

○ SMTS2024、双日食料は炭火焼牛カルビ商品、「肉一番」シリーズを紹介

今月14～16日に千葉市美浜区の幕張メッセで開かれた「スーパーマーケット・トレードショー2024」(SMTS2024)では、3日間で7万5,858人(複数日来場8,429人含む)の登録入場者があり、畜産・食肉関係からも多数が出展した(既報15日付、16日付)。ここでは、食肉加工メーカー以外の個別企業・団体の出展を紹介する。

双日食料は、ミート・コンパニオン福島工場の高付加価値加熱加工ラインで製造した「炭火焼牛カルビ」を紹介した。ブース正面には、



スーパーの総菜・弁当コーナーをイメージしたコーナーを設け、炭火焼牛カルビを使用した弁当や東京家政大学の学生が考案した「和風ビビンバ牛カルビ丼」を展示した＝写真。

炭火焼牛カルビは、クリーンルーム(包装室)で製造しているため、二次殺菌(包装後殺菌)が要らず、柔らかさを維持したまま出荷される。このため、解凍後もほぐれやすく、盛り付

け時にもきれいな盤面を取ることができるという。深絞り包装の場合、1パック当たり480gの容量のため、弁当1商品当たり60gや80gで盛り付けるなど、分量の管理がし易いのもメリットという。

また、NB商品の「肉一番」シリーズからは、コンシューマ向け新商品の「炭火焼牛カルビの具」「ビーフガーリックペッパーライス」の具、「炭火焼ねぎ塩豚カルビ丼の具」のほか、業務用キット商品(カルビステーキ、牛肉とにんにくの芽炒めなど)、「個食鍋」シリーズとして鍋キット商品(1/2日分の野菜が摂れる豚キム



チ鍋など)を紹介した＝写真。

このほか、ポーク部からは冷凍豚タンを提案した。牛タンに比べて皮をむく手

間が要らず、コストが安いのも特長で、原料と国内協力工場で加工したスライス品の2種類を紹介した。プラントベースミート「NIKU VEGE」では、マリンフーズとの協業で新たに巻き芯(カルビ風キンパ、照りマヨチキン風キンパ)を提案した。(次面につづく)