

## ○ 創立55周年記念したDLG受賞記念セットを新規で投入—タケダハム歳暮

【大阪発】タケダハムは今歳暮期、「美味大阪」や「純良」などの品質にこだわったブランドを柱に、13年DLGコンテストで金賞を受賞した商品の中から創立55周年の記念セット(=写真)を新規に組み込み、前年以上の売上げを目指す。



創立55周年記念ギフトは、ドイツ農業協会主催のヨーロッパでも権威のある国際品質競技会DLGコンテストで12年・13年と金賞・銀賞を連続して受賞した商品4点をセット。ロインハム・ボンレスハム・ベーコンは桜のチップで、通常品よりスモークを効かせ、ポークフランクはピリッとした辛口の味付けで、ハムとベーコンとともに飽きのこないクセになる味に仕上げている。4種セットで税込み5,775円。

「美味大阪」は、原料肉を168時間以上かけ漬けた「熟成」のハム・ソーを中心に、ベーシックなハムの詰め合わせや人気のスライスパック・ウインナーのセットなど多彩な

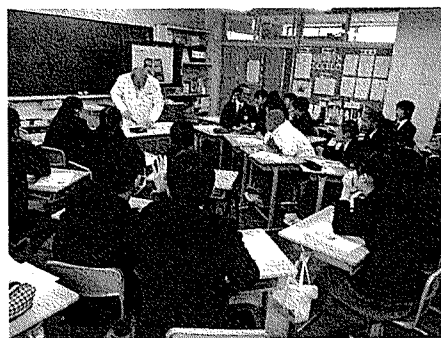
内容で10セットを揃えた。従来品よりも本数を増やしたセットも追加し、ボリューム感とバラエティ感も演出。税込の価格も、2,940円から10,500円まで幅広く、ロースハムやベーコンのスライス、スタミナウインナーなど4種のウインナー・フランクを組み合わせた5,250円のギフト、オーソドックスな熟成ロースとボンレスのセット(5,250円)やロースハムとペッパーポークのセット(3,150円)などを揃えた。

またこだわり品では、「名代の逸品竹田屋」は、昔ながら漬け込みで素材の味を引き出し、まろやかな深みのある味が楽しめるホワイトタイプで4,200円から8,925円の3セットを展開。発色剤・保存料などの化学合成食品添加物を使用せず、肉本来の旨みを食感を活かした「無塩せき純良」は、ロースハムとあらびきウインナー・焼豚などをセットし値ごろ価格で2種を用意した。

このほか指定農場で飼料から一貫生産された南日本畜産のこだわり黒豚「かごしま黒豚さつま」を原料に、ハムづくり一筋の竹田清社長が、原料から仕上げまでを自ら検証し仕上げ布巻きで仕上げた1,000本限定ギフトとして2種(9,450円・7,350円)を品揃えした。

## ○ TOKYO Xが中学校で食育活動、フードチェーンの大切さを説く

東京のブランド豚「TOKYO X」を取扱う小売店など流通事業者で組織する「TOKYO X-Association」(植村光一郎会長)はこのほど、食育活動として北区立稲付中学校でTOKYO Xの特別授業を開いた。同ブランドが関東給食会を通じて学校給食の食材として使用されているのを受けて、社会科授業の一環として行われた。授業では植村会長が、TOKYO Xの生産工程や豚肉の生産加工工程、製品製造工程を説明。TOKYO Xについて、旧青梅畜産試験場で消費者が求める美味しい豚肉を目指して開発され、ストレスを与えないアニマルウェルフェアが守られた飼養方法で、環境や飼料もこだわっているほか、豚が豚肉になる過程も説明し、「食材は命あるもので感謝して残さず食べて、食材からもらった命の元気で勉強や遊びを一生懸命にしてみたい」と語った。生徒は前日に給食の



メニューにTOKYO Xの生姜焼きが出たとあって、熱心に植村会長の講義を聞き入っていた=写真。

TOKYO Xの学校給食での利用は、関東給食会を通し多い月には2tの出荷がある。植村会長は「食材を買う購買行為は生産工程の一部といえる。消費者がきちんと管理し優れた食材を適正価格で購入すれば、良い生産物を作る生産者が活性化され、地産地消や食料自給率も上がり、環境問題も改善される。小さい時から、フードチェーンについて学ぶ気運が出てきたことは非常に喜ばしい」と述べている。