

PRESS LIT

Press Life Information & Technology * プレス リッツ

2016
夏
vol.66



全国パワースポット巡り vol.6 世界遺産 日光の社寺を巡る ①

特集

食肉の官能評価 ③

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
畜産物研究領域 食肉品質ユニット長
佐々木 啓介

丸トポトリー食品の取引先2店をご紹介します。

絶品三河赤鶏を食べられるお店「三河赤鶏おいでん」 ⑤

焼き鳥の旨いお店「やきとり 燃 WEST」

Close Up!

日本の搾乳牛 ⑦

「あ・い・う・え・お」ブランド商品紹介
あいうえおの気持ちで ⑨
絶好調!



PRESS LIT プレスリッツ

2016年7月1日発行・第66号

季刊／豊橋飼料株式会社

〒441-1807 愛知県豊橋市明海町5番地の9

電話(0532)231-5060

INFORMATION



暑い夏が近づいてきました。夏のとても暑い時期に紫外線は多いと思われがちですが、初夏の5月から7月に1番多く降り注いでいます。

もちろん体外からのケアも大切ですが、お肌にとっては体内からのケアも大切です。ビタミン、レシチン、サボニンが含まれている豆乳は、女性的美肌作りに効果が期待されています。豆乳には肌の健康を保つために有効なビタミンB1、B2、B6がたっぷり含まれています。また、レシチンには細胞の働きを正常に保ち新陳代謝を活発にさせ、肌の生まれ変わりのリズムを正常にする作用があります。さらに、サボニンには抗酸化作用があり、肌の老化の原因となっている活性酸素を抑えることで、若々しい細胞を保つことができ、紫外線や乾燥など様々なダメージからお肌を守り、シミやそばかすなどの予防にもよいといわれています。

ギフトセンター 管理栄養士 西島優里の おすすめ レシピ

豆乳チーズケーキ

材料〈直径18cm 1台分〉

クリームチーズ	200g
豆乳	200cc
卵	3個
砂糖	60g
小麦粉	大さじ3
レモン汁	大さじ2



準備

- 型にクッキングシートを敷く。
- クリームチーズを常温に戻す。



- 1 泡立て器で、クリームチーズを柔らかく練り、砂糖、卵、豆乳、レモン汁を順番に加えながら、その都度よく混ぜる。
- 2 小麦粉をふるい入れて混ぜる
- 3 生地を型に流し入れる。予熱の終わったオーブンに入れて180℃で40分程度焼く。
- 4 焼きあがったら粗熱をとり、生地が落ち着いたら型から外す。
- 5 冷蔵庫で冷やし、型紙を外したら、**豆乳チーズケーキのできあがりです♪**

栄養だけでなく、さらにヘルシーな豆乳チーズケーキ

チーズケーキ (1/8カット)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	265kcal	6.2g	21.2g	11.7g	0.4g
豆乳 チーズケーキ (1/8カット)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
	179kcal	5.9g	11.5g	12.2g	0.3g

生クリームで作る
チーズケーキを
豆乳にするだけで、
こんなに違う!!

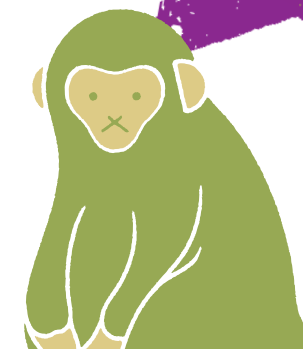
編集 後記

リオ五輪日本代表、続々と決まってきましたね。8月5日(金)午後6時から開会式で、42種目(新種目:ゴルフ、7人制ラグビー)306競技が行われます。リオは日本の真裏で時差は約12時間あります。日本時間では8月6日(土)午前6時からです。夜の競技は録画予約・日中の競技は深夜ライブ観戦になり、寝る時間がありません。寝不足解消の栄養ドリンク1ダース注文ときましようか? 編集委員一同(鈴木基司、相馬安晴、竹澤 舞、平松義行、加藤佳洋)

紅葉だけじゃない!

世界遺産 日光の社寺を巡る

全国
パワースポット
No.6 巡り



日光二荒山神社

ふたらさん
下野国一宮。日光三山(男体山、女峯山、太郎山)を御神体とし、三山にあおなむちのみこと たごりひめのみこと あじすきたかひこにてて大己貴命、田心姫命、味耜高彥根命の二荒山大神を祀っています。

夫婦、親子の神様で、家族運や人間関係の縁にご利益があります。
また、東照宮からの参道(上神道)も、とても生気に満ちたパワースポットといわれているので、是非歩いてみましょう。



神苑

多数の摂社・末社・遙拝所等があり、パワースポットのテーマパークのような雰囲気です。



二荒霊泉
知恵、眼病平癒、若返りの3種のご利益の他、良縁や浄化作用もあるそうです

INFORMATION

日光二荒山神社

- 日光市山内2307 ●0288-54-0535
- 東武バス「西参道」下車すぐ ●神苑入園料:200円

日光山輪王寺

りんとうじ
奈良時代に勝道上人により開創されたと伝えられる天台宗の寺院。多くの建造物が国宝や重要文化財に指定されています。こちらも平成の大修理により、現在は本堂である三仏堂の外観を見ることはできませんが、特設の天空回廊から貴重な解体修理を見学できます。



大猷院(家光公霊廟)では家康公400年忌にあたり28年11月までの期間限定で家康公御位牌が初公開されています。美しい位牌を間近でお参りすると、400年の時を静かに感じることができるような気がします。

INFORMATION

日光山輪王寺

- 日光市山内2300 ●0288-54-0531
- 東武バス「勝道上人像前」下車すぐ
- 拝観料(輪王寺券):大人・高校生900円、小・中学生400円



日光は古くからの山岳信仰や神仏習合、徳川家の庇護等により独自の信仰で繁栄した関東屈指のパワースポットです。東照宮御鎮座から今年で400年。世界遺産にも選ばれた見所溢れるスポットをご紹介します。

《日光の社寺…日光の二社一寺(二荒山神社、東照宮、輪王寺)に属する103の建築物群と景観遺跡》

日光東照宮

とうしょうだいこんげん
徳川家康を神格化した東照大権現を主祭神とした神社。全国を平定した初代将軍にあやかり勝負運や出世運が上昇するといわれています。建造物等は国宝や重要文化財に指定されているものが多くあります。魔除けの為に施されたとされる豪華絢爛な彩色や彫刻は観る者を魅了し、今日では外国人観光客にも人気です。総数5,173体ある彫刻の中では、「見ざる、言わざる、聞かざる」の三猿などが有名です。

東照宮の建造物の中でも有名な陽明門は残念ながら平成の大修理により見ることはできませんでした(※平成29年3月まで)。しかしながら、本殿や、奥宮に佇む墓所の宝塔をぐるりと周ると、神聖な空間を感じるとともに、力強いパワーがみなぎるような気がします。墓所は力が強い分、騒いだりすると体調を崩すという話もあるので、丁寧に参拝しましょう。



平和の象徴といわれ有名な「眠り猫」と裏側にある雀の彫刻。これらを眺めているととても温かな気持ちになります。

INFORMATION

日光東照宮

- 栃木県日光市山内2301
- 0288-54-0560
- JR・東武日光駅より東武バス「表参道」下車すぐ
- 拝観料:大人・高校生1,300円、小・中学生450円

叶杉

墓所内にある樹齢約600年の杉の木。ほこらに向かって願い事を唱えると叶うといわれています。

滝尾神社

たきのお
二荒山神社の別宮。弘法大師が創建したと伝えられ、重要文化財に指定されています。喧騒を離れた神秘的な神社で、知る人ぞ知る人気スポットです。田心姫命が祀られており、良縁、子宝、安産等のご利益があります。表紙の写真

INFORMATION

滝尾神社

- 日光市山内2310-1 ●東照宮から徒歩約20分



長期に渡る修理により、拝観できない所もありますが、それでも見所はたくさん。紅葉の美しい時期にいくのもよし、混雑を避けてゆったりと観光するのもいいですね。

※平成28年6月中旬から三猿(終了予定:平成29年3月)及び眠り猫(終了予定:平成28年12月)の改修工事中

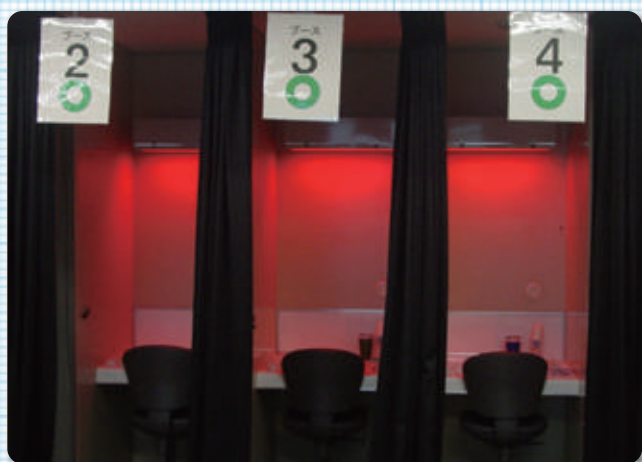
食肉の官能評価

——「おいしさ」を調べる科学的な方法——

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構
畜産研究部門

畜産物研究領域 食肉品質ユニット長

佐々木啓介



【写真2】分析型官能評価用の評価設備
(赤い照明のブース)



【写真1】同じ大きさとかたちに切りそろえた
豚肉サンプル



【写真3】嗜好型官能評価の準備風景
(数十人が同じ条件で評価できるように整える)

官能評価とは

食

肉の「おいしさ」を活用してブランド化を行うためには、科学的に「おいしさ」を測定することが必要です。官能評価とは、科学的に「おいしさ」を測定するための極めて重要な手法の一つです。官能評価は、ヒトが五感を使って「もの」の性質を測定する方法です。本稿では食品である食肉を対象にしているもので、主に用いられる感覚は、味、嗅覚、触覚です。官能評価には、大きく分析型官能評価と嗜好型官能評価の2種類があります。いずれもヒトに食肉を食べさせる実験なので非常に似ていますが、この両者は内容的には全く異なる実験です。詳しく説明しましょう。

分析型官能評価

析型官能評価とは、すぐれた感覚を持ち、評価に

ある」という立場から、嗜好型官能評価では、感覚の鋭さなどによる被験者の選抜や訓練を行うことはふさわしくないとされています。

食肉の官能評価の実際

官

能評価を科学的に適正に行うためには多くの工夫が必要です。例えば、サンプルは全て同じ大きさ、かたちに切りそろえ【写真1】、加熱調理条件やサンプルを提供する温度も全て同じにします。分析型官能評価においては、サンプルの見た目が影響しないように赤い光の下で行います【写真2】。また、嗜好型官能評価であっても、多くの被験者が同じ条件で評価できるように条件を整えます【写真3】。サンプルの正体については被験者にわからないようにし、複数のサンプルを評価する場合は、評価する順序を一人一人変えて、

関する訓練を受けた被験者によつて、味や香り、食感を客観的に評価する方法です。現在では味や香り、食感を測定する機械も販売されていますが、「実際に食べてどう感じるか」を知る手段としては、現状の技術レベルでは官能評価が最も適した方法です。いわば、「ヒトを分析機器の代わりに使う」のが分析型官能評価と言えます。このため、分析型官能評価では、「品質が良い、悪い」「おいしい、まずい」といった価値判断をしません。温度計に「今、暑いか寒いか」を判断させないのと同じです。

嗜好型官能評価

一方、嗜好型官能評価とは、一般の消費者に相当する方に、「良い、悪い」「おいしい、まずい」といった内容を、それぞれの判断基準で価値判断をしてもらう方法です。いわば、アンケート調査の延長です。「どのような感覚の持ち主であっても消費者で

食肉の官能評価の課題と展望

肉は、部位による違いや調理法の影響が大きい食品です。例えば、同じウシの個体であっても、サーロインともでは同じ「おいしさ」にはなりません。また、同じ肉をステーキにした場合としゃぶしゃぶにした場合では同じ「おいしさ」になるとは限りません。これらは、食肉の官能評価を難しくしている要素の一つで、これからの研究課題となっています。

食肉ではこれまで官能評価の活用はあまり進んでいませんでしたが、近年の評価技術の発達により、活用例が増えてきました。近い将来、官能評価によって科学的に解明された味や香り、食感が、店頭で食肉に表示される日が来るかも知れません。

お店紹介

丸トポトリー食品の 取引先2店をご紹介します。

今回、紹介するのは、都営地下鉄線六本木駅より徒歩3分にあります、水郷赤鶏の旨い焼き鳥が食べられるお店。「やきとり 燃 WEST」!!

港区西麻布に2014年12月にオープンし、店内は、カウンターが10席、テーブルが32席、座敷が6席で合計48席あり、和モダン風でジャズやボサノバがBGMで流れている落ち着いた大人の隠れ家的なお店です。

目利きの達人であるオーナーが自ら厳選した食材を使用し、日本酒やワインなども産地にこだわる徹底ぶりが、老若男女問わず人気の秘訣のようです。

また、お酒に合わせたメニューを勧めてくれるので、頼むものに困ったらスタッフの方にメニューを組み立ててもらうのも楽しみの一つです。

メインのお肉は東京の鶏肉専門店である老舗加賀谷様から毎日新鮮な水郷赤鶏を仕入れ、鮮度の良いうちに1本1本手刺しする徹底ぶりです。

こだわり 厳選したお酒と水郷赤鶏

丸トポトリー食品 関東支店の農場(千葉県)で飼育されております水郷赤鶏を使用させていただいております。



おすすめメニュー

レバーパテ 700円
人気のレバーパテ。
ワインにぴったりの一品です!



- ① こころ(はっ) 200円
- ② ささみ(柚子胡椒) 300円
- ③ ねぎま 380円



- ④ 手羽先 400円
- ⑤ 砂肝 200円
- ⑥ ぼんぼち 250円



旨い焼き鳥が食べたくなったら、是非、西麻布にあります、『やきとり 燃 WEST』へ!!

ランチメニュー



鶏白湯そば 1,000円
(サラダ、明太子ごはん付)



その他にも、希少部位などメニューが盛りだくさんです。



やきとり 燃 WEST

東京都港区西麻布1-1-1 エッジビル1階
TEL 03-3475-1140
【営業時間】
ランチ:平日 昼...11:30~14:00
夜:月~木・土...18:00~24:00
金...18:00~27:00
【定休日】日曜、祭日
【平均予算】6,000円~7,000円

文 * 関東支店 営業部 島谷 文幸

焼き鳥の旨いお店

やきとり 燃 WEST

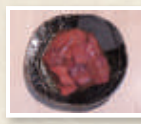


おすすめメニュー

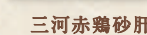
名物網焼き

- お勧め3種盛 990円
(三河赤鶏もも・レバー・砂肝の盛り合わせ)
 - 三河赤鶏もも(塩・味噌) 590円
 - 三河赤鶏レバー(塩・味噌) 590円
 - 三河赤鶏砂肝(塩・味噌) 590円
- ※錦爽どりもも・錦爽どりハツ・錦爽どりさみ・錦爽どりせりも取り揃えております。
(490円~530円)

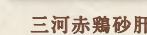
三河赤鶏もも



三河赤鶏レバー

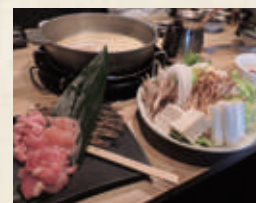


三河赤鶏砂肝



水炊き
1人前
1,290円

コラーゲンたっぷりで美容に抜群の効果。新鮮な鶏がらと丸鶏を一昼夜じっくり煮こんだ極上の濃厚白湯スープ。メはちゃんぽん麺で。まろやかでくどくなく、極上のだしで二度美味しい!



辛味噌ごちゃ焼き
1人前 990円

おいでん名物! 甘いスープでいただく極上の味わいです。是非一度ご賞味ください。



錦爽どりチキン南蛮
690円

外はカリッと中はプリプリで食が進みます。



読者へひと言

週末は当然ですが、平日でも満員で入れない場合がありますので必ず予約してください。
三河赤鶏・錦爽どり以外にも、牛ホルモン・牛たん塩なども取りそろえております。必ず1度は行ってみてください。従業員の方が笑顔で迎えてくれますよ!!

文 * 中部支店 営業部 伊藤 正和

昨

年10月豊橋駅前に突如オープンし、予約のとれないお店で評判の、三河赤鶏と錦爽どりが食べられるお店が豊橋駅より徒歩1分の“三河赤鶏 おいでん”です。

毎日新鮮な鶏肉を精肉店から配送!! 夕方になると名物網焼きで焼き上げられた味噌の香ばしさが外まで漂ってきます。

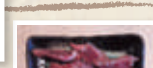
店内に入ると古民家風のカフェのようにおしゃれなインテリア。夏は解放感溢れる縁側席のご利用もおすすめ。2階席は広々とした廊下を挟んで半個室に仕切られていますが、扉を外して大人数の利用も可能です。

こだわり

愛知県産の鶏肉(地元三河で生産された鶏肉)三河赤鶏・錦爽どりを使用



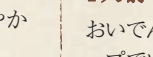
三河赤鶏もも



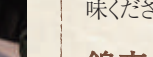
三河赤鶏レバー



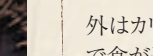
三河赤鶏砂肝



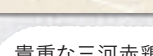
三河赤鶏もも



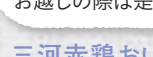
三河赤鶏レバー



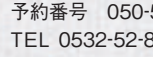
三河赤鶏砂肝



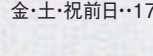
三河赤鶏もも



三河赤鶏レバー



三河赤鶏砂肝



三河赤鶏もも



三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

三河赤鶏レバー

三河赤鶏砂肝

三河赤鶏もも

「日本の搾乳牛」

牛

乳は脂肪、蛋白質、ミネラルなどバラ
ンスよく含まれた栄養価に富んだ食
品です。表1。水分が87.4%でキウウリの94.5%、
硬そうなニンジンの89.7%より少なく、その分
多くの栄養素が含まれます。代表的な栄
養素としてのカルシウムは200㎖当たり227㎖で
吸収率40%と他の食品と比べても高いレベ
ルになっています。また、チーズ、バター、ヨーグ
ルト等に加工され、さまざまな形で食卓に
並びます。

搾乳牛の一生は、生後14ヶ月齢で人工授
精、受精卵移植または本交を行い、受胎さ
せます。10ヶ月の妊娠期間を経て、24ヶ月齢
で初産を迎え、初めて乳を搾ります。分娩
後1年間、1日2〜3回搾乳します。一
方、分娩後150日頃に再び授精等を行い、次
の分娩を迎えます。分娩を迎える前には乳
房を休めるため2ヶ月間搾乳を休止しま
す。420日間分娩、搾乳、授精(移植)、受胎の
サイクルを繰り返し、平均2.7産の後、搾乳
牛としての役割を終えます。

搾 乳牛は毎日平均30kgの生乳を生産
します。生乳は乳房内の乳腺細胞で
生産され、生乳の素となる栄養成分は血液
を通して乳腺細胞に運ばれ生乳となりま
す。搾乳牛は1日1万ℓもの血液を乳房に

送っており(体内の血液量は約50ℓ)、
その代謝量は毎日フルマラソンを走って
いるのと同じと言われています。また、
分娩直後は、飼料から得られる栄養
以上に乳量が増える時期があり、乳
量成分を保つために身を削りながら
乳生産している場合もあります。

日

本で牛乳を生産す
る搾乳牛はホルスタ
インが99%(16年調べ)で生
乳生産量は平成27年度741
万トンになります。1頭当
たりの生産量は、平成8年
度7,168kgに対し、平
成25年度が8,198kgと
増加していますが、経産牛
頭数は121万頭から92万頭、
平成27年度では87万頭に
まで減少しております。そ
の結果、生産量は年々減少
しており、直近で一番多かつ
た平成8年度に比べ85.5%に
なっています。その原因は生
産者の高齢化による戸数の
減少が大きく影響している
状況です。表2

表1 牛乳の栄養成分(食品成分表より)

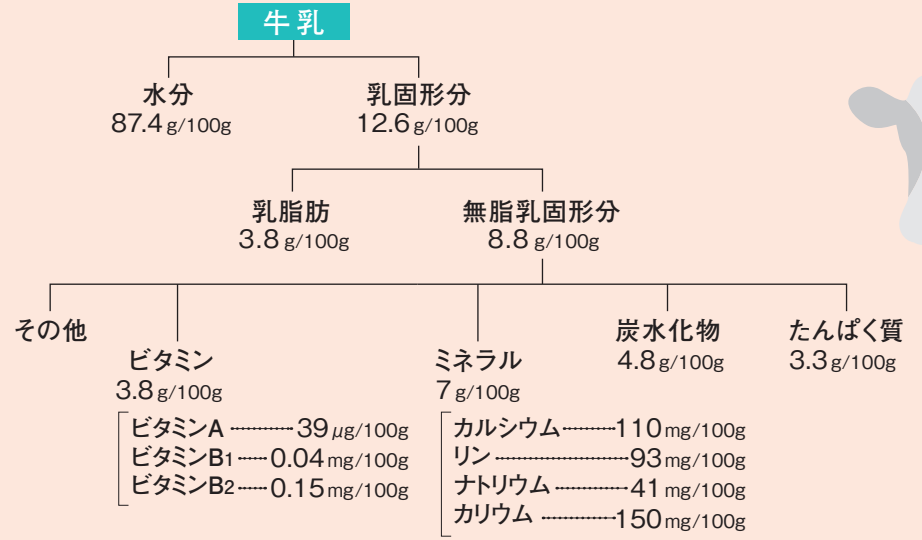


表2 飼養動向

年次 (平成)	飼養戸数 (百戸)	経産牛 (千頭)	生産量 (万トン)	1頭当り 推定乳量 (Kg)	出生頭数								
					ホルスタイン種			交雑種(肉専用種×乳用種)			黒毛和種		
					雄 (万頭)	雌 (万頭)	計 (万頭)	雄 (万頭)	雌 (万頭)	計 (万頭)	雄 (万頭)	雌 (万頭)	計 (万頭)
8	416	1,211	866	7,168									
9	394	1,205	863	7,206									
10	374	1,190	855	7,242									
11	354	1,171	851	7,336									
12	336	1,150	841	7,401									
13	322	1,124	831	7,388									
14	310	1,126	838	7,462									
15	298	1,120	840	7,613									
16	288	1,088	828	7,732									
17	277	1,055	829	7,894									
18	266	1,046	809	7,867									
19	254	1,011	802	7,988									
20	244	998	795	8,012									
21	231	985	788	8,088									
22	219	964	763	8,047									
23	210	933	753	8,034									
24	201	943	761	8,154									
25	194	923	745	8,198									
26	186	893	733	8,316									
27	177	870	741										
					31	29	60	16	14	30	26	24	49
					31	29	61	16	14	30	26	24	50
					29	27	56	16	15	31	27	25	52
					27	25	53	17	16	33	28	26	54
					28	27	55	14	13	27	30	27	57
					29	28	56	12	11	24	30	27	57
					27	27	54	13	11	24	28	26	54
					26	26	52	14	12	26	28	26	54
					26	26	52	13	12	24	26	24	50
					25	27	51	13	11	24	26	24	49
					23	25	48	14	12	26	25	23	49

資料:農林水産省「畜産統計」

注:各年2月1日現在。

注:1頭当り推定乳量は「牛乳乳製品統計調査」及び「畜産統計」の結果を用いて、次の計算式により算出した。

$$\frac{\text{年度生乳生産量}}{\left(\frac{\text{当該年経産牛頭数}}{\text{翌年経産牛頭数}} \right) \times \frac{1}{2}}$$

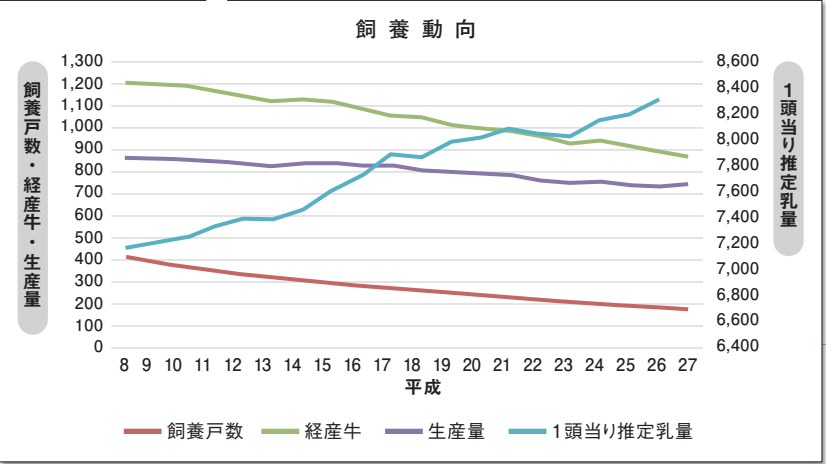
なお、平成26年度の生乳生産量及び平成27年の経産牛頭数は概数値を使用した。

注:出生頭数は独立行政法人家畜改良センターの統計情報

近年、猛暑の影響で夏
場の乳量低下、受胎の遅
延、事故の発生も生産量
低下の原因になっており
ます。

乳

牛の減少は国産
牛肉にも影響が
あり、国産牛肉となる肥
育牛の約50%は乳牛から



生まれてくる子牛です(ホルスタイン、和牛
との交雑種、受精卵移植により生まれた和
牛)。乳牛の減少は即ち肥育牛の減少につ
ながります。現在では性別別精液を利用
した搾乳向けの娘牛を分娩させ、効率的
な搾乳牛の確保と肥育素牛の生産も始
まっている状況ですが、420日に1頭の間隔で
しか子牛が生まれなため、1度減った頭
数の回復には時間が必要となります。

このように日本の酪農は乳

生産だけでなく、牛肉の生産に
も大変重要な産業です。近年
の飼料原料の高騰等、酪農を取
り巻く状況は厳しいなか、当社
といたしましても、代謝プロファ
イルテスト(プレスリッツ65号掲
載)を利用した成績の改善、配
合飼料の開発を通し、酪農業
界の一助になれるよう努めたい
と思っています。

生

産者は朝早くから夜遅
くまで毎日大変な思い
をして搾乳しております。み
なさんも栄養豊富な牛乳を毎
日おいしく飲んで頂きたい思
います。



「燻製たまごに『楽しさ・面白さ』を加え皆様方に 金福卵手箱・卵Kingたまご」

今回、燻製たまごを金・銀・銅にあしらい仕上げました。
商品製造は、中日本株式会社と共同で製作、オリジナルギフトセットにして販売。大手パチンコ店・ゴルフ場の景品として販売していますが、今後は道の駅、鶏卵直売所等に展開する予定です。

金福卵手箱には皆様に福が来ますように、えびす様をあしらい、和風のデザインで仕上げました。このえびす様と卵Kingたまごのゴルフのイラストは、「日本昔ばなし」のアニメーションを描いた木村ジョージ様に依頼し製作して頂きました。楽しさと美味しさを兼ね備えた商品に仕上がったと思います。これから頑張って「あいうえおシリーズ」を販売して参ります。皆様のご協力をよろしくお願い致します。



燻製たまごは
2個入りで、
257円(税込)で
販売中。

開けて福顔に、食べて笑顔に
をテーマに商品開発しました。



セット内容：金・銀・銅 各2個ずつ
賞味期限：3ヶ月
メーカー希望小売価格：1,200円(税別)

「こぶてん・燻製たまご」

こぶてんは、名古屋の老舗とコラボ。おつまみシリーズで現在東京～新大阪間の東海道新幹線乗場のジェイアール東海パッセンジャーズお弁当売場で好評発売中。
燻製たまごは、羽田空港で「空たまくん」として販売中。

あいうえおの気持ちで 絶好調!!

株式会社 エムイーシーフーズ 石井 成年

プレスリッツ第61号(2015年4月1日発行)でご紹介頂いた「あ・い・う・え・お」ブランドの商品が増えました。

「あいうえお」とは、あたたかく、いつも、うれしい、笑顔で、おもてなしの意味です。
(このブランドは、エムイーシーフーズの商標登録です。)

このあいうえお商品に新たに商品が加わり、絶好調に販売中です。新商品の紹介に合わせ、皆様方にご協力、ご支援を頂戴できればと思います。

プレスリッツ
第61号で
ご紹介

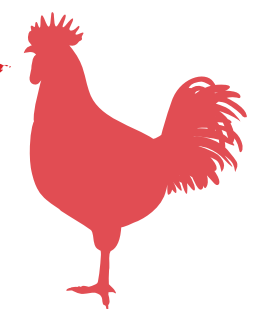


あいうえおシリーズ
新商品
ご紹介

「名古屋コーチン地鳥やき」

100年超の歴史を誇る名古屋コーチンの熟成鶏を使用し、極上の昆布だれにじっくりつけ込み、焼き鳥風に仕上げました。真空パックで地鳥の味を安心・安全に閉じ込めました。七味唐辛子、わさびの薬味を2種類ご用意しましたのでお好みでお召し上がりください。
新幹線の中でもおつまみとして召し上がって頂ける様、プレート付きにいたしました。

価格は
税込み**490円**
で販売中!



ISO22000認証取得について

平成28年5月

当社は、経営理念である「国内畜産の未来をひらき、食卓に信頼をお届けする」をモットーに「新鮮」「安全」「おいしい」を消費者の皆様にお届けする事をさらに充実させて行きたいと考えております。

当社の「飼料製造工場」及び「営業部門」ではフードチェーンにおける食の品質・安全性の向上に努め、より安全な飼料製造販売を提供するため、ISO22000の認証取得へ取り組んで参りました。

この度、平成28年4月13日に認証取得いたしましたのでお知らせいたします。
以上

記

*適用規格：ISO22000:2005

*認証登録日：平成28年4月13日

*認証登録：製造工場
(千葉工場・豊橋工場・姫路工場)
営業部
(関東営業部・中部営業部・関西営業部)



※グループ会社である丸ト鶏卵販売(株)／丸トポトリ食品(株)／千葉丸ト販売(株)／東京エッグ(株)においてもISO22000を取得しております。