

3

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 494号
平成28年3月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

大阪府食鳥肉販売業生活衛生同業組合 青年部のお店(会社)のご紹介

屋号：(社名)：株式会社 丸徳
創業年：昭和32年(1957年)

氏名：齊藤 俊徳
所在地：大阪府守口市

【お店のご紹介】

永遠に「鶏」と共に歩む 「生産者と共に開発」

「オリジナルブランド銘柄鶏」国内産「あじわい丹波鶏」
兵庫産「但馬鶏」
高知産「土佐一番どり」



弊社は創業以来58年間、経営理念である「食鳥肉類を通して地域社会の食生活の向上と時流の文化に寄与いたします」のもと、鶏一筋に邁進して参りました。消費者に直接販売する小売販売、あらゆる業態に対応する卸売販売、日々各事業内容の質の向上に努めております。小売販売では「お客様の多様化するニーズ」「お客様の食に対する安心・安全への要望」にお応えすべく「品質・鮮度・衛生管理」に対するこだわりと追求を行い、鶏肉のプロとしてすばらしい食肉であります鶏肉を「生産者の心を食卓へ」を理念に、ご提供させていただいております。卸売販売では「産地直送、まるとく食鳥肉流通ネットワーク」を基本に生産者との共同開発による「オリジナルブランド鶏肉」を主力に「品質の良い鶏肉」をお求めのあらゆる業態のお客様に「商品だけでなく情報・ノウハウの提供」を以って対応させて頂いております。食鳥肉専門販売店・商社として「あらゆるニーズ」に「安心・安全で品質・衛生管理の行き届いた、こだわりの国内産チキンを確かな流通管理により安定的に供給する」ことを使命に微力ではありますが「日本の食文化」の発展のため取り組んで参ります。

春の鳥魂祭のご案内

春分の日3月20日(日) 蓮光寺に於て恒例の鳥魂祭を下記により執り行うことになりましたので、組合員の皆様方、ご家族お揃いで、多数ご参詣いただきますようご案内申し上げます。

記

- と き 平成28年3月20日(日) 春分の日
午後3時00分から
- と ころ 蓮光寺 大阪府中央区中寺2丁目3番2号
TEL 06 (6761) 7997
※地下鉄谷町線谷町九丁目下車2番出口を西へ50m辻入る。

こんにちは組合です

会 議

- 第217回理事会 1月29日(金) PM6:00～ 於 芝苑本店
- 議 題 1. 役員改選について
2. その他
3. 報告事項
- (1) 平成27年クリスマス・年末商戦結果報告
(2) 第45回全鳥連全国大会(関東ブロック)について
開催日 平成28年6月5日(日)
開催場所 埼玉県 浦和ロイヤルパインズホテル
(3)その他
- 青年部研修会並びに新年懇親会
- 日 時 2月6日(土) PM5:00～
場 所 「とり鹿」中央区日本橋
研修会講師 井元 弘 理事長
テ ー マ 「食鳥業界の現況」

渉 外 事 業

- 1月 8日(金) (一社)日本食鳥協会 新年賀詞交歓会
1月11日(月) 参議院議員北川イッセイ新年互礼会
1月13日(水) 公明党・新春年賀会
1月19日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部理事会・関西ブロック会議及び新年懇親会
1月20日(水) 城東食品衛生協会新年互例会
1月22日(金) 大阪府食品衛生協会三役会
1月23日(土) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会第5回理事会並びに新年互礼会
1月28日(木) (一社)全国生活衛生同業組合中央会第4回理事会
1月28日(木) (一社)全国生活衛生同業組合中央会第1回執行委員会
1月28日(木) 全国理容生活衛生同業組合連合会新春懇話会
2月 3日(水) 公正取引協議会近畿地区ブロック連絡会議
2月 4日(木) 大阪府食品国民健康保険組合保険常務理事会
2月10日(水) 大阪府食品国民健康保険組合保険料審議委員会
2月12日(金) (公財)大阪府生活衛生営業指導センター第3回事務局長会議
2月18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
2月22日(月) (公社)大阪食品衛生協会平成27年度食品衛生研修会
2月29日(月) 北川イッセイ君を励ます会

お知らせ

「から揚げ粉キャンペーン」開催日程決まる。

全鳥連が行う本年1回目の「から揚げ粉キャンペーン」を全国一斉に実施いたします。恒例により「揚げておいしい若どりまつり」をテーマで次の日程にて開催しますので組合員の各位には奮ってご参加をお願い致します。

なお、同封申込書により電話又はFAXにより組合事務局までお申込み下さい。

日 程	平成28年4月18日(月)～4月24日(日) 7日間
範 囲	全鳥連加入全組合員
景 品	から揚げ粉
進呈方法	とり肉○○○円お買い上げのお客様に進呈
ポスター等	店頭用ポスター及び吊り下げビラ
申込締切り	平成28年4月22日(金)
*セット内容・料金は同封案内をご覧ください。	

こんにちは青年部です

大阪食鳥青年部研修会並び新年懇親会

当組合青年部は2月6日(土)大阪市中央区のとり鹿で研修会並びに新年懇親会を開催した。

宇田 章氏の司会で芝池宏訓青年部会長より参加者に、「昨年の全国大会は大阪で開始し、大盛況となった。これも皆様のご協力のおかげ。このチームワークで今年を乗り切るとともに、この先につながるパフォーマンスに注力していきたい」とあいさつし、研修会に入った。

研修会では、井元 弘理事長が「食鳥業界の現況」について講演を行った。

食鳥検査制度や食鶏規格の成り立ちなどを説明し、「歴史ある食鳥業界はいつの時代にも大きな問題にぶつかり、当時の人々が対処してきた。この会合はそれらを記録として残し後世と共有していく場にしなければならぬ」と強調した。

現状課題としてTPPに触れ「TPPは制度や法律ではなく、流通をつくるということ。組合は情報提供していく場にはなるが、どのような取り組みに力を注ぐべきか皆さまにも考えてもらいたい。一人ひとりがTPPをどのようにとらえ、どのような意見をもつか。そしてその意見の共有が重要」と述べられた。研修会終了後、別室で懇親会を開催、田中靖章副理事長が音頭を取って乾杯。若手経営者らが情報交換とともに、懇親を深めた。



青年部研修会

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

事 業

○鶏肉料理講習会

日 時 平成28年2月24日(休) AM10:30～
場 所 田尻町総合保健福祉センター
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



鶏の解体



料理メニュー

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

平成27年度鶏肉セミナー料理レシピ

〈ごま風味から揚げ〉

いつものから揚げに、抗酸化作用があるセサミンたっぷりのゴマをプラス。

■材料（4人分）

むね肉	1枚(約320g)
若どりのから揚げ粉	1/2袋
水	大さじ3
すりゴマ	大さじ2
白いりゴマ	大さじ2
黒いりゴマ	小さじ2
揚げ油	適量
サラダ菜	1/2株
ミニトマト	8個
レモン	1/2個



■作り方

- ①むね肉は一口大の角切り（20～24切れ）にします。
 - ②ボールに①を入れてよく混ぜ合わせ、①のむね肉を混ぜ合わせます。
 - ③白いりゴマと黒いりゴマは、それぞれ別の皿に入れておきます。
 - ④揚げ油を中温に熱し、②の4切れのむね肉はそのまま揚げます。8切れのむね肉は一面に白いりゴマを付け、4切れのむね肉は黒いりゴマを付けて揚げます。
 - ⑤残った2種類のゴマは、むね肉が残っているボールに混ぜ合わせ、ゴマ入りの衣を付けて揚げていきます。
 - ⑥サラダ菜をあしらった皿に盛り、ミニトマトとレモンの半月切りを添えます。
- ※すりゴマを加えた衣、さらに白いりゴマと黒いりゴマを付けたもの、いりゴマ入り衣と、3種のゴマによる味と食感の違いもお楽しみください。

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
▲ 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

アンケートご協力ありがとうございました

平成27年クリスマス・年末商戦アンケート結果（総括表）

*参考 平成27年の曜日「22日(火) 23日(水) 24日(木) 25日(金)」
平成26年の曜日「22日(月) 23日(火) 24日(水) 25日(木)」

〔小 売〕

(52社・店舗数85店)

項目	調査項目	12月全体	クリスマス(23日～25日)	年末(29日～31日)
良い(対前年比100%以上)		33社(63.5%)	38社(73.0%)	34社(65.4%)
普通(対前年比95%～100%未満)		7社(13.5%)	7社(13.5%)	9社(17.3%)
悪い(対前年比95%未満)		12社(23.0%)	7社(13.5%)	9社(17.3%)
平均		98.57%	100.2%	100.21%

■総評コメント（各店より）

- * 気候が暖かかった。
- * 昨年以降4店もスーパーがオープンし、最後の1店は12月に入ってからオープンした為だと思います。
- * 12月全体暖かく、鍋物商材があまり動かなかった。もも焼はよく売れたが丸焼は今ひとつ。
- * 気候が良かった。

〔卸 売〕

(13社・店舗数13店)

項目	調査項目	12月全体	クリスマス(23日～25日)	年末(29日～31日)
良い(対前年比100%以上)		9社(69.2%)	8社(61.5%)	9社(69.2%)
普通(対前年比95%～100%未満)		4社(30.8%)	3社(23.1%)	3社(23.1%)
悪い(対前年比95%未満)		0社(0%)	2社(15.4%)	1社(7.7%)
平均		101.04%	98.22%	104.83%

■総評コメント（各店より）

- * 得意先が増えたから。
- * 年末に冷凍品の注文が集中した。
- * 11月頃は、チルド商品が品薄状態で販売を控えていましたが、年末には商品が十二分に供給されていたが販売力がなかった為。
- * 年末は売り上げは良かった。

※調査対象65社・98店舗の組合員の皆様方には新春早々何かとご多忙のところ
本アンケート調査に心よくご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

肴と肉 から揚げ粉

《油よれが少なく、おいしく》
《きれいに仕上がります。》

★とり肉専門推奨品★

(家庭用) 70g×10×4

(業務用) 2kg×5

(製造元) **日本製粉株式会社**

〒1151-0051 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

(販売元) **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 伊尼ビル TEL. 03-3876-1680