

体売り上げ再び増

JF 7月の外食産業動向

平入日本フー
 協会が公表し
 長産業市場動
 向と、全体売
 上高は前年
 7月比1・9
 ぶりに前年
 7月は、西
 梅雨前線や
 があつたが、
 関東を中心
 されたことか
 レストラ
 ン
 ン調を維持。
 既して前年を
 下回った。
 フアミリーレストラ
 ン

体の売上高は0・1%増と前年並み。洋風は依然として食の安全・安心問題の影響が残り、中国での鶏肉問題が起きた昨年と比べても売上高は3・7%減にとどまった。和風は引き続き客数が厳しいものの、夏季メニューが好評で売り上げは3・4%増となった。持ち帰り米飯・回転ずしは店舗数減により客数が減少、売り上げも前年を下回った。

業態の全体の売上高は4・7%増と、客単価の上昇もあり27カ月連続で前年を上回った。業種別では「中華」で客数が前年を下回った以外にマイナスの要素はなく、とくに夏のスタミナ食のイメージが強い「焼き肉」は売上高12・1%増と好調に推移した。

ディナーレストラン業態は店舗によって好不調に差はあるが、客単価の上昇で売り上げは8・2%増となった。

パルシ

販売を開始する。
 原秀一専務理事が「産直事業は、顔がみえる」だけでなく、餌や薬剤などを確認し、産直協定書を交わす。会員には商品を選ぶことで産地を守れることを伝えている。飼料用米の使用で食料自給率向上、循環型農業につながる。今回をきっかけに「日本の」とあいつ。
 生産者のポークランドグループ・豊下勝彦代表は、「こめ豚」生産までの経緯を説明。「飼料会社などの担当者とコスト削減を研究し、農場の脇に米の保管庫を設置した。そのあと震災が起

き、飼料用米を切り崩して豚の命をつないだ」「これまで飼料が止まることがあるとは考えなかったが、日本で飼料を生産する必要性を実感した。米を給餌すると肉の保水性や脂の融点が上がって、赤身が軟らかくなる。おいしい肉もつくると、地域循環も保てるという利点がある。ただ、米農家に補償はあるが、畜産農家にはない。利用率向上には何か対策が必要だ」と述べた。

パルシシステムは07年から秋田と岩手で飼料用米を栽培、08年に秋田のポークランドで飼育した「日本のこめ豚」の販売を開始した。その後、「までこのこめ鶏」「産直たまご」「すずき産直牛」など飼料用米を給餌した商品を増やし、2014年度の飼料用米使用量は2634トとな

上高

・9%増）
 ハースでは5
 7万円（3
 野菜の相場
 シラタ類、カ
 死り上げが好
 向く推移した

著に。加工食品は146億709万円（4・3%増）で、既存店ベースでも1423億1716万円（1・0%増）と引き続き伸長した。西日本ではパン、つくば煮などが好調。一方、盛夏商材である乾麺や季節指数の高い飲料などは昨年の売り上げを割り込んだ。また、一部品群で、値上げ

ついで。
 15年度は約3千トを使用し、豚5万頭、鶏95万羽、牛500頭出荷の見込み。16年度は約4300トを使用し、豚6・4万頭、鶏274万羽、牛500頭出荷を計画している。
 また、飼料用米飼料化の努力削減と普及を目的に、パルシシステム向けには別に共同使用を呼びかけたところ、提携産地で

は、までこのチキン（文字チキン）、鹿児島くみあいチキン、ポークランドが参加しており、合計2・6倍増の1万4700トの使用を計画している。

和牛肉のプロモ行う 香港フードエキスポで

香港フードエキスポ2015がこのほど香港コンベンション・イクジビションセンタ1で行われた。エキスポは、農林水産省とジェトロ共催でセンター内5階にジャパンパビリオンが設置され、日本畜産物輸出促進協議会の牛肉輸出推進部会がその中でプロモーション活動を行った。

代表して中央畜産会の



左から伊地知常務、林大臣、植村常務

食肉に関するニュースを確実、迅速にお届けする日刊紙（土・日・祝日を除く）

食肉速報

年間購読料 76,000円+税

伊地知俊一常務理事が「牛肉輸出推進部会として和牛肉の輸出推進に取り組んでいる。日本の和牛肉に関係している多くの仲間とともに、日本から本物の和牛肉をもってきた。日本の和牛・和牛肉の特徴と生産状況をご理解いただきたい」とあいさつ。

セミナーでは、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が「本物の和牛の証」と題し、和牛の統一マークについて説明を行った。和牛の格付については、品質規格が

4項目に分かれていることを、実際の肉を示しながら日本式の厳格さとともに説明。歩留り等級のA、B、Cについては計算方程式を示してその根拠を解説した。

そのあと、全国和牛登録協会で行っている高度な和牛遺伝子管理と、法規制されている家畜改良センターで管理されている個体識別番号によるトレースについて具体例を示した。このような厳格に管理された和牛肉に和牛の統一マークが張られるので、本物の和牛を購入する目安にしてもらいたいと説明。

またカットセミナーでは、日本ハム海外食肉事業部の東山隆司主事が、和牛肉カタロースからの商品化実演を行った。試食には、カタロースサブトンのドミノステーキと焼き肉、カタロースのサイコロステーキ、カタロースネックを使用したハンバーグが150食分提供され、来場者に好評だった。

日本産農産物のトップセールスで訪れていた林芳正農水大臣は牛肉推進部会を訪れ、日本産牛肉が輸出品目の中の先導役になってもらいたいと健闘をたたえ、伊地知、植村の両氏と握手を交わしていた。

佐賀県太良町の食肉卸・食肉加工会社の（株）田嶋畜産は、今秋から第一回「田嶋畜産・生ハム塾」を開講、塾生

積してきたノウハウを生かして本格的な生ハム製法を伝授する。生ハム塾の概要は次のとおり。

あとの行程はすべて田嶋畜産が行い、1年間管理し熟成させる。特典 生ハムの完成01.htmlからダウンロード）に必要事項を

ww.tajimham.net/hpgen/HPB/categories/115