

# パッカー協が総会開き



全国ミートパッカー連絡協議会 佐々木会長

午後、東京食肉市場協会議室で第8回総会開き。木会長は「2000年、東京食肉市場協会の協賛で、農畜の産廃物処理も大変なこと...」と述べ、農畜の産廃物処理も大変なこと... 農畜の産廃物処理も大変なこと... 農畜の産廃物処理も大変なこと...

さらに最近の牛肉業界の話題などを中心に研修した。BSE問題に関して、昨年12月19日にBSE対策全般の再評価として国内措置および国境措置について食品安全委員会に諮問され、現在フリーオン調査会で審議中であり、5日にも諮問案とおりの答申案が示されるといわれている。

国内におけるBSE感染確認頭数は、平成13年度に3頭だったものが、その後毎年度確認されているが、21年1月を最後に発生確認はみられない。この間に1285万3167頭がと畜場で検査されて21頭が確認されている。と畜場以外での確認と合わせると合計で36頭。

今回の規制緩和でも、食品安全規制にかかわる国際条約および国内法に基づいて「見直しの検討を進めている」などと学習した。

## 外食専門展示会開く

### 4展合同で来場者多数

日本最大の外食産業活性化のための専門展示会4展が8月29〜31日の3日間、東京都江東区の東京ビッグサイトで開催された。

4展は「インターフードジャパン2012」(第5回居酒屋産業展、第4回飲食店開業支援展、第1回ホテル・日本料理産業展、第3回販促・店舗装飾EXPO、第2回店舗環境改善展)、「ニュードルワールド2012」(第7回ラーメン産業展、第3回うどん・そば産業展、第3回パスタ産業展)、「第3回フランチャイズ・独立開業支援展」(全国都道府県特産物フェア2012)。

## イタリア料理フェア

### ロイヤル生ハムなど使用

ファミリーストラン「ロイヤルホスト」を展開するロイヤルホールディングス(株)本社1階福岡市博多区、菊地唯夫社長は、9月11日から「イタリア料理フェア」を開催する。昨年に続き第6回目となる今回は「新・パスタ宣言」もひとつと素材を「副題に掲げ、これまで以上に食材へのこだわりをみせる。

提供する生ハムは24カ月間熟成しており、引き立つ甘味と芳醇な香りが楽しめる。生ハムは冷蔵で現地から原木のまま直接空輸し、日本のセントラルキッチンで厚さ0.8cmにスライス、全国各地の店舗に配送する。そのほか、通常よりも低温(40〜50度C)でじっくりと乾燥させることで風味と食感が増したパスタ麺、パスタにふりかける粉チーズに、イタリアアチーズの王様と呼ばれる「パルミジャーノ・レッジャーノ」を用いるなど、「ファミリーストラン」を動かす大盛況で、昨年にも引き続き出展した「ニュージラード牧草牛」のパーベキューは、鉄板で焼いた手切りステーキ(フラップミート)を玉ねぎしょうゆベースの特製ソースで味付けし、1皿300円(150g)、2皿500円(300g)で販売。用意した700gの肉・約4千皿は2日間で完売した。



800社以上が出展した

0社以上が集結。本紙関係では(株)ゼンチク販売、(株)ミートコンパニオン、エバラ食品工業(株)、(株)小野商事、(株)シンポニー、赤城牛食品(株)、(株)大石など多くの企業が出展した。展示会には連日2万人に迫る来場者が訪れ、各社のブースは大盛況。真剣な表情で商品の説明を聞き、試食する光景がみられた。また、昨年の「がんばろうニッポン!特設パビリオン」に続き、東日本大震災被災地域の食材・飲料を集めた「つながろうニッポン!特設パビリオン」を設置。(株)東北経済連合会や一般社団法人東の食の会が協力し、被災地域のさらなる支援と

ストランで出すにはもったいないくらい!」(同社広報)の厳選した素材を使用する。フェアは一部先行店舗を除き、9月11日から12月初旬まで全国のロイヤルホストで開催予定。

「見込みとなった」としている。今回は毎年8月開催のインターフードジャパンの生ハム専門メーカー「ルカー」をフィーチャーする。

サラタやパスタに使用する生ハムは、バルマ地方の生ハム専門メーカー「ルカー」をフィーチャーする。

「ルカー」は牛専用と場という施設利点を生かして、以



## 草牛4千食を完売

ビーフ・アンド・ラム・ニュージーランド 原宿スーパーよさこい

来場者からは「想像以上」(同社広報)の厳選した素材を使用する。フェアは一部先行店舗を除き、9月11日から12月初旬まで全国のロイヤルホストで開催予定。