

11

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 498 号
平成28年11月15日発行
TEL (06) 6461-3498
FAX (06) 6461-7126

「国産チキンまつり」開催

一般社団法人日本食鳥協会関西支部は「国産とり肉の日」（10月29日）に合わせて、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、11月6日（日）大阪市旭区千林商店街の中心「くらしエール館」前で「国産チキンまつり」を開催。

小売部会である大阪食鳥組合の消費促進宣伝事業部会（井元克典副理事長）と青年部で、から揚げの実演販売し消費者に国産チキンをアピールした。

当日は、10時の販売開始前から長蛇の列ができ30分前倒ししたものの、50人以上の列は途切れることなく開始3時間で完売する人気ぶりをみせた。

1カップ（約200g）国産からあげ100円という安さに加え新鮮、揚げたてのプロの味で、300kgを完売した。

なお、出店したブースに国産チキンをアピールするのぼりやポスターを貼付し、一般消費者には一般社団法人日本食鳥協会の国産鶏肉市場活性化対策事業において、シンボルマーク入りのオリジナルラベル天然水500ml（先着100名）とパンフレット・カレンダー・クリアファイル・国産チキンのマスコットキャラクターである「おっとり鶏太」をかたどったサンバイザーなどを配布した。



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
A 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

秋季鳥魂祭営む

恒例の秋季鳥魂祭が、9月22日(木)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。寺内正人副理事長の司会により式典の開式の挨拶に始まり、施主田中靖章理事長の挨拶。そのあと任職の読経に移り、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、古川副理事長の閉式の辞にて散会した。

こんにちはは組合です

会議

○執行部会・第219回理事会 10月31日(月) PM5:00～ 於 大阪食鳥会館

- 議 題
1. 組織編成について
 2. 平成28年度大阪府衛生水準の確保・向上事業計画について
 3. 大阪府食肉公正取引協議会「食肉表示販売実態調査」について
 4. その他
 5. 報告事項
 - (1) 平成28年度生活衛生関係営業対策事業費補助金について
 - (2) 平成28年度食鳥処理衛生管理者の登録講習会申込みについて
 - (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
 - (4) (一社)日本食鳥協会主催「国産チキンまつり」について
 - (5) その他

表彰

平成28年10月28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28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。

- 厚生労働大臣表彰
理事長 田中靖章(旭区・鳥藤たなか)
- (一社)全国生活衛生同業組合中央会理事長表彰
専務理事 山本才司(都島区・鳥びん(株))

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

- 9月 6日(火) (一社)日本食鳥協会第2回小売部会運営委員会
- 9月 3日(木) (一社)日本食鳥協会第2回理事会
- 9月 3日(木) (一社)日本食鳥協会平成28年度第2回国産鶏肉市場活性化事業実行委員会
- 9月13日(火) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会第2回理事会・研修会(2日間)
- 9月13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13日(火) (一社)日本食鳥協会平成28年度緊急時鶏肉処理体制整備等対策検討委員会
- 9月13日(火) 経営課題解決セミナー
- 9月15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
- 9月29日(木) 大阪府生活衛生営業指導センター平成28年度生活衛生同業組合活動推進月間に係る事務局長会議(第2回)
- 9月30日(金) (一社)日本食鳥協会地鶏銘柄鶏セミナー(兵庫県・姫路市)
- 10月 4日(火) 日本政策金融公庫大阪南地区連絡協議会
- 10月12日(水) 日本政策金融公庫守口地区連絡協議会
- 10月13日(木) 日本政策金融公庫守口地区連絡協議会
- 10月14日(金) 日本政策金融公庫堺地区連絡協議会
- 10月17日(月) 日本政策金融公庫泉佐野地区連絡協議会
- 10月19日(水) 日本政策金融公庫大阪地区連絡協議会
- 10月24日(月) 日本政策金融公庫十三地区連絡協議会
- 10月26日(水) 日本政策金融公庫吹田地区連絡協議会
- 10月28日(金) 日本政策金融公庫大阪西地区連絡協議会
- 10月28日(金) 厚生労働大臣表彰・(一社)全国生活衛生中央会理事長表彰式
- 10月29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愛知県

お知らせ

食鳥処理衛生管理者資格取得講習会開催

本講習会が東京で開催されます。

- 開催期日 平成29年2月6日(月)～8日(水)
午前9時～午後6時00分
- 講習会場 「食品衛生センター5階講堂」
東京都渋谷区神宮前2-6-1
- 受講料 40,000円 (テキスト代、消費税含む)
- 申込締切 平成29年1月20日(金) 必着
- 問い合わせ先 公益社団法人日本食品衛生協会 公益事業部事業課 (担当:吉田)
電話 03-3403-2112
FAX 03-3403-2384



<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10月14日(金) AM10:30～
場 所 堺市西保健センター
講 師 井元 弘 理事・顧問
小林 恭子 栄養士
料理メニュー 鶏のしょうがネーズ炒め・レタス添え
和風カツ風から揚げ
手羽と白菜の梅風味煮



鶏の解体



料理メニュー

○鶏肉料理講習会

日 時 平成28年11月4日(金) AM10:30～
場 所 和泉市立保健センター
講 師 井元 弘 理事・顧問
小林 恭子 栄養士
料理メニュー 鶏のしょうがネーズ炒め・レタス添え
和風カツ風から揚げ
手羽と白菜の梅風味煮



鮮度調査報告



食事風景

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

平成28年度鶏肉セミナー料理レシピ

〈鶏のしょうがネーズ炒め・レタス添え〉

マヨネーズのkokをプラスした、しょうが焼き風炒めものにレタスをたっぷり添えて。

■材料（4人分）

- もも肉……………大1枚（約320g）
- みりん・醤油……………各大さじ2
- 砂糖……………小さじ1
- おろししょうが……………30g
- 玉ねぎ……………中1個
- ピーマン……………2個
- パプリカ（赤）……………1/2個
（※または赤ピーマン1個）
- サラダ油……………大さじ2
- みりん・醤油……………各大さじ1
- マヨネーズ……………大さじ2（～3）
- レタス……………1/2玉



■作り方

- ①もも肉は一口大のそぎ切り（24～28切れ）にしてボールに入れます。
- ②ボールに①を加えて混ぜ合わせ、下味をつけます。
- ③玉ねぎは繊維と同じ方向で約7ミリ幅に細く切り、ピーマン・パプリカは縦半分に分けて種を取り、パプリカはさらに縦半分に分けてピーマンと大きさを合わせ約7ミリ幅の斜め切りにします。
- ④レタスは、ざく切りまたは手で小さくちぎって、水気をきっておきます。
- ⑤フライパンにサラダ油を入れて軽く熱し、③の玉ねぎ・ピーマン・パプリカを入れてざっと炒め、全体に油がなじんだら②のもも肉を汁ごと加えて中火で炒めます。
- ⑥もも肉に火が通ったら④を加えて混ぜ合わせ、火を止めてからマヨネーズを全体に混ぜ合わせます。
- ⑦④のざく切りレタスを皿に敷き、⑥を焼き汁ごとレタスの上に盛り付けます。

※レタスの代わりに、キャベツや白菜のせん切り、さっと茹でたもやしや青梗菜などの野菜に代えてもよいでしょう。野菜に焼き汁が絡むので野菜がたっぷり頂けます。

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

全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会 井元 弘名誉会長囲む会開催

平成28年10月19日(水)正午より全鳥連井元 弘名誉会長を囲む会(前全鳥連会長)が、大阪市中央区の高麗橋吉兆本店に於いて開催されました。

昭和50年に全鳥連の理事就任以来、常務理事・副会長・会長を40年間に亘り歴任され、このたび、全鳥連会長を9月14日開催の全鳥連理事会で退任され、新たに名誉会長に就任されました。永年の食鳥業界に対するご尽力、ご貢献に感謝いたしたく、全鳥連役員の方々が多数出席されました。司会進行は大阪府食鳥組合の寺内正人副理事長が担当し、齋藤武彦全鳥連専務理事の開会のことばに続き、新井眞一全鳥連新会長があいさつを述べられました。

引き続き、記念品贈呈は田中靖章全鳥連副会長、花束贈呈は大阪食鳥組合事務局より手渡されました。井元 弘全鳥連名誉会長は「本日は、多くの方々のご出席を頂きありがとうございます。また、平素何かとお世話になっております奥様方のご参加頂いてこんな嬉しい事はありません。先日、日本における初のスーパーコンピュータ開発者の齊藤元章氏の東京講演会に出席し、人類がこれから迎える大変革の時代の講演を聞き、確実に時代は変わって行くと感じました。わが業界も社会変革に乗り遅れないよう、しっかり取り組んでいきましょう。最後になりましたが本当日までありがとうございます。」と挨拶されました。

乾杯は全鳥連の鈴木章夫副会長の発声で祝宴の場に入り、京都祇園より芸者さん、舞妓さんを招き祝い舞を披露。

井元 弘名誉会長は出席者と楽しく語り合い、鈴木 忠全鳥連副会長の中締め、最後に吉田道数全鳥連副会長の閉会のことばで宴たけなわのうちに終えました。



井元 弘名誉会長挨拶



全鳥連役員の方々

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