

415 は 横 丁 の 日

中部食糧新聞

物心・菜・横・丁

とは？

横町（横丁）の日とは？

横丁の日は「よ（4）こ（5）ちょう」の語呂合わせが由来となっています。横丁とは、表通りから横に入った町筋の事をいいます。通りに商店や飲食店などが立ち並び商店街を「横丁」と呼びます。

当社オリジナルブランドの「惣菜横丁」も「横丁」の名の通り、様々な商品を各温度帯で取り扱っております。今回はその中でも、令和だからこそ使って頂きたい、惣菜横丁のロングセラー商品 昔ながらの「レトロコロッケ」シリーズをご紹介します。

「レトロコロッケ」は60gの大きさで北海道産の馬鈴薯を使用したコロッケです。

全部で3種類の味を取り揃えております。

【自社ブランド】
惣菜横丁は弊社のプライベートブランドであり、「食」の専門卸ならではの豊富なマーケット情報を駆使して、商品の企画・開発・製造・品質管理・営業・販売までとメーカー機能までを備えた「中部食糧のオリジナルブランド」です。

開発・製造につきましては、国内の協力製造工場はもとより、海外企業（ベトナム・中国）とも積極的に製品の開発及び製造を取り組みしております。

また、開発・貿易業務・販売までを一貫通で行っており、製品については、安心・安全な商品を販売するメーカーとして各得意先様よりご愛顧頂いております。

今日は何の日？

3月8日【さばの日】
国産の真さばを使用し、醤油ベースの下味に漬け込みした中部食糧こだわりの「さば竜田」はいかがでしょう。

4月15日 毎月15日【中華の日】
15日は月の中間から中華というのが由来です。惣菜横丁にはフレッシュ野菜を使った中華キットがありますので、中華フェアなどいかがでしょうか。

5月6日【コロッケの日】
コロッケをパンに挟んだコロッケバーガーや、日頃の感謝を込めて39円コロッケなどはいかがでしょう。

6月21日【エビフライの日】
6がエビの形に見えることと、21（フライ）の語呂合わせに由来します。中部食糧自慢のエビフライはほんのり甘い衣にしておりますのでお子様にも大人気の商品です。



レトロコロッケ （牛肉）



昔ながらの素朴な味に仕上げた、お子様からお年寄りまで大人気な定番の牛肉入りコロッケです。

レトロコロッケ （野菜）



色鮮やかな野菜（玉葱、グリーンピース、ホールコーン、人参）を使用した、コロッケです。

レトロコロッケ （カレー）



風味豊かなカレー味の本格的なスパイスを使用し、やみつきになる味付けのコロッケです。

横浜わんが亭名物コロッケ

北海道産のジャガイモを使用した70gのコロッケです。



レトロシリーズ以外のコロッケ

発行日
2022年
3月吉日
No.19

～ページ紹介～

1. 横丁の日のご案内
2. 新商品商品紹介・開発コラム
3. 市場情報
4. メーカー様の商品案内

みすずのおすすめ商品ご紹介

各種 味付いなりあげ（60枚入・40枚入ほか）



甘辛な濃い味、鰹と昆布のダシを利かせた薄味、沖縄産の黒糖味などバリエーション豊かです！俵型、三角型、ジャンボ、シート型と各種サイズもございます。



バッテラ昆布シート（8貫用 50枚入×10入）

みすずバッテラ昆布シートは、とろろ昆布やこんにゃく粉を主原料とした安定供給可能なバッテラ用昆布です。甘酢に浸けてあり直ぐ使えます。



こんな効果がございます…
鯖の表面に載せることにより、魚の生臭さを消し、昆布の旨味が味を引き立てます。ネタの乾燥防止、見た目のみずみずしさを保ちます。



MISUZU 株式会社 みすずコーポレーション

わさび塩唐揚げ

わさび屋 金印から拘りのわさび塩を発売
惣菜の定番唐揚げにかけただけで簡単・美味しいわさび塩唐揚げに

100gから
小袋タイプできました！



【規格】0.5g × 100個 × 30袋
【賞味期間】常温360日

- ★国産わさび葉を使用
- ★玄米粉を入れて香ばしさをプラス
- ★鮮やかな緑色で料理をより華やかに



レモン唐揚げ

旨辛スパイシー唐揚げ

- ・唐揚げ4～5個につき1袋(0.5g)がおすすめです。
- ・唐揚げ以外に、とり天など揚げ物全般によく合います。



市場情報

【米】

コロナの影響で令和元年産・2年産の在庫が大量に余り、その影響で令和3年産の価格は低価格でスタートしました。一般的に公表されている価格(全農相対価格)で昨年から一俵(60kg)あたり1,000～1,500円、実勢価格(農家・農協直売)で1,500～2,000円/俵の下げ相場です。早い時期に収穫される(早場地帯)関東や取れ高が多い青森などでは聞いた事が無いような安価で取引されたという情報です。但し現在の玄米相場は落ち着きを取り戻しました。一方一般消費者向けのお米の販売が低迷しており、スーパーの店頭では大幅に原価を下回る価格にて特売を行うチェーンも出てきています。今年の10月以降の令和4年産については農家による作付け面積を減らしたり(減反)、米を一般消費者用ではなく、政府が農家から飼料用として買い上げる事で米余り現象を無くし、需給バランスを調整して500円/俵程度の値上げを計画しています。これにより政府・全農は令和5年産(来年10月以降)の価格を平年並みの価格に戻す事を検討しています。

【鶏肉】

○ブラジルの状況

ブラジルにおける新型コロナウイルスの感染者数は約3万人/日のペースで増加しています。オミクロン株の市中感染が確認されていますが行動の規制はなく国内需要は堅調に推移しています。ただし、一部畜産工場では感染者の拡がりから減産の措置を取っているところも出始めています。日本向けオファーについて軟調な推移をしていましたが長引く飼料の高騰、海上運賃代の高騰により依然として先物は高値でのオファーが続く可能性があります。

○国内の状況

ブラジルからの船積み数量は昨年9月以降4万トン前後まで増加している状況ですが、出回り数量がそれを上回り国内在庫は少ない状況が続いています。実際に昨年12月月末在庫も先月より減少している状況です。このような国内在庫が少ない状況にもかかわらず、ブラジルからの1月積み数量は約3万トンで国内在庫は今以上に減少すると予想されます。1月以降、コロナウィルスオミクロン株感染拡大の影響により、外食産業への時短営業等、規制が再開され荷動きがやや鈍化しています。一方、内食需要により量販店デリカ、テイクアウト等の動きは堅調です。国内在庫減少による不安から買いに走る動きも出てきており今後の相場が高くなる可能性も予想されます。

【海老】

原料価格は海上運賃の上昇、為替が円安になっておりますので全体的に製品価格が上昇しております。ベトナムの多くの地域ではロックダウンが解除されておりますが依然として工場稼働率は低いままとなっております。各工場ともロックダウン前に安い価格で欧米を中心に契約をしている工場が多く、新規契約については端境期という事もあり、高値で日本への搬入も数カ月後というオファーが多くなっております。また、工場が再開して少ない原料を奪い合っているような状況になっている事もあり、高い価格で推移しております。特にベトナムのブラックタイガーの尾付き伸ばし海老は深刻な原料不足で価格が高騰しており、原料確保に苦戦している状態です。インドでは10月初旬～11月下旬にかけて大雨の影響で、海老の養殖池が広範囲に渡って影響を受けております。水没した養殖池では海老の生存率が非常に低くなり原料価格は急騰しております。各消費国の需要は引き続き旺盛でありながら、原料不足による価格の高騰によって新規オファーすら出せない工場が増えております。

新商品の御案内

だしのきいた鶏天ぷら 胡麻油仕立

下味には地場メーカーである『七福醸造の白だし』を使用。白だしには有機白醬油、鹿児島県枕崎の鰹節、国産どんこ、北海道産昆布、天日塩、三河みりんを使用しております。ごま油も添加していますのでより天ぷららしく胡麻香りが広がります。

経時変化に強い天ぷら粉を水溶きで使用しており、レンジでの再加熱後もサクサク感が残ります。調理は簡単！袋から出し、そのまま揚げるだけで天ぷらがでける簡便性高い商品です。さっぱりとした味付けとなっておりますのでそのままでも良く、青海苔を混ぜて磯部揚げでもタレ・タルタルソースをかけてチキン南蛮としても美味しく食べて頂ける商品です。ぜひ一度販売を宜しく願います。



規格 : 2000g
原料 : 国産むね肉(そぎ切り) 20-30g
調理方法: 一、袋のまま20秒程揉みこむ
二、ボールに取り出す
三、175度程度の油で
3分-3分半程油調する
※一度にたくさん入れすぎますと油温が下がり
くっつく原因となりますので注意してください。

開発コラム

現在開発中の商品紹介

惣菜横丁 春雨サラダ

現行品より使いやすくなるよう、酸味を少し落とし液だれしにくく経時変化に強くなるように改良中です。6月頃リニューアル予定です。



台湾唐揚げ

マスク生活で再注目のニンニクをたっぷり入れた食欲のそそる夏向けのスパイシーな唐揚げを開発中です。下味の中には数種類のスパイスを配合し、微量の五香粉で雰囲気を増幅させています。



五香粉は、スターアニスやグロブ、花椒など5種類をバランスよくブレンドした中華系の代表的なミックススパイスです。

惣菜横丁 マカロニサラダ

最もポピュラーであショートパスタ『マカロニ』から『カヴァタッピ』に6月頃からリニューアル予定です。カヴァタッピにすることでお弁当のマスに入れやすくなり作業効率も上がることに期待しています。



カヴァタッピとは？

螺旋状のマカロニの名称です。「栓抜き」の意味を持つイタリア語の「cavatappi」が語源のショートパスタがカヴァタッピです。「筒状のショートパスタを螺旋状にねじった形」をしているのが特徴です。Tortiglioni(トルテリョーニ)とも呼ばれます。円筒状のショートパスタであるマカロニをかるくねじったようなショートパスタなので、ソースが絡みやすくなっているのが魅力です。



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