

れとなった。

ファストフード業態全体の売上高は4.6%増と前年を上回った。洋風は、各社まちまちであったが、キャンペーンメニューがおおむね好調で、売り上げは8.2%増。和風は客数増と定食メニューに支えられ、売り上げは3.5%増。持ち帰り米飯・回転ずしは店舗減などから3.1%減と前年を下回った。

ファミリーレストラン業態の全体の売上高は2.0%減で、再び前年割れ。業種別では洋風が一部低価格メニューの提供で堅調なところがあるものの、週末のディナー時間帯が振るわず2.7%減。和風は連休中振るわなかったところがあり1.5%減、中華は店舗削減で3.9%減となった。焼き肉は連休中の家族需要を取り込んで、売り上げは2.8%増と引き続き好調に推移した。

ディナーレストラン業態は景況感の悪化から客単価は伸びていないが、店舗数の増加により売り上げは0.5%増となった。

海外

Overseas

実演交えてセミナー
アンダルシア公社 イベリコハムPR



スペイン・アンダルシア州政府、アンダルシア製品輸出促進公社（以下、EXTENDA、ユン・ドンス駐

日オフィス代表）は6月28日、福岡市でホテル・レストランなどフードサービス向けにイベリコハムのカットティングセミナーを開いた。協力は内閣府認定公益社団法人全日本司厨士協会ほか。

セミナーではコルタドルと呼ばれるカットティングマイスターのヘス・デルガード氏が来福し講演、同氏は長期熟成で特有の香りや味を引き出す、イベリコハムの特殊な製造工程や原料のイベリコ豚に関する知見を解説した上でカットや盛り付け事例など、実演を交えて本場の技を披露。

その後、EXTENDA主催の2015年度コンテスト（西日本地区）で優勝した手塚陽介シェフ（京都・スペイン料理店「エル・ボガバンデ346」）が副賞として訪れた現地の体験談を報告、このほかイベリコハムの輸入業者（シンポフーズ、大志プラン）2社による試食会や実技講習が開かれた。

同セミナーはイベリコハムの普及と市場拡大を目的に2007年以降、東京と複数の地方都市で毎年開催されている。福岡会場は9年ぶり2度目の開催で、30日には東京都のJCビルでも同様のセミナーが開かれた。〈写真〉実演を交えて本場の技を披露したデルガード氏

業界団体

Organization

日本産畜産物をPR
台湾で畜産物輸出協が

日本畜産物輸出促進協議会（菱沼毅理事長）はこのほど、台湾で開催された「フード・タイペイ2016」のジェットロ・ジャパンパビリオン内に出展。台湾国内の流通・小売事

業者らに日本の畜産物の認知度向上と輸出拡大を図った。

会場では日本産畜産物の特徴解説、日本食文化との一体的なプロモーション、日本産畜産物の特徴を生かす調理方法提案や実演を盛り込んだセミナーを開催。同展示会は37カ国の地域から1千社・団体が出展し、来場者は約7万人にのぼる。

セミナーでは、菱沼理事長が牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳・乳製品を含むオール畜産について、日本畜産物の飼養状況、生産・流通状況、特徴などを紹介。

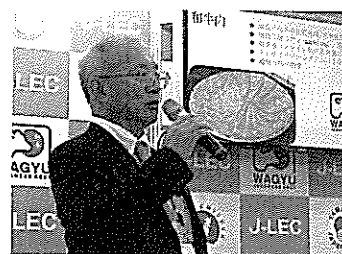
ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役がオール畜産をより具体的に説明するとともに、台湾では輸入解禁に至っていない和牛肉について触れ、血統登録、脂肪交雑、和牛香、トレーサビリティ、厳格な格付などについて述べた。

また、JA全農畜産総合対策部の宮川拓也氏は日本産豚肉の牧場での衛生管理、飼養管理、食肉の衛生管理、おいしさ、調理例などを紹介。さらに鶏卵と牛乳・乳製品の説明を行った。

会場では豚肉、鶏卵、牛乳・乳製品の展示と試食が行われたが、安全で高品質、そしておいしい日本産畜産物には、いずれも人だかりができる盛況ぶりとなった。それぞれの畜産物には、それぞれの畜種の統一マークシールで日本産であることをアピールし、その存在感を誇示した。

植村常務は「日本産畜産物に台湾の人たちは好印象をもっており、香港と同じようなマーケットに成長すると実感した。セミナーで和牛を食べた人に挙手してもらったところ約半数が手をあげ、食べたい人に挙手を求めると全員だった。このことから、台

湾の和牛解禁が輸出数量拡大に大きなインパクトになることを確信した」と、手ごたえを語った。



〈写真〉和牛肉について説明する植村常務

その他

Others

「食物アレルギー対応食」コン
アイデア料理募集

一般財団法人ニッポンハム食の

未来財団（事務所=茨城県つくば市、山田良司理事長）は、7月1日から「第2回食物アレルギー対応食料理コンテスト」（主催=同財団、運営・協力=女子栄養大学出版部）を実施し、レシピの募集を開始している。第2回となる今回は、平成29年3月に表彰式（受賞者に商品券を贈呈）を実施。また、募集期間中の8月30日にABC Cooking Studio丸の内スタジオで昨年度受賞作品の紹介イベントを行い、コンテストの周知と受賞作品のレシピ普及も行う。

昨年12月25日にアレルギー疾患対策基本法が施行されるなど、食物アレルギー対策に対する世の中の関心が高まっているが、疾患をもった人の生活の質の改善が進んでいな

い現状がある。同財団は食物アレルギー対策を加速させ、すべての人に「食べる喜び」を感じてほしいという思いから、昨年1月に日本ハムにより設立された。

このコンテストは、家庭で生まれた創意工夫と愛情のこもった料理が食物アレルギーと向き合う人たちに広く活用されることを目指し、昨年度から実施。また、学生の部を設けることで、学校で教育機会がほとんどない「食物アレルギー」を勉強してもらう機会の創出も狙う。料理コンテストの概要はWebサイト <http://www.miraizaidan.or.jp/contest/2016/> に掲載中。

なお、昨年度は一般の部、学生の部合わせて923件の応募があった。

MC GROUP

Meat-Companion Group

株式会社 Meat-Companion

〒190-0013 東京都立川市富士見町 6-65-9
TEL (042) 526-3451 (代) FAX (042) 528-0457

株式会社 AGRIS-ONE

〒351-0111 埼玉県和光市下新倉 6-9-20
TEL (048) 463-3813 FAX (048) 463-6514

Meat-Companion International

タイ現地法人

<http://www.meat-c.co.jp/>