

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 493 号
平成28年1月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

年 頭 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28年の年明けを迎え、ごあいさつ申し上げます。

昨年はTPPが大筋合意となり、鶏肉の関税が協定発効後、11年目から撤廃されることになりました。これは生産者の方々にとっては大きな脅威であると考えます。

しかし一方で、TPP加盟国に大きな食鳥肉輸出国が米国だけでなく、その米国も鳥インフルエンザが頻発していることから、大きな輸出余力はもっていません。このため、鶏肉関税が撤廃されたとしても、大きな脅威にはならないでしょう。

一方で、豚肉関税も重量税部分が10年目以降、0%となります。輸入基準価格以下のものについては、10年目以降の重量税が50円に決まりました。

これにより、安価な豚肉は重量税で、高額な部位は従価税で輸入されるものと思います。すなわち、輸入豚肉はいまより安くなることは確実です。

これが鶏肉消費に影響を与えるという議論があります。しかし、鶏肉には鶏肉の用途があり、豚肉には豚肉に向く料理があるのですから、そう簡単に需要が移ると思えません。

さらには米国、カナダの豚肉輸出余力の問題、中国や韓国との競合もあります。もちろん、心構えは必要でしょうが、まだ焦る必要は無いと思います。

一方、食鳥肉専門店にとっては、TPPも踏まえ、今以上に、“売る努力”が必要になってくるでしょう。自店のお客様が何を求め、どういう理由で来店されるのか、これまでより以上に分析することが重要です。

おそらく、来店されるお客様はご高齢の方が多いと思われます。しかし、それを当然のこととして放っておいては、先細りが目にみえています。若いお客に来店していただくためには、どうすれば良いのか、店構えか、商品か、価格か、サービスか、そういったことを突き詰めて考えなくてはなりません。

豚肉の相場が落ち着きをみせ始め、これまで鶏肉に力を入れていた量販店では品揃えを豚肉にシフトしてくるでしょう。この時がチャンスです。相場もある程度落ち着くでしょうし、売上げが伸びれば利益も上がります。

今年1年、“売り”に一層力を入れ、皆さんと共に「良い年だった」と振り返りたいものです。ご健康にも留意され、良い1年となることを祈念して、私のご挨拶とさせていただきます。

表 彰

平成27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27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）烏芳 京阪守口店 （井元克典・守口市）

新三ツ輪（株）（合田八郎・北区）

肴^{トク}から揚げ粉

《油よこれが少なく、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

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

こんにちは組合です

渉外事業

- 11月 2日(月) 日本政策金融公庫玉出地区連絡協議会
11月 4日(水) 日本政策金融公庫大阪地区連絡協議会
11月 5日(木) 大阪府麺類食堂業生活衛生同業組合理事長池田享司氏旭日双光章
受章記念祝賀会
11月 6日(金) 日本政策金融公庫大阪西地区連絡協議会
11月10日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部拡大火曜会
11月11日(水) 平成27年度大阪府保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰
11月18日(水) (公財)大阪府生活衛生営業指導センター「平成27年度大阪府衛生水
準の確保・向上事業推進会議」
11月19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
11月24日(火) (一社)日本食鳥協会第3回小売部会運営委員会
11月25日(水) (一社)日本食鳥協会平成27年度第3回国産鶏肉市場活性化事業実行
委員会
11月25日(水) (一社)日本食鳥協会第3回理事会
11月26日(木) 城東・鶴見区食品衛生協会合同の食品衛生研修会
12月 7日(月) (公財)大阪府生活衛生営業指導センター生衛組合事務局職員等
研修会
12月11日(金) 北川イッセイと集う会(ひとみ会)
12月14日(月) 大阪府食品国民健康保険組合常務理事会
12月14日(月) 衆議院議員中山泰秀政経懇談会

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

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

お知らせ

1. 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28年1月29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

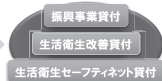
会費 18,000円

2. 日本政策金融公庫のご案内

生活衛生同業組合の組合員のみなさまへ 融資のご案内

日本政策金融公庫 国民生活事業は、設備資金や運転資金のご融資を通じ、みなさまの事業のお手伝いをしております。

- 繁忙期の仕入資金として
- 各種キャンペーン等の販売促進費として
- 季節イベントの経費として
- 老朽設備の更新費用として
- 店舗などの改装費用として



このほかにも、様々なお使いみちでご利用いただけます。詳しくは最寄りの支店へお問い合わせください。

詳しくはこちらまで

【ホームページ】

<http://www.jfc.go.jp/>

【事業資金相談ダイヤル】

(行こう！公庫)

☎0120-154-505

※電話番号のお掛け間違いにご注意ください。



日本政策金融公庫
国民生活事業

「国の教育ローン」(日本政策金融公庫)のご案内

高校、大学等への入学時・在学中にかかる費用を対象とした公的な融資制度です。お子さま1人につき**350万円以内**を、固定金利(年2.15%(平成27年10月9日現在))で利用でき、在学期間内は利息のみのご返済とすることができます。

詳しくは、「国の教育ローン」で検索していただくか、下記のコールセンターへお問い合わせください。

〔教育ローンコールセンター〕**0570-008656**(ナビダイヤル)または(03)5321-8656

あなたの“未来”応援します！

国の教育ローン

ご融資額 **350万円以内** (お子さま1人あたり)

【ご相談・お問い合わせは】
教育ローンコールセンター



0570-008656

ハローコール

(または 03-5321-8656)

受付時間 月～金曜日/9:00～21:00 土曜日/9:00～17:00 ※日曜日、祝日、年末年始(12/31～1/3)はご利用いただけません。



日本政策金融公庫

詳しくは Web で！

国の教育ローン

検索

ご入学前の
まとまった費用
の準備が可能！

固定金利
長期返済なので
安心！

延べ500万件
のご利用実績！

事業

○堺市堺区鶏肉セミナー

日 時 平成27年11月18日(水) AM10:30～
場 所 堺市ちねが丘保健センター
講 師 井元 弘 理事長
小林 恭子 栄養士
料理メニュー 鶏じゃが
ゴマ風味から揚げ
もやしと貝割れ菜の鶏そぼろ和え



鮮度調査



料理メニュー

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

〒578-0921 東大阪市水走5丁目4-23

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

人 関西インダ株式会社

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

平成27年度鶏肉セミナー料理レシピ

〈鶏じゃが〉

お惣菜の定番、甘辛味の「肉じゃが」を鶏肉で！

■材料（4人分）

もも肉	大1枚(約320g)
砂糖・醤油	各大さじ1-①
じゃが芋	中3個(約450g)
にんじん	中1本(約150g)
玉ねぎ	中1個
しょうが	1片(20g)
水	1/2～2/3カップ
醤油	大さじ2 ②
砂糖	大さじ1 1/2～2



■作り方

- ①もも肉は一口大のそぎ切り（20～24切れ）にして①を混ぜ合わせ、下味をつけます。
- ②じゃが芋は1個を8切れの角切り、にんじんは一口大の乱切り、玉ねぎは繊維に沿って約1センチ幅に切り、しょうがは薄い短冊切りにします。
- ③鍋に、にんじん・じゃが芋・しょうがの順に入れ、最後に玉ねぎを全体に広げてのせ、②を加えて強めの中火にかけます。
- ④鍋の周辺が強く煮立ってきたら、ふたをして弱火にして約10分煮ます。
- ⑤上下を返すように全体に混ぜ合わせ（または鍋返し）、さらに、にんじんに火が通るまで約5分煮ます。
- ⑥下味をつけた①のもも肉を汁ごと入れて全体に混ぜ合わせ、弱火のまま、ふたをして約10分煮て火を止めます。
- ⑦そのまま粗熱がとれるまでおいて味を含ませ、器に盛り付けます。

※水の分量は鍋の大きさと、砂糖の分量はお好みで加減してください。

※お好みで糸こんにゃく白滝や、キノコなどを加えたり、盛り付けたとき、さやいんげん、絹さや、グリーンピースなどを散らしても良いでしょう。