

## ○ 焼肉ビジネスフェア2018㊦、人手不足に対応した一次加工品などを紹介

ことしで開催10周年を迎える焼肉業界の専門展示商談会「第10回～ミートフードEXPO～焼肉ビジネスフェア2018in東京」が24～25日、東京・豊島区のサンシャインシティコンベンションセンターで開かれた。既報(本紙1月25日付)の通り、ミートフード関連では、人手不足やサイドメニューなどメニュー構成の多様化を反映して、スライス・カット済みの一次加工品や調理済み商品の展示が目立った。

ミート・コンパニオングループは、昨年3月締結したニイチクとの資本・業務提携の効果を発揮、全国各地の良質な銘柄牛・豚を取扱う同グループの調達能力と、ニイチクが培ってきた加工技術を通じた各種焼肉スペクラー式を紹介。その一方で、店舗の仕込み作業の低減やメニューの多様化のニーズに応えるため、福島と新潟両県の加工拠点で手掛けたボイルドビーフ・ポーク商品や「牛煮込み」「牛カルビ井の具」「骨なし豚足」「豚ロース西京味噌漬け」などの調理済み商品を紹介することで、手間いらずの簡単調理で豊富なメニューを提案していた＝写真㊦。また、首都圏食肉卸売業者協同組合は今回、国産牛肉(交雑種)を使用したローストビーフを展示、品質面での輸入牛ローストビーフとの優位性や300gの手軽さ、レモンソースがけやにぎり、丼物、生春巻きなど多様なメニューの可能性をアピールした。



カミチクは、グループ農場で一貫生産した、国産牛および地元鹿児島県産黒毛和牛を使用したユッケや、飼料用稲・米を活用した新ブランド「元米黒牛」(交雑種の一産取り肥育)、ホルモン焼きなど展開する「い志井グループ」とのコラボを通じた「パーシャルスノー保存法」による内臓商品を紹介した。イオンを使った同保存法により、消費期間はプラス10日間延長でき、ドリップの発生も大幅に低減できるという。

スカルネ・ジャパンでは、「グルメセレクシ

ョン」と題して、バハ・カリフォルニア州のメヒカリ工場で手掛けた、欧州系品種でUSDA基準に基づくグレーディングを行ったチルドビーフ(リブアイロール、ストリップロイン、テンドーロインなど)を紹介した。アグロスーパー(アンデス・アジア)は、同社のブランド「アグロスーパー・ポーク」の山付きロース、ベリー、バラスライス、スカートミート、トントロ、スモークターキードラムスティックなどを出展した。

日本食肉消費総合センターは焼肉業界での国産食肉の扱いを広げようと、全国肉用牛振興基金協会や関東食肉輸出入事業協同組合、九州食肉輸出入事業協同組合、秋田県食肉事業協同組合連合会、神奈川県食肉事業協同組合連合会、(一社)ミート・イメージ・ジャパンらと共同で出展し、全国各地の短角種牛肉や北海道産牛肉を使った「牛トロフレック」、親鳥ソーセージなどを紹介していた＝写真㊦。

また、コストコホールセール・ジャパンは「アメリカ産チルドビーフ チョイスチャックアイロール(肩ロース)」や「カナダ産チルド三元豚バラ、カタロース」「ラムフレンチラック



チョップ」「ボイススジ」など品揃え豊富な畜肉商品を提案。業務用食材の調達先として全国のコストコ倉庫店の利用を促すほか、デリバリーサービスなど卸売事業としての顧客開拓をねらう考えだ。

このほか、海外パッカーからは、メキシコのビーフパッカー「Ganaderia Revuelta」社が初出展、今年3月から日本での営業拠点(大阪市福島区)を構えて、ホテル・レストラン、キャンプ・バーベキュー場などに向けて、トマホークカットなどポーションカットなど付加価値製品を提案してゆく方針という。