

首都圏食肉卸売業者協同組合が Foodex Japan で熟成肉を訴求



「Foodex Japan 2016」が幕張メッセで11日まで開催されている。そのうち首都圏食肉卸売業者協同組合のブース（写真）では、スターゼングループ、小川グループ、タカノ、ミートコンパニオンが共同で熟成肉を訴求。国産和牛、国産交雑牛、国産牛（乳用種）、国産豚、さらに熟成肉を使用した「ハンバーグ」「牛丼」「ローストビーフ」を提案した。

また、杉本食肉産業㈱は、氷温熟成させた黒毛和牛を使用した「ブルコギ」を訴求。電子レンジで簡単に調理が可能であり、氷温熟成させることで肉の旨みをアップさせている。さらにグローバルピッグファームは「和豚もちぶた」の骨付き肉、ハム・ソーセージなどの加工品を提案。会場ではいずれのブースでも来場者に試食が提供され、長蛇の列ができた。

フリーデックスジャパン2016会期中に7万7千人見込む

アジア最大級の国際食品・飲料展「フリーデックスジャパン」が8日に開幕した。41回目となることは、世界79カ国・地域から過去最多の約3千社（国内約1200社、海外約1800社）が出展。会期4日間で約7万7千人の来場を見込んでいる。

27年度の食肉販売技術管理士試験、15人が合格

公益㈱全国食肉学校は8日、平成27年度の食肉販売技術管理士試験合格者を発表した。杉本佳隆（本校総合養成科51期生）、中山勇介（同）、七井俊介（同）、田地野太市（同）、有岡克泰（同）、小林巧実（同）、多宇巧（同）、齋藤大希（同）、田中靖浩（同）、東祐一郎（同）、加藤史也（同）、中山このみ（同）、山村宙載（株式会社やまむらや）、津城勇太（㈱成城石井）、留場尚史（同）。

KFCが新たな調理法の「香ばし醤油チキン」を発売

ケンタッキークイーン・フライド・チキン（KFC）は17日から、揚げた後にオーブンで焼き上げる、しょう油風味の新作「香ばし醤油チキン」を、全国の店舗（2016年1月末・1150店）のうち、1001店舗限定で発売する。

国内産の鶏肉に醤油の風味を効かせ、あられや黒胡麻の入った衣をつけて揚げた後、さらにオーブンで焼き上げており、店舗で1ピースずつ手づくりしている。仕上げに焼き上げるので、しょう油の香ばしい風味とあられ。衣のざくざくとした食感が楽しめる。ペア（ツーピース）税込価格550円。