



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 480号
平成25年11月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

進化著しい食品スーパーMANDAIと共に 対面販売からセルフ販売に、そして高付加価値商品充実へ

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合
白川 弓夫 (鳥治 万代水無瀬店・三島郡島本町)

此の度は、平成25年度適正表示実態調査に合せて取材をお願いしたところ、気持ちよく応じていただき、勇んでお訪を致しました。島本町の水無瀬神宮の門前とお聞きし、神宮への参拝も楽しみに出掛けました。

御当主は、二代目で40才代前半の方で、快い、さっぱりとした気性、大変感じのよい方で、私しは思わず、組合青年部への入会をお勧めしてしまいました。



1. 店舗の歴史と立地

約30年前に万代百貨店出店と同時に入店(テナント)し、対面販売から、20年前にはセルフ販売に業態を変え、その後2回のリニューアルを経て現在3年目で、真新しく清潔感溢れる店内の右手奥の角に鶏肉コーナーを構えておられる。

経営も二代目弓夫氏に継承され、新しい競合店に備え、又、MANDAIの方針に添うべく試行錯誤を重ねておられる。

近隣には、リニューアルしたグルメシティ(旧ダイエー)、フレスコ(気鋭の地元スーパー)、そしてコープ(京都生協)など、狭い市街地に、人口3万の街で鎬を削る激戦

区となっている。

阪急京都線水無瀬駅に加え、数年前にJR東海道線に島本駅が誕生し、人口増が期待される。

2. 店舗(セルフ販売、バック商品)

生肉は、多段式冷ケースでフェイス3m。焼物・総菜品は、同型ケース、フェイス1.5mで展開。

バックヤード4m×7m(約10坪)。冷蔵庫、フライヤー、ロースター、バック包装機が壁面に機能的に配置。真中に解体用調理台(台下は冷蔵庫)。

整理、整頓、清掃の徹底がなされ、MANDAIの指導もありますが、御当主の性格から、室内は実に整然とし、清潔感溢れる気持ちのよいものでありました。

3. 店舗の強み

- ①屠体（朝引き）の解体
鮮度第一を主眼に置き、特に整形に配慮し、見た目に美しいを大切に品づくりを徹底。
- ②全ての部位を商品化し、専門店としての責務を負い、お客様の期待に応える。
- ③衛生面の徹底
生鮮品を扱う業者の誇りと考えて、常に行ないを正す。
- ④家族による最強の経営体となっている。
正に三本の矢のごとく、お客様満足に対応。

4. 商品構成

生肉売上 - 90%。焼肉・総菜品 - 10%。
半加工品 - 0%である。従って、現在の消費者のライフスタイルに合わせれば、利益すなわち、付加価値の創出には、今後に大きな裨益を残しておられる。

5. 最近の売れ筋商品

- ①ムネ肉…価格が安い（88円～58円）ことに加えて、ヘルシー、健康志向への高まりから、かつてなかったほどの大きな伸びが見られる。一枚もの、切込品、ミンチを入れ、5品で展開。
- ②ブラジル産…廉価な商品として認知され、若い方は好んで買われることから、売上伸は大きい。国産品への脅威となる。
- ③国産品…高齢者は、品定めをされ、結果、国産鶏、銘柄どりに偏っている。

6. 足元の販売状況について

売上は安定し、横這い状況。ダイエーグループメシティーのリニューアルに関係なく、安定

状況を保つ。

お客様の御愛顧に感謝し、更に鮮度や整形、品揃えに努めるとのこと。

7. 価格は下げ方向でしょうか

MANDA I側からは、特売要請は、かなりの頻度であります。従って通常価格は維持し、更なる品質の向上に努めること、品揃えを増やすことなど、様々な付加価値をお客様にお認めいただくよう努力をし、価格維持に努力されている。

8. 内食、節約志向が広がっていますが

消費増税を控えて、鶏肉消費は追い風と考えています。増税後は、食費の支出を抑えたとの人が58%になると報道されています。国内鶏、高品質な鶏肉を販売する者に売上増が期待できる。今から廉価で健康志向に合致する鶏肉のPRを業界を挙げて取り組みましょう。（8.よりは、御本人のお言葉）

9. 特売など、集客対策について

MANDA I側から、週2回のチラシ特売の要請があり応えねばなりません。その都度、2～3品づつ行っております。

モモ肉 68～88円 ムネ肉 38～58円

10. 今後の経営課題

MANDA Iの経営方針（良い品を安く）に添う為にも、お客様の御満足にお応えするのも、仕入れや品揃え、独自性の高い商品開発、高付加価値商品の充実など、喫緊の問題と考えます。

その為にも組合青年部の皆様との交流により、情報交換や人脈づくりも必要と存じます。

11. 店頭価格

赤地鳥	258円	特選ムネ	88円
四万十鶏	198円	ムネ	58円
特選モモ	158円	皮ナシムネ切込	147円
上モモ	138円	砂ズリ	105円
モモ肉	88~98円	肝	94円
モモ切込	158円	ミンチ	118円
ブラジルモモ	78円		

12. 組合への要望

島本町は、大阪府の北東部に位置し、大阪の中心から遠く離れておりますが、JR線に島本駅が開設されたことですから、時間をつくり、会議や催しは出席させていただきたいと存じます。事務局よりの御案内をいただくようお願い致します。組合の皆様、此の度は有難度うご座いました。

13. 後記

白川さん本人の言葉と取材者の言い回しが文章上交わり合っていることをお教しください。

ガイド

三島郡島本町（人口約3万人）。水無瀬神社、後鳥羽上皇、楠木正成桜井の別れ等、鎌倉時代の史跡が多く残っています。

島本町は、天王山と淀川の対岸男山に挟まれ、摂津の国と山城の国を結ぶ道で、唯一、山越えをしなくて済む交通の要所です。古から朝廷と太宰府を結ぶ山陽道（西国街道）が通っており、その環境下で繁栄してきました。

現在も、その狭い平坦地を国道171号線、名神高速道路、東海道新幹線、JR東海道線、阪急京都線がお互いに接するようにして通っています。交通の便に加えて、豊かな緑や水と云う良好な生活環境から、大阪市や京都市のベッドタウンとして発展を続けています。澄んだ水が豊富なため、工場進出が相次ぎ、中でも、大正時代に出来たサントリー山崎蒸溜所は多くの方の知るところです。ユニチカ、日立金属、トッパン、小野薬品、積水化学等々の工場が点在。

こんにちは組合です

会 議

○第210回理事会 10月4日(金) PM6:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. (一社)日本食鳥協会主催「国産チキンまつり」について
 2. 第2回全国一斉「から揚げ粉キャンペーン」の実施について
 3. 食肉表示の実態調査について
 4. 組合顧問推薦について
 5. 報告事項

スケールレジスター

UNI-9

お客様への大型液晶ディスプレイで楽しく、かしこいお買い物をご提案。お買い得情報や、おいしい調理方法のご紹介、さらに産地やこだわりのご紹介などをビジュアルで美しく分りやすくアピールできます。

コミュニケーションから始まるお買い物をご提案



ISHIDA

A 関西イシダ株式会社

本社 大阪府吹田市江の木町26-20
06-6310-9161
奈良 奈良市西九条町2丁目12-5
0742-63-1255

渉外事項

- 9月 7日(土) 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・研修会(2日間)
- 9月10日(火) (一社)日本食鳥協会第2回小売部会運営委員会
- 9月11日(水) (一社)日本食鳥協会第2回理事会
- 9月17日(火) (一社)日本食鳥協会平成25年度緊急時鶏肉処理体制整備等対策検討委員会
- 9月17日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部理事会・関西ブロック会議
- 9月18日(水) 厚生労働大臣田村憲久朝食勉強会
- 9月19日(木) (一社)全国生活衛生同業組合中央会第2回理事会
- 9月20日(金) (公社)大阪食品衛生協会三役会
- 9月24日(火) 公明党大阪府本部「政策要望懇談会」
- 9月25日(火) (公財)大阪府生活衛生指導センター第3回理事会
- 9月25日(水) 大阪府生活衛生同業組合協議会第3回理事会
- 10月 3日(木) (一社)日本食鳥協会平成25年度国産鶏肉品質管理指導者養成研修会
- 10月 8日(火) 日本政策金融公庫守口地区連絡協議会
- 10月 9日(水) 明風会(伊吹文明)第30回総会
- 10月 9日(水) 日本政策金融公庫東大阪地区連絡協議会
- 10月11日(金) 大阪府喫茶飲食生活衛生同業組合東利三郎氏旭日双光章受章祝賀会
- 10月16日(火) 全国すし商生活衛生同業組合連合会第55回全国すし連鹿見鳥大会
- 10月22日(水) 日本政策金融公庫吹田地区連絡協議会
- 10月24日(木) 日本政策金融公庫泉佐野地区連絡協議会
- 10月25日(金) 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26日(土) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会青年部全国大会(東京)
- 10月28日(月) 日本政策金融公庫大阪地区連絡協議会
- 10月31日(木) 日本政策金融公庫大阪西地区連絡協議会

表彰

平成25年10月25日(金)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ータニ「芙蓉の間」に於いて、平成25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
専務理事 寺内 正人(中央区・(株)鳥鹿)
会計理事 齊藤 俊徳(守口市・(株)丸徳)

肴どり から揚げ粉

★とり肉専門店推奨品★



【業務用】70g x 10 x 4



【業務用】2kg x 5

《油よれが少なく、おいしく》
きれいに仕上がります。《》

(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 03-3878-1680

事 業

○青年部研修会

日 時 平成25年9月8日(日)
場 所 (有)ツムラ本店 奈良飼育場



○堺市中区鶏肉セミナー

日 時 平成25年10月29日(火) AM10:30~
場 所 堺市中保健センター
対 象 大阪府食生活改善連絡協議会堺市中支部
講 師 井元 弘 理事長

吉川 義孝 副理事長

小林 恭子 栄養士

料理メニュー

鶏とネギの治部煮風
すなぎものゴマポン酢和え
ナゲット風から揚げ



日本食研

<http://www.nihonshokken.co.jp/>

日本食研株式会社

大阪支店

大阪府大阪市淀川区宮原4-6-18

新大阪和幸ビル3階

TEL : 06-6150-1161

秋季鳥魂祭営む

恒例の秋季鳥魂祭が、9月23日(月)秋分の日午後3時より蓮光寺(中央区)に於いて執り行われた。鳥田吉雄厚生事業部長の司会により式典の開式の挨拶に始まり、施主井元理事長が挨拶に立たれ「私たちの業界も、根っ子から変わらなくてはならない時期にきている。企業も30年~40年すれば、変革する。産業はそれより期間が長い、この産業も50年ほどプロイラーできている。今後は、落ち着けばどうということもなかりうが、TPPが騒がれている。すべての産業に関わりがある大きな変化がきたと解釈している。具体的にはこれからだ、早く中身が分かり、専門店としてどのように対応すればいいのか、役に立つよう進めていかなくてはならない」と強調。そのあと住職の読経に移り、大阪府市や関係団体の日本製粉(株)、全農チキンフーズ(株)



の方々に続き組合員も焼香に立ち、全員で鳥類の郡霊に回向して成仏を祈り、合わせて業界の安泰を祈願し法要を終え、井土賢一副理事長の閉式の辞にて散会した。

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

全鳥連青年部全国大会「東京大会」開催

全鳥連の青年部全国大会が10月26日（土）午後1時30分から東京浅草文化センターで東京大会として盛大に開催された。台風27号と28号が当日接近し、午前中はあいにくの天候であったが、全国から60名あまりの青年部会員（東京都・埼玉県・神奈川県・岐阜県・愛知県・京都府・大阪府・香川県・福岡県）や来賓などが出席した。

開会に先立ち、東京都食鳥組合青年部会長の青鹿孝元氏が挨拶。引き続き、東京都食鳥組合鈴木章夫理事長が歓迎の挨拶をされた。

次に、各都府県組合青年部の代表が近況報告を行い活発な意見交換がなされた。

来年度の全国大会は福岡県青年部が幹事となって開催することが報告された。

その後、来賓として（一社）日本食鳥協会の芳賀仁会長、全鳥連の井元弘会長が祝辞を述べられた。

青年部総会終了後、記念講演が催され、(株)ぐるなび・取締役執行役員の溝上宏氏が、「メニューで決まる飲食店。～ぐるなびデータベースより飲食業界トレンド～」の演題で講演。同社の膨大なデータからみた飲食業界の興味ある動きを紹介。なかでも緊急調査を行ったばかりという「鶏肉」についての意識調査結果の報告があった。（調査結果は11月1日号の全国食鳥新聞に掲載）
続いて、雷門三定で懇親会に移り、情報交換と明日への希望を語りながら親睦など友好を深め合った。



計 報

○組合員西田清一氏（59才・烏芳商店・東大阪市）には平成24年11月25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11月27日東大阪市の仏光殿において執り行われました。

喪主は貴詞様（ご長男）

※事務局が訃報を知りましたのが平成25年10月4日でした。

10月22日に井元弘理事長が弔問し、お悔やみ申し上げます事を報告いたします。

冷凍・冷蔵・空調・企画・設計・製作・施工・修理



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

TEL大阪(06)6792-4511(代) 夜間(06)6792-4590

FAX(06)6792-4584

〈鶏とネギの治部煮風〉

生姜の風味が効いたトロリとした喉越しの治部煮風煮物。

■材料（4人分）

もも肉	……………	1枚（約300g）	} ④
塩	……………	少々	
にんじん	……………	1/2本（約60g）	
青ねぎ	……………	1束	
水	……………	2カップ	
みりん・醤油	……………	各大さじ2	
砂糖	……………	小さじ1	
片栗粉・水	……………	各大さじ2	
おろししょうが	……………	小さじ4	



■作り方

- ①もも肉は食べやすい大きさのそぎ切りにして、塩少々を振って軽く下味をつける。
- ②にんじんは12切りに切る（太いところは半月切りまたは輪切り、細いところは斜め切り）。
- ③青ねぎは約3センチ幅に切る。
- ④鍋に②のにんじんと分量の水を入れて火にかけ、にんじんが少し柔らかくなるまで中火で7～8分煮る。
- ⑤④を入れて煮立ってきたら、①のもも肉を入れて約5分煮る。途中で一度上下を返す。
- ⑥青ねぎを白いところから先に入れていき、全体にしんなりとしたら⑥の水溶き片栗粉を加え、大きく混ぜ合わせて全体にトロリとなるまで煮る。
- ⑦器に煮汁ごと盛り、おろししょうがを天盛りにする。

※本来の治部煮は鶏肉にそば粉や小麦粉などをまぶして煮ますが、鍋底にくっつきやすいので作りやすいように最後に水溶き片栗粉でとろみをつけています。
※お好みで小松菜やほうれん草、焼き豆腐などを加えてもよいでしょう。

荻どり 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・味付塩コンソール・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