



営業部長荒川よりご挨拶

新年明けましておめでとう  
ございます。今年もコロナと  
の共存・様々商材の高騰など  
の課題もございますが、自社  
製造卸商品の強化を中心に、  
本年も攻めの姿勢で1年進めさ  
せていただきます。どうぞ本  
年も宜しくお願い致します。

仕入部長堀田よりご挨拶

新年明けましておめでとう  
ございます。まだまだ先の見えま  
すが商品部として頂ける品揃えと  
商品選定を第一に考え、商品  
提案をさせて頂きまして昨年  
同様、本年も宜しくお願い  
致します。

弊社常務戸田よりご挨拶

新年明けましておめでとう御座います。昨年は大変お  
世話になりました。誠に有難う御座いました。心から御礼申し上  
げます。今年は環境の変化により様々なものが値上げと  
なりますが所得がそれに比例してないもので、昨年より  
更に厳しい年になりそうです。それでも我々は常に新し  
い事にチャレンジし、皆様のお役に立てる様邁進するの  
みです。どうか皆様のご支援・ご鞭撻を引続き賜り度今  
年も宜しくお願い申し上げます。

弊社社長水井よりご挨拶

新年明けましておめでとうござい  
ます。旧年中は、格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げ  
ます。  
新型コロナウイルス感染症の心配な状況は、続いてお  
りますが我が中部食糧は、春先には、豊川営業所、鶏肉  
焼成工場、本社事務所並びに新体制とますます攻めの姿  
勢を崩さずに、前に進む所存です。  
今年度におきましては、攻めの虎になってお取組みを  
強化させるべく努力して参りますので、引き続きご指  
導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。  
今年も宜しくお願い申し上げます。

# 中部食糧新聞

発行日  
2022年  
1月吉日  
No.18

各営業所の所長よりご挨拶

広域（大島より）

「謹んで新春をお祝い申し上げます。旧年中は大変お世話になり、誠  
にありがとうございました。今年も、引き続き厳しい状況になるかと思  
われますが、お客様に喜んで頂ける、売れる商品の提案をどんどんさ  
せて頂きます。どうぞ、本年も宜しくお願い致します。」

南営業所（森藤より）

南営業所は製造工場（精米・炊飯・鶏肉加工）直結した営業所で製造  
卸が適した環境の為、本年は更に多くの製品をご案内させて頂きま  
す。本年も宜しくお願い致します。

名古屋営業所（柿元より）

二〇二二年も名古屋営業所、営業マン5名元氣よく、お客様に喜んで  
いただけるご提案をさせて頂いたさせていただきます。

三河営業所（塩崎より）

明けましておめでとうござい  
ます。旧年中は大変お世話になり、誠に  
ありがとうございました。本年は三河地区で2箇所目の営業所を開設予  
定となっております。この三河地区の物流を更に充実させ、皆様と共に  
食品業界を盛り上げていきたいと思っております。本年もどうぞよろし  
くお願い申し上げます。

四日市営業所（中山より）

明けましておめでとうござい  
ます。本年も宜しくお願い申し上げます。  
得意先様には安心・安全をお届けできるよう従業員一同ワンチームで  
やっていますので、宜しくお願い致します。

岐阜営業所（加藤より）

明けましておめでとうござい  
ます。旧年中は大変お世話になり、誠に  
ありがとうございました。岐阜営業所8名、得意先様訪問の際は昨年より  
大きな声で気持ちよく挨拶が出来るよう努めてまいります。本年も宜し  
くお願い申し上げます。

惣菜横丁販売課（小島より）

新年あけましておめでとうござい  
ます。本年も何卒宜しくお願い致し  
ます。惣菜横丁営業課は名前の通り弊社ブランド「惣菜横丁」製品の販  
売課で、製造から15年で2百万ケース（2億尾）を達成しましたエビフ  
ライを代表に自社工場製品「チルド味付け鶏肉、炊飯製品、中華・和惣  
菜キット、精米製品」を専門に御提案させて頂きます。幅広く元氣一杯  
活動して参ります！



## 「天然真鯛 鯛めし用真鯛の煮つけ」の御案内

本商品1パックで、鯛めし(茶飯含む)を簡単調理！

年末年始、春の季節商材、卒業・入学のお祝い用、お花見用としていかがでしょうか？



原料原産地・・・国内 加工地・・・千葉県  
規格：390g X 6PC X 4合  
工場加熱前 真鯛390g・タレ90g  
⇒ 工場加熱後 真鯛250g・タレ140g) 前後想定

特注品のため製造ロット・製造リードタイムに関しては別途ご相談ください。

メニュー例 「国産鯛めし」 ※6食取りで小売り売価398円

想定売価：498円

材料：1食あたり【真鯛煮つけパック(1/6取り、真鯛約40g・タレ約25g)・  
白飯200g・いくら5g・刻みネギ1g・針生姜3g】

①製品画像

解凍のみで喫食可能です。  
温めて更に美味しく。  
(解凍後5分スチーム。)

②パックの中のタレをご飯に混ぜ込み。

タレは真鯛の旨味がたっぷりです。  
焼津産かつおダシを使用。  
白米1.2kgにパック中のタレを入れる。

③調理例(想定売価498円)



天然真鯛 焼津産かつおだし使用  
鯛めし

# リニョアル商品の御案内

## 海老フリッター& 白身フライを改良!

現行の白身魚フライ 海老フリッターをリニョアルします!ニ〇二二年春頃より販売開始予定となっております。まずはサンプル依頼からお願い致します。



**惣菜横丁 白身魚フライ60**  
規格:60gX100枚X2合  
原料:スケトウダラ(ロシア)  
調理方法:凍ったまま170℃-180℃に熱した油で、4分半-5分程度揚げて下さい。  
特長:単品、弁当に使用しやすい、1枚60gサイズです。  
スケトウダラのフィッシュをそのままカットした一枚ものの白身魚フライです。  
のり弁、エスカベッシュ、タルタル南蛮などいかがでしょうか?



**惣菜横丁 海老フリッター**  
規格:1kgX6pcX2合  
原料:海老(マレーシア、インド)  
サイズ41/50

調理方法:凍ったまま170-180℃に熱した油で、3分半-4分間揚げて下さい。  
特長:バナメイエビを使用したフリッターです。加水は極力抑え、海老の食感を出しており、経時変化にも強くする為、粉付け等も3段階に分けて行っている商品です。衣も薄衣にしており、下味は薄めにしている為、海老のチリソースやマヨネーズソース、天丼用、天むすなどにも使用可能な商品になっています。



サンプルの御依頼やお問い合わせに關しましては、弊社営業までお気軽にお声かけください。

## 冷凍の弁当用チキンタツタ

### 新登場!

当社南工場 鶏肉加工工場より冷凍の弁当用チキンタツタが新登場します!

味付けは南工場大人気商品「ジャンボチキン竜田」と同じく黒胡椒にんにく、生姜を効かせたクセになる味付けに仕上げました。これまで、ジャンボチキン竜田に「ドレッシング」から使われていた「インパクト」はすこいけど大きすぎたり、売りがいいというお声を頂いておりました。

そこで、温度帯を冷凍に、原料肉サイズを180/200に変更しました。単品でも売りやすく、アレンジもでき、弁当、バーガー等幅広いメニューで使えるチキンタツタができました。

- 調理は簡単!
- ①解凍して、
- ②粉付けして、
- ③揚げるだけ!



～商品規格～  
(下味付肉3枚×6pc) + (片栗粉200g×6pc)  
～原料～  
ブラジル産180/200  
～油調時間～  
170-175℃で6-7分程

### 商品特長

特長①:  
サイズを見直し、使いやすい!  
→原料を180/200に見直しましたが、満足感大!  
チキン南蛮や油淋鶏など幅広いアレンジが可能です。

特長②:  
安心保存!!  
→冷凍だから在庫しながら使いたいときに使えます!

特長③:  
チャンスロス削減!!  
→最小3枚～売り場の状況に応じて品出できます!

幅広い方法で販売が可能!



サンプルの御依頼やお問い合わせに關しましては、弊社営業までお気軽にお声かけください。



## 原料市場状況

食用油…原料コストの高騰を受け、食用油業界では上期(4～9月)に、3回にわたる価格改定を余儀なくされた。下期(10～3月)の課題は11月からの4回目を含め、引き続き価格改定の浸透に向けた商談への注力となるが、足元では新穀菜種の油分低下などによる更なるコスト上昇も懸念されている。そういった中、家庭用では、食用油の一層の価値向上に向けた新たな取り組みが見られ、業務用では価格改定だけでなく、コスト削減につながる長持ちする油や、テイクアウト時の品質向上につながる提案が同時に進められている。

粉類…農水省は主要銘柄平均で19.0%の引き上げを行うことを公表しました。小麦の国際相場の高騰、海上運賃の上昇及び為替が円安傾向で推移した影響を受けて、前期に比べて引き上げとなっています。米国中西部北部、北西部及びカナダ南部の日本向け小麦産地において高温乾燥により作柄が悪化したことを受け、価格が高騰しましたコンテナ船が新型コロナウイルスの影響で不足する中、一部のコンテナ輸送分が小型バルク船に置き換わったこと等による船不足に伴い上昇。

海老…バナメイエビの平均卸価格は昨年と同じ9月と比較すると10.0%ほど高い。平均卸価格が同じ月の過去2年に対し上回るのは18ヶ月連続、このところ高値傾向が続いている。現在輸入している国としては、多い順に中国、インドネシア、インド、ベトナムが続いているが、コロナの影響もあり工場の稼働は依然としてコロナ前までは戻っていない。

鶏肉…タイでのコロナウィルスの影響で労働者不足が続いており、工場の全面的な再開の目途がたっておらず、工場稼働に大きな影響が出ている。タイ産の輸入量は減少傾向であるが一方で、ブラジル・アメリカからの輸入量は大きく伸長しており、今後も増加が見込まれる。骨付きももや正肉等の価格も世界的に旺盛な需要増加に加え、飼料の高騰、為替動向も加わって高価格の仕入になるのではと推測される。

引用資料  
「加工食品の原料原産地表示制度について 事業者向け活用マニュアル」(一)新しい原料原産地制度―事業者向け活用マニュアル―「農林水産省 ニ〇二一年七月修正  
[https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen\\_hyoji.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/hyoji/gengen_hyoji.html)  
gengen\_hyoji-41.pdf ニ:6頁

加工食品を購入する際に、原料原産地名を参考にしている消費者は約77%を占めているという調査結果や、産地情報入手する手段として「食品に表示されている表示を確認」が約93%、次いで「ホームページを見る」が約18%を占めている調査結果が示すとおり、原料原産地に関しては、消費者の関心も高い状況です。原料原産地表示を商品選択に利用している消費者が多いことを鑑み、全ての加工食品を対象に、原料原産地表示を義務付けることが、消費者の商品選択に資することから、食品表示基準が改正・施行されました。

○原料原産地表示制度の開始  
新しい原料原産地表示制度のポイント  
一:全ての加工食品 輸入品を除くが原料原産地表示の対象になります。  
二:使用した原材料に占める重量割合が最も高い原料重量割合順位1位の原材料が原料原産地表示の対象です。  
三:原則、国別重量順です。それが困難な場合には証券に従い様々な表示方法が認められます。  
四:「又は表示」や「天括り表示」を行う場合に、重量割合上位1位の原材料の産地別使用実績または使用計画を把握します。  
五:対象原材料が加工原材料である場合、製造地表示を基本とします。  
六:業務用食品については、最終製品の原料原産地の正確性を確保するために必要な産地情報伝達が必要です。  
経過措置期間:ニ〇二二年三月三十一日まで