

PRESS LIT

Press Life Information & Technology プレスリッツ
vol.105

2026 SUMMER

身近なスポーツを
体験する

1

特集 家禽の幹細胞工学技術について
家禽におけるキメラ作出・遺伝子操作 後編 3

新商品 「地養卵 濃厚・生うま!」について 5

お店紹介 「いさみや」/「鉄板焼 とらのこ」 7

事業所インタビュー 豊橋飼料株式会社 千葉工場・関東営業部 9



PRESS LIT
プレスリッツ
2026年7月1日発行・第105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)23-5560

Topics

紹介者 * 千葉工場 渡邊 建

豊橋飼料社員の
おすすめアイドルシェフ商品

名古屋コーチン カステラの ティラミス風



材料 2個分(10cm ココット)

名古屋コーチンカステラ 4切
マスカルポーネ 200g
ヨーグルト(無糖) 大さじ2
砂糖 大さじ2
インスタントコーヒー 大さじ3~4
お湯 50cc
純ココア 適量

作り方

- 1 ボウルにマスカルポーネ、砂糖、ヨーグルトを入れて混ぜる。
- 2 器にカステラをちぎりながら入れる。
- 3 お湯にインスタントコーヒーを溶き、②に染み込ませる。
- 4 ③に①を入れて、純ココアをまぶす。

商品のこだわり

● 職人が一枚ずつ丁寧に焼き上げる伝統製法

温度と時間を細かく調整し、ふんわりとしながらもしっとり感を失わない絶妙な焼き加減を実現。底に広がるザラメの食感がアクセントとなり、最後まで飽きのこない味わいです。プレーンと抹茶どちらも自信をもってオススメできる商品です。

● 食べてみての感想

名古屋コーチンカステラに、マスカルポーネとヨーグルトを使ったティラミス風クリームがよく合い、濃厚なのに後味すっきり。上品で食べやすいスイーツです。プレーンでも抹茶でもティラミス風のクリームは相性バッチリ。ビターな味が好みの方はコーヒーを濃い目に淹れて試してみてください。

アイドルシェフ
Instagramの紹介

アイドルシェフのInstagramではおすすめ商品や新商品を紹介しております。フォロー・いいねよろしくお願いします!



編集
後記

夏号では「身近なスポーツ観戦」をテーマに、千葉マリスタジアムの魅力を追いました。潮風を感じながら観戦する時間は、ふだんの生活の中にも心はずむ瞬間があるんだと感じさせてくれます。スタジアムのある幕張には公園や商業施設が立ち並び、歩くだけでワクワクを感じられます。将来は新スタジアムへの建て替え予定もあり期待が膨らみます。ぜひ読者の皆さまにも、魅力の詰まった幕張を訪れて、その空気を感じていただきたいと思います。

編集委員一同(川村和也、大串淳、大脇友裕、小笠原千夏、永田真菜、笹木遥香、谷口莉里香、長坂訓史)



試合風景と演出

現地で観戦するとテレビ中継と比べ、画面上では感じられない熱気と臨場感を堪能できます。ロッテの応援はメガホンを使わず、基本的に手拍子と声メインです。またファン一丸となってジャンプをしながら応援する姿も見受けられます。初めて行く方は圧倒されることでしょう。7回攻撃前の「ラッキーセブン」は球団歌と合わせてダンサーとコアラのマーチのキャラクター(＝チャンスくん)が登場します。ユニフォーム姿がかわいいので見どころです。夏には打ち上げ花火がみられます。そこでも照明の演出があり、空を鮮やかに彩ってくれます。



問題

こちらのスコアボード、
いつもと異なる箇所があります。
どこでしょうか。(答えは右ページの下)

[illegible]

プロ野球では、ホームランを打って外野スタンドにある「看板」に当てると、スポンサー企業から賞金や商品がもらえるホームラン賞を獲得することがあります。今回の試合はポランコ選手がホームランを打ち、ライト側のトップポールへ当てたため、トップ1,000個が贈呈されました。これは2024年からロッテが独自で設けているもので滅多に見られないレアショットでした。また、その打撃がベンチを勢いづける一打となりロッテが逆転で勝つことができました。今シーズンは成績が思わしくない中、貴重な勝利を目の当たりにすることができ、周りのロッテファンと共に大歓喜し、球場を後にしました。



トッポを
1,000本GETし
嬉しそうな
ポランコ選手♪

身近な **スポーツ** を体験する

第2回目の夏号では野球についてスポットをあてます。夏といえばやはり甲子園(全国高等学校野球選手権大会)。湿度が高い炎天下のグラウンドで今年も高校球児たちがどのような熱いドラマをみせてくれるか楽しみにされている方も多いのではないのでしょうか。また、プロ野球も様々な試合やイベントがあります。今回は千葉にちなみ、「千葉ロッテマリーンズ」の野球観戦へ行きました。ロッテならではの見どころと特徴に触れ、紹介します。

ZOZOマリンスタジアムへ向かう

JR海浜幕張駅で下車。ライブやイベント開催場で有名な幕張メッセと同じ最寄り駅です。バス6分又は徒歩15分で到着するスタジアムは海沿いに位置しています。バス利用もいいですが、徒歩も広々とした道のりとなっており、散歩感覚で向かうことができます。マリーンズデザインの自動販売機やグッズショップ、そして柱には選手の特大ポスターがあり、推しの選手を見つけた瞬間に気分が一気に高まります。その一角は隠れた撮影スポットでもあり、ロッテファンならば見逃せないポイントです。



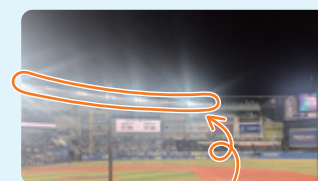
スタジアムの周りと構造

到着すると真っ先に目に入るZOZOマリンスタジアム。周りには特大パネルやミニステージ、そしてたくさんの屋台で賑わっています。訪れる期間によっても展示・パフォーマンス・グルメが異なりますので、常連さんでも飽きることなく常に新鮮な気持ちを味わえます。

突然ですがみなさん、スポーツ観戦でいざスタジアムの中に入ろうと思った時、入口に迷った経験はありませんか？ そんな時にお菓子メーカー「ロッテ」の出番です。「キシリトールゲート」や「コアラのマーチ」、「パイの実ゲート」などゲート名にロッテの人気商品の名前がついています。これによりユーモアが生まれ、お子さんでもわかりやすい案内となっております。階段にもデザインが施されていますので最終確認にぴったりです。



上記のメニューのような、現役選手たちの名前がついている
フード・ドリンクはZOZOマリンスタジアムにたくさんあります。
推し選手で決める方やご飯の好みで決める方など色々な
決め方があり、探す時も楽しめます。



カウントホーランドがアリオコホに様になっている。またま行った日がアリオコホでした。12球団すべてアリオコホです。

99241>7美

家禽の幹細胞工学技術について — 家禽におけるキメラ作出・遺伝子操作 —

本稿の後編においては、主に家禽の幹細胞を用いたキメラ作出や、家禽における遺伝子操作とこれらの技術の将来的な家禽生産への応用につき概説します。

後編



信州大学農学部 教授 鏡味 裕

■ 家禽におけるキメラ作出

キメラとは、ギリシャ神話に現れる想像上の動物で、ライオンの頭、ヤギの胴体、ヘビの尾を持つ動物を意味します。生物学的な意味でのキメラ(chimera)とは、同一の個体内に異なる遺伝情報(遺伝子型)を持つ細胞が混じっている状態や、異なる遺伝子型を持つ細胞が混在して構成される生物個体を意味します。

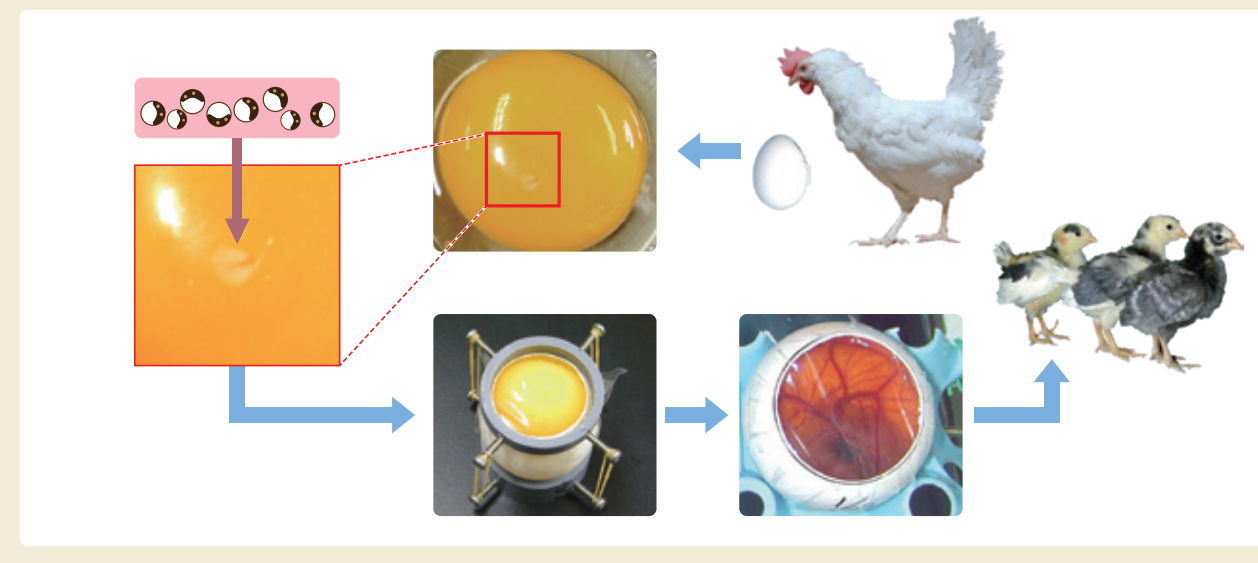
近年、家禽においてもキメラの作出に関する研究成果が多数報告されています。キメラの作出においては、一般に幹細胞をドナー(提供者)として用い、レシピエント胚(受領者)へ移植することによって作成されます。図1。キメラ作出において、ドナーとして胚盤葉明域から採取された幹細胞や、初期胚の循環血から採取された始原生殖細胞が主に使用されています。これらのキメラ胚は全胚培養によって胚発生を継続し、キメラ雛が孵化することが報告されています。孵化したキメラ個体の生殖腺中で、ドナー由来の幹細胞が、雄キメラの精巣において精子に発生分化した個体や、雌キメラの卵巣において卵子に発生分化した個体を生殖系列キメラと呼びます。また、生殖系列以外の細胞系譜(筋肉、神経、心臓、肝臓等)

でキメラを形成する個体を体細胞キメラと呼びます。生殖系列キメラでは、ドナー幹細胞由来の遺伝的特性(ゲノム構成)を子孫に伝達することが可能となります。経済的に価値の高いニワトリ(比内鶏、名古屋コーチン等)の配偶子を多産系の白色レグホンの生殖腺中で効率的に生産し、ドナー(比内鶏、名古屋コーチン等)由来の子孫をキメラの生殖腺内で効率的に生産することが期待されています。

筆者の研究室では、4品種の細胞が1個体内に共存する雌キメラの作出に世界で初めて成功しました。この4品種間雌キメラを性成熟まで育成し、ドナー品種の雄ニワトリ精子を用いて人工授精し産出した雛の特徴(表現型)を確認する後代検定を実施しました。後代検定の結果、ドナー由来の表現型を持つ3品種の雛が産出されました。このことから、1羽の生殖系列キメラニワトリから少なくとも3品種のドナー品種のニワトリ後代を生産し得ることが明らかになりました。

比内鶏や名古屋コーチンは、種鶏の飼育個体数が限られており通常の交配では近交退化(後代の遺伝子配列がホモ化し繁殖能力が低下する事象)による繁殖能力低下や効率的後代生産が危惧されています。こうした貴重な家禽遺伝資源が途絶えてしまうことは、生物多様性保全においても家禽生産の持続的な発展においても多大な損害をもたらします。

図1 ドナー幹細胞をレシピエント胚に移植したキメラ胚の培養・孵化によるキメラニワトリ作出方法

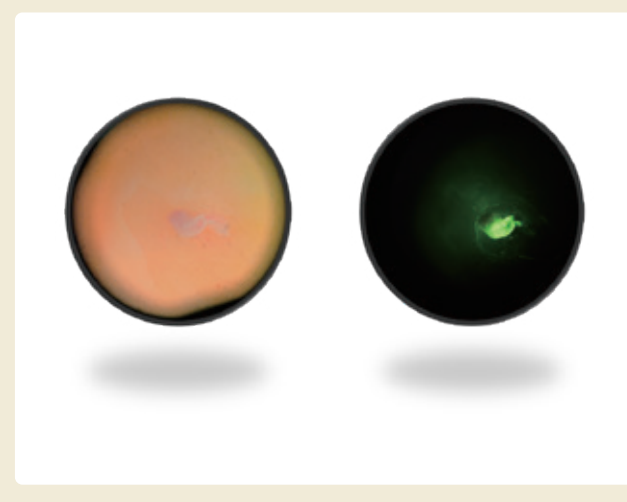


■ 家禽における遺伝子操作

最近の分子遺伝学進展によって遺伝子操作技術の開発が進んでいます。例えば、エレクトロポレーション法は細胞膜に電気刺激を施して穴を開け、細胞質内へ外来遺伝子を導入する方法です。エレクトロポレーション法は実験技術が簡単で、短時間で多数のサンプルに遺伝子導入が可能であるという利点を持っています。このため、家禽におけるエレクトロポレーション法も試みられています。図2。また、特定のDNA配列を特定の酵素が認識し、その配列を切断・改変するゲノム編集技術が注目されています。

今日の養鶏産業における最大のリスクは、鳥インフルエンザ等の家禽伝染病の蔓延です。一度家禽における伝染病が発生すると大規模な家禽淘汰が実施され、養鶏産業に壊滅的な損害をもたらします。このため、遺伝子操作による鳥インフルエンザに対する抗病性遺伝子導入に関する研究が注目を集めています。また、卵白中の主要アレルギー誘発物質の一つであるオボアルブミンに対する遺伝子操作の応用による、鶏卵アレルギーの低減も研究されています。

図2 外来遺伝子をエレクトロポレーション法によって導入されたニワトリ胚(左側:明視野)と導入された外来遺伝子の発現確認(右側:暗視野)

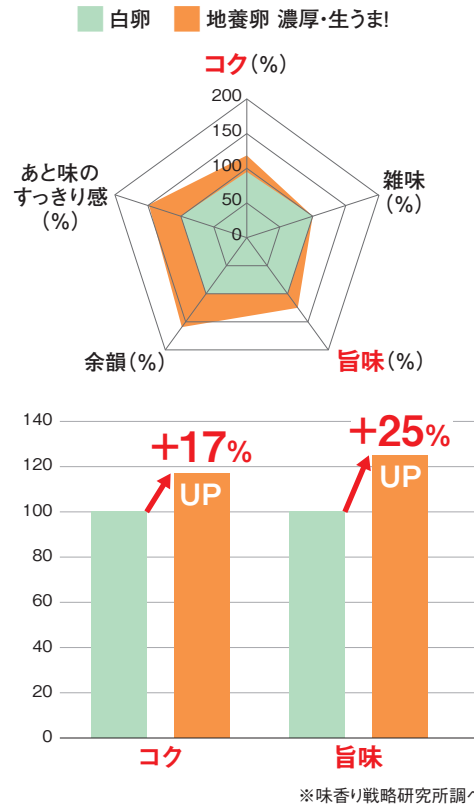


■ キメラ・遺伝子操作技術の養鶏産業への応用

以上のことから、家禽においてもキメラ作出や遺伝子操作に関する研究が進展しています。しかしこれらの技術が実用化され、各操作を施された鶏肉や鶏卵が食材として一般に流通するまでには、これらの製品の安全性の厳密な検証や消費者の一層の理解に努める必要があります。限りある家禽資源を有効に保全・活用し家禽産業の持続的な発展に当該技術が将来的に資することが期待されています。

機械装置による科学的な味の評価

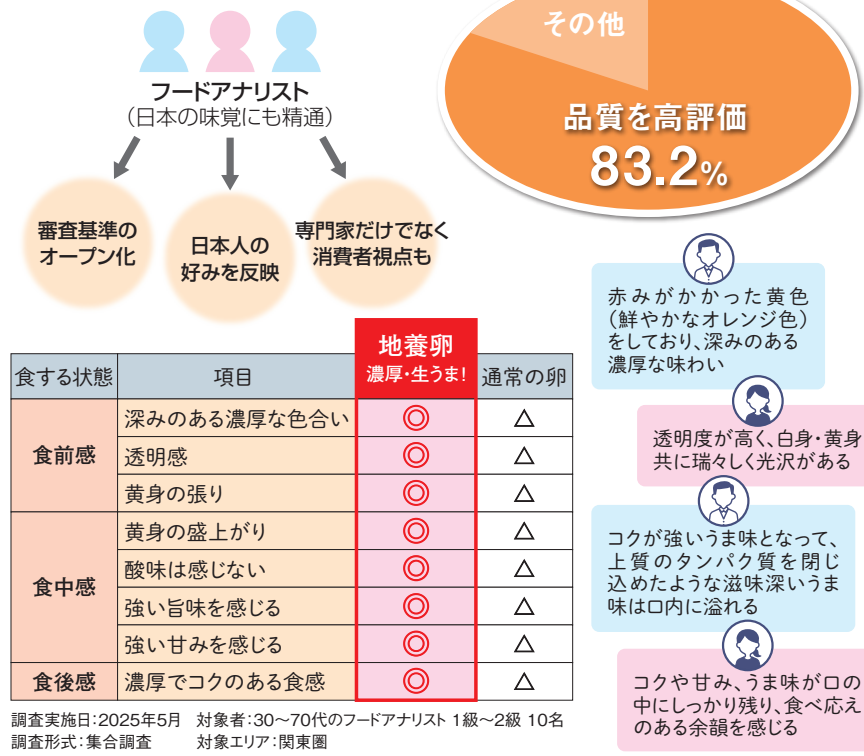
クロスジェイ®の効果で**コク**と**旨味**がアップ！



人による食味試験

「地養卵 濃厚・生うま!」のおいしさを**フードアナリスト**が調査

従来の機械装置での味評価に加えて、フードアナリストによる食味試験を実施。食前・食中・食後において、高評価をいただきました。



NEW!

「地養卵 濃厚・生うま!」について

文 * 株式会社エムイーシーフーズ 須貝 正史



2029年に販売開始から50年を迎える「地養卵」※1が、「生で食べたい卵」『地養卵 濃厚・生うま!』として新たに誕生しました!

※1: 「全国地養卵協会」指定の混合飼料クロスジェイ® (地養卵の素) を一般飼料に混合させ、鶏にあてて生産された鶏卵のことです。

はじめに

「地養卵」の発売開始から約半世紀、変わらない美味しさを食卓にお届けしてまいりました。歴史ある地養卵の美味しさを引き継ぎながらも、毎日食べる卵だからこそ、もっと「味・鮮度・栄養」にこだわりたい。そんな想いを込めた新商品『地養卵 濃厚・生うま!』を昨春秋より販売開始しました。

商品の開発に至った経緯は「危機感」から

某スーパーチェーン商談時のバイヤーの一言がきっかけでした。「目を酷使している現代人にもニーズがマッチしている、『レシピ』※2の卵を是非採用したい。ただそうするとどれか既存の商品を棚割りから外さなくてはいけない。候補は地養卵。特徴が伝わりづらい。」何も言い返せませんでした。歴史を引き継いだ変わらない味(老舗の味や商品)が評価される場合もありますが、日々変化をしている卵売り場、マーケットに対応しなくては将来生き残っていけないと痛感したのを鮮明に覚えております。

“生で食べたい” 鮮度と濃厚な黄身が生む贅沢な味わい

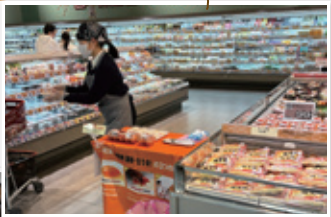
『地養卵 濃厚・生うま!』は、採卵から3日以内の新鮮な卵のみを厳選して出荷。黄身の色は濃く、張りも強く、卵かけご飯や温泉卵など、シンプルな料理でこそ真価を発揮します。視覚的にも美味しさを感じられる濃厚な黄身が、毎日の食卓に小さな感動をもたらします。

※2: 眼科医も推奨する瞳の成分「ルテイン」を3倍強化し、鮮度・黄身の濃さ・味・栄養にとことん拘ったエムイーシーフーズの看板商品です。

他社ベンチマーク商品の規格を洗い出し 美味しさ、黄身の濃さ、賞味期限、栄養素、店舗粗利、全てにおいて高い商品規格を目指しました。

	おいしさの証明	黄身の色	賞味期限	栄養表記(機能性)	備考
地養卵 濃厚・生うま!	◎	◎	◎	◎	商品の配下や販売促進に必要な販促施策、ブランディングの再構築
	○	◎	▲	◎	
A社	『美味しく、濃厚』 ごまと木酢液配合	CF15~16	D + 14日	ビタミンD・E、セサミンを強化	以前よりCF濃くなった
B社	○ 『コク』 梅酢、昆布粉、ヤシの実油、 植物性乳酸菌配合	CF15~16	D + 14日	栄養素の優位性なし	2024年2月に ジャパンフードセレクション グランプリ受賞
C社	○ 『コクうま』 魚油、ヨモギ、パプリカ配合	CF13~14	D + 14日	◎	2024年10月にリニューアル (旧パッケージからは普通のだまごより栄養価が優れていることに気づけなかった)

試食販売では、温泉玉子をタレ無しでそのまま試食していただきました。「黄身が濃厚で美味しい」とお客様の反応も良好でした。



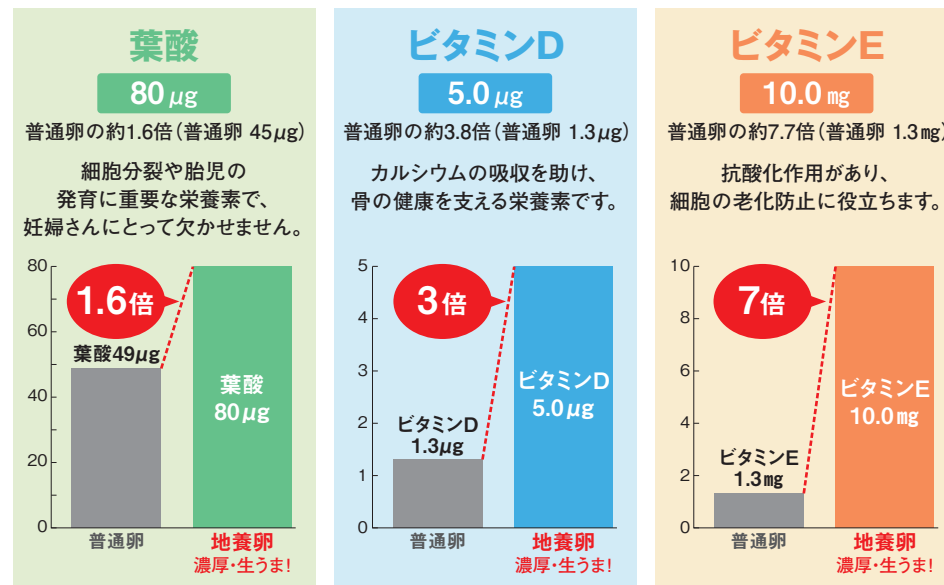
“美味しさと栄養の進化” “特殊旨味飼料”が生むコク深い味と健康価値

従来の地養卵では、特殊旨味飼料のクロスジェイ® (地養卵の素) を加えることで、際立つ旨味とコクを実現。桑の葉、ぶどう搾りかす、オリーブ搾りかす、海藻、ヨモギ、木酢液等の天然物や食品循環資材をブレンドしたこの飼料が、鶏の体質を整え、味わい深い卵を生み出します。

さらに、『地養卵 濃厚・生うま!』では栄養価に特徴を持たせています。特に女性や妊婦さんに不足しがちな健康に欠かせない栄養素「葉酸・ビタミンD・ビタミンE」を強化しています。

葉酸・ビタミンD・ビタミンE 強化

「地養卵 濃厚・生うま!」には健康のために意識して摂りたい栄養素が豊富に含まれています。



「地養卵 濃厚・生うま!」 可食部100gあたり 葉酸、ビタミンD・E 数値は当社調べ

今後の販売施策

「美味しさ・鮮度・黄身の色・栄養素」全てに自信をもってお勧めできる卵になりました。まずは手に取って貰えるように、試食販売やSNS販促等を活用し、地道な販促施策で売り場をフォローしながら、さらなる拡販に努めてまいります。

お店紹介

秀麗豚の取引先2店をご紹介します。

今回紹介するのは『いさみや』様と『鉄板焼 とらのこ』様です

文 豊橋飼料㈱ 中部営業部 元坂 彩乃



いさみや

最初に紹介するお店は、『いさみや』様です。

いさみや様は、地元の方々に長年愛されているとんかつ屋さんで、ランチ・ディナーともに多くのお客様で賑わっています。リーズナブルな価格で本格的なとんかつを楽しめると評判で、特にランチタイムには平日でも駐車場がいっぱいになるほどの人気店です。

家庭的で温かみのある雰囲気の店内は、どこか懐かしさを感じられ、ゆったりと食事を楽しむことができます。席数は35席あり比較的広々としていますが、注文が重なる時間帯は料理の提供に少し時間がかかることもあるため、時間に余裕を



ロースかつ定食

ロースかつ定食は、秀麗豚ならではの柔らかな肉質と脂の自然な甘みを存分に味わえる一品です。いさみや様では、秀麗豚の旨みと脂の甘みをしっかり感じられるよう、あえて脂身を厚めにカットした肉を使用しており、口に入れた瞬間にジューシーな美味しさが広がります。衣はサクサクと軽く、肉の旨みを引き立てています。

ヒレかつ定食

一方、ヒレかつ定食は、赤身でありながらバサつきが少なく、保水性に優れた秀麗豚の特徴をしっかりと感じられるメニューです。しっとりとした柔らかな肉質と、揚げたてならではのサクサク衣の組み合わせが絶妙で、最後まで飽きずに楽しめます。たっぷりのキャベツやごはんと一緒に食べることで、さらに美味しさが引き立ちます。



いさみや

愛知県豊橋市三本木町新三本木1-6
【電話番号】0532-48-9964
【営業時間】ランチ 11:30~14:00
ディナー 17:00~20:30(L.O. 20:00)
【定休日】火曜日・第二水曜日

鉄板焼 とらのこ

次に紹介するお店は、『鉄板焼 とらのこ』様です。

とらのこ様は、豊橋駅から徒歩3分の駅前大通にお店を構えており、アクセス良好な立地にあります。オレンジ色の入り口が目印で、一步店内に入ると木目調の温かみのある空間が広がります。テーブル席は3卓、カウンター席は8席あり、さらに個室も完備されているため、友人同士の食事や会社の集まり、ゆっくり食事を楽しみたい時など、さまざまなシーンで利用できます。オープンキッチン形式となっており、カウンター席からは鉄板で料理が仕上がっていく様子を間近で楽しめるのも魅力のひとつです。

とらのこ様では、地産地消にこだわった料理を提供しており、秀麗豚をはじめ、豊橋・豊川産の有機野菜や、豊橋の麹を使用した発酵・薬膳メニューも取り入れています。厳選した食材を使用した多彩な料理を楽しむことができ、気軽な食事から特別な日の利用まで対応できるお店です。

テイクアウトにも対応しているため、自宅でもとらのこ様の味を楽しむことができます。また、公式Instagramでは営業日の案内や料理の写真も掲載されており、お店の雰囲気を事前に確認することができます。



筆者おすすめの秀麗豚を使ったメニューを紹介いたします



豚キムチ炒め

秀麗豚を使用したメニューの中でもおすすめの、[豚キムチ炒め]です。大きめにカットされた秀麗豚のバラ肉がごろごろ入っており、秀麗豚特有の脂の甘みとキムチの辛さが絶妙にマッチしています。鉄板で香ばしく炒められることで旨みがさらに引き立ち、ごはんにもお酒にもよく合う一品です。

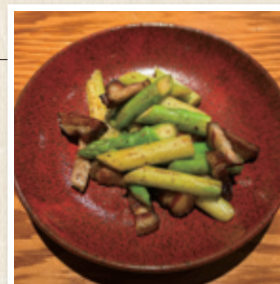


うす焼きおつまみpizza

「うす焼きおつまみpizza」も人気メニューのひとつです。秀麗豚を使用した自家製ベーコンをふんだんに使っており、噛むほどにベーコンの旨みが広がります。パリッとした薄焼き生地との相性も良く、つい箸が止まらなくなる美味しさです。

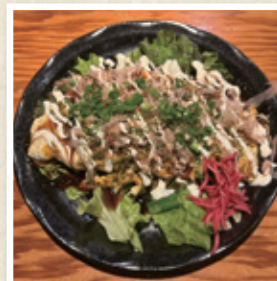
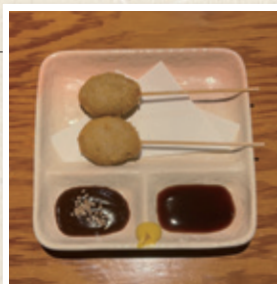
アスパラと自家製ベーコン炒め

「アスパラと自家製ベーコン炒め」は、秀麗豚の自家製ベーコンと豊橋の麹を使用した一品で、アスパラの食感とベーコンの旨みが楽しめます。シンプルながら素材の美味しさを感じられる人気メニューです。



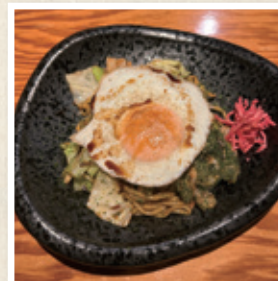
豚ヒレやわらか串カツ(2本)

秀麗豚のヒレ肉を使用しており、驚くほど柔らかく、臭みを感じさせません。衣はサクサクと軽い食感で、絶妙な火加減によって肉の中心がほんのりピンク色に仕上げられているのも特徴です。ヒレ肉ならではのしっとり感と旨みを楽しめ、何本でも食べたくなる美味しさです。



とん平焼き

ふわふわの卵と秀麗豚を贅沢に味わえるメニューです。鉄板で仕上げられることで香ばしさも加わり、卵のやさしい口当たりと、秀麗豚のしっかりとした旨みが相性抜群です。



焼きそば

「焼きそば」にも秀麗豚が使用されています。もちもちとした太麺に、秀麗豚の旨みがしっかり絡み、食べ応えのある仕上がりです。目玉焼きを崩しながら一緒に食べることで、まろやかさが加わり、より深い味わいを楽しめます。香ばしいソースの香りと麺の食感が絶妙です。

店主のコメント

薬膳師と発酵食の資格を生かした料理を考案し、季節の野菜を生産者から直接仕入れ、鮮度の良い食材を提供しています。さらに「薬膳と発酵」の力で食材の良さを最大限に引き出した「カラダと心に優しい鉄分料理」が食べられます。

鉄板焼 とらのこ

愛知県豊橋市駅前大通1丁目12番地 タカラビル地下1階
【電話番号】0532-39-7677
【営業時間】日~木 16:00~22:00(L.O. 21:00)
金・土 16:00~23:00(L.O. 22:00)
【定休日】不定休

公式Instagram





豊橋飼料 株式会社 千葉工場・関東営業部

千葉工場は2月の異動により新しい体制でのスタートとなりました。
メンバー一同、気持ちを新たに、よりよいチームづくりと関東地区のお客様を支える重要な拠点として、さらなる品質とサービスの向上に取り組んでまいります。
2026年7月現在の体制として、当工場で活躍する方たちをご紹介します。

- 1 勤続年数
- 2 職務経歴
- 3 趣味または好きなもの
- 4 一言メッセージ



千葉工場



ホーストレッキング



やま もと しゅん すけ
山本 俊輔 課長

- 1 16年
- 2 中部営業部 → 関西営業部 → 関東営業部
- 3 おつまみ作り
- 4 お客様のご要望に応えられる様、グループ一体で頑張ります！

す だ まさ き
須田 正樹 課長

- 1 14年
- 2 エムイーシーフーズ → 関東営業部
- 3 サッカー観戦
- 4 健康に気を付けて頑張ります。



まえ かわ ゆう へい
前川 悠平 課長代理

- 1 19年
- 2 九州営業部 → 中部営業部 → 関東営業部
- 3 愛犬ちくわと遊ぶこと
- 4 情熱を持って全力で取り組みます！



かつ き じゅん
甲木 潤 課長代理

- 1 16年
- 2 関西営業部 → 中部営業部 → 関東営業部
- 3 日帰り温泉、サウナ
- 4 みなさんのお役に立てるよう、精一杯努めます



と むろ あい か
戸室 愛果

- 1 3年
- 2 関東営業部
- 3 メタモンのグッズ集めと旅行
- 4 自分にできることを精一杯やる



かね よし ひろ ゆき
金吉 弘幸 工場長

- 1 39年
- 2 関西営業部 → 関東営業部 → 中部営業部 → 関東営業部 → 千葉工場長
- 3 家庭園芸、メダカ&金魚の飼育
- 4 みんなで協力して、明るく楽しい職場にしていきたい！



わた なべ やす ゆき
渡邊康之 副工場長

- 1 31年
- 2 千葉工場
- 3 アウトドア全般（広く浅く）
- 4 満足度の高い製品をお届けしたいです



わた なべ けん ぞう
渡邊 建造 係長

- 1 24年
- 2 千葉工場
- 3 料理・ガーデニング・DIY
- 4 千葉工場と共に歩んで24年。培った経験を糧に、今日も『安全・安心』の品質を守り抜きます。



社長・常務と千葉工場従業員一同

千葉工場では、アクティビティサークルを立ち上げ、イチゴ狩りやホーストレッキングなど業務外での社員同士の交流も行っております。今後も関東地区を盛り上げていきますので千葉工場・関東営業部の活動にご期待ください。