

21日に亡くなられた。心より哀悼の意を表し、ごめい福をお祈り申し上げます」

「コロナ禍で時代の大きな変化が起きている。経営を盛り立てていくことにつなげていただきたい」

グセンター内の店は持ち帰り前提であり、いまの言葉でいえばもちろんテイクアウト。コロナ禍でウーバーイーツなどの



④「研究会での学びや気づきを経営に生かしてほしい」と中野会長 ⑤セミナーではインボイス制度について詳しく解説された

や穀物価格をはじめ、物価の高騰が食肉業界にも大きく影響している。こうした中、全肉連は引き続き各県肉連と連携し、業界のさらなる発展に向け、積極的に取り組んでいく」とあいさつ。

また、肥後会長は「ウクライナ情勢の影響による飼料高で牛肉、豚肉が高騰しており、価格への転嫁が進むと消費者離れが起きているのではないかと懸念している。しかしながらわれわれは消費者に商品安心して購入いただけるように取り組んで

賞、2品が銀賞を受賞し、1アイテムごとに味や外見、食味、におい、スパイスなど

大阪産名品を中心に

タケダハム歳暮ギフト

「大阪」で生まれ育った会社として、自信をもってお薦めするギフトセット。また、竹田屋シリーズなど他の商品も、味や品質にこだわってつくり上げた、贈答品に最適な

【純良（無塩せき）】同社で永年の実績がある無塩漬のセット。「健康・安全・安心」であるとともに、肉本来のうまみと食感を楽しめる。

【限定ギフト 黒豚ロースハム】竹田清社長が自ら検証し仕上げる1千本限定のギフト。吟味して選抜いた「かごしま黒豚さつま」を原料に使用し、「本場のハムのおいしさを味わってほしい」との思いで、心を込めてつくり上げた。リピーターが多い、同社自信の高品質ギフト。

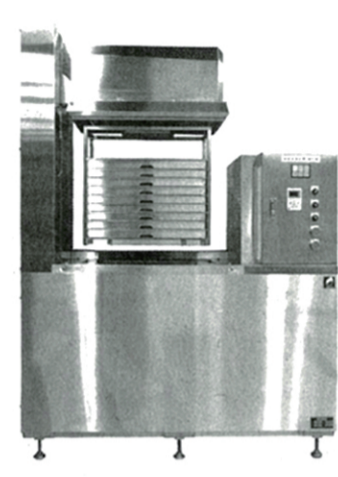
主力の「美味大阪」シリーズ

5人の竹
2年半の竹

企業最前線

ゼロカラ

2017年に設立し、約5年で急成長を遂げている株式会社（横浜市港北区、荻野龍哉社長）は、食品などにかかわる技術の開発、設計、製造、販売、設置、メンテナンスのすべてを一貫して行うベンチャー企業。



ノンアルコールブラインを液使用した主力製品の「ZERO-03」

「世界中の笑顔のそばに」を理念とし、各業界にある問題解決に取り組んでいる。

同社の主力商品には、世界最速凍結機「ZERO-03」や「ZERO-A1」（連続投入型凍結機、ベルトコンベヤー）

自社独自の価値追求 ブランド牛開発も着手

製品の納品先として、いま食肉や魚類の加工業者の需要が非常に伸びているという。

凍結機「ZERO-03」「ZERO-A1」は液冷式となっており、急速冷凍した食料は解凍時の離水現象が抑えられ、素材本来の姿のままでの提供が可能だ。

ノンアルコールブライン液を使用することで、制限をしなければマイナス60度Cまで液体温度を下げることで、このことでプライン温度が上がりづらくなり、連続凍結や凍結スピードを上げることも可能になる。

この技術は食肉業界へも貢献しており、品質面でいうと、解凍時の肉の品質が格段に良くなる。さらに生産量、稼働電気代、人件費なども大幅に削減できるため、食肉解体場

らも問い合わせを受けている状況で、今後も意欲的に海外での販売、ブランドの認知向上に取り組む姿勢だ。

荻野社長は「海外の総代理店とのネットワークを通じて、冷凍機が導入されている冷凍食品工場をつなげることも、冷凍食品の品質向上に貢献できる」と語った。



【竹田】2年半ぶりの

「美味大阪」シリーズは、大阪府産豚肉を使用した「大阪産」ロゴマーク付き商品。

「人に教える」

「時代、社