

めて東京ビッグサイトで開かれた。消費縮小という環境下、何とかして売上を回復させようとする量販店のバイヤーで終日賑わっていた。

食鳥関係のブース探訪は以下の通り。

アマタケ

日本でいちばん
おいしい鶏を
育てたい

「違いがちゃんとわかるくらいおいしい鶏を育てたい」との思いを込めた大ブ



える各種の加工品（よ）長
の写真）を取り揃えて総合
力をうったえた。「おいし
いこと」「安全であること」
「新しいこと」「すべてに
付加価値を」「しっかりと売
り切る体制を」「自社での
完結を」「常に正直である
こと」が、アマタケが信じ
る哲学。だと、原点に返っ
た姿勢が新鮮であった。（本
社・岩手県大船渡市盛町字
日本杵五番地）

ありた(株)

おいしさ日本一
ありた(株)

二〇〇五年食肉産業展の特別イベント「地鶏・銘柄鶏食味コンテスト」で優秀賞を受賞したありた(株)を紹介していた。ハーブの一種である「ケルプ（昆布の一種）」を発酵させて飼料に添加しているため、味に自信があるという。佐賀県内から揚げ専門店「から揚

丸トポトリー食品(株)



手ばらし
外剥ぎ解体

同社が生産する自社ブランド鶏のフルライン（写真）をアピールした。「純系名古屋コーチン」を筆頭に、「三河赤鶏」「水郷赤鶏」の赤鶏、「三河どり」「水郷どり」「伊勢どり」「錦爽どり」の銘柄鶏。それぞれの特徴を引き出したレシ

ピを添えてPRした。親会社、豊橋飼料(株)の本社内に事務局を置く「三河トリーサビリティ協議会」を中心としたトリースパック体制が安心・安全を約束する。処理面でも手ばらし、外剥ぎ解体という、いたずらに量を追いかけない姿勢が評価され、高級料亭、ホテル・レストランなどからの指名発注が多いという。（中部支店・愛知県豊橋市牟呂町字扇田一四）

高知食鶏加工(株)

こんがり鶏ガラ
ストレートの
スープ

うたい文句は「お母さんスゴイ！」と言わせるだしスープ。国産鶏のガラを独自の製法でこんがり焼き上げ、家庭でそのまま専門店

の味が出せるストレートスープに仕上がっている（写真中央の立っているのが商品）。大型焼成器の使用と独自の温度管理により、周



土佐自慢
の地鶏

高知県土佐はちきん地鶏
進行協議会

囲から均等に鶏ガラを焼き上げる。これにより加熱香氣（クッキングフレーバー）を醸し出すことができ、よ

うたい文句は「お母さんスゴイ！」と言わせるだしスープ。国産鶏のガラを独自の製法でこんがり焼き上げ、家庭でそのまま専門店の味が出せるストレートスープに仕上がっている（写真中央の立っているのが商品）。大型焼成器の使用と独自の温度管理により、周

中部飼料

白さが
旨さの秘訣
さわやかチキン



「臭いが少なく」「おいしく」「ヘルシー」な鶏肉を消費者が求めているというコンセプトから、新開発の飼料で育て上げた自信作。ビタミンEが通常の鶏肉に比べて三〜五倍含まれており、やわらかくジュシーだとPRに努めている（写真は試食風景）。（開発営業部・神奈川県横浜市鶴見区大黒町一〇の五〇）

