白い暖簾が目印だ

ホテルやレストランなど

高単価になる和牛ステ

トにも対応する。

品ぞろえの深さは

牛が差別化商品だ。和牛「なかむら牛」の雌

と交流を重ねる佐賀県産

店客が求めれば

ラムや鴨

山部代表によると、来

掛ける工場直売所「お

場の建て

演出。常時2~3人の

开当など無償の調理サ

ライス代を払えば購

ック包装で提

が調理と接客を兼務

惣菜はまちゃん」が開

は老舗卸の調達力を生

ら一部軌道修正も余儀な

ウェブマ

店内は売り場面積60平 弱ほどのコン

精肉と総菜を核

良質素材と本格総菜強み

(税込み5 ム満点の

大半だが、ランチタイ

熱心に取り組んでいる。

事を予定していた2階

当初は集客策の

誤算は開店後に追加工

企業と連携し、宅配にも

5当ての弁当や総菜

客層は主婦ら地元客が (同社)という

調理で出来たてを提供す

の会社員も数多い。事前を求めて足繁く通う近隣

ど感染対策上の軌道修正

菜の提供方法の見直しな

環として料理教室など定

足元の経営ぶりは、総

開業時の集客力を維持

め計画を一時中断。

⑤中央の大型

施し、顧客との交流の

モニターには冷蔵庫内の和牛ブロックを放映 来店客の受注カットに対応する

手薄なE C

(電子商 方課題は

の直販でファンとなる個

か。コロナの収束時期が

人客をいかに取り込む

釵の専属スタッフを雇

約があれば大口注文も

はあったが、

SDG sの観点から、 のがこだわり。これは

の新鮮な国産肉がズラ

発を切った。

つくる本格総菜が強み。

店から3年を迎えた。

ら根強い要望があった休

心に産地や牧場、

チカツ、サラダ、酢モツ

の総菜は、定番のコロ

といったつまみ類まで、

品ぞろえは幅広い。 売れ

品ぞろえは和牛肉を中

を集めている。

地元客の支持

野菜類をそろえる。

場奥の壁面中央には

ンプなどさまざまな部位

面でみると、精肉は

場所はJR博多駅から

セルフ販売が主体だ

置し、そこに映る冷蔵庫

前後の個食用にカッ

として入れている。ほか

ついてどうお考えです

わせざるを得なくなって

sが盛んで、サステナビ

には必要だろう。動物を

坂田 これから先、タ

パク質を補っていくの

化が入ってきた。

食肉のおいしさ要素

ないが肉を多く消費す

調味料を少なくしか使

った上で、肉を食べる文

が少なく、

欧米はうまみ

[态]

福岡県の食肉卸「肉

町風情の残る博多区の静

かな住宅街の一角にあ

してや、培養句ります、めている食肉の栄養に関

ていただきたい

と参加していただける機

アの問題がある。世界で題、アニマルウェルフェ

対応が求められるであろ きているが、より一層の

れている。欧州が先進的はいろいろな議論が行わ

までが食肉産業の範ちゅ

に議論されている。どと

気候変動、

脱炭素の問

れている。その意味でも

くる。日本でもアニマル

くかも問題となってい

る。

培養肉もだが、

のか」を考えるのが昨今

地球環境にどう対応する

の流れとしてある。

培養肉も注目され

培養肉や昆虫食も話題

めて、多くの若手研究者

本の場合は食品衛生が多

食肉に特化しては

言語の壁も乗り越え

今回の神戸開催

今回を振り返って

にも食肉を発酵させて免

組織委員長、松石副委員長にきく

今回、日本食肉科学会理事長でICoMST2022組織委員会の坂田亮一委員長(麻布大学 日本開催は、 オンラインも含め世界31カ国から約350人が参加した。 $\begin{array}{c} T \\ e \\ c \\ h \\ n \\ o \\ 1 \end{array}$ 23年ぶり2度目 食肉に関する知識の共有を図る会議として年1回、 ogy、以下 。今回は現地参加を制限し 主催—日本食 オンライン

名誉教授)、松石昌典同副理事長・同副委員長(日本獣医生命科学大学教授)に話をきいた。 第88回国際食肉科学技術会議(Ⅰ 科学会)が8月22日から25日の4日間、神戸市中央区の神戸国際会議場で開催された。

だ。ウクライナ侵攻で飼 やらざるを得ない時代に対応した食肉の生産を 資源の有効利用や脱炭素 料コストも上昇してお 前から議論されていた。

この会議ではかなり 資源である以 る。 動きもあ を抑えよ

まざまな人たちが「そも 者、生産者、企業体やさ 企業関係 ある。 な対策が世界各地で行わ

いる研究者、

指定されたか。それて着目されている。 旨説明をお願い いて発表されました。

季節、 ながったのではないか あることを知っていたこ は別のものにもうまみが 同様だ。こうした、 まみをみつけることにつ いまの世界の食肉の

たくさん使うが肉の消費

アジアはうまみ調味料を 需要量の関係をみると、

みを出すのに食肉が使え いが、日本では肉食禁止肉はもともとうまみが強

みそやしょうゆなども

肉の消費 など、 り、べい問題もな

タリア

球環境の

①オンラインも含め350人が参加した

案、ステーキ弁当など調理サービスも手掛



東京ビッグサイト(東京都江東区有明3-11-1)東ホール

食肉産業展実行委員会

農林水産省、厚生労働省ほか

食肉業界唯一の専門展示会「第47回食肉産業展2023」が令和 5年3月7日 (火) から10日 (金) までの4日間、東京ビッグサイトで 開催されます。

今回も国内最大級の展示会である「FOODEX JAPAN」との同 時開催となり、「食」の情報をフルコースで提案する国内最大規模 の総合見本市として、バイヤー・ユーザーの注目度を高めています。 商談の充実度も高まっており、出展者にも強い手ごたえを実感いた

だいています。特色あふれる銘柄食肉が販路拡大を目ざして提案さ れるほか、食肉処理・加工・流通・販売現場の省人化・効率化に資 する新機種・新製品・新情報が勢ぞろいする一大イベントとして大 きな注目を集めています。

食肉業界はもちろん、中食・外食の関係者にも情報を共有するこ とができ、マーケットニーズのトレンドも感じ取っていただくことがで きる「第47回食肉産業展2023」にご期待下さい。

食肉産業展HPはコチラから ▶ https://www.shokuniku-sangyoten.jp

国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



アジア最大級の食品・飲料総合展示会





各種お問い合わせは食肉産業展 HP の「申込・お問合せ」からのお問い合わせフォームか、お電話で東京事務局まで。

203-3663-2011 東京事務局 まで