



SPECIAL INTERVIEW あの人と60分

惣菜売り場に欠かせない“卵”の魅力と展望

～生産者・加工メーカー・小売業の連携で安定供給へ～

(株)籠谷 代表取締役社長

小畑 成久 氏

【特集】大阪・関西万博 持続可能性に配慮した食品調達について



一般社団法人 日本惣菜協会 正会員名簿

（北海道支部）

北海道
 有アド・ワン
 株九神ファームめむる
 株コアファーム
 株彩香
 株ダイエツクック白老
 株大果
 株玉よし
 だるま食品株
 株ビックルスコーポレーション札幌
 株弁釜
 北海道フード株
 株美奈味
 ライラック・フーズ株
 株ラルズ

（東北支部）

青森県
 株あおもりコープフーズ
 かがや食品株
 株サンカツ
 株青和食品
 岩手県
 株青三
 株あんしん生活
 株兼平製麺所
 有戸塚商店
 マーマフーズ株
 宮城県
 株海祥
 株グリーンデリカ
 株佐市
 株サト一食肉サービス
 シンバ食品株
 株仙水フーズ
 株だいた製麺
 株八葉水産
 (一社)みやぎ保健企画
 秋田県
 株秋田ごはん工場
 山形県
 三和漬物食品株
 株松川弁当店
 株ミールサービス
 福島県
 内池醸造株
 株グリーンフーズよしだ
 株商工給食
 株デリアン・クオリティ
 株美女来
 株フォーシーズンファクトリー

（関東支部）

茨城県
 有大蔵
 株カジマ
 株カスミ
 株せき
 株ファーストフーズつくば
 弥七
 栃木県
 遠藤食品株
 株小野口商店
 株健食
 株マルシンフーズ
 群馬県
 株クリハラ
 タマムラデリカ株
 株田村屋
 株ベイスア
 株みまつ食品
 モリヨシ株
 宵 八久
 埼玉県
 アーリーフーズ株
 株アイソニーフーズ
 株あらぎ
 株関東ダイエツクック
 株コープデリフーズ
 株デリモ
 株戸田フーズ株
 株富岡食品
 株ビックルスコーポレーション
 株福島食品
 株ベルク
 株豊彩
 株ホームデリカ
 マルコーフーズ株
 株武蔵野
 株ヤオコー
 千葉県
 株エス・デリカファクトリー

株神田乾物
 株グローバルフーズ
 タイヘイ株
 デリシャス・クック株
 虎屋産業株
 日本化工食品株
 HIKARINIHON株
 フジフーズ株
 万星食品株
 株若しば企画サービス

東京都
 相生産業株
 イニシオフーズ株
 株エムアイフードスタイル
 株オージーフーズ
 株大島園
 株大谷政吉商店
 岡常商事株
 オリジン東秀株
 株韓国広場
 株給食センター富貴
 株銀しゃり
 株サンデリカ
 株JR東海リテイリング・プラス
 株JR東日本ロスステーションフーズカンパニー
 湘南食品株
 株知床館
 シントミフーズ株
 株大合
 株隆峯
 株ちよだ館
 株チルディー
 デリア食品株
 東立商事株
 株仲野水産
 株なとりデリカ
 株ニッセーデリカ
 ビッグシェフ株
 株ファーストフーズ
 株富士商会
 株鮎忠
 フリマム株
 丸仙青果株
 株ミート・コンパニオン
 株ヤマヲ
 株ヤヨイサンフーズ
 株吉野家ホールディングス
 株ヨムラ・フード・ホールディングス
 株よしや
 株ランフリー
 わらべや日洋食品株

神奈川県
 株太堀
 キンセイ食品株
 寿食品株
 相模フレッシュ株
 株ジャンボリア
 大栄フーズ株
 トオカツフーズ株
 株はなまるフードサービス
 株美幸軒
 株ミツハシ
 利恵産業株

山梨県
 株オギノ
 株シミズフレッシュデリカ
 株富士物産
 株まもかーる
 長野県
 株あずみのふうず
 株イチハラフーズ
 株フレッシュベジ加工
 有本郷鶏肉
 株みずぎコーポレーション
 宮下製氷冷蔵株

山梨県
 株オギノ
 株シミズフレッシュデリカ
 株富士物産
 株まもかーる
 長野県
 株あずみのふうず
 株イチハラフーズ
 株フレッシュベジ加工
 有本郷鶏肉
 株みずぎコーポレーション
 宮下製氷冷蔵株

山梨県
 株オギノ
 株シミズフレッシュデリカ
 株富士物産
 株まもかーる
 長野県
 株あずみのふうず
 株イチハラフーズ
 株フレッシュベジ加工
 有本郷鶏肉
 株みずぎコーポレーション
 宮下製氷冷蔵株

（北陸支部）
 新潟県
 有石倉製麺所
 株ウオロク
 株木村食品
 サトウ産業株
 株佐藤肉肉
 株三幸
 タカノ食品株
 株ハイブリイ
 原信ナルスオペレーションサービス株
 株ひまわり食品
 株マツイフーズ
 有みやげ食品
 富山県
 アイディック株
 株アルデジャバン

有こでら
 株三和製玉
 株竹勘
 株つかもと
 株ナプロス
 菱富食品工業株
 株フードシステム
 株フクシヨク
 北陸ミート株
 山の季食彩工業株
 株ユーキフーズ
 石川県
 イケウチ株
 株一膳
 カナカン株
 株クオリティランチ
 株スギヨ
 株SENREI
 大生食品工業株
 株メルシーナガタ
 株八幡
 株ゆうきっちゃん

福井県
 株大津屋
 株カワグチ
 フレッジ食品工業株
 岐阜県
 株伊藤食品
 株鶴舞屋
 カネハチ有
 株河合寿司
 有それいゆ
 中部フーズ株
 株デリカスイト
 株ながもり
 株緑洲通商
 静岡県
 カネギ東海フーズ株
 株こめやフードサービス
 株タカラ・エムシー
 株知久
 株天神屋
 株はまちゅう
 マックスバリュ東海株
 ヤマガタ食品株
 株ヤマザキ
 株ヤマザキフルーツ
 株ユニデリ
 株ユニフーズ
 ヨシケイ開発株

静岡県
 カネギ東海フーズ株
 株こめやフードサービス
 株タカラ・エムシー
 株知久
 株天神屋
 株はまちゅう
 マックスバリュ東海株
 ヤマガタ食品株
 株ヤマザキ
 株ヤマザキフルーツ
 株ユニデリ
 株ユニフーズ
 ヨシケイ開発株

愛知県
 株あじわい亭
 株石川屋
 イチビキ株
 株一富士製麺所
 株魚初
 有右大臣
 カネハツ食品株
 カネ美食品株
 株後藤食品
 株小松屋食品
 株塩義
 株シバタ
 株松寿
 株新川食品
 杉本食肉産業株
 株セキヤ食品工業
 セントラル製麺株
 株だるま
 中部食糧株
 ドミーデリカ株
 株ファーストフーズ名古屋
 株フジデリカ
 プリムイソペン株

愛知県
 株あじわい亭
 株石川屋
 イチビキ株
 株一富士製麺所
 株魚初
 有右大臣
 カネハツ食品株
 カネ美食品株
 株後藤食品
 株小松屋食品
 株塩義
 株シバタ
 株松寿
 株新川食品
 杉本食肉産業株
 株セキヤ食品工業
 セントラル製麺株
 株だるま
 中部食糧株
 ドミーデリカ株
 株ファーストフーズ名古屋
 株フジデリカ
 プリムイソペン株

愛知県
 株あじわい亭
 株石川屋
 イチビキ株
 株一富士製麺所
 株魚初
 有右大臣
 カネハツ食品株
 カネ美食品株
 株後藤食品
 株小松屋食品
 株塩義
 株シバタ
 株松寿
 株新川食品
 杉本食肉産業株
 株セキヤ食品工業
 セントラル製麺株
 株だるま
 中部食糧株
 ドミーデリカ株
 株ファーストフーズ名古屋
 株フジデリカ
 プリムイソペン株

（三重県）
 株まつおか
 株まつかわ
 有水上食品
 株ミノカン
 株ミノヤランチサービス
 株矢場とんセントラルキッチン
 三重県
 オークーズデリカ株
 株三水フーズ
 三成食品株
 デリカ食品株
 丸味食品株
 ヤマダイ食品株

（関西支部）

滋賀県
 タナカフーズ株
 株ベジカフーズ
 株ベストオーネ
 京都府
 角井食品株
 株関西ダイエツクック
 株煌
 株柴常
 株ノムラフーズ
 株ビックルスコーポレーション関西
 珉珉食品株
 わらびの里株

大阪府
 株アドバンス
 株いいなダイニング
 エスアールジャパン株
 株MDG
 合同食品株
 株ゴールドエッグ株
 株崔さんのお店
 三栄食品株
 株ノムラフーズ
 株せんにち
 大起産業株
 株大つる
 ダイワサミット株
 株田中食品興業所
 株ナリコマフード
 ニコニコのり株
 株阪急デリカ
 株ほっかほっか亭総本部
 株山福
 株邑来食品

兵庫県
 明石食品株
 株今里食品
 沖物産株
 株関西スーパーマーケット
 関東屋またの食品株
 株グランドフードホール
 ケンミン食品株
 株合食
 日高食品工業株
 フジコ株
 フジコNEWデリカ株
 プンセン株
 株ロック・フィールド

奈良県
 株味の和和路
 大徳食品株
 株奈良コープ産業
 株フルックス
 三原食品株
 和歌山県
 藤本食品株

（中国四国支部）
 鳥取県
 株さんれいフーズ
 島根県
 株出雲みらいフーズ
 株キヌヤ
 株大惣
 岡山県
 株食肉産業株
 株セキヤ食品工業
 セントラル製麺株
 株だるま
 中部食糧株
 ドミーデリカ株
 株ファーストフーズ名古屋
 株フジデリカ
 プリムイソペン株

岡山県
 株食肉産業株
 株セキヤ食品工業
 セントラル製麺株
 株だるま
 中部食糧株
 ドミーデリカ株
 株ファーストフーズ名古屋
 株フジデリカ
 プリムイソペン株

広島県
 アステビア株
 株イズミ
 株門井商店
 株ダイエツクックサプライ
 堂本食品株
 広島アグリフードサービス株
 広島駅弁当株
 株フジ
 株藤三
 株フレッシュセブン
 株マイ・コック
 株山豊
 株ゆめデリカ
 山口県
 農水フーズ株
 株丸久

ミートセンター杉本畜産株
 (福)緑山会
 徳島県
 有グリーンランド
 四国化工機株
 株徳冷
 株マル八物産

香川県
 株フードテック
 株藤井食品
 八幡食品株
 愛媛県
 愛麺株
 株クック・チャム
 株クック・チャム四国
 株クック・チャム my mama
 四国医療サービス株
 日本食研株
 日本食研製造株
 日本食研ホールディングス株
 株ビュジョイ
 株フードサポート四国

高知県
 旭食品株
 株アピタ
 株サニーマート
 デリカサラダボーイ株
 九州支部
 福岡県
 株あじやエンタープライズ株
 株イヌイ
 株エル三和
 オークー食品工業株
 株主計物産
 株クックチャムプラスシー
 株クックチャム マイジャンス
 株セイブ
 株ダイキョープラザ
 株長山フーズファクトリー
 株博多久松
 株はたなか
 株ビエトロ
 株不二食
 明治屋産業株
 佐賀県
 株九州ダイエツクック
 長崎県
 株デリカフーズ長崎株
 熊本県
 イケダ食品株
 株サン・ミールサプライ
 株ヒライ
 株ヒライ給食宅配サービス
 ふくとく株
 有マツエダフーズ
 株めん食
 大分県
 株くらや
 有もり商事

大分県
 株くらや
 有もり商事
 宮崎県
 (農)香川ランチ
 (社福)キャンパスの会
 株惣栄食品
 株一ツ葉フーズ
 株マルイチ
 ミツイシ株
 宮崎デリカフーズ株
 鹿児島県
 株松栄軒
 マルイ食品株
 沖縄県
 アンリッシュ食品工業株
 株エスエムアイ
 沖食スイハン株
 株三高
 株積徳商事

（海外支部）
 海外
 ニジヤマーケット、NIJIYA MARKET

正会員 386社
 賛助会員 289社
 協力会員 33社
 合計 708社
 2024.11.13現在

協会に登録いただいている住所を元に掲載しています



株矢場とんセントラルキッチン



経営理念「技術立社」の実現にまい進

宮島醤油株は明治15年（1882年）の創業以来、日本人の“食の原点”ともいえる醤油・味噌を作り続けて142年。伝統的な発酵技術を基礎としながら、粉末・液体スープ、焼き肉のたれ、ドレッシング、スパイス、レトルト食品、冷凍食品へと食品製造技術の幅を広げ、おいしさの原点から未来を創造している。

SQFチームリーダー要件に惣菜管理士

当社は、経営理念に「技術立社」を掲げ、新技術の開発と技術の高度化を常に経営課題として取り組んでいます。その中で、従業員教育の一環として、食品を扱う知識や技術を身に付けるために惣菜管理士養成研修を導入しています。私は2015年に工場へと人事異動になり、この養成研修を受講しました。

当社の工場は、HACCPの手法とISO9000Sの管理手法を取り入れた国際規格SQF（Safe Quality Food）の認証を取得しています。SQFシステムによる工場の管理は、複数人のチームを編成し運営していますが、SQFチームのリーダー要件として惣菜管理士の取得を設定しています。惣菜管理士養成研修を通し、HACCPや品質管理の基礎知識を学ぶことで、とてもスムーズにSQFのシステムを理解することができました。今では責任者の一人として活動しています。

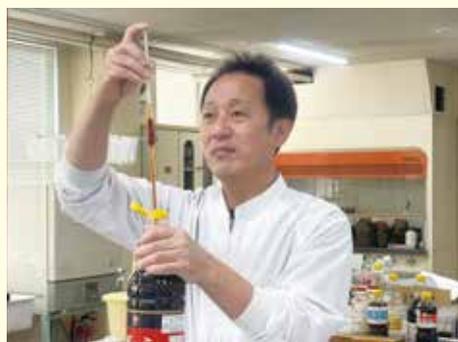
また、当社は惣菜メーカーさまとの取引も多く、惣菜管理士で学んだ食品の基礎知識は社内外でのコミュニケーションには必須のもので、とても役立っていると思います。

さらに、私の業務である品質管理にも大いに関わっています。私の仕事は、各製造工程が設定された管理基準通りに進行しているか、理化学検査や官能検査でチェックすることです。これらの検査記録は日々蓄積され、まとめていくと問題点が傾向として見えてくることがあります。傾向を基に製品規格、生産体制、作業工程の再設計を行い、生産性の向上や品質の改善に取り組んでいます。

歴史と最新の同居に寄り添って

当社の本社工場は創業以来何度も改築されてはいますが、昭和初期に建てられた倉庫や事務所は今も健在で、製造エリアには歴史ある設備と最新の機械が同居しています。今年の6月には、当社を象徴する建物である「白壁倉庫（昭和5年建築）」を建物はそのままに、曳家（ひきや）という工法で道路を挟んだ土地へ移動させました。このように歴史を大切に守りつつも、安心の衛生グレードを実現させることは非常に難しいのですが、とてもやりがいのあることだと思っています。

醤油・味噌の発酵醸造メーカーとして、今はそれらをベースにした焼き肉のたれやドレッシング、粉末調味料、レトルト食品など醤油や味噌の加工商品が広がっています。OEMやPB商品の開発・生産も小ロットから大ロットまで柔軟な対応が当社の強みです。専門性を遺憾なく発揮できるように、品質管理に全力で取り組みます。



「Family Christmas Party」

横溝 さやか Yokomizo Sayaka
(所属：嬉々!! CREATIVE)

1986年生まれ。競馬・牧場・世界名作劇場をこよなく愛する、「嬉々!! CREATIVE」の代表作家。ブラックユーモア溢れるオリジナル紙芝居「ピ・ヨンジュとオレ三世シリーズ」や、世界の国々をテーマにした絵画「世界旅行シリーズ」などを制作。楽しそうにペンや筆を使い、丁寧に時間をかけてアウトラインを描き、色を塗る。作品に登場するキャラクターは、誰もが主役のようにそれぞれに違った動作、表情をしている。声を使い分けた朗読が得意で紙芝居公演も行なう。2017年、文部科学省より障害者の生涯教育推進のためのスペシャルサポート大使に任命される。

jm News Contents December 2024 No.334

- 02 正会員名簿（2024年11月現在）
- 03 笑顔いきいき 宮島醤油(株) 小松 尚道 さん
- 04 スペシャルインタビュー 惣菜売り場に欠かせない“卵”の魅力と展望
- 08 特集 大阪・関西万博 持続可能性に配慮した食品調達について
- 10 協会活動報告
- 12 惣菜新時代 Vol.8 「おにぎり (ONIGIRI)」を世界に発信!
- 13 《安全・安心な食の知識④》 黄色ブドウ球菌
- 14 企業訪問SDGs (株)富士物産
- 15 日本の郷土料理 発見! 郷味 [東京]
- 16 新入会員紹介
- 18 新店舗情報 カスミ/マルエツ
- 19 わが社のイチ押し (株)ニチレイフーズ/ヤマサ醤油(株)/株ヤヨイサンフーズ
- 20 CVS6社 中間決算
- 21 Skill Check & Study Go! チャレンジクイズ
「惣菜のお悩みあるあるQ&A」 Vol.8
- 22 ニュースダイジェスト/アンケートクイズ

惣菜売り場に欠かせない “卵”の魅力と展望

生産者・加工メーカー・小売業の 連携で安定供給へ

(株)籠谷 代表取締役社長

小畑 成久氏 Kobata Naruhisa

スポーツ専門学校卒業後、スポーツクラブへの勤務を経て27歳で1991年に籠谷入社。3年間工場勤務の後、営業に従事。2004年執行役員本部長、09年取締役、14年常務取締役、21年代表取締役社長に就任。



国民の貴重なタンパク源である廉価な卵は、食生活に欠かせない食材として家庭で常備され、業務用では多様な商品開発が行われている。全国生産量の250万tのうち、供給先は家庭内食と加工・業務用がほぼ半々である。今後は中食の伸長にともない、加工・業務用が拡大することは間違いなく、惣菜売り場では、店舗で調理加工した出来たての「卵焼き、だし巻き」が人気である。卵焼きは弁当の脇役から主役を張るようになってきている。惣菜売り場に欠かせない「卵」について、原材料の調達から製造まで一気通貫で行う体制を構築している小畑成久社長に、卵の現状と今後について聞いた。

聞き手・(一社) 日本惣菜協会専務理事 清水誠二

循環型企業を目指して

清水 卵は全国生産量250万tのうち、家庭内食と加工・業務用が半々となっていますが、今後は内食が縮小して、中食を中心に加工・業務用が拡大することは間違いありません。惣菜売り場でも、店舗で調理加工する「卵焼き」「だし巻き」が大人気です。お弁当の具材をはじめ、惣菜売り場にはなくてはならない卵に大いに期待しています。

鶏卵関連総合メーカーとして養鶏事業・殻付き卵・液卵・加工卵・卵焼き・卵サラダなど、広く卵事業を展開されている小畑社長に卵の世界を語っていただきたいと思います。まずは、企業紹介をお願いします。

小畑 千葉県のカッコマン(株)さんが、この兵庫県高砂市に来るということで創業者の籠谷秀次が1931年に指定商人となりました。キッチンマンさんに私どもで協力できることはありませんかという話の中で、醤油を作った後の大豆粕の処理に困っているということで、それを

引き受け、家畜飼料メーカーさんに原料の一部として使ってもらって配合飼料の卸もするようになりました。

そうした中で養鶏業の方に餌を買っているのだから卵の販売を手伝ってくれないかということになり、卵事業が始まりました。現在、養鶏場は2カ所、30万羽です。卵のサイズはL・Mなど真ん中のサイズは売れるのですが、大きすぎたり小さすぎると売れません。大手卵加工メーカーさんに引き取ってもらっていたのですが、こちらの都合通りにはいかず、自社で卵加工工場を作りました。

高砂は神戸にも近いので、液卵に付加価値を付けて有名な洋菓子屋さんに卸すようになりました。その中で広島(株)あじかんと知り合い、92年にあじかんと高砂工場として加工工場をスタートさせました。

清水 ご縁をいただきながら、卵焼きからゆで卵・マヨネーズ・卵フィリング・タルタルなど、飛躍的に進化させてきたわけですね。

小畑 そうです。エビを入れてエビマヨ

とか、可能な限り具材を広げて加工品のバリエーションを増やしてきました。

清水 養鶏をされている企業は養鶏だけというケースが多いのですが、籠合さんは卵を基軸に餌も含めて多角ですね。

小畑 後継者のいらっしやらない養鶏家さんを2件引き継いで養鶏をするようになりまして。また、グループ会社の高砂飼料は有機肥料を生産販売していますが、販売先の生産者さんから生産物をいただいて加工品につなげるなど循環型企業を目指しています。

納品先は外食や大手CVSさんに殺付き味付け卵や卵サラダを納品するなど、コンシューマー向けにも広がっています。

清水 中食分野への供給が伸びているんですね。

小畑 われわれは全社で月間約2000tの原料卵を使用しますが、自社グループの養鶏場でのカバー率は2割です。

清水 工場は3カ所でしたね。

小畑 はい。本社工場はパッキングのGPI工場 (Grading・Packing) で加工はしていません。本社から5分くらいの所に浜風工場第一・第二の2工場があります。それとは別に51年目になる電気事業部門があります。創業系の親族が始めたもので、事業として継続しています。

卵の高価格・品薄で使用カットも

清水 事業が多岐に渡り、飼料・養鶏・加工と一貫体制で事業をされている籠合

さんは、卵のことを一番バランス良く見られていると思います。昨年は鳥インフルエンザのパンデミックがありました。

小畑 当社の農場は、鳥インフルエンザの発生がありませんでした。また、多くの指定農場と契約しているので卵を仕入れるリスク分散をしているのですが、全国的に卵が品薄になったため入荷する卵は8割になりました。そこで早くにスーパーの特売は止めさせてもらい、内部で加工用卵を確保しました。おかげさまで、加工・惣菜・パン・ケーキ関連業者さまには欠品することなく、当社の対応に評価をいただきました。ただ、新規のお客さまの対応は止めました。社内では、今後エッグショックになったときには、今回同様の対応をするという仕組みにしました。

鳥インフルエンザと為替で、これまで約200円/kgで推移していた卵価が350円まで上昇しました。卵焼きは相場価格ではなく固定価格で売ったので非常に厳しかったのですが、今はご理解いただき適正価格に変えて安定しています。

卵が高価格になったときにラーメンにゆで卵が付かないとか、お弁当から卵焼きが外れるなど、メニューから卵がカットされたことは鶏卵加工業界には大きなマイナスでした。

一部のパン屋さんは輸入粉卵に切り替えて一つのスペックとして確立し、今も国産液卵になかなか戻っていないというケースもあります。

適正卵価は2500〜2700円/kg

清水 メニューや商品から一時的にカットになったものが、なかなか復活できないということはあるかもしれません。今は卵の相場は270円くらいになっていますが、今後をどう見られていますか。

小畑 養鶏場の生産コストとして飼料が約4万円から8万円と倍になっています。その約7割が卵価に影響するので、生産コストからすると270円の相場ならば養鶏を維持できますが、200円では全く無理です。

卵価安定基金など養鶏生産者経営安定対策事業はありますが、餌が高く為替が円安という状況は業界で解決できる問題ではありません。

卵価は10〜12月は落ち着きますが、来年の1〜3月はまた上がるのではないかと聞いています。養鶏場の飼料価格が高止まりしており、早期淘汰事業で約600万羽の鶏を休めているので、市場は非常に縮まっています。

市場価格は需給や餌代などの指標で価格が動きますが、市場に卵が少ないと相場は上がります。餌代や為替が仮にこのまま続くとしたら卵価が下がるということとは考えにくいですが、卵価は読みにくいのですが、われわれは相場が270円よりいくらか下がったときに購入し加工賃を積み上げて販売しています。餌代は一般的な価格で仕入れているので、飼料代からすると2500〜2700円が適正だと

思います。

ついでの間まで卵が物価の優等生といわれ、ずっと安値安定という感覚が抜けないということもあるかと思いますが、卵のコストは為替と飼料価格という現実に向き合わないといけません。

清水 市場価格は、それが当たり前というようにしなければなりません。

小畑 飼料の7割はアメリカから輸入するトウモロコシがメインです。牛・豚・鶏の畜産業すべてに為替は影響します。肉類は市場で国産と海外産の輸入物が競争していますが、卵は国内産だけの特異なタンパク源ですから、安定供給の責務を感じます。

清水 牛や豚、鶏も値上がりしています。卵はそれらと比較すると、値上がりしても廉価で十分利用価値がある素材です。

小畑 牛はマルキン制度 (肉用牛肥育経営安定交付金制度) もあり、国がかなり支援して成り立っている産業です。一方で鶏卵業界は牛・豚に比べると補助金額が少ない自立した産業です。採卵鶏の養鶏家は年々淘汰されて1800戸を切りましたが、1戸あたりの鶏の羽数は上がって全体をカバーしています。

清水 業界の皆さん方の努力ですね。

卵は廉価な完全栄養食品

小畑 私は日本卵業協会の理事を務めさせていただいております。協会の知識普及員会では、卵の価値を消費者に知ってもらう活動をしています。



以前は、卵は高コレステロールなので摂取は1日1個までと、100年以上前のラット検査データに基づいて医師は生活指導をしていました。最近では卵のコレステロールは問題なく、アミノ酸バランスに優れた質の良いタンパク質を含むなど完全栄養食品であることがわかり、そうした正しい卵の栄養価を啓発しています。惣菜業界の方々には、ぜひ卵の栄養価や価値を知ってもらいたいと思います。

きは弁当具材の一つでしたが、卵を主菜にした弁当や厚焼玉子のサンドイッチ、味付き煮卵や半熟の卵など、おかずの主役になっている商品が多く見られるようになりまして。まだまだこれから増えてくると思います。

小畑 健康志向が高くなり、注目度が高まってきていると感じています。

高まる加工度の高い素材ニーズ

小畑 卵はいろいろな料理に使いやすいということも大きな特徴です。管理栄養士さんからもメニューを組みやすい食材の一つと聞いています。

清水 龍谷さんはさまざまな商品をお持ちですが、どのような商品が好調ですか。

小畑 求められているのは、手間を省いたもので、ゆで卵やさらに形状を加工してマヨネーズとゆで卵を合わせた卵サラダなど、加工度の高いものが手に取ってもらいやすいですね。

10年前は、カット野菜は食品スーパーにもCVSにも少なかったのですが、今はパリエーションが増えて売場も広がっています。昼食にカット野菜とゆで卵を買って食べるシーンも増えました。

清水 卵の栄養価を理解して、バランスの良い食事をしているということですね。

小畑 そう思います。私たちは卵という素材を持っているので、畜産関係の加工メーカーとコラボができます。業務用も市販用も手間がかかっているものほど売れます。

清水 全国の食品スーパーを見ていますが、購入しただけに食べられる惣菜の進化は素晴らしいです。

小畑 私も関東の食品スーパーを視察しましたが、卵焼きはただの液卵ではなく、味付きの調味液卵を使って鉄板で焼きたてを販売していますね。味付き液卵だと、オペレーションが楽で、パートさんやアルバイトさんでもすぐに卵焼きを作れます。ベーカリーの手作り感を出した焼きたてパンは、パン屋さんのレベルです。

ます。ソースというよりは具材に近くなっています。ロットは一釜100kgから作れるところもわれわれの強みです。

冷凍商品でパンデミック対策

清水 卵素材原料メーカーとして、惣菜業界に何かご提案いただけますでしょうか。

小畑 鳥インフルエンザが発生した際には、どうしてもチルド商品の供給が追いつかず、ご迷惑をおかけしたことがあります。そこで、多様化した素材を供給することで、お客さまのメニュー継続を支援できるのではないかと考えています。

冷凍でもおいしい素材として、凍結殺菌液卵があり、小袋タイプはある程度ご使用いただいております。

清水 上手に使える、安定供給という部分でリスク分散になって安心感がありますね。

小畑 惣菜はクオリティと風味が求められますので、チルドと冷凍を併用して使い分けしていただけたらと思います。また、究極の卵メニューは卵かけご飯ですが、惣菜でメニュー化はできません。生卵感に近いとろりとしている半熟の温泉卵がサラダや丼、弁当や調理麺など幅広く使われています。卵のメニュー化はまだまだ広がっていくと思いますし、そういう提案をしていきたいと思います。

清水 広がる卵メニューはこれからも楽しみです。

今日はありがとうございました。

(一社)日本惣菜協会 2025年賀詞交歓会および 新春セミナーのご案内

【日時】 2025年1月23日(木)

●新春セミナー 15:00~16:30 ※定員500名

『パラスポーツから考える共生社会』

講師：(株)ユニバーサルスタイル 代表取締役
日本パラリンピック委員会 運営委員
初瀬 勇輔 氏

●賀詞交歓会 17:00~18:30

【会場】 東京會館 (東京都千代田区丸の内 3-2-1)

【会費】 1名様につき 11,000円 (消費税10%込)

《新春セミナー講師のご紹介》



初瀬 勇輔 *Hatsuse Yusuke*

1980年長崎県佐世保市に生まれる。
青雲学園中学校・高等学校を経て中央大学法学部法律学科に進学。
弁護士を目指していた在学中、緑内障により中心視野を失い視覚障害となる。
失意の底にあったが、高校時代に打ち込んだ柔道を再開することで
障害を受容するきっかけと出会う。
大学卒業後、大手人材派遣会社の特例子社に入社、さまざまな障害のある
社員の指導・トレーニング・マネジメントに従事する。
2008年、柔道再開からの目標であった北京パラリンピック出場を果たす。
2011年、(株)ユニバーサルスタイルを設立し、代表取締役に就任。
2013年、東洋経済にて次世代リーダー50人に選ばれる。
また、パラリンピアンとしてパラスポーツの魅力を伝える講演活動も精力的に行う。

2024年の夏、パリパラリンピックが開催されました。今回のセミナーでは、パリパラリンピックでNHK解説者を務めた柔道家の初瀬勇輔氏を講師に迎え、選手たちの活躍や感動の場面をお伝えいただけます。

その一方で障害者の雇用については課題が多く、障害者を雇用することへの魅力やメリットが企業側へ浸透していない現状があります。初瀬氏には人的資源の最適化やIR活動など、中食業界における障害者雇用や活躍の場についてご助言いただけます。

《ご出欠連絡方法》

12月12日(木)までに、専用Webフォームからご連絡ください。

専用Webフォームへのアクセス方法は、会員企業のご担当者さまにメールにてご案内しております。
メールを紛失した場合などは、協会までお問合せください。

※ご参加を希望されるお客さまで、お手伝いが必要な方は事前に協会までお申し付けください。



一般社団法人 日本惣菜協会 担当：若林・笠原

TEL：03-6272-8515 E-mail：js0105@nsouzai-kyoukai.or.jp