

静岡そだち・食通の静岡牛葵枝肉共助会が5日、浜松市場で開催

静岡経済連と静岡そだち認定農場の会は5日、浜松食肉市場で「特選和牛静岡そだち」(3等級以上の雌)および「食通(ぐるめ)の静岡牛葵」の枝肉共助会を開催した。静岡経済連は同2銘柄をはじめ静岡和牛などを取り扱ってきたが、「食通の静岡牛」の交雑種版を3年計画で「葵」(概ね25カ月、2等級以上)としてことし6月に立ち上げた。新ブランドとして初の共助会となる。同共助会のうち特選和牛静岡そだちには25頭、新ブランドの葵には16頭が出品された。それぞれ上位入賞は次のとおり。静岡そだちはすべて雌A5。

「特選和牛静岡そだち」▽最優秀賞 出品者・鈴木政男(所属・とびあ浜松)、枝肉重量464.3kg、2520円〓松井食肉産業(株)(愛知県豊川市)▽優秀賞 遠山裕康(掛川市)、444.3kg、2008円〓小笠食肉センター▽同 中川英嗣(大井川)、450.6kg、2001円〓同▽同 峰野孝(とびあ浜松)、412.1kg、2118円〓(株)コーシン(川崎市)▽同 菅本徹(とびあ浜松)、541.3kg、2016円〓米久(静岡市)

「食通の静岡牛葵」▽優秀賞 堀内敏夫(掛川市)、603.5kg、B4、1402円〓エスフーズ(株)(名古屋市)▽同 石部源次(大井川)、483.2kg、1361円〓ニクセン(株)(磐田市)▽同 柴野和久(大井川)、475.1kg、1358円〓同。

セントラルフーズが、TOKYO Xの加工品16アイテム開発



(株)セントラルフーズ(原田清社長)は5日、TOKYO Xの加工品の展示プレゼンを実施した。この企画は、東京ソラマチ(東京スカイツリー) vonHeimで展開している加工肉によりTOKYO Xの認知度が高まったことを受けて行った。原料のこだわりや製法のこだわりにより差別化を表現し、TOKYO X豚肉の優位性を最大限に生かすアイテムとして開発・提案。展示品はTOKYO Xロースハム、

焼き豚など。製造方法には、ドイツ農業協会DLGで金賞を取った加工手法を用い、どれも最高品質が保たれている。招かれていたTOKYO X Associationの植村光一郎会長は「基本的にTOKYO Xの原料の優位性を表現するため、ベーシックな加工手法が用いられており肉本来の香りや風味が活かされている。また、今期から地産地消にこだわり小中学校で食育活動や、地域活性化のため東京へ来た人たちに美味しいTOKYO Xを食べていただく手段としてのハム加工品は大いに貢献する」と述べ、将来に期待を込めた。セントラルフーズ原田社長からは「メインブランドの「ローゼンハイム」、産直ギフト「高座豚」の製法や原料の明確な表現が購買意欲に影響しており、信頼関係と満足感を十分につかむことが出来ている」と抱負を述べた。