

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 487号
平成27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



新年あけましておめでとうございます。平成27年の年明けを迎え、一言、ごあいさつ申し上げます。

昨年末に総選挙が行われ、ただでさえ慌ただしい年末がさらに慌ただしくなりましたが、皆さまにおかれましてはお健やかに過ごしたこととお祝い申し上げます。

さて、昨年を振り返りますと消費税の増税とそれに伴う駆け込み需要がありました。生鮮食品に関しましてはそれほど影響は大きくなかったようで、ほっと一息つくことができました。しかし、円安というコストアップ要因により食品に限らず値上げが相次ぎ、消費者に取りましては厳しさが増した1年だったように思います。

畜産物に目を転じますと、牛肉・豚肉の相場が高値で推移し、食鳥肉はその代替需要のため消費が堅調に推移しましたことから、相場も同様に堅調なものとなりました。産地におかれましては、それこそ息を継ぐことができたことでしょう。

日豪EPAの締結や、まだ先行きのみえないTPP問題、加速する円安に伴う飼料高など、食肉業界に取りましてはさらに厳しさを増す1年となりそうで、それがいまから心配されるところです。

食鳥業界では世界的に鳥インフルエンザが収まらず、イギリスからの生鳥の輸入が禁止されるところとなりました。先般も同様のことが起き原種鶏を英国チャンキーからUSチャンキーに替えたため、生産現場が混乱し、需要が大きく乱れたことがありました、今回も同調のことが起きないように、生産の方々には工夫して頂きたいところです。

食鳥小売業にとりましては、去年は牛・豚肉の高値で食鳥需要が高まり、相場も高かった半面、売り上げは良かったのではないのでしょうか。今年も相場状況は同様に推移するものと思われ、売りにかける期待は大きいものがあります。

そのためには、専門店はもっとサービスを磨かなくてはなりません。売り上げが確保できれば、小売店が抱えているさまざまな問題のほとんどが解決するといっても過言ではありません。その売り上げに追い風が吹いている状態を、なんとしても手放してはなりません。

そのために必要なのが、量販店の扱っている品物との差別化であり、サービスの徹底であります。今の食鳥肉専門店に大きく欠けているのが、この「サービス」でありましょう。サービスとは何も、価格を安くすることだけではありません。

お客様との対話、衛生的な店づくり、徹底した品づくり、お客様との品物の受け渡し、笑顔—こうしたものすべてがサービスであり「うちは良い商品を扱っているから」という考えでサービスをおろそかにするようでは、お客様の支持を受けることはできないのではないのでしょうか。

組織につきましては、今年はこれまでも増して、組合員増強に力を入れていきます。幸い、厚生労働省も「このままでは各団体の力が弱くなる」ということに気づいて下さり、組合員増強に力を貸していただけることとなりました。他団体との調整も図りながら、組合活性化を図りたいと存じます。

以上、長くなりましたが、新年にあたりまして所信の一端を披露し、新年のごあいさつに代えたいと存じます。

こんにちは組合です

会 議

- 執行部会・第213回理事会 11月6日(木) PM6:00～ 於 大阪食鳥会館
- 議 題 1. 平成26年度大阪府衛生水準の確保・向上事業行動計画(案)について
2. 平成26年度生活衛生関係営業対策事業(全鳥連)について
3. 平成26年度生活衛生関係営業対策事業(大阪)について
4. 報告事項
(1) (一社)日本食鳥協会「国産鶏肉市場活性化対策事業」について
(2) (一社)日本食鳥協会主催国産チキンまつりの報告について
(3) 第2回全鳥連若どりまつり「から揚げ粉キャンペーン」について
5. その他
- 平成26年度生活衛生関係営業対策事業委員会
- (1) 7月28日(月) PM12:00～ 於 大阪食鳥会館
(2) 8月25日(月) PM12:00～ 於 大阪食鳥会館
(3) 10月29日(水) PM12:00～ 於 大阪食鳥会館
- 議 題 1. 平成26年度生活衛生関係営業対策事業について
2. その他

表 彰

平成26年11月5日(水)エル・おおさか(大阪府立労働センター)に於いて、平成26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
(株)K・Tフーズ鳥びん (吉川義孝・門真市)
(有)木下食鶏 (木下幸徳・松原市) 鳥藤たなか (田中靖章・旭区)
鳥藤たなか (田中靖章・西区)

若どり★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

渉外事業

- 1 1 月 4 日(火) 日本政策金融公庫玉出地区連絡協議会
- 1 1 月 5 日(水) 平成 2 5 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 6 日(木) 大阪府食肉生活衛生同業組合・大阪府食肉事業協同組合講習会
- 1 1 月 7 日(金) 公明党政策要望ヒアリング
- 1 1 月 7 日(金) 日本政策金融公庫堺地区連絡協議会
- 1 1 月 8 日(土) 北川イッセイ「どこへ行くNIPPON」セミナー
- 1 1 月 1 1 日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部拡大火曜会
- 1 1 月 1 3 日(木) (公財)大阪府生活衛生営業指導センター「平成 2 6 年度大阪府衛生水準の確保・向上事業推進会議」
- 1 1 月 1 9 日(水) 城東・鶴見区食品衛生協会合同の食品衛生研修会
- 1 1 月 2 0 日(木) 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
- 1 1 月 2 6 日(水) (公財)大阪府生活衛生営業指導センター役員互助会研修会 (2 日間)
- 1 1 月 2 7 日(木) (一社)日本食鳥協会生産・荷受・小売部会運営委員会
- 1 1 月 2 8 日(金) (一社)日本食鳥協会第 4 回理事会
- 1 2 月 1 日(月) 衆議院議員中山泰秀政経懇談会
- 1 2 月 8 日(月) 生活衛生関係団体業界活性化総決起集会
- 1 2 月 1 2 日(金) 北川イッセイと集う会 (ひとみ会)
- 1 2 月 1 8 日(木) 大阪府食品国民健康保険組合常務理事会

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 2 7 年 1 月 2 4 日(土) 午後 6 時
場 所 芝苑本店
大阪市北区西天満 4 - 9 - 1 6
電話 0 6 - 6 3 6 3 - 2 5 6 1
会 費 1 8,0 0 0 円



<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

- (1) 堺北鶏肉セミナー
日 時 平成26年11月5日(水) AM10:30~
場 所 堺北保健センター
- (2) 熊取鶏肉セミナー
日 時 平成26年12月1日(月) AM10:30~
場 所 熊取ふれあいセンター
- (3) 大阪狭山鶏肉セミナー
日 時 平成26年12月4日(木) AM10:30~
場 所 大阪狭山市立保健センター
- (4) 四条畷鶏肉セミナー
日 時 平成26年12月9日(火) AM10:30~
場 所 四条畷市立保健センター
- 講 師 井元 弘 理事長
小林 恭子 栄養士
- 料理メニュー 鶏と青梗菜の塩糀炒め
ひじき入りから揚げ ゴマ風味
鶏のすり流し汁 味噌仕立て



解体・切り方講習



鮮度調査



調理実習



配布資料

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

平成26年度鶏肉セミナー料理レシピ

〈ひじき入りから揚げ ゴマ風味〉

食物繊維やミネラルが豊富なゴマとひじきを加えたヘルシーから揚げ。

■材料（20～24個分）

むね肉	1枚(約300g)
芽ひじき	大さじ2(約10g)
煎りゴマ(白)	大さじ2
若どりのから揚げ粉	1/2袋(35g)
水	大さじ1
卵	1個
揚げ油	適量
きゅうり	1本
ミニトマト	8個
レモン	1/2個



■作り方

- ①むね肉は縦3等分に切ってから、約40切れの小さなそぎ切りにする。
- ②芽ひじきは、さっと洗ってからたっぷりの水を加えて15～20分おいて戻し、ザルに上げてもう一度さっと洗い、しっかりと水気をきる。
- ③きゅうりは乱切り、ミニトマトはヘタを取り、レモンは半月切りにする。
- ④ボールに、若どりのから揚げ粉と水大さじ1、卵を入れて混ぜ合わせ、①と②・ゴマを加えて全体に混ぜ合わせる。
- ⑤揚げ油を中温に熱し、④をスプーンですくって箸でまとめながら入れてカラリと揚げる。
- ⑥皿に盛り、きゅうりとミニトマトを付け合わせてレモンを添える。

※むね肉をさいの目切りにすると、揚げた時バラバラとはずれやすくなるので、肉がはずれにくいように小さめのそぎ切りにします。

※ひじきの水気のきり方により水の分量は加減してください。

※長ヒジキを使う時は、水で戻してから約2センチのざく切りにします。

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

平成26年度鶏肉セミナー料理レシピ

〈鶏のすり流し汁 味噌仕立て〉

鶏肉の旨味が口いっぱい広がるトロリとした喉越しです。

■材料（4人分）

ひき肉(もも肉).....	150g
酒.....	大さじ1
水.....	3カップ
味噌.....	大さじ3~4
片栗粉.....	小さじ2
水.....	大さじ2
カットわかめ(乾燥).....	大さじ1(約2g)
三つ葉.....	1/2束
しょうが.....	20g(正味15g)



■作り方

- ①三つ葉はざく切り、しょうがは皮をむいてすりおろす。
- ②鍋に、ひき肉と酒を入れて混ぜ合わす。
- ③続いて水を少しずつ加えて混ぜ合わせ、ひき肉の塊をほぐしてから中火にかけ、さらに全体を混ぜ合わせながら煮汁が澄んでくるまで火を通す。上に浮いた脂やアクが気になる場合は取り除く。
- ④カットわかめを入れ、いったん火を止めて味噌を加えて溶きのばす。
- ⑤もう一度火をつけて、Aの水溶き片栗粉を入れて全体に混ぜ合わせ、ゆるいトロミをつける。
- ⑥器に盛り、三つ葉のざく切りとおろししょうがをのせる。

※味噌の塩分により分量は加減してください。少なめに入れて、塩や醤油で味を調べてもよいでしょう。

※三つ葉の代わりに、青ねぎや貝割菜でもよいでしょう。

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