

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 4 9 9 号
平成29年1月15日発行
T E L (06) 6461-3498
F A X (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 田 中 靖 章



組合員の皆さま、新年明けましておめでとうございます。

平成28年6月2日開催の総会に於いて理事長に就任し、初めて皆さまにご挨拶申し上げます。

私こと、もとより微力でございますが業界発展に専心努力いたす所存でございますのでご支援ご指導のほどよろしくお願い申し上げます。

まず、私の抱負を述べさせていただきますと、井元 弘前理事長からは「組合の活性化」という重い宿題を賜りました。組合の活性化には組合員の拡充が欠かせませんが、官公庁のご協力も受けながら、鋭意、新規組合員獲得に取り組む所存です。さらにそのためには、「何のために組合に入っているのか」という組合に入っているメリットが必要です。組合員さんからのご相談などに的確に対応しながら、適宜、必要な情報を提供することで商売の手助けになればと考えております。そのためにも今一度、皆さまのご協力をお願い申し上げる次第です。

大阪食鳥組合も平成5年には399名の組合員数に伸びましたが、平成28年12月には148名に減少しております。

それほど厳しいここ数十年の経営状況だったということですが、考え方を変えれば、いま残っておられる組合員さんは、この厳しい時代にも“かしわ屋”を続けていける精鋭であると思います。その組合員の方々をバックアップしていくのが組合の使命であり、微力ではありますが、全力でそれに取り組んでいく所存です。

さて、昨今の食鳥業界をみますと、昨年から鳥インフルエンザが猛威を振るっております。2004年に初めて鳥インフルエンザが確認されたときと比べますと、消費者の反応が冷静であるように見受けられるのが幸いです。「鶏肉・鶏卵からは鳥インフルエンザに感染しません。」ということ、皆さま方の店頭でも周知していただければと思います。

ことしのもう一つの課題としてT P Pがありますが、これは新しく米国大統領になるトランプ氏が離脱の方針を示しており、発効までにはまだ不透明な状況が続くものと思われます。鶏肉そのものはT P Pに大きく影響を受けることはありませんが、競合食品であります牛肉、豚肉の輸入関税が引き下げられるということは、輸入牛肉、輸入豚肉がいまより安い価格で販売されるということであり、鶏肉消費に及ぼす影響は大きなものがあると思われます。今後とも注視が必要なところ です。

食鳥肉販売業界に取りまして比較的明るい話題は、牛肉の高値がまだ数年は続くと思込まれることです。高値の要因が子牛不足にあり、それが解消されるメドが立っていない中では、容易に牛肉生産量が増えることはありません。牛肉の高値により豚肉、鶏肉に代替需要が入っており、鶏肉消費は確実に伸びています。

課題は、それをいかに食鳥肉専門店の利用に結びつけるかです。言い尽くされてきた言葉ですが、量販店と同じ商品を扱っていても価格競争に巻き込まれるだけです。専門店ならではの品づくり、品ぞろえ、品質、鮮度で差別化を図り、せっかくの消費増加をわれわれの手に取り込もうではありませんか。

今年1年が皆さまにとりまして良い年となりますよう、祈念して私のご挨拶とさせていただきます。

こんにちはは組合です

表彰

平成28年11月8日(火)エル・おおさか(大阪府立労働センター)に於いて、平成28年度保健衛生関係功労者・優良施設知事表彰が挙 行され、当組合から次の店舗が受賞されました。

○食品衛生関係優良施設の部

- 鳥きよ (池田恭一・守口市)
- (株)鳥芳 (井元克典・大阪市福島区)
- (株)紅鳥 (夏山広和・大阪市平野区)

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 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

渉外事業

- 1 1 月 2 日(月) (公社)大阪食品衛生協会平成 2 8 年度厚生労働大臣並びに、(公社)日本食品衛生協会会長表彰、食品衛生指導員理事長表彰等の伝達授与式
- 1 1 月 2 日(月) 日本政策金融公庫阿倍野地区連絡協議会
- 1 1 月 7 日(月) 日本政策金融公庫玉出地区連絡協議会
- 1 1 月 8 日(火) (一社)日本食鳥協会フードコミュニケーションプロジェクトシートの作成研修会
- 1 1 月 8 日(火) (一社)日本食鳥協会関西支部拡大火曜会
- 1 1 月 8 日(火) 平成 2 8 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 1 5 日(火) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会執行部会
- 1 1 月 1 5 日(火) 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 1 6 日(水) (公財)大阪府生活衛生営業指導センター「平成 2 8 年度大阪府衛生水準の確保・向上事業推進会議」
- 1 1 月 1 7 日(木) (公社)大阪食品衛生協会ノロウイルス食中毒予防強化月間事業「ノロウイルス講習会」
- 1 1 月 1 7 日(木) 大阪府食肉公正取引協議会表示方法講習会
- 1 1 月 2 0 日(日) 自由民主党京都府連政経文化懇談会
- 1 1 月 2 5 日(金) 城東食品衛生協会食品衛生研修会
- 1 1 月 2 8 日(月) (一社)日本食鳥協会第 3 回小売部会運営委員会
- 1 1 月 2 9 日(火) (一社)日本食鳥協会第 4 回理事会
- 1 1 月 2 9 日(火) (一社)日本食鳥協会平成 2 8 年度第 4 回国産鶏肉市場活性化事業実行委員会
- 1 2 月 9 日(金) 衆議院議員中山泰秀政経懇談会
- 1 2 月 1 4 日(水) 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

お知らせ

1. 食鳥処理衛生管理者資格取得講習会受講希望者の調査について

公益社団法人日本食品衛生協会では、標記講習会受講希望者が一定数に達した際には大阪会場の開催要望ができます。

本講習会の受講希望者数を把握するため、受講希望者の事前調査を実施致したく、平成28年11月10日付でご案内いたしました「調査票」（アンケート）を未提出の方は大至急、大阪食鳥組合までご返送お願い致します。

2. 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29年1月16日（月） 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

〒578-0921 東大阪市水走5丁目4-23

平成28年度鶏肉セミナー料理レシピ

〈和風カツ風から揚げ〉

コーンフレークスのザクザクとしたクリスピーな食感のから揚げ。

■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
- 生パン粉……………1 1/2カップ(約60g)
- コーンフレークス(プレーンタイプ)
- ……………1/2カップ(20g)
- 揚げ油……………適量
- サラダ菜……………1株
- 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12切れのそぎ切りにします。
- ②ボールにA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コーンフレークスはボールに入れ、底が平らなグラスなどで押して生パン粉より少し大きめに潰し、生パン粉と混ぜ合わせます。
- ④きゅうりは乱切りにして、レモンはくし型切りにします。
- ⑤②のむね肉に③の衣をまぶし付けます。
- ⑥フライパンにサラダ油を1～1.5センチの高さまで入れて熱し、少し強めの中火で⑤のむね肉を炒め揚げにします。
- ⑦サラダ菜をあしらった皿に盛り、乱切りのきゅうりとミニトマト・レモンを添えます。

※コーンフレークスは味を付けていないプレーンタイプを使います。大きいとザクザクとした食感が強くなりますので、潰す大きさはお好みで加減してください。

※乾燥したパン粉を使う時は、パン粉1カップにします。

※むね肉は薄めのそぎ切りにしているので火の通りが早いです。

★炒め揚げ：フライパンに肉が浸る程度の油を入れて焼くように揚げること。

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

平成28年度鶏肉セミナー料理レシピ

〈手羽と白菜の梅風味煮〉

梅干しのほのかな酸味が効いたコラーゲンたっぷりの爽やかな白菜煮です。

■材料（4人分）

手羽なか…………… 4本
手羽もと…………… 4本
しょうが…………… 20g
梅干し…………… 4個
酒・みりん…………… 各大さじ3
水…………… 1 1/2カップ
白菜…………… 500g
しめじ…………… 100g
カットわかめ…………… 大さじ1（約2g）
醤油…………… 小さじ1
塩…………… 少々
青ねぎ…………… 小1/2束（4本位）



※お好みで

コーヒーフレッシュ…………… 4個

■作り方

- ①食べやすいように、手羽なかは2本の骨の中央に包丁を入れて半分に切り分け、手羽もとは肉に3か所ほど骨に当たるまで切り込みを入れます。
- ②しょうがは薄切り、梅干しは箸で突いて粗くつぶし、酒とみりんを加えておきます。
- ③鍋に、手羽なかと手羽もとを入れ、分量の水1 1/2カップを加えて中火にかけます。
- ④煮立ってきたらアクをすくい取り、②のしょうがと梅干しを加えて沸騰後弱火にして10～15分煮ます。水の分量が少ないので、途中で手羽もとをひっくり返します。
- ⑤白菜は約4センチ角のざく切りにして芯と葉先に分けておき、しめじは石づきを切り落として小房に分け、青ねぎは斜め切りにします。
- ⑥④に白菜の芯の部分としめじを入れ、約5分煮てからカットわかめと白菜の葉先の部分を入れてしんなりとするまで煮て、醤油と塩で味を調え、斜め切りの青ねぎを加えて火を止めます。

※梅干しは、大きさや塩分により個数は加減してください。

※お召し上がりの時にコーヒーフレッシュをかけるとクリーミーな味わいになります。

最後に豆乳や牛乳を約1/2カップと醤油少々を加えてもよいでしょう。

※冷やすとコラーゲンたっぷりの煮ごり状になります。