)大阪府生活衛生営業指導センター事務局研修会 (2日間)
- 1 2 月 10 日(月) 関西鶏卵流通協議会「親子丼の日」設置委員会
- 1 2 月 14 日(金) 北川イッセイと集う会 (ひとみ会)
- 1 2 月 19 日(水) 大阪府食品国民健康保険組合常務理事会

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

〒564-0028 吹田市昭和町28-16
携帯 090 (3977) 8173

事 業

○高槻市鶏肉セミナー

日 時 平成24年11月9日(金) AM10:30~

場 所 高槻市富田公民館

対 象 大阪府食生活改善連絡協議会
高槻支部

講 師 井元 弘 理事長
小林 恭子 栄養士

料理メニュー チキンピカタ
ぼん酢醤油煮
ふんわりから揚げ



○羽曳野市鶏肉セミナー

日 時 平成24年11月21日(水) AM10:30~

場 所 羽曳野市立保健センター

対 象 大阪府食生活改善連絡協議会
羽曳野支部

講 師 井元 弘 理事長
小林 恭子 栄養士

料理メニュー チキンピカタ
ぼん酢醤油煮
ふんわりから揚げ



○泉佐野市鶏肉セミナー

日 時 平成24年12月3日(月) AM10:30~

場 所 泉佐野市保健センター

対 象 大阪府食生活改善連絡協議会
泉佐野支部

講 師 井元 弘 理事長
小林 恭子 栄養士

料理メニュー チキンピカタ
ぼん酢醤油煮
ふんわりから揚げ



○田尻町鶏肉セミナー

日 時 平成24年12月19日(水) AM10:30~
場 所 田尻町総合保健福祉センター
対 象 大阪府食生活改善連絡協議会
田尻町支部
講 師 井元 弘 理事長
小林 恭子 栄養士
料理メニュー チキンピカタ
ぼん酢醤油煮
ふんわりから揚げ



計 報

○組合員速水茂邦氏（鳥庄・都島区）のご令室孝子殿（59才）には平成24年7月30日にご逝去されました。謹んでお悔やみ申し上げます。
なお、告別式は8月2日城東区関目の玉泉院において執り行われました。
喪主は茂邦様（ご主人）
※組合を代表して11月14日に山本才司専務理事が弔問いたし、お悔やみ申し上げます事をご報告いたします。

お 知 ら せ

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25年1月25日（金） 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



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）

協 賛 お 願 い

新年あけましておめでとうございます。

さて、本案内を通じこの度お願いいたしますことは、5月28日（火）第42回全鳥連近畿ブロック全国大会を大阪・京都・兵庫（3組合共催）にて開催することとなりました。

時節柄大変心苦しく存じますが、本趣旨をご理解下さいまして、下記によりご支援を賜りますよう伏してお願い申し上げます。

協 賛 金 1口 10,000円
(口数はお任せ致します)

1. 申込期間 平成25年3月31日
2. 払込方法 同封振込用紙をご利用下さい。

尚ご協賛下さいました方については、大会誌にご貴名を掲載させていただきます。

又、先般郵送にてお願いさせて頂きましたところ、早々とお申し込み賜りました各位に謹んで御礼申し上げます。

— 第42回全鳥連近畿ブロック全国大会（大阪）日程 —

日 時 平成25年5月28日（火）～29日（水）

場 所 リーガロイヤルホテル

大阪市北区中之島5-3-6

TEL 06-6448-1121

- | | | |
|-----|----------------------|------------|
| 日 程 | (1) 大阪組合総会 | 午前 11時30分～ |
| | (2) 全鳥連総会（役員のみ） | 午後 1時00分～ |
| | (3) 全鳥連近畿ブロック全国大会式典 | 午後 2時30分～ |
| | (4) 全鳥連近畿ブロック全国大会懇親会 | 午後 5時00分～ |

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

〈 ぼん酢醤油煮 〉

ぼん酢醤油の酸味が爽やかな、さっぱりとした味わいの煮物です。

■材料（4人分）

- もも肉…………… 1枚（約300g）
- しょうが…………… 1片
- 玉ねぎ…………… 中1個
- しめじ…………… 1袋（100g）
- 三つ葉…………… 小1束
- 水…………… 1/2カップ
- ぼん酢醤油…………… 大さじ4
- 酒…………… 大さじ2
- 砂糖…………… 大さじ1



①

■作り方

- ①もも肉は食べやすい大きさのそぎ切り、しょうがは薄切りにします。
- ②玉ねぎは5～7ミリの薄切り、しめじは石づきを取って粗くほぐします。
- ③三つ葉は約3センチのざく切りにします。
- ④鍋に①を入れて中火にかけ、煮立ってきたら①を入れます。
- ⑤全体に煮立ってきたら上下を返して玉ねぎとしめじを加え、約5分煮て全体に混ぜ合わせ、さらに2～3分煮ます。
- ⑥最後に③の三つ葉を加えて火を止めます。

※ぼん酢醤油の甘さにより、砂糖の分量は加減してください。

※しめじの代わりに、えのき茸や生しいたけなどのきのこを使ってもよいでしょう。

※冷やすと煮汁が煮こごり状になって、また違った味わいが楽しめます。

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
 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

〈 ふんわりから揚げ 〉

ふんわりとした柔らかな口当たりの青じそ風味の和風から揚げです。

■材料（4人分）

もも肉	1枚（約300g）	} ㉞
青じそ	10枚	
卵	1個	
若どりのから揚げ	大さじ3～4	
水	大さじ1	
揚げ油	適量	
レモン	適量	



■作り方

- ①もも肉は約2センチ角のさいの目切り、青じそは粗みじん切りにします。
- ②ボールに①のもも肉と卵を入れ、よく混ぜ合わせてから㉞を加えて混ぜ合わせ、最後に①の青じそを加えて全体に混ぜ合わせます。
- ③揚げ油を中温に熱し、②の生地をスプーンですくって落とし入れ、20～24個に揚げます。
- ④レモンの半月切りを添えます。

※むね肉や、ささみを使ったり、三つ葉や木の芽、ハーブなどの粗みじん切りを加えてもよいでしょう。

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)