

焼肉業界の発展で日本経済の活性化を
—焼肉ビジネスフェア2012in 東京が開催される—



焼肉ビジネスフェア2012（主催＝焼肉ビジネスフェア実行委員会、日本食糧新聞社、特別協力＝事業協同組合全国焼肉協会）が、1月18、19日の2日間、東京都豊島区の池袋サンシャインシティ文化会館で開催され、焼肉店の経営者や食肉業界をはじめとする多くの食品業界関係者が集まった。

同フェアは、国内外のブランド牛・豚肉、鶏肉、馬肉、各種内臓肉、ハム・ソーセージ、調味料などの食材をはじめ、ロースター、冷蔵庫、ダクト、洗浄機などの設備・資材、さらには店舗売上管理システムやサービス等、焼肉に関するあらゆる情報・トレンドが一堂に集まる焼肉業界の専門展示会。4回目の開催となる今年は、今回の東京会場のほかに初めて大阪会場（2月7、8日、大阪南港ATCホールで開催予定）も設けられ、2会



がんばろう福島！県特産品応援コーナーも設けられた（写真手前は、450年の歴史を持つ「会津地鶏」の（株）会津地鶏ネットのブース）

場合わせて223社427小間の展示規模となる見通し（主催者発表）。

今回の東京会場で出品された主な国産牛肉・豚肉を紹介すると、（株）ミート・コンパニオンは「TokyoX」や「おきなわ和牛」を、米久（株）が（有）キロサ肉畜生産センターで飼料米給与により生産した「玄米育ち 岩手めんこい黒牛」や「みちのく奥羽牛」などを、（株）マルイチ産商が「りんごで育った信州牛」や「信州米豚」などをそれぞれ出品した。（株）ゼンチク販売は経産牛（114ヵ月齢）を25日間以上ドライエージング処理した熟成肉をアピール。日本ハムや伊藤ハムは、牛肉、豚肉その他畜肉全般を展示した。

このほか牛肉では、瑞穂牛（下山畜産（株））や米沢牛（米沢ミート（株））、豚肉では、いもぶた（旭食肉事業協同組合）、鶏肉では、森林どり（丸紅畜産（株））や総州古白鶏（（株）プレコフーズ）のほか、（株）八千代ポトリが出品した。

各社の商品提案で共通する傾向としては、焼肉店における作業効率アップと商品ロスの解消を狙った整形済みの小分割肉や内臓肉など使い易い簡便規格商品が一層進化したことがあげられる。また、焼肉店でテーブルを囲んでみんなに取り分けることができ、目でも楽しませることができるメガサイズ肉（タンなど）の提案もあった。

牛肉ユッケに替わる商品として「馬肉の



（株）ゼンチク販売のドライエージングビーフ。1℃前後、湿度約70%、風を管理した専用熟成庫で牛骨付き肉を25日間以上熟成させている。

ユッケ」や「馬刺し」が（株）千興ファーム、（株）大成、（株）NTC・デリハの3社から出品され、来場者の関心を集めた。このうち千興ファームでは、流水解凍後に開封すれば、既にスライスされており、盛り付けるだけの商品を紹介。使いきり個食パックおよび包丁・まな板いらずで、安全・安心を強調していた。

併催企画としては、展示エリア内にやきとり&鳥料理パビリオン、韓国料理&食品・飲料パビリオンと銘打った出展表記も行われ、食肉と食鳥、日本と韓国の焼肉文化がそれぞれ一体となって業界を盛り上げようという工夫も施された。

さらに、総勢20人の専門家・コンサルタント・業界関係者による講演会・セミナーも開催され、全国焼肉協会の新井泰道会長（（株）叙々苑代表取締役社長）ほか2名が焼肉店繁盛の秘訣について特別講演したほか、（財）日本食肉消費総合センター主催セミナーでは、京都美



（株）千興ファームが商品提案したスライス馬肉の個食パック（50g入り）



（株）ミート・コンパニオンは東京ブランド豚肉「TokyoX」と沖縄生まれの沖縄育ちの牛肉「おきなわ和牛」を出品。

術工芸大学学長の宮崎昭・京都大学名誉教授が「牛肉ブランド確立の現状」を、日本獣医生命科学大学の西村敏英教授が「知っておきたい食肉の栄養と機能」をそれぞれ講演した。

開催あいさつに立った日本食糧新聞社・今野正義代表取締役社長の「このフェアを通じて産業の繁栄はもとより、活力向上にむけた機会の創出につなげたい」の言葉にあるように、各ブースで多彩な焼肉ビジネスの情報交流が行われ、昨年の地震等により課題を抱える日本経済に、活力の源「焼肉」で活性化を促すイベントとなった。

（砺波 謙史）

※京都美術工芸大学学長・宮崎昭氏の講演資料については、本誌2011年6月号から2012年1月号にかけて7回にわたり掲載した「連載 牛肉ブランド確立への道程」を別刷りしたものです。



遠赤外線を利用して肉をおいしく焼き上げる無煙ロースター。ダクトとフィルター不要が特長。