

○ 双日食料がSMT Sに出展、福島工場の炭火焼き商品を中心に提案 フードテックワンのコーナーでは参画企業のプラントベースも展示

双日食料(本社・東京都港区、小泉豊社長)は、12日から14日まで千葉市美浜区の幕張メッセで開かれる「スーパーマーケット・トレードショー2025(SMT S 2025)」に出展する。小間番号は2-306(生鮮ゾーン)。同社としては3年連続の出展となり、今回は、業務用焼成品の「炭火焼牛カルビ」を使った弁当・総菜メニューの提案や、レンジ調理対応の「井の具」シリーズ(=写真①)、業務用ミールキットなど幅広い商品を紹介する。

「炭火焼牛カルビ」は、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)ミートワンの参画企業、ミート・コンパニオン福島工場内の高付加価値加熱加工ラインで手掛ける業務用焼成品。焼成後、工場内のクリーンルームで包装しているため、二次殺菌(包装後殺菌)によるストレスがかからず、解凍した後も肉の柔らかさを残したまま、ほぐれやすく、きれいな盤面で盛り付けられるといった特長がある。さらに、1パック当たり480gの深絞り包装のため、弁当1食当たり60gや80gなど小分けがし易いのも魅力だ。

商品は昨年から本格的に展開しており、この1年で採用件数が大幅に増加、現在は大手スーパーからリージョナルチェーンの総菜売り場向けまで幅広く採用されている。「近年はスーパー各社が総菜・弁当コーナーに注力するなかで、商品・メニューの改廃のスピードも早くなっている。こうしたなか、牛カルビ弁当の場合、1食当たり60g、80gの肉を盛り付けるのが一般的だが、なかには高価格帯ながらも、『炭火焼牛カルビ』を160g使用して販促に成功している店舗もある。また、常温で冷めてもおいしいため、駅弁などに採用されるケースも増えている」(担当者)という。今回の展示会でも、スーパーの総菜・弁当コーナーを再現し、弁当やキンパなどの肉寿司など「炭火焼牛カルビ」を使ったさまざまな商品を提案する。

このほか、冷凍リーチインショーケースでは、昨年9月から発売している市販用商品「井



の具」シリーズ(炭火焼牛カルビ井の具、炭火焼ねぎ塩豚カルビ井の具、ビーフガーリックライスの具)をはじめ業務用のミールキット商品など、冷蔵ケースでは各種業務用商品を多数提案する。

畜肉原料を取り扱うビーフ部とポーク部からは、北米産チルドビーフとブラジル産ポークを提案する。同社は長年にわたって北米産牛肉の取扱い量が多く、フローズンをメインにバラ周辺部位を含めた数多くの規格を扱ってきた。今回は長年培ってきたノウハウを踏

まえ、スーパーの精肉売り場向けにチルドのバラ周辺部位を提案する。また、一昨年から取り扱いを始めたブラジル産フローズンポークも各種アイテムを紹介する予定だ。

一方、23年12月に設立した新会社「フードテックワン」もコーナーを設け、

参画企業が手掛けるプラントベースフードを紹介する。このうち、テイスタブル社は「NIKUVEGE(ニクベジ)」を、昭和産業は「HMSPチャーシュー風醤油味」「謎たこ焼」などを出品するほか、ADEKAは「デリプランツチーズ(ダイス)」「デリプランツフローズンホイップ」などを出品する予定だ。このほか、リテール事業本部からは、海外で開発・製造した冷凍チキンナゲットなどの業務用商品を多数出展する予定だ。商談希望者の連絡は(畜産加工事業第一部、第二部、TEL:03-5574-3470、mail:kakouhinbu@sojitz-foods.com)まで。

