

# 畜産日報

DAILY MEAT & LIVESTOCK

●発行所 株式会社 食品産業新聞社

本社〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル Tel03(6231)6091 FAX03(5830)1570  
大阪支局〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15 若杉グランドビル別館 Tel06(6881)6851 FAX06(6881)6859  
ホームページ <http://www.ssnp.co.jp>

●購読料 (前納) 6ヶ月39,585円 / 1年76,860円 (税込み)

## 本社の定期刊行物

- (週2回刊) 食品産業新聞  
(日刊) 大豆油粕日報  
(日刊) 米麦日報  
(日刊) 畜産日報  
(日刊) 酒類飲料日報  
(日刊) 冷食日報  
味噌醤油年鑑  
食品産業年鑑  
(月刊) 麺業  
(月刊) 米と流通  
(月刊) メニュー・アイディア

2014年(平成26年)

2月21日 金曜日

第13310号

## CONTENTS

禁無断転載

- 【輸入豚肉、国産凍結豚肉仲間相場】(20日) 輸入Cはロイン系好調もバラ重い 2
- 【関東、国産・輸入鶏肉仲間相場】(20日) 玉不足が常態化、高値前提の取引き 2
- 13年は1.3%増52万9,722tと3年連続の増加、12月ハムソーサイズ1.6%減 ··· 3  
年間でハム類0.3%減もソーセージ類1.7%増、ベーコン類0.6%増に ··· 3
- TPPめぐる報道内容、米国TPA法などで注文相次ぐ—自民TPP国益守る会 4
- 新規需要開拓へ、「食肉等産地育成事業」の事業実施主体を募集—農水省 ··· 4
- 1月輸入貿易速報、肉類輸入4%増、牛肉3.7万t、豚肉6.7万t、鶏肉4万tか 5
- BBQラブとBBQたれで実演、バーベキュー需要で業界活性化—日本ピュアF 5
- 50年に渡り最高品質のパルマハム生産、日本へ輸出拡大はかる—ジェンナーリ社 6  
ファームランド社とのパートナーシップで販路拡大、将来はスライス商品販売も 7
- 共栄味付ロースジンギスカン330g×3が年間1位—13年POSその他加工肉類 7
- △ 牛枝肉相場・豚枝肉相場・流通センター豚部分肉相場(2月20日) ··· 8
- 資料—POSデータ売れ筋商品ランキング⑥(2013年・その他加工肉類) ··· 9
- 資料—豚肉と鶏肉の家計消費量の推移(農水省) ··· 10
- 資料—鶏肉輸入量、鶏肉の卸売価格・小売価格の推移(農水省) ··· 11

食品  
産業  
しんぶん

## 食品産業のトレンドを読む食品の総合紙

いま、食品業界はインターナショナル、ボーダレスの時代。異業種、他の業界がどのような動きにあるのか、また、食品産業のトレンドは何か。食肉業界にとっても、食品産業全体の動きを先取りし、新たな動きに対応していくことが求められています。そのニーズに応えるのが「食品産業新聞」です。

発行:週2回(月、木曜日) ブランケット判、購読料:6ヶ月24,150円(税込み)

## ○ 50年に渡り最高品質のパルマハムを生産、日本へ輸出拡大はかる—ジェンナーリ社

世界三大ハムのひとつに位置づけられるイタリアのプロシュット・ディ・パルマ、通称パルマハム。パルマハム協会によると、12年のパルマハムの海外輸出は前年比6.8%増の248.4万本に上っており、過去10年で6割も増加するなか、アジアでは最大のマーケットである日本向け輸出量も12年は過去最大の11万本(前年比16.2%増)と国内でのパルマハムの消費は確実に広がっている。イタリアのエミリア・ロマーニャ州パルマ地方にあるジェンナーリ社は、大手メーカーも参入するパルマハム業界の中でも古き良き家族経営によりパルマハム一筋を貫いている。現在、対日輸出が可能なパルマハムのメーカーは66社に上るなか、ジェンナーリ社の日本市場への輸出はことしで3年目と日々浅いが、輸入業者であるファームランドトレーディング(株)(本社:東京・港区、土岐邦久社長)とともに着実にユーザーを広げている。ジェンナーリ社のステファノ・ジェンナーリ氏(工場責任者)に話を伺った。

パルマハム協会には現在150社の生産者・メーカーが加盟しており、全体の35~40%がジェンナーリ社のような家族経営など中小規模の生産者で、残る45%が大手メーカーという。このなかで同社の生産量は年間1,700~1,800tと加盟企業のなかではミドルクラスの生産規模にあるといふ。



50年にわたってパルマハム一筋に手掛けているジェンナーリ社。同社の最大の特徴が原料肉のこだわりだ。

パルマハムには、原料豚の種類や製造地域、製造工程、熟成方法、熟成期間に至るまで多岐にわたる規定がパルマハム協会に定められており、これらを全てクリアし、協会の審査に合格したハムのみパルマハムの証として協会認定の王冠マークの焼印が押される。パルマハムの規定のうち原料肉については、パルマの特定地域(イタリア北部・中



部の10州)の認定農場で育った9カ月以上、体重150kg以上の豚モモ肉を使用しなければならないとされている。ジェンナーリ社の特筆すべき点が、協会の規定に加えて独自の規定を設けているところ。ジェンナーリ氏によると、原料の購入先となる農場をパルマ地域のなかから数カ所に限定。そこから買付けた原料も、脂の付き方や形、色、重量、血合いの有無まで同社のパルマハムに適するか否か、肉の状態を職人が選定するといふ。このような選別を経て実際にパルマハムの原料として選ばれるのはたった3割程度で、そこから漏れた7割の原料はすべて返却されるといふ。

パルマハムは、完成までに最低1年もの長期間熟成をかけるため、そこには季節や温度など品質を左右する様々な要素が絡んでくる。さらに、顧客によっては柔らかい肉質や軽い味わいのものなどニーズは様々で、それに応じた塩加減や熟成のステップが異なるなど非常にデリケートなもの。最初の工程である原料の選別をいかに厳格に行うかは、最終製品につながるすべての工程に密接に関わってくるといえる。「原料の選定において熟練した職人が1年半後にどんな製品に仕上げたいのかを念頭に置いて原料を選んでいる。その後の塩塗りや肉の断面の脂を塗る工程も顧客から求められる品質によって異なってくる」。そう語るジェンナーリ氏の手にも、職人がハムの熟成具合を調べるときに使う馬の骨のスティック跡が強く残っている。(次ページにつづく)

(前ページからのつづき) 50年にわたり最高品質のパルマハムを作り続けてきたジェンナーリ社だが、今後は輸出にも力を注いでゆくという。すでに日本をはじめ香港、韓国、豪州、ニュージーランド、米国、ベルギー、英國などに輸出実績があるものの、それでも現在の輸出は全生産の20%に過ぎず、「輸出量をいまの3倍くらいには拡大してゆきたい」と抱負を語る。「そのためには、もっと多くの国にパルマハムを認知してもらうことが重要だ。

ファームランド社とのパートナーシップで販路拡大へ、将来はスライス商品の販売も視野に

日本市場での展開はことしで3年目を迎える。ファームランドトレーディング(株)(東京・港区、土岐邦久社長、以下ファームランド)を通じて問屋に卸している。長年オリーブオイルやトマト、ワインなどイタリア食材・酒類の取扱いに長けているファームランド社だが、パルマハムを取り扱うに当たり、製品のクオリティーや製法のこだわりなど最も優れていたのがジェンナーリ社だったという。石黒宏ミラノ事務所長は、「品質だけでなく衛生管理の高さも申し分がなく、伝統とこだわりを持つて製品を作り込んでいることが非常に印象に残った。何より家族経営で雰囲気が良く、我々とのフィーリングが非常に合った点も、ビジネスパートナーに決めた理由だ」と振り返る。

取り扱う商品は、パルマハムの原本(7~8kg、16~24カ月熟成)や、年間数百本のみ特別に生産するというプロシュット(5.5~6kg、10カ月熟成)で、問屋を経て全国のイタリアンレストランなどへ販売されている。「新規にレストランを出店するお客様はもちろんのこと、すでにプロシュットを扱っている顧客にも紹介し、品質の良さからジェンナーリの商品に切替え、継続したいという評価を多くいただくなつた」と、食品営業部の玉木明大マネージャーは笑顔を見せる。とくに

## ○ 共栄味付ロースジンギスカン330g×3が年間1位—13年POSその他加工肉類

流通システム開発センターとKSP-POSデータの13年その他加工肉類の売れ筋商品ランキング(全国のスーパー・生協等788店舗の集計)によると、50位以下を含む総販売金額は13億9,681万円、個数は389万9,556個だった。1店平均177万2,600円、4,949個、平均単価は358.2円となった。12年のPOSデータとは店舗数が大きく違うため(前年382店舗)、売上げなどの比較は行っていない。

ベスト3は、①共栄味付ロースジンギスカン330g×3、②ラムスライス600g、③ジンギスカン味付特上ラム500gとなった。12年のPOSデータランクインでは、①南日本ハム肩ロースペッパー一ポーク510g、②地球村味付ホルモンタレ30g付530g、③もつ鍋用牛ホルモン400g、④ミートデコレペッパービーフ95g、⑤牛すじ串トレー4本となっていた。

スペインのハモン・セラーノなど海外では様々な生ハムが消費されているが、実際に海外市場ではそもそもパルマハムがどんな製品であるのか知らない部分も多い。どんな規定に基づいてつくられているのか、品質やブランドが公的に守られているのかを認知してもらう取り組みをしながらマーケティングを行ってゆく必要がある。それにはメーカー単体では難しく、パルマハム協会など業界挙げてのサポートが必要となる」と述べている。



写真左から石黒氏、ステファノ氏、玉木氏

最近はカフェやサンドイッチ店などでもパルマハムやプロシュットを扱うケースも増えており、店側で商品のこだわりやお客様に特別感を演出したい場合など“ジェンナーリの生ハム”と謳っているケースも多いといふ。

「日本ではフレンチレストランやバル、チエーン系のカフェでもプロシュットが置いてあり、欧州と比べると生ハムに対する産地への垣根は低く、市場の広がりは期待ができる。今後もジェンナーリ社と手を携え、将来的にはスライスパックの取扱いも視野に入れている。当社は小売店にイタリア産オリーブオイルなどを販売している実績があるため、小売業界への販売にもチャレンジしたい」と期待を込めている。問い合わせ=TEL:03(3431)4130、URL(<http://www.farmland.co.jp>)。