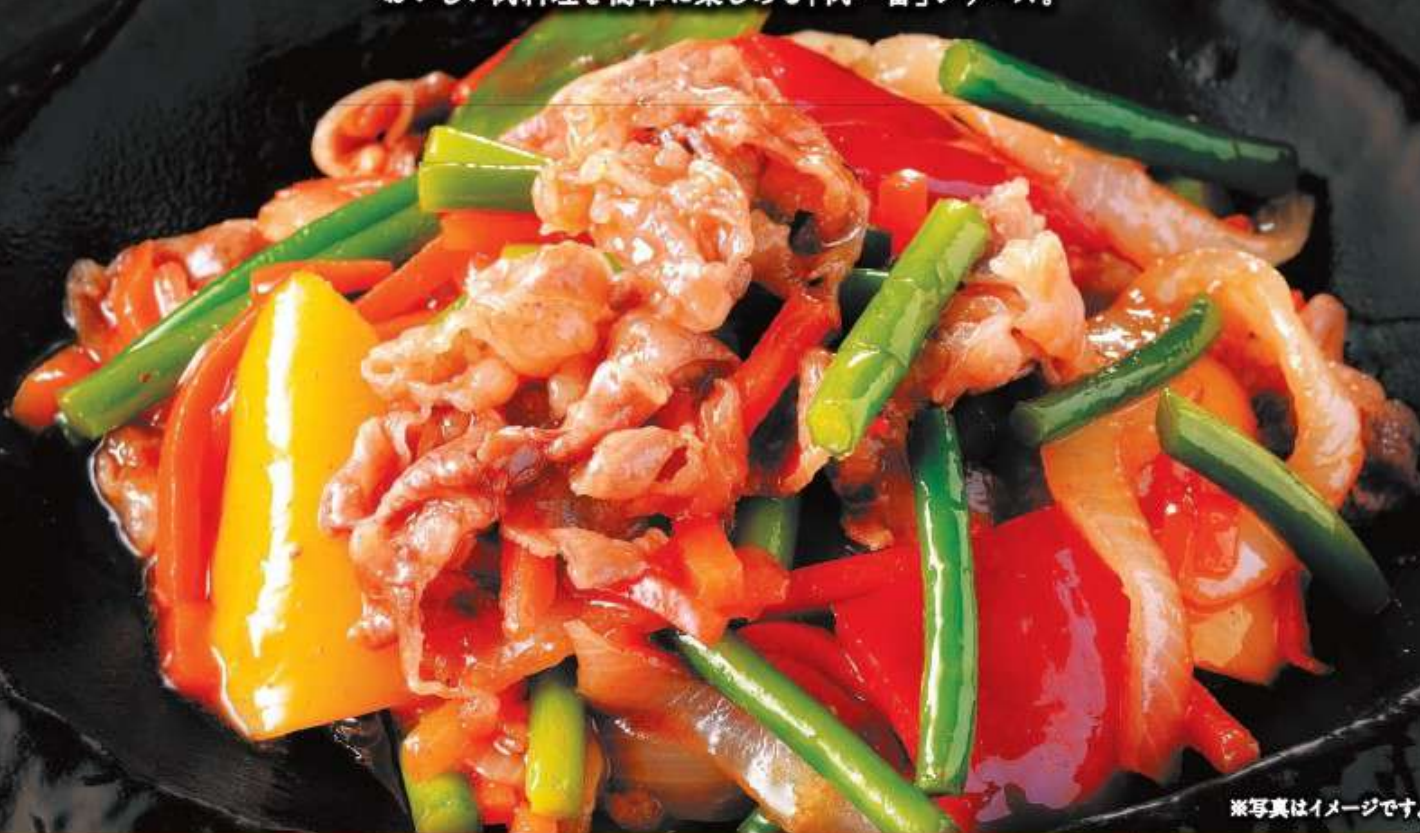


旨 簡単肉料理  
**肉一番**

肉を知りつくしたプロが作った、  
おいしい肉料理を簡単に楽しめる「肉一番」シリーズ。



※写真はイメージです。



お肉と野菜のミールキットシリーズ

※「ミールキットシリーズ」は炭火鍋ではありません。

開催直前 見どころチェック!

**SIMTS 2023**  
SUPERMARKET TRADE SHOW  
スーパーマーケット・トレードショー

出展ゾーン  
食のトレンドゾーン「冷凍×食」

ブース番号  
4-303番

# 双日食料

**強みの原料調達力を生かして提携先と協業  
高付加価値の畜肉加工品を提案!**

双日グループの「食」の総合商社として、原材料から加工品まであらゆる食料を提供する双日食料(東京都/武田浩文社長)。今回のスーパーマーケット・トレードショーでは、好評のオリジナルブランド「肉一番」はもちろん、同社ならではの強みを生かした高付加価値の畜肉加工品をバラエティー豊かに揃えてアピールしていく。

## 高付加価値加熱加工ラインで 本格派の炭火焼きを実現

今回の出展における目玉の一つが、高付加価値加熱加工ラインで製造した商品だ。このラインは、関東圏でトップクラスの畜産加工メーカー、ミート・コンパニオン(東京都/阿部昌史社長)と双日食料が共同運営するもので、ミート・コンパニオンの福島工場に設置されている。

そもそもミート・コンパニオンは、双日食料のグループ会社で畜産関連事業のマーケティング業務を担うミートワンの参画企業の一つ。今後成長が見込まれる植物肉を使った加熱加工品の新たな製造拠点をつくり、両社で製造ラインを共同運営することとなった。下処理工程から焼成、包装、冷凍に至るまでの一貫した設備を双日食料が提供し、ミート・コンパニオンがそれを運用する。双日食料からも品質管理や商品開発を担当する人材を福島工場に常駐させ、文字通りタッグを組んで開発・製造にあたる。本格稼働は2023年4月からだが、植物肉の受注が安定するまでは、畜肉原料での加熱加工品も並行して手掛けていく。

このラインの注目すべきポイントは、焼成ラインにおいて本格的な炭火焼き、直火焼きが可能なことだ。肉に香ばしい炭の香りが付き、直火であぶった焼き目が付けられる。さらに、焼成ラインから連

結されたクリーンルーム内に各種包装機が設置されているため、菌数管理がされた状態での包装が可能。二次殺菌の必要がないため、冷凍した焼成加工品を解凍すると、まさに焼きたての状態を味わえる。簡便調理のニーズが高まり、冷凍食品市場が伸長する中、こうした点を高付加価値として訴求すべく、スーパーマーケット・トレードショーでは専用のコーナーを設置し、炭火焼カルビ商品などを展示する予定だ。

## 東京家政大学との産学連携で 冷凍ミールキットの商品化も

もう一つの目玉といえるのが、東京家政大学(東京都/井上俊哉学長)との産学連携の取り組みだ。実は、双日と東京家政大学は2021年より産学連携事業をスタートさせ、長崎県で養殖される玄海鷹島本まぐろの魅力発信とレシピ開発に取り組んでいる。これにない、双日食料でも栄養学を学ぶ学生たちと連携し、定番化しがちな冷凍ミールキットメニューに新しいアイデアを取り入れたいと、コラボ商品開発プロジェクトを立ち上げた。

具体的には、小学生の子どもがいる共働き



ROYAL



家庭をターゲットにしたミールキットのメニューアイデアを学生たちに募り、事前審査を実施。手早く調理できるうえ、大人も子どもも喜んで食べられるかを審査基準にメニューを選出し、スーパーマーケット・トレードショーで試食会を兼ねたコンテストを実施する。来場者による投票で最も多く票を獲得したものは「肉一番」シリーズの中で商品化することも検討しており、バイヤーにとっては目が離せない試みだ。

このほか、2021年に双日が資本業務提携したロイヤルホールディングスとコラボ出展を行い、レストラン品質のフローズンミール「ロイヤルデリ」の認知拡大もめざす。

双日食料ならではの原料調達力を活かしながら、ミートワンの参画企業と双日食料業務提携先、さらには東京家政大学などと連携し、安心・安全で競争力のある高付加価値商品を製造・販売していくことをアピールする。

問い合わせ先: 双日食料株式会社  
畜産加工品部  
TEL: 03-5574-3470



高付加価値加熱加工ラインが設置されているミート・コンパニオンの福島工場