

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 481号
平成26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。旧年中は大変お世話になりました。本年もよろしくお願ひ申し上げます。

新年の門出にあたって、ことしの食鳥業界を展望する場合、グローバルな状況を頭に置いておかななくてはなりません。また、今年政府が取り組もうとしている、憲法改正、税制改正、TPPについても対処方法を考えておかななくてはなりませんし、日韓、日

中と、緊張する外交関係についてもしかりです。

こうした中、食鳥業界にはさまざまな課題が山積しています。昨年大阪で開催した全鳥連全国大会のテーマは、「国産食鳥産業を大切に育てよう」でした。ことしもこのテーマに沿って、さまざまな施策を執り行いたいと存じます。

まず挙げられるのは、近年、大きな盛り上がりを見せた「から揚げブーム」であります。私は個人的に、このブームは昨年からことしにかけてがピークであるとみています。消費者の志向の多様化が進んでいる現在、いつまでも同じ商品が売れ筋であることがあり得ないと思います。

したがって、外食のから揚げ専門店はもとより、小売店におきましても、それに替わる売れ筋商品を開発することが急務でしょう。皆さんの努力、工夫に期待するところです。

さらに、生産者にお願ひしたいことは、あまりに増体偏重となっている生産体制の見直しであります。

例えば、骨付きももの照り焼きをみますと、1本300グラムも400グラムもあ

る、もも肉だと、1人1本は量が多すぎます。

小売価格でみても、100グラム150円とすると、1人分450～600円になります。4人家族なら1本450円としても1800円になり、高いものになります。これが1本200グラムなら300円になり、4人での1200円と手頃な価格で提供できます。

お客様のニーズがどこにあるのか、生産に携われる方はもう少し勉強していただき、ニーズに合う商品はどのようなものか、いま一度考えていただきたいと思います。もちろん、全量小びなが欲しいわけではなく、平常月なら2割ほど、クリスマスにはもう少し多くという量ではありますが、大びな偏重に歯止めをかけていただきたいと思います。

「専門小売店だけではロットが小さい」「生産者コストに合わない」といった声も聞こえてきそうですが、組合として共同購入することで、最小ロットをつくったり、コストに見合う価格で取引をしたりという対応は可能ですので、何とぞ一考していただきたいと思います。

一方、われわれ専門小売店におきましては、消費税増税とともに、商品の買い控えが起こるものと予想されます。こうしたときこそ、専門店の特徴である接客技術をさらに磨き、サービス向上して固定客をつなぎ止める、あるいは増やすチャンスであります。

われわれ専門店がいかに安全・安心でおいしい食鳥肉を届けるために努力しているか、その姿をお客様に示し、ピンチをチャンスに変えることで、売上拡大を図っていただきたいものと期待します。

末筆になりましたが、ことし一年が皆様にとりまして、幸多い年となりますことを祈念しまして、私のご挨拶といたします。

<h1>肴どり から揚げ粉</h1>		★とり肉専門店推奨品★	
《油よれが少なく、おいしく》 《きれいに仕上がります。》			
		(家庭用) 70g×10×4	(業務用) 2kg×5
日本製粉株式会社		全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会	
〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-5 TEL 03-3350-2411 大蔵支店食品営業部 TEL 06-6448-6401		〒110-0004 東京都台東区下谷2-1-10 伊尾ビル TEL 03-3876-1680	

こんにちはは組合です

渉外事業

- 11月 5日(火) (公社)大阪食品衛生協会平成25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 6日(水) 公明党政政策要望ヒアリング
- 11月 6日(水) 平成25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(月) 大阪府議会議員酒井豊 豊友政経懇話会「豊政会」
- 11月12日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部拡大火曜会
- 11月16日(土) 北川イッセイ「どこへ行くNIPPON」セミナー
- 11月21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
- 11月26日(火) (一社)日本食鳥協会第3回小売部会運営委員会
- 11月27日(水) (一社)日本食鳥協会第3回理事会
- 11月27日(水) 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
- 12月 6日(金) (公社)大阪食品衛生協会「ノロウイルス講習会」
- 12月13日(金) 北川イッセイと集う会(ひとみ会)
- 12月17日(火) 大阪府食品国民健康保険組合常務理事会



<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

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

事 業

○鶏肉料理講習会

日 時 平成25年11月21日(木)
場 所 松原市健康プラザ
対 象 大阪府食生活改善連絡協議会松原支部
講 師 井元 弘 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
すなぎものゴマボン酢和え
ナゲット風から揚げ



○鶏肉料理講習会

日 時 平成25年12月11日(水)
場 所 堺市南保健センター
対 象 大阪府食生活改善連絡協議会堺市南区支部
講 師 井元 弘 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
すなぎものゴマボン酢和え
ナゲット風から揚げ



〈すなぎものゴマポン酢和え〉

コリっとしたすなぎものを、さっぱりとしたゴマ風味のポン酢しょうゆ味で！

■材料（4人分）

すなぎも（すじなし）	……4個（約100g）	
塩	……………小さじ1	
ポン酢しょうゆ	……………大さじ4	④
砂糖	……………大さじ1	
ゴマ油	……………小さじ1	
カットわかめ（乾燥）	……………大さじ1	
玉ねぎ	……………1/4個（約60g）	
きゅうり	……………1本	
煎りゴマ（白）	……………小さじ1	



■作り方

- ①すなぎもは、1個を4切れに切って白い筋を切り取り、さらに厚みを半分にして1個を8切れの薄切りにしてから塩でもみ、水洗いする。
- ②鍋に①の洗ったすなぎもを入れ、水をかぶる程度に加えて中火にかける。
- ③煮立ってきたら混ぜ合わせ、全体に白っぽくなってきたら火を止めてそのまま5～6分おいて余熱で中まで火を通す。煮過ぎるとかたくなるので煮過ぎないようにする。
- ④ボールに④を入れて混ぜ合わせる。
- ⑤③のゆで汁を捨て、水気をきってから④に入れて混ぜ合わせ、すなぎもに下味をつける。
- ⑥カットわかめは水でもどし、玉ねぎは薄切りにして水にさらし、きゅうりは縦半分切ってから斜め薄切りにする。
- ⑦⑤のボールに⑥を加え、混ぜ合わせてから器に盛り、煎りごまを指でひねった「ひねりごま」にして振る。

※お好みで、ラー油や練り辛子、ゆずこしょうなどを効かせたピリ辛風味に。

※にんじんの薄切りや、水で戻してさっと茹でたヒジキや切り干し大根などを加えてもよいでしょう。

※きもを加える時は薄切りにしてゆで、30分以上④に漬け込みます。

〈ナゲット風から揚げ〉

ナゲットのように柔らかな和風から揚げを甘酸っぱいレモンソースで！

■材料（4人分）

むね肉…………… 1枚（約300g）
ひき肉（むね肉）…………… 100g
から揚げ粉…………… 1/2袋（35g）
卵…………… 1個
水…………… 大さじ1
揚げ油…………… 適量

レモンソース

レモン果汁…………… 1個分（約大さじ3）
水…………… 大さじ4
砂糖…………… 大さじ3 ④
片栗粉…………… 小さじ1
塩・醤油…………… 各少々

ミニトマト…………… 8個
ベビーリーフ…………… 1パック
レモン…………… 適宜



■作り方

- ①むね肉は5～6ミリ角のさいの目切りにする。
- ②ボールに、から揚げ粉と卵・水を入れてよく混ぜ合わせてから、ひき肉と①のむね肉を加えて全体によく混ぜ合わせる。
- ③揚げ油に中温に熱し、②の生地をスプーンですくって落とし入れ20～24個に揚げる。
- ④小鍋に④を入れ、よく混ぜ合わせてから火にかける。全体に混ぜ合わせながらトロリとなるまで煮てレモンソースを作る。
- ⑤皿に③を盛り、ベビーリーフとミニトマトを飾ってレモンソース添える。レモンはお好みで添えてください。

※青じそや三つ葉、木の芽などを刻んで②の生地に混ぜ合わせてもよいでしょう。

※レモンソースを煮る時、半分に切って種を抜いた赤唐辛子を加えるとピリ辛風味になります。レモンの代わりに柚子やかぼすなどでもお楽しみください。

※お好みで柚子こしょうや辛子などを効かせたり、マヨネーズやケチャップなどをつけてもよいでしょう。

表 彰

平成25年11月6日(水)エル・おおさか(大阪府立労働センター)に於いて、平成25年度保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰が挙行され、当組合から次の方が受賞されました。

○食品衛生関係優良施設の部

鳥びん(株) (山本才司・都島区)

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26年1月25日(土) 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

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

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

(一社)日本食鳥協会関西支部は全国統一スローガン「鳥・うまい・新鮮・安心国産チキン」のもと本年は11月10日(日)大阪市旭区千林商店街の中心「くらしエール館」前にて青年部総出で、「おっとり鶏太君」(ゆるきゃら)の応援を受け大勢の来街者を集め楽しく賑やかに行われた。3台のフライヤーとエール館内、鳥藤たなかさんのフライヤーの支援を得て長蛇のお客様にタイムリーに対応することができた。

1カップ(200g)から揚げ100円という原価に加え新鮮、揚げたてプロの味、そして青年部の元気な接客等相俟って約2時間で200kgを完売した。

「国産チキンまつり」の趣旨に添った消費拡大、活動となった。当紙面にてあらためて青年部諸君の労をねぎらいたい。



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
▲ 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