

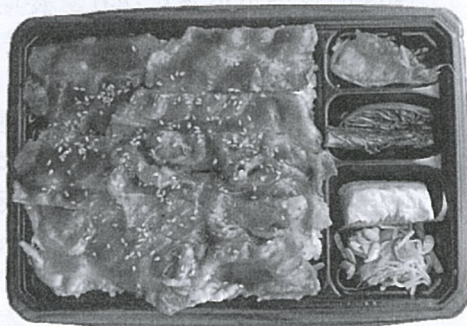
## ○ 双日食料がSMTSに出展、福島工場の炭火焼き商品、「肉一番」シリーズなど提案 ロイヤルと共同出展、「NIKUVEGE」シリーズ、マリルフーズとの協業商品を紹介

双日食料（本社・東京都港区、小泉豊社長）は、2月14日から16日まで千葉市美浜区の幕張メッセで開かれる「スーパーマーケット・トレードショー2024（SMTS2024）」に出展する。小間番号は2-304（＝イメージ）。

同社としては2年連続の出展となり、今回はミート・コンパニオン福島工場内の新焼成ラインで手掛ける炭火焼き商品をメインに、冷凍畜肉総菜のNB商品「肉一番」シリーズ、植物肉の「NIKUVEGE（ニクベジ）」シリーズなどを多数紹介する。今年はブースを前年の6小間から8小間に拡大して出展内容を充実させロイヤルグループで食品の製造・販売を手掛けるロイヤル（福岡市博多区、藤田敦子社長）と2社共同で出展する。

今年の出展の注目商品のひとつが、福島工場で手掛けている「炭火焼牛カルビ」だ。双日食料はグループ会社ミートワンの参画企業であるミート・コンパニオン（東京都立川市、阿部昌史社長）の福島工場で高付加価値加熱加工ラインを共同運営している。昨年7月に本格稼働したこの新ラインは、現在、炭火焼牛カルビをメインに製造している。

会場では、炭火焼牛カルビを使用した弁当（＝写真）



や温総菜、サンドイッチ向け具材などとして提案・紹介する。福島工場ではこのほか、直火焼き商品や深絞り、スタンドパウチ、トップシールなどの製造に対応しており、来場するバイヤーらにこれら加熱加工品の品質の高さを実感してもらい、受注件数を増やしていきたい考えだ。

このほか、炭火焼牛カルビ関連では東京家政大学の学生が考案した弁当も紹介する。同大学との産学連携の取組みの一環で、“こんな炭火焼牛カルビ弁当を食べたい”など、栄養学を学ぶ学生にメニューアイデアを募ったもの。展示する



商品にはコラボシールを付けて、総菜売り場の訴求力を高めるほか、個別企業とのコラボ展開も提案する。

NB商品の「肉一番」シリーズでは、市販用の冷凍ミールキット「お肉と野菜のミールキッチン」をはじめ、未加熱真空パック、レンジ対応の個食パック商品などを多数紹介することで、さらなるブランド認知の向上を図っていく。双日食料およびミートワン参画企業、業務提携企業による開発・加工機能を通じて、PB商品の展開も提案していく。「肉一番」シリーズはこのほか、精肉コーナー向けに展開する業務用キット商品も多数紹介する。

プラントベースミート「NIKUVEGE」は展開する商品をフルラインナップ揃える他、今回、マリルフーズとの協業で新たに巻き寿司の具材としての提案を行う。また、昨年引き続き、ロイヤルグループが展開する冷凍ミール「ロイヤルデリ」コーナーを設け、紹介していく。このほか、会場では畜産第一本部ポーク部が取り扱う各輸入ポーク商品も展示する予定。

今回の展示では商談スペースも増やした。後日に改めて商談の場を設けるのではなく、その場で担当者が商談を行い、3月には納品できるようにするなど、スピーディーな対応で取引先の拡大を図っていく。同社では、「いつでも納品ができるよう、多数の商品を取りそろえている。今回はブース内でじっくりと打ち合わせできる場を設けており、興味のある企業様はぜひ事前に連絡をしてほしい」（畜産第一本部畜産加工品部）とコメントしている。

商談希望者の連絡は（畜産加工品部、TEL：03-5574-3470、mailto:kakouhinbu@sojitz-foods.com）まで。