

## ○ 十文字チキンとプライフーズが製造工場「PJ二戸フーズ」を共同運営

㈱十文字チキンカンパニー（本社：岩手・二戸市、十文字保雄社長）とプライフーズ㈱（青森・八戸市、田中眞光社長）は11月30日、二戸市に食鳥処理業務やブロイラー製品の製造受託を行う新会社「㈱PJ二戸フーズ」を来年4月3日に設立し、共同運営すると発表した。処理能力は1日当たり4万1,700万羽。両社が各農場で生産したブロイラーを持ち込む形で、新会社に食鳥処理やブロイラー製品製造を委託、製品を両社が全量引き取る仕組み。両社の取引先や販路は従来通り。

国内ブロイラー業界は今後、老朽化した工

場や設備の更新が活発化すると予想されており、そのなかで両社は食鳥処理工場の共同利用を通じて設備投資を抑制しつつ、生産規模の増加や衛生管理体制の強化など競争力を高めてゆくねらいがある。

具体的には、十文字チキンが所有するに二戸工場を、新設分割によって新会社に継承し、プライフーズに新会社の株式の一部を譲渡する。新会社の出資比率は十文字が66%、プライフーズが34%を予定している。代表取締役会長には田中眞光氏、代表取締役社長には十文字保雄氏が就く。

## ○ ミャンマーで初の和牛プロモーション、調理実演など行い最高出展賞も受賞

日本畜産物輸出促進協議会は11月24～26日、ミャンマー・ヤンゴン市のミャンマーイベントパークで開かれた食品展示会「ミャンフード(MYANFOOD)2016」に参加し、日本産和牛のプロモーションを実施した。昨年10月にミャンマーへの牛肉輸出が可能になって以降、同国で初の和牛プロモーションとなる。日本からは協議会メンバーとしてミートコンパニオン、伊藤ハム、エスフーズの担当者と協議会事務局の6人が参加。イベント期間中は和牛の特徴に関する講演やカット・調理実演、ショーケース展示・ポスター掲示などを行い、現地の飲食店関係者やインポーターなどに日本産和牛をアピールした。

このうち、同協議会の南波利昭理事

(中央畜産会副会長)はあいさつを通じて、和牛の統一マークの紹介や和牛と豪州WAGYUの違いを紹介。その後のカット実演と調理実演ではミートコンパニオン植村光一郎常務が担当し、ロース3点と三角バラを整形、カット・スライスなど調理実演を行い、盛り付け・試食までを行った。

このうち、リブローズを使った実演では、格付制度に触れ、現物のロース断面を使って「BMS」「BCS」「肉の締まり・きめ」「BFSと質」から実際に格付け判定を示すなど厳格な格付制度を説明した。そしてステーキ用、焼肉用、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用にスライス・カットし、リブローズステーキ、焼肉、すき焼き、焼しゃぶしゃぶに調理した

ものが試食として提供した。

サーロインを使った実演では、脂肪の融点に触れ、一般的な牛肉の融点が40℃にあることに対して和牛肉(黒毛和種)の融点は25℃前後であること、オレイン酸の含量の多いことでも一般の牛肉より優れていることを紹介、ステーキ用、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用に

商品化し試食として提供した。

ヒレの実演では、バットテンドースステーキ、シャトーブリアンステーキ、ヒレミニオンステーキに商品化されたほか、三角バラ



から焼肉、カルパッチョとして試食した。

こうした日本の食文化も織り交ぜた和牛のプレゼンに、試食には多くの人だかりができるなど、日本産和牛肉への関心の高さが伺えた。そして、イベント主催者からは全300出展品目のなかで最高のプレゼンを行ったとして「Best at show Award2016」が授与され(=写真)、参加者から歓声が上がった。

ミャンマーでの初の和牛のプロモーションを終え、植村氏は「ミャンマー連邦共和国の発展は驚くほど速く、とくにヤンゴン市では埠頭付きの大きな充実した開発区ができており、将来、タイをハブとした陸路の完成を想像すると爆発的に発展し和牛肉のマーケットになることを確信した」と感想を述べている。