

○ JFが「フードサービスパートナーズ商談会 2025」を開催 ④

MLAは牛つくね串・ラム串、スターゼンが氷感熟成豚肉、住商F「ハーブ四元豚」

日本フードサービス協会（JF）は 12 日、東京都品川区の TOCビル・五反田で「JF フードサービスパートナーズ商談会 2025」を開いた。184 の企業・団体が出展し、約 1,900 人が来場した。当日は、外食・中食向けに国内および海外の農畜水産物をはじめ、加工食品や調味料、飲料などの食材・産品、厨房機器、衛生管理、環境・SDGs 対応、容器・包装、物流、DX 対応などの商品やサービスを手がける企業が参加。消費者の生活様式や価値観が変化し、食材費や原料費、資材費などあらゆるコストが上昇するなか、出展社はコロナ禍後のフードサービスへの新たな提案を行った。

畜産・食肉関係では、海外ボードとして MLA 豪州食肉家畜生産者事業団と米国食肉輸出連合会（USMEF）が出展した。企業・団体では、スターゼン、ミート・コンパニオン、住商フーズ、千興ファーム、大和食品工業、ニチレイフーズ、ホクビーなどが出展した。

MLA は、「豪州串本舗」をテーマに、親しみのある食べ方として、オーギービーフとラムを使った「牛つくね串」と「ラム串」を提案した＝写真。牛つくね串ではグラスフェッド



とグレインフェッドそれぞれのバラや外モモを使ったミンチを提供し、グラスフェッドのヘルシーさと赤身肉のおいしさ、グレインフェッドの香ばしい香りやジューシーさなど味わいの違いを紹介した。

ラム串は、オーギーラムのウデやショルダーなどを使用し、絶妙なサイズ感で串を焼き上げ、クミンやチリが入った自家製のオリジナルスパイスで仕上げている。「羊肉串（ヤンロウツァン）」と呼ばれる中国食文化を、あっさりとした味わいに仕上げた、中国東北料理

店「味坊」スタイルで紹介した。

スターゼンは、マイナス温度帯のまま肉を凍らせずに熟成する技術「氷感熟成」を中心に紹介した＝写真。氷感熟成された豚肉は、うまみ成分であるアミノ酸がアップし、うまみやコクのある、柔らかい肉質になるという。



ブースでは、氷感熟成された商品や忙しい時でも簡単に調理できる簡便商品などを展示していた。試食では、氷感熟成された豚肩ロースのしゃぶしゃぶを提供していた。

住商フーズは、昨年から発売している米国産チルドポークのブランド「ハーブ四元豚」（＝写真⑤）を紹介した。「ハーブ四元豚」は、日本で一般的に流通する三元豚（LWD）を超える肉質と味を追求し、4 種類の品種を掛け合わせた豚肉。「四元豚シルキーポーク」の後継ブランドとして展開している。

上質な肉質を作ると言われているデュロック種を 2 種類（ホワイトデュロック、レッドデ



ュロック）掛け合わせに組み込むことで、日本人好みのサシの入ったジューシーな肉に仕上げている。また、ハーブを配合した飼料を与え、健康に育てることで、きめ細やかな肉質、甘みのある滑らかな脂身を実現している。

（つづく）

○ JFが「フードサービスパートナー商談会 2025」を開催 ㊦

千興ファームは「鮮馬刺し」シリーズ、ホクビーは「厚切りジンギスカン」など

日本フードサービス協会(JF)はこのほど、東京都品川区のTOCビル・五反田で「JFフードサービスパートナーズ商談会 2025」を開いた(一部既報 17 日付)。

千興ファームは、自社ブランド「鮮馬刺し」シリーズを紹介した。「鮮馬刺し」は、熊本・阿蘇の大自然のなかに、約 90 万坪もの広大な自主ファームで栄養豊富な牧草と名水、こだわりの自家製飼料でじっくり肥育した馬肉。同社は馬の飼養から、と畜、解体、加工まで一貫生産ラインで行っている。また馬専用のと畜場を保有し、世界認証規格「SQF」を取得している。会場では、一人前パックのスライス製品をはじめ、「うまトロ寿司」「赤身盛り」「馬ホルモン味噌煮込み」など多様な食べ方を提案していた。試食では、同社で 1 番人気の馬肉の赤身の細切り「ユッケ」と、馬刺しの赤身と馬脂をペースト状にした新感覚の馬刺し「桜うまトロ」を提供していた(=写真㊤)。ユッケは焼肉店のほか、居酒屋や和食店などでも好評だという。桜うまトロは、ネギトロ風馬刺しや桜納豆、とろたくなど一品料理をはじめ、丼・寿司など幅広く利用できる。

ホクビーは、「メルティークビーフ」シリーズからサーロイン、サガリといった同社定番商品に加え、新商品の「厚切りジンギスカン」、にくにくしさを追求した新商品「粗挽きステーキハンバーグ」を紹介した(=写

真㊦)。「メルティークビーフ」は、牛脂を肉中に施す技術により、口のなかでとろけるようなジューシーさと、柔らかさをよりアップさせた牛肉。肉にうまみやコク、風味をプラスする「ピケ」というフランス料理の調理法から着想を得て誕生したという。肉のうまみと柔らかさを両立した製品として、幅広い消費者に支持されている。

「厚切りジンギスカン」はマトンを使用している。マトンは風味が豊かな一方、独特な匂いや硬

さがネックとされるなか、メルティーク加工によりジンギスカン特有の臭みを低減し、コク深い味わいに仕上がっている。超厚切りスライスでも柔らかく食べられるようになっている。実際に試食として提供し、多くの人が味わっていた。そのほかのおすすめの食べ方を「マ

トンカレー」としている。

「粗挽きステーキハンバーグ」は、たまねぎを入れず肉のうまみを感じられるような配合にしており、ハンバーグに「より肉を食べている感」を求める人向けのこだわり商品となっている。肉のうまみをより感じられるよう、「ハンバーガー」としての食べ方を提案していた。そのほか、試食では新商品の「クックドサガリカット」を提供していた。

また大和食品工業は業務用商品としてハム・ソーセージや食肉加工品を中心に、ニチレイフーズは冷凍から揚げなどを紹介していた。

