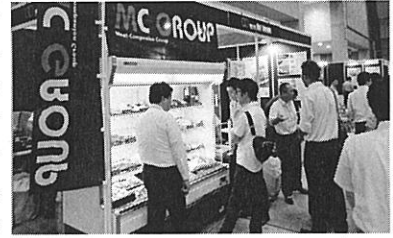


MCが調理加工を簡便化する加工品や「どろぶた」などを紹介



ミートコンパニオン(MC)は29〜31日まで、東京ビッグサイトで開催されている「居酒屋産業展」に出展。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の試食提供や、「TOKYO X」などブランド豚肉を紹介している。「豚ロス西京味噌味」(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のオリジナルソース「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「粗挽きウインナー」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」、乾塩製法で肉のおいしさを引き出した「乾塩ベーコン」などを提案した。

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だ。

「POSリンク7月洋総菜」日本ハム「石窯工房マルゲリータ」首位
 (財流通システム開発センター)が全国の小売業者約1011店舗を対象に収集した7月POS/洋総菜売れ筋ベストランキングによると、日本ハム「石窯工房マルゲリータ」(1枚)が先月に続けて首位だった。次いで2位が日本ハム「4種チーズのハンバーグ」(85g×3)、3位が石井食品「イシイのおべんとクン ミートボール」(120g×2)、4位が丸大食品「お弁当りやきミートボール」(70g×3)、5位が日本ハム「4種チーズのクリスマス 피자」(203g)だった。そのほか、伊藤ハム「ラプッツアグラランドアルトバイエルン」(1枚)が7位にランクインした。総販売金額は4億2074万円。

「事務所移転」川崎市食肉商協が移転、このほど業務を開始

川崎市食肉商業協同組合は事務所移転を行い、このほど業務を開始した。新しい所在地は、神奈川県川崎市川崎区砂子2-8-1 シャンポール川崎砂子903号室。なお、電話番号、FAX番号に変わりはない。