

## 【ミートワン】「炭火焼牛カルビ」など福島工場の焼成品の拡販に注力 原料高を背景に、「結着カルビ」「インジェクションビーフ」の加工肉を提案

双日グループで畜肉関連のマーケティング事業を担う(株)ミートワン(東京都港区、池本俊紀社長)。同社に出資する参画企業および双日食料の業務提携先の工場は50カ所以上に上り、各社が持つ技術・ノウハウを結集させることで、顧客ニーズに対応した高品質な畜肉加工品を競争力のある価格で提供している。

今期、同社が注力していくのが参画企業のひとつ、ミート・コンパニオン福島工場の高付加価値加熱加工ラインで手掛ける業務用・市販用焼成品の販路拡大だ。工場は昨年12月に本格稼働し、施設内には炭火焼成ラインのほか、クリーンルーム内に高速スライサーや各種包装機が設置されている。このため、畜肉加工品で取り入れられることが多い、二次殺菌(包装後殺菌)のストレスをかけずに、肉の柔らかさを残したまま、深絞りやトップシール、個食パックの製造が可能となっている。現在、商品開発、顧客提案を積極的に進めており、採用件数が着々と広がっているところだ。

とくに、業務用焼成品の「炭火焼牛カルビ」(=写真)は、1パック当たり480gの深絞り包装のため小分けしやすく、解凍してすぐに弁当のトッピングなどに使用できるため、大手量販店から地場スーパーの総菜売り場向け、鉄道会社の駅弁などに幅広く採用されている。二次殺菌が要らないため、風味も損なわれず、きれいに肉の盤面を取ることも強みだ。今後もこれら採用先への継続フォローを行いつつ、中食、総菜メーカーにも販路を広げていく。

また、「炭火焼牛カルビ」以外にも、業務用焼成品として「炭火焼豚カルビ」「ネギ塩牛タン」を量販店の総菜売り場や中食、総菜メーカーに提案するほか、市販用として、これらの個食タイプのトップシールやレンジ袋をCVSや外食チェーン(外販用)、量販店の冷凍食品売り場向けに提案するなど、商品ラインアップも拡充していく。このほか、ミートワンが監修し、双日食料のNB商品としての商品開発も進めており、9

## GlobalMeatOne

月から新たに「井の具」(炭火焼牛カルビ、ビーフガーリックペッパーライス、炭火焼ねぎ塩豚カルビ)を発売する。このように、顧客・消費者の多種多様なニーズに対応することで、福島工場製造商品の新規取引を創出していく。

また、「肉一番」シリーズは、市販用冷凍ミールキット、未加熱真空パック、レンジ対応の個食パックなどラインアップは30種類以上に上っている。ミールキットは量販店の冷凍食品コーナーや宅配・共同購入などで採用が広がっており、24年度の出荷数量は200万パック超(前年度比約2倍)を見込んでいる。

一方、今期注力していくもう1つの取組みが「結着カルビ」「インジェクションビーフ」などの加工肉の拡販だ。これら商品は双日食料の業務提携先で製造しており、昨今の原料事情を背景に量販店や中食、外食業態からの引合いが強まっている。ミートワンおよび



双日食料が手掛ける「結着カルビ」は、牛バラ肉の単一部位を使用しているため、品質が安定し、「カルビ」として謳える優位性がある。食感の良さや脂の付き具合など絶妙な配合で製造しており、飲食店向けや総菜メーカー向けなど複数のタイプを展開していく。原料コストが高騰するなか

で、逆にチャンスと捉え、双日食料の強力な原料調達力を生かして、牛バラ肉周辺部位を使った加工品やボイルドビーフといった加熱商品を提案していく。

このほか、植物肉の「NIKUVEGE」は、大阪・関西万博関連で関西地方のホテルや大手航空会社のラウンジで採用が広がっている。昨年12月に設立された代替食品やフードテックの開発を行う新会社(株)フードテックワンにも参画しており、ほかの参画企業との連携を深め、競争力のある価格と味のおいしさを実現した代替食品の安定供給と普及・定着を目指していく。