

○ MCグループが組織改編、「社長室」設置し、各事業部門の連携、経営企画などを強化

ミート・コンパニオングループ(本社:東京・立川市、阿部昌史社長)は、10月1日付で組織改変を行い、新たに社長直轄部門の組織である「社長室」を設置した。グループの組織強化を目的としたもの。社長室では、グループ内組織(各部門間)の取りまとめと横断的な連携・調整を担う。さらに経営企画や人事、広報、営業戦略、新規事業の立案、秘書機能、社長業務全般のサポート機能を行ってゆく。組織改編に伴う人事異動は次の通り。

〔株ミート・コンパニオン〕(10月1日付)▽社長室室長兼グループ管理本部次長 富岡達矢

▽社長室秘書担当係長(グループ管理本部経理総務課係長)丸山智美。(11月1日付)▽ミートパッカー部次長兼ミートパッカー部神奈川事業所所長 安次嶺徳雄▽ミートパッカー部神奈川事業所所長代理(ミートパッカー部神奈川事業所課長)両角淳▽原料商品部次長兼原料商品部輸入原料課課長 伊藤逸太▽原料商品部海外事業課課長代理(原料商品部海外事業課係長)永村和久▽社長室営業戦略担当係長兼フードサービス部営業課係長 岡部真紀。〔株アグリリス・ワン〕(11月1日付)▽取締役兼任ミート・コンパニオンミートパッカー部部長 音田敏彦。

○ 関東農政局が肉用牛生産基盤強化シンポ、16日さいたま市内で

農水省・関東農政局は16日午後1時30分から5時30分まで、さいたま市大宮区のTKPスター貸会議室さいたま新都心で「関東地域肉用牛生産基盤強化推進シンポジウム」(全国肉用牛振興基金協会との共催)を開催する。関東地域の肉用牛飼養頭数の減少に歯止めをかけるべく、肉用牛繁殖雌牛の増頭に向けた取組事例の紹介や生産現場で活用可能な繁殖技術などを紹介するもの。

当日は、「肉用牛繁殖経営における飼養管理作業の外部位化～CBSの可能性と限界を中心に～」をテーマにした基調講演の後、①県北中山間地域における肉用牛生産基盤強化に向けた取組み(大

子町アグリネットワーク)②酪農経営における後継牛の計画的な確保のための繁殖計画作成支援～シミュレーションを活用したプランニング～(神奈川県畜産技術センター)——の事例紹介が行われる。さらに、「最近の肉用牛をめぐる情勢」「肉用牛農家の経営評価システム(CattleINFO)試行プログラムへの参加」の関連情報が紹介されたあと、総合討論を行う。

参加希望者は、関東農政局の申込みフォーム(<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kanto/form/171005.html>)で10日までに申し込む。問い合わせは、関東農政局生産部畜産課(代表TEL:048-600-0600、担当者:齊藤、江原)まで。

○ RF1店舗で「オメガバランス」ミートを惣菜に使用、健康価値コラボメニュー発売

ニチレイフレッシュとロック・フィールドは2日から、ロック・フィールドが展開する惣菜店RF1の一部店舗で「オメガバランス」ミートの「あまに牛」を使用したコラボメニューを期間限定で発売している。

商品は①ベーコンの赤ワイン風味とほうれん草のサラダ②スモークチキンと林檎・葡萄のサラダ③ポークオニオンロールマイルドデミソース④ビーフ100%のハンバーグ大人のデミソース——の4種類。ニチレイフレッシュが販売している、「オメガバランス」ミートは、同社が10年かけて開発したブランドミートで、α-リノレン酸を多く含む「亜麻仁」由来の成分を、飼料に配合することで、肉に含まれるオメガ3系脂肪酸の割合を高めたもの。惣菜を通して食と

健康をテーマに豊かなライフスタイルを創造するロック・フィールドと、栄養と美味しさ、その両方のバランスを追求した健康価値肉を提供するニチレイフレッシュの両社のコンセプトが重なり、肉と野菜のバランスの良い惣菜を提供することで、美味しいものを食べて健康になってもらうことを目指すとしている。

RF1の商品開発者は「ワインを飲みながらの夕食やホームパーティにぴったりのごちそうサラダに仕上げた。ロック・フィールドは、シヤルキュトリー専門の部署があるほど肉の調理にこだわりを持っており、ベーコンやスモークチキンは絶品。野菜や果物もご家庭で揃えるのが難しいほど品数を使用し、華やかなサラダが出来上がった」とコメントしている。