

ミートコンパニオン「居酒屋産業展2017」に出展 調理加工を簡便化する加工品や 「どろぶた」などを紹介



ミートコンパニオン (MC) は8月29～31日まで、東京ビッグサイトで開催された「居酒屋産業展2017」に出展。外食業界では最大の悩みともいわれる人手不足対策として、バックヤードでの調理加工を簡便化する加工品を試食提供も含めて来場者に提案したほか、「TOKYO X」などブランド豚肉を紹介した。

「豚ロース西京味噌味」(インジェクション加工) は、西京味噌とともに豚肉を漬け込み、やわらかく仕上げた一品。インジェクション加工で原料に直接注入するため、味の浸透が早く漬け込み時間の短縮を実現した。さらに「豚ロースコンフィ」やステ

ーキポーション、ビーフシチュー、ハンバーグに加え、卵製品などさまざまな商品を紹介。また、試食提供では、ことし3月に業務提携を行ったニイチクが製造するオリジナルソース「匠の会」シリーズなどを合わせて提案した。

こだわりのブランド豚肉では、

「TOKYO X」を使用した加工品を訴求。ウデア肉を粗挽きにして、桜のチップでスモークした「粗挽きウイナー」や大多摩B級グルメ大会で初代ゴール

デングランプリを獲得した「肉うどん」、昔ながらの乾塩製法で肉のおいしさを引き出した「乾塩ベーコン」などを出品した。

また、北海道十勝のエルパソ豚牧場で生まれ、広大な大地でのびのび育てられた「どろぶた」を紹介。「どろぶた」は放牧によりストレスを減らし、木の実や自然の土に含まれるミネラルなどの栄養分を摂取しながら通常の放牧豚より2カ月ほど長い8カ月飼育する。

自然の中を自由に動き回ってオレイン酸を豊富に含むどんぐりや草の根を食べることで大きく成長し、一般的な豚に比べてオレイン酸は45%以上と高い数値を維持。同社では今後、「TOKYO X」に次ぐ新たなブランド豚肉として展開していきたい考えた。



インジェクション加工した「豚ロース西京味噌味」