

事務連絡  
令和2年9月7日

日本食鳥協会 会員各位

一般社団法人 日本食鳥協会  
会長 佐藤実

創立60周年記念式典の出席者制限による開催について（ご連絡）

謹啓

時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

本協会は昭和35年に設立され、本年をもちまして創立60周年を迎えることになりました。ひとえに会員各位の協会運営へのご理解とご協力の賜と厚く御礼申し上げます。

さて、創立60周年を迎えることを記念し、本協会のさらなる発展を期して、下記の日程で記念式典を開催することとしましたが、新型コロナウイルス感染症の影響から、出席者を最低限の人員に制限し、ならびに祝賀会を中止として開催することと致しました。

会員各位には、上記の状況からご出席頂けません。別途、創立60周年記念品をお届けさせていただきますのでご理解とご協力を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

謹白

記

- 1 開催日 令和2年10月29日（木）14：00～16：00
- 2 場所 浜松町東京會館38階 「フォンテーヌルーム」  
東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル

以上

# 一般社団法人 日本食鳥協会

## 創立60周年記念式典



令和2年10月29日

東京都港区浜松町 東京會舘

一般社団法人 日本食鳥協会

# 一般社団法人 日本食鳥協会 創立60周年記念式典 次第

○ 日時 令和2年10月29日 14:00～16:00

○ 場所 浜松町東京會館38階 フォンテーヌルーム

- 1 開会の辞
- 2 物故者追悼
- 3 主催者式辞
- 4 創立51周年～60周年の歩み
- 5 感謝状、特別賞授与
- 6 受章者謝辞
- 7 来賓祝辞
  - (1) 農林水産省
  - (2) 独立行政法人 農畜産業振興機構
  - (3) 全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会
- 8 創立60周年記念・記念品の紹介
- 9 閉会の辞

# 創立60周年を迎えて

---

一般社団法人 日本食鳥協会  
会長 佐藤 実



一般社団法人日本食鳥協会は、おかげさまで本年創立60周年を迎えることができました。これもひとえに農林水産省、厚生労働省及び農畜産業振興機構をはじめとする関係諸団体ならびに会員各位のご指導、ご協力の賜と心より御礼申し上げます。

食鳥産業のこの10年を振り返ってみると、大きな転換点がいくつかあったように思います。2011年（平成23年）1月からの全国的かつ大規模な高病原性鳥インフルエンザの発生、さらに3月には東日本大震災という未曾有の大災害があり、鶏肉の流通や需給上、深刻な問題に直面するという暗い幕開けでスタートしました。

しかし鶏肉消費は近年、健康志向の高まりなどから安定的な増加を続け、2012年（平成24年）には豚肉を抜いて食肉中のトップとなりました。その後、サラダチキンが大ブームを迎え、これを契機に鶏肉、とりわけむね肉の需要が喚起され食鳥産業も好況期を迎えることができました。従来低需要部位とされてきたむね肉ですが、世界的にはもも肉よりも需要が強く日本でもまだまだ需要は伸ばせるとの信念で商品開発や消費拡大に向けた関係者の弛まぬ努力が実を結んだものと考えております。

当協会としても鶏肉の消費拡大に向け、2014年（平成26年）に10月29日を「国産とり肉の日」に記念日制定し、併せて新しいシンボルマークを作成・商標登録の上、「国産チキン あんしんも、おいしさも。」をスローガンに会員等関係者と一丸となって消費拡大への取り組みを加速化してまいりました。

鶏肉の消費量は食肉中で第一位の地位を現在まで守り続けておりますが、食肉消費量は近年、全般的に伸びが鈍化する傾向にあります。成熟しつつある鶏肉消費をさらに伸ばしていくため、今後とも消費拡大に向けた活動の継続とともに、現在の新型コロナウイルス流行下における「巣ごもり需要」を見てもわかるように刻々と変化するライフスタイルに対応した商品の開発、提供方法等について一層の工夫・努力が必要と考えております。今後はこれらの課題についても、会員等関係者とともに取り組んでまいりたいと思っております。

また、この10年は国際化が急速に進展したことも特徴であります。人の面では訪日外国人観光客はこの10年（2009～2019）で4.7倍に急増し、2013年（平成25年）に初めて年間1000万人を達成し、さらに2018年（平成30年）には3000万人を突破し3119万人となりました。食鳥産業でも外国人技能実習生が食鳥処理の重要な担い手となってきております。当協会は食鳥処理加工業に係る外国人技能実習生の技能評価試験実施機関として技能実習生の資質向上に向けた活動を通じ、食鳥産業を支える人的資源の確保に努めているところであります。

さらに、貿易の面でもTPP交渉等を踏まえ、日本は世界で最も開かれた市場の1つとなると同時に、従来輸入偏重であった農産物貿易に関しては世界の市場に打って出るという政策的に大きな転換期を迎えることとなりました。

2015年（平成27年）から農産物の輸出拡大に向けた官民一体となった取組が進展する中、日本産鶏肉にも輸出というかつてない課題が与えられ当協会としても積極的に対応していくこととなりました。鶏肉はその国際競争力を考えれば輸出は夢物語のように考えられる関係者がまだ多いと思っておりますが、これまでの輸出促進活動を通じ、世界には日本の農産物・食品の品質と安全性信頼性を非常に高く評価する市場・者が多いことを実感しております。日本産鶏肉は香港を中心とした海外市場ではすでに、品質に優れた地鶏だけでなくブロイラーについてもしっかりと地歩を築いております。鶏肉（正肉類）の輸出量は年間数百トンの水準ではありますが、2019年（令和元年）には前年の2倍以上に増加し、さらに2020年も着実に伸び続け、千トンを超えることが確実な情勢にあります。将来、鶏肉の需給上、輸出は無視できない要素となる、それだけ重要な位置づけとなる可能性を秘めていると考えております。

日本の消費者へ「あんしんで、おいしい」鶏肉を供給する上でも、また輸出を促進していく上でもより一層の安全性の確保が求められますが、2018年（平成30年）6月の食品衛生法の改正に伴い、国際水準の衛生管理の導入に向け、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められることとなりました。

大規模食鳥処理場を運営する当協会会員は従来から積極的にHACCPの導入に取り組み、法改正への対応は順調に進んでおりますが、一方で数的には圧倒的に多い認定小規模食鳥処理場については対応の遅れが目立ちます。食鳥産業全体における食鳥処理の衛生管理の向上のため、当協会としては認定小規模処理場における衛生管理対応の一助となるよう2019年（平成31年）3月に「認定小規模食鳥処理場のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」を作成し、説明会の開催等を通じてその普及・周知を図ってまいりました。

創立60周年は「還暦」という節目でもあります。一般社団法人日本食鳥協会は創立当初の初心に戻り、国の内外を問わず消費者に愛され信頼される日本産鶏肉をお届けすることを使命に、「世界にはばたく」食鳥産業を目指し、会員各位とともに新たなスタートを切りたいと思います。

## 祝 辞

---

農林水産省  
生産局長 水田 正和



一般社団法人日本食鳥協会が創立 60 周年という大きな節目を迎えられ、記念誌が発行されるに当たりまして、一言お祝いの言葉を申し上げます。

まず、この場をお借りしまして、貴協会が設立 60 周年を迎えられましたことに心からお祝い申し上げますとともに、鶏肉の安定供給のために尽力されてこられた貴協会及び会員の皆様方の長年の御努力に対し、深く敬意を表する次第です。

貴協会は、昭和 35 年、我が国へのブロイラーの導入とほぼ時を同じくして、食鳥の生産、集荷から販売に至る皆様が結集され、設立されました。現在では、会員数 156 社、賛助会員数 29 社に及ぶ一大組織となりました。

貴協会の設立以降、食鳥産業は、生産農場の実質直営化や食鳥処理の機械化、流通の合理化を進め、生産・処理加工・流通を一貫して行うインテグレーションを推進することで、徹底したコスト削減と品質向上を図り、驚異的な発展を遂げられました。

輸入鶏肉との競争においても、インテグレーションの強みを活かして、新鮮な冷蔵鶏肉を流通させるコールドチェーンを確立することで、冷凍流通の輸入鶏肉と品質での差別化を実現され、今日の国産鶏肉の地位を築かれました。

また、日本国内では不需要部位とされるむね肉について、消費者の健康志向の高まりを背景に、サラダチキンを始めとした新商品開発を積極的に行うことで需要を喚起するなど、皆様方の御尽力と創意工夫により、鶏肉消費量は増加の一

途をたどり、我が国食肉供給量で第1位、約4割を占め、国民に安価で良質なたんぱく質を供給する我が国農業の基幹的部門となっております。

現在、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、国産鶏肉については、「巣ごもり需要」により売れ行きは好調な一方で、輸入鶏肉については、外食産業の不振により在庫が高水準で推移しており、消費構造に変化が生じています。

一方で、同感染症の拡大による食品の消費・流通構造の変化は国内に止まらず、「巣ごもり需要」により香港向け鶏肉の輸出量が増加するなど、海外において新たな需要が生まれております。

農林水産省としましては、本年3月に閣議決定された「食料・農業・農村基本計画」において、政府として農林水産物の輸出を強力に推進し、2030年までに輸出額を5兆円とする目標を設定しており、今後は、鶏肉輸出への取組を一層強化していくことが重要だと考えております。

貴協会では、海外における国産鶏肉のプロモーション活動等に取り組んでいただいているところですが、新たな消費地を獲得するべく、輸出促進へのさらなる積極的な取組を期待しております。

最後になりますが、60年にわたる貴協会の活動に改めて敬意を表し、貴協会の益々の御発展と会員の皆様方の御健勝を祈念いたしまして私のお祝いの言葉といたします。



## 祝 辞

---



独立行政法人 農畜産業振興機構  
理事長 佐藤 一雄

一般社団法人日本食鳥協会が創立60周年を迎えましたこと、心からお祝いを申し上げます。また、貴協会の発展に貢献し、本日、表彰の栄に浴された功労者並びに役職員の皆様方、誠におめでとうございます。

貴協会は、昭和35年の創立以来、半世紀以上の長きにわたり、歴代役員や皆様のリーダーシップの下、全国の会員の皆様方と共に、生産・流通の改善や消費の拡大等に取り組み、食鳥産業の発展や国民食生活の改善向上に多大な貢献をされてきました。長年にわたる皆様方のご尽力とご功績に深い敬意と感謝を表す次第でございます。

さて、日本人の食生活は欧米化が進み、食肉を多く消費するようになってきています。貴協会が設立された昭和35年における国民1人・1年当たりの食肉（牛肉・豚肉・鶏肉）消費量はわずか3kgでしたが、令和元年度にはその10倍を超える33.5kgとなりました。

その中でも、近年、特に増加しているのが鶏肉です。鶏肉は牛肉や豚肉と比べてヘルシーなイメージもあり、消費者の低価格・健康志向により人気が高まっています。平成24年には、長年1位であった豚肉を抜き、鶏肉はそれ以降、日本で最も消費量の多い食肉となっています。

なお、鶏肉は消費者の国産志向が強いことに加え、牛肉や豚肉に比べ国産の供給力（自給率）が高いことから、家計消費（食肉店や量販店などで販売される精肉の消費量）の大半を国産が占めています。

消費者の低価格・健康志向は続くとみられることから、今後も鶏肉消費は好調に推移するものと予想されますが、今年に入り新型コロナウイルスの世界的な感染拡大に伴う経済の悪化や低迷等により、食肉産業をめぐる情勢も大きく変化してきております。

外出自粛による「巣ごもり需要」により、家計消費は増加しているものの、依然として畜産・食肉を取り巻く情勢は不透明な状況であります。

当機構としましても、貴協会の長年にわたる食鳥産業発展に向けたご尽力に対し改めて感謝申し上げますとともに、国産食肉の更なる需要創出に向けた取り組みなどを引き続き応援して参りたいと考えております。

結びに、貴協会並びに会員及びその組合員の皆様の益々のご発展、本日もご参集の皆様方の一層のご健勝とご多幸を心よりご祈念申し上げまして、お祝いの言葉といたします。

## 祝 辞

---

全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会（全鳥連）  
会 長 新井 眞一



一般社団法人日本食鳥協会創立 60 周年まことにおめでとうございます。心からお祝い申し上げます。

日本食鳥協会が創立された昭和 35 年は、食鳥業界を車に例えて「車の両輪」として共に歴史を歩んできた鳥環連、現在の全鳥連が創立された年でもあります。

60 年前の昭和 35 年に日本食鳥協会と全鳥連の 2 つの組織が結成されたことは、食鳥の流通がそれまでの地域別市場の殻を破って全国的な規模へと市場が拡大し始めたことを反映するもので、業界の歴史の大きな転換点となった年であったと思います。

現在の全鳥連、当時の鳥環連は、昭和 32 年に施行された「環衛法」（環境衛生営業の適正化に関する法律、現在の生衛法）に基づいて、昭和 35 年 11 月に厚生省から認可されスタートしました。

その母体となった「全国食鳥組合連合会」は、昭和 32 年 4 月に東京、横浜、名古屋、京都、大阪、神戸、福岡の 7 大都市の食鳥鶏卵商業協同組合が中心になり設立されました。しかし、この団体は、同年に環衛法が施行されたことに伴い、先ほど触れたように厚生省認可で鳥環連が創立されたことで発展的に解消しました。一方で鳥環連設立の動きと並行して、厚生行政と共に“車の両輪、であるとの観点から、同じ昭和 35 年に農林水産省（当時は農林省）の認可団体として日本食鳥協会が、7 大都市の食鳥専門業者約 400 人が加入する団体として創立されたと聞いています。

そして日本食鳥協会は高度経済成長の波にも乗り、着実に組織拡大を図り、昭和 50 年 11 月に、それまで任意団体として結成されていた「日本ブロイラー流通

協議会」、「全国ブロイラー工場会」を吸収合併し、文字通り食鳥業界の各分野、機能を包含する団体へと生まれ変わりました。その後の食鳥協会のめざましい活動は周知の通りで、今や鶏肉の国内での消費量は畜肉のなかで最多の水準となっており、今後も鶏肉の経済性や機能性など多くの優位性により、さらに伸長が見込まれます。

同じく 60 周年の節目を迎えた全鳥連としても、協会の 60 周年記念式典の挙行は嬉しく、今後も共に連携して業界の発展に貢献できればと思っております。

60 周年の今年は新型コロナウイルス感染症という非常事態が起きる年に重なったわけですが、これまでの歴史の中でも、オイルショックや鳥インフルエンザ発生等々、厳しい事態を乗り越えてきた我々の業界です。新たな常態への対応が求められますが、これまでも業界が一致団結して克服してきたように、日本食鳥協会がリーダーとなり業界のさらなる発展に寄与されると信じております。

今後の日本食鳥協会のさらなる組織拡充と業界の発展を祈念してお祝いの言葉といたします。本日はまことにありがとうございます。

# 創立51周年～60周年の歩み

○平成22年度（2010年）から令和元年度（2019年）までの10年間

## 1 高病原性鳥インフルエンザの発生と関連対策

平成23年 1月 宮崎県の肉用種鶏農場で高病原性鳥インフルエンザが発生。その後も鹿児島県、愛知県、大分県、和歌山県などで相次ぐ

- ・発生農場を中心に半径10km以内とされていた移動制限区域を3km以内にするなど農林水産省に要請

## 2 東日本大震災の発生と関連対策

平成23年 3月 宮城県牡鹿半島の島南東沖130kmを震源とする東日本大震災が発生

- ・緊急通行標章交付や燃料確保、配合飼料供給ルートの確保などについて、農林水産省に要請
- ・夏季の電気使用制限に関する制限緩和について経済産業省に要請

## 3 TPP交渉への参加決定と関連対策

平成25年 3月 政府がTPP（環太平洋パートナーシップ協定）交渉への参加を決定

- ・鶏肉について農林水産物需要5品目（米、麦、牛肉・豚肉、乳製品、甘味資源等）と同等の扱いとし、関税率（現行：骨つきもの8.5%、その他のもの11.9%）の確保を農林水産省などに要請

## 4 消費拡大への取り組み推進

平成26年10月 10月29日を「国産とり肉の日」に制定。国産鶏肉市場活性化対策事業として「国産チキン あんしんも、おいしさも。」をキャッチフレーズに協会シンボルマークを作成

## 5 国産鶏肉の輸出促進

平成27年 1月 鶏肉の輸出の可能性を検証することを目的に、日本畜産物輸出促進協議会の下に鶏肉輸出準備分科会を設立

- ・日本畜産物輸出促進協議会鶏肉部会へと改組し、鶏肉統一ロゴマークの商標登録と普及、海外でのプロモーション活動等を実施

6 平成29年12月

ぐるなびの「今年の一皿」が「鶏むね肉」。  
健康志向を受け、鶏むね肉の高たんぱく・低脂肪やイミダゾールジペプチドなどの認知が広がった。  
・サラダチキンブームも追い風になり、この年の鶏むね肉相場は300円/年を超えた

7 食品衛生法の一部改正への対応

平成30年 6月 すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める食品衛生法等の一部を改正する法律が公布

- ・「認定小規模食鳥処理場のためのHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」作成（平成31年3月）

(参考)

○我が国の食鳥産業の変化

区分	昭和35年度～平成8年度		平成30年度	比較
出荷羽数	昭和35年度	2万羽	7億1千万羽	3万5,500倍
1羽当たり重量	昭和35年度	1.1kg	2.9kg	2.6倍
生体出荷重量	昭和35年度	2.2万トン	209万トン	95倍
飼養農家数	昭和40年度	2万戸	2,260戸	9分の1
1戸当たりの飼養羽数	昭和40年度	892羽	6万1千羽	68倍
30万羽以上飼養	昭和50年度	95戸	610戸	6.2倍
30万羽以上出荷構成比	昭和50年度	13%	65.5%	5倍
産出額	昭和35年度	148億円	3,608億円	24倍
鶏肉輸入量	昭和60年度	12万トン	57万トン	4.8倍
鶏肉調製品	平成8年度	7万トン	51万トン	7.3倍

(特記事項)

- 1 国産食鳥の最大出荷羽数 ; 昭和62年度・・7億4500万羽
- 2 鶏肉輸入数量の最大量 : 平成12年度・・57万トン
- 3 鶏肉調製品輸入数量の最大量 : 平成18年度・・35万トン

# 「感謝状」受章者のご紹介 (50音順)

## ○有限会社岩戸屋 「水たき」

住所：福岡県福岡市中央区大名 1-12-38 岩戸屋ビル 5 F TEL：092-741-2022

100年以上の歴史ある水たきの味を、今日まで一。

『岩戸屋』では、一貫して“水たき”をメニューの中心として、大正5年からその味を守り続けておられます。

毎朝早朝から丁寧にアクを取って作り上げたスープは驚くほど透明。炊き過ぎないように時間を見極める技が光ります。



## ○国技館サービス株式会社 「国技館焼き鳥」

住所：東京都墨田区横網 1 丁目 3 番 28 号（国技館内） TEL：03-3625-2111

国技館サービス株式会社は、国技館内の飲食物や土産の販売を担当している会社である。

両国国技館の名物に「国技館焼き鳥」がある。その製造は国技館の地下にある焼き鳥工場で行われている。

国技館焼き鳥は、当初 1 月・5 月・9 月の本場所開催期間中のみ来場者向けに販売していたが、現在は JR の東京・上野・新宿・大宮の各駅構内の駅弁屋や、ザ・ガーデン自由が丘の一部店舗等で通年購入することができる。





## ○有限会社水たき元祖水月 「博多水たき」

住所：福岡市中央区平尾3丁目16-14 TEL：092-531-0031

「水月」の歩み、それは「博多水たき」の発祥と軌跡。

明治38年（1905）、初代料理長・林田平三郎により「博多水たき」の味を編み出した。あれから110余年。水月の味は今も尚、あのころの味を守り続け変わらぬ味をお客様に提供しておられます。

「水月」の水たきは博多に産声をあげ、今でも博多を代表する、博多の味。

「水月」はその名に恥じることなくこれからも初代の味を守り続けていく。それは初代の味こそ日本一の味、「水月」の味、という自信の一点の曇りもないことの証であります。



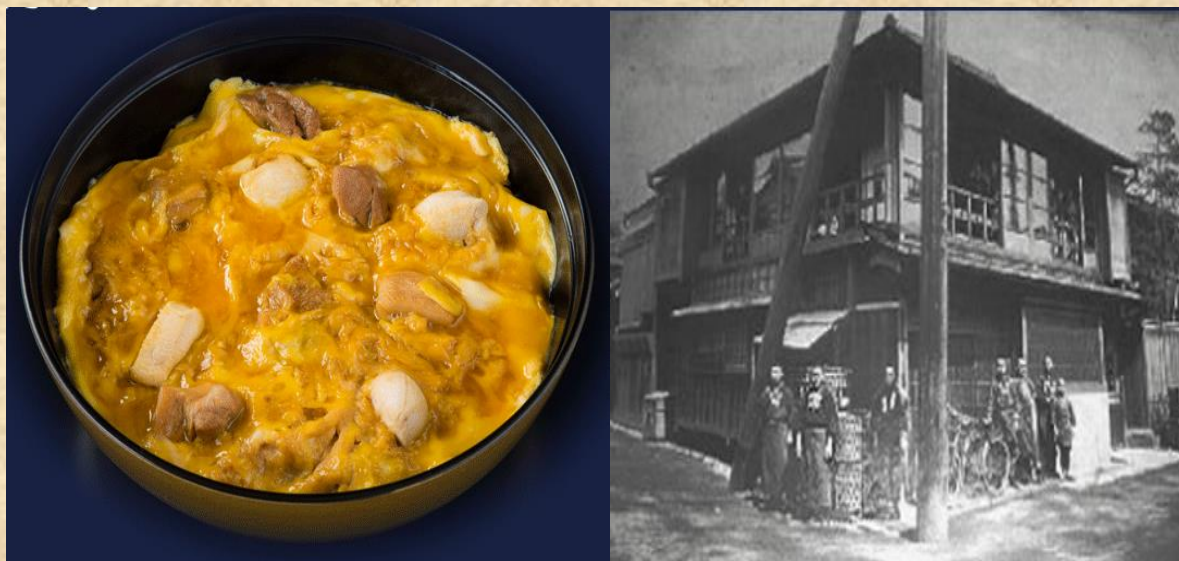
## ○株式会社玉ひで 「鳥料理」

住所：東京都中央区日本橋人形町 1-17-10 TEL：03-3668-7651

宝暦 10 年（1760 年）御鷹匠（おたかじょう）として幕府に仕えていた山田鐵右衛門（てつえもん）と妻のたまが興した軍鶏料理専門店が玉ひでの始まり。

【軍鶏鍋】 日本の「すきやき」の原型である軍鶏鍋（しゃもなべ）は 7 代目が東京都と共同で開発した「東京軍鶏」を使用。

【親子丼】 軍鶏鍋の残りの割下に卵をとじる召し上がり方にヒントを得て、明治 24 年頃五代目妻女が創案したのが親子丼。



## ○株式会社鳥せゑ 「鶏料理」

住所：京都府京都市伏見区東大手町 779 番地油長ビル 3 F TEL：075-612-0505

京都・四条木屋町で初代梶原勇が焼鳥屋「鳥せゑ」として1966年10月22日に時代祭の日に創業されました。

「鳥せゑ」は、焼鳥を中心として京料理の技をベースに大型店舗鶏料理「鳥せい」も出店しておられます。焼鳥屋「鳥せゑ」、鶏料理「鳥せい」は鶏肉と日本酒にこだわりながら、お客様のやすらぎの時間と空間を提供しておられます。



## ○有限会社鳥彌三 「料亭」

住所：京都府京都市下京区西石垣通四条下ル齊藤町 136 TEL：075-351-0555

京の情緒を残す高瀬川界隈に、時は天明8年（1788年）、彌助（初代）により創業され、二代目の彌三郎が鳥料理を手掛けて以来、味と屋号を守っておられます。

秘伝の白いスープが特徴の名物「水炊き」は、坂本龍馬をはじめ数々の名士も味わってきた逸品。ミシュラン一つ星の実力派でありながら、店の建物自体も登録有形文化財に指定されておられます。



## ○有限会社とり要 「名古屋コーチン会席」

住所：愛知県名古屋市中区丸の内3-7-39 TEL：052-971-1697

昭和十一年創業。名古屋の丸の内三丁目、昔は京町通りと呼ばれた街角に古い佇まいと共に名古屋名物『名古屋コーチン』にこだわりを持った料理でおもてなししておられます。

この地区特産の「名古屋種」と呼ばれる地鶏と中国に生息した「ハーブコーチン」を交配し、より一層旨みのある食肉・卵兼用種として生まれたのが「名古屋コーチン」です。

食べて頂いた時の肉と皮の歯ごたえ、特に焼いたときの食感が多く出回っているブロイラーのそれとは大きく異なり、これが鶏かと思えるほどです。



## ○株式会社花善



## 「鶏めし弁当」

住所：秋田県大館市御成町1丁目10番2号 TEL：0186-43-0870

- ・明治32年（1899）11月15日 奥羽本線・大館駅の開業に伴い、同日創業。
- ・昭和22年（1947）鶏めし弁当販売開始
- ・平成27年（2015）駅弁味の陣『駅弁大將軍』（総合評価1位）受賞
- ・平成28年（2016）駅弁業界初のモンドセレクション受賞
- ・平成29年（2017）新社屋竣工
- ・平成30年（2018）フランス現地法人 SAS ParisHanazen 設立
- ・令和元年（2019）パリに常設路面店 1899ToriMeshi を開店

### 【経営理念】

- 変わらぬ味を守り続けること
- 駅弁屋としての責務を全うすること
- 一人一食を忘れざること

日本独自の文化である駅弁（EKIBEN）をグローバルスタンダードにするべく、EUの鉄道網の拠点となるパリに進出し、駅出店を現在模索しております。



## ○有限会社ぼたん 「鳥すきやき」

住所：東京都千代田区神田須田町 1-15      TEL：03-3251-0577

明治30年創業の、未だにガスを使わず『備長炭』と『鉄鍋』を使用した「鳥すきやきの専門店」として営業。

神田の一角にあり、戦災をまぬがれた昭和初期の建物。まつやなどともども奇跡的に戦災から焼け残り、連雀町といわれたこの地域に昔ながらの情緒を漂わせています。

入母屋造りで一部改修されていますが、建設当時の界隈の雰囲気をよく伝えており、東京都選定の歴史的建造物でもあります。



## 「特別賞」受章者のご紹介

### ○株式会社 Mizkan

#### 株式会社 Mizkan Holdings

会社名	株式会社 Mizkan Holdings (英語表記：Mizkan Holdings Co., Ltd.)
代表者	ミツカングループ代表兼グループ CEO 株式会社 Mizkan Holdings 代表取締役会長 中埜 和英
創業	1804 年 (文化元年)
本社所在地	〒475-8585 愛知県半田市中村町 2-6
資本金	1,000 万円
事業内容	ミツカングループ全体の経営統括、戦略策定、研究開発

#### ミツカングループ

社員数	約 3,800 名	
業績 (2020 年 2 月期 /2019 年度) ※売上高は純額にて表示	売上高 2,407 億円	
事業所	国内	本社、東京ヘッドオフィス、8 支店、3 サテライト、6 営業所、3 事務所、8 工場
	海外	6 拠点、18 工場

※データは株式会社 Mizkan 様HPより引用させて頂きました。



## 創立60周年記念・記念品の紹介

### ○受章者への記念品

#### ■飾り皿「竹雀 十三寸」



## ○受章者・来賓者・協会会員への記念品

### ■丸鶏レシピ「本」

「丸鶏レシピ」誠文堂新光社刊  
(誠文堂新光社) ©Akiko Arai



丸ごとゆでてシンプルに頂く。  
ゆで汁で絶品スープ。部位ごとに分けてサラダや麺、副菜に。  
おもてなしにぴったりのローストチキンetc. 下処理からさばき方まで詳しく解説。

### ■丸鶏レシピ「DVD」

(一般社団法人日本食鳥協会)



- 国産チキンの魅力  
料理研究家コウ静子に聞く
- 国産チキンでクッキング
  - ・ゆで丸鶏（さばき方）
  - ・サムゲタン
  - ・レモンパスタ
  - ・スクランブルエッグ

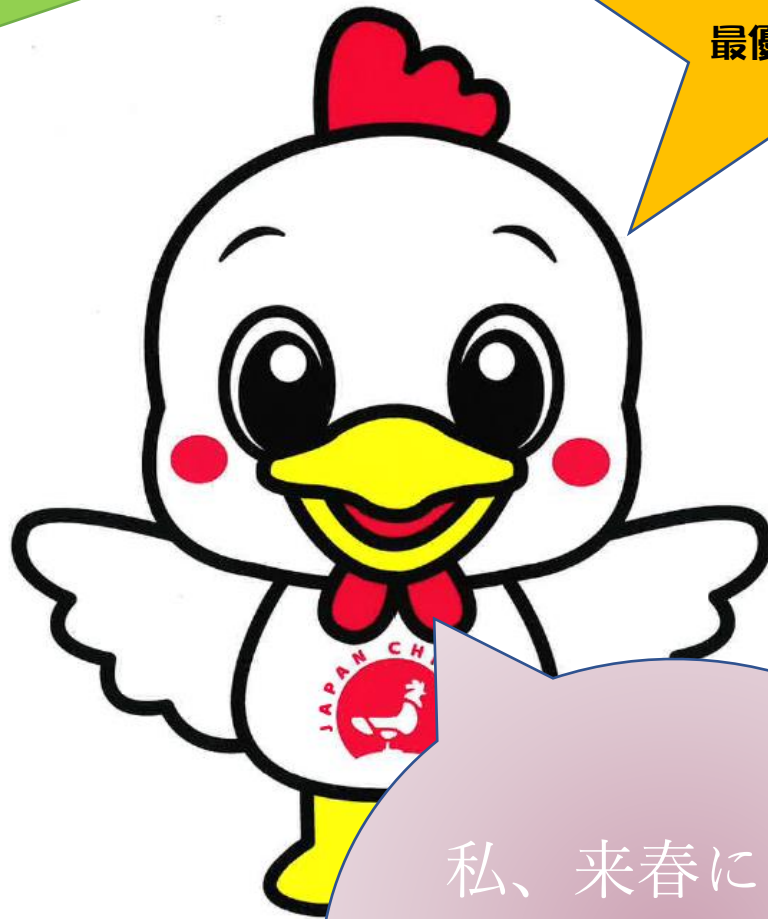
### ■著者：コウ静子（コウシズコ）



料理研究家。  
国際中医薬膳師。  
母は韓国料理研究家の李映林。  
弟は同じく料理研究家のコウケンテツ。韓国薬膳要素を取り入れた身体に優しい料理に定評がある。  
料理教室の講師やテレビ、雑誌などのメディアで活動する。

協会二代目マスコットキャラクター  
ただいま商標登録出願中

最優秀賞



私、来春には  
デビュー  
します。

# 出席者

## 【受章者(五十音)】

### ○感謝状

有限会社岩戸屋  
国技館サービス株式会社  
有限会社水たき元祖水月(欠席)  
株式会社玉ひで  
株式会社鳥せゑ  
有限会社鳥彌三  
有限会社とり要  
株式会社花善  
有限会社ぼたん(欠席)

### ○特別賞

株式会社Mizkan

## 【来賓】

農林水産省生産局畜産部 部長 渡邊毅  
〃 食肉鶏卵課 課長 高山成年  
〃 課長補佐 鈴木雅人  
独立行政法人農畜産業振興機構 副理事長 庄司卓也  
〃 畜産振興部 畜産流通課 課長 林義隆  
全国食鳥肉販売業生活衛生同業組合連合会会長 新井眞一

## 【日本食鳥協会】

会長 佐藤実  
副会長 鈴木章夫 副会長 宇都浩司 副会長 佐伯裕志  
専務理事 鈴木稔  
理事 井元克典 理事 十文字保雄 理事 辻貴博 理事 高橋龍彦  
理事 阿部繁之 理事 上野実 理事 藤井伸一 理事 富樫幸男  
理事 桑畑貴 理事 森泰三  
監事 齊藤武彦 監事 山本才司

## 【国産鶏肉市場活性化委員会】

副委員長 小山雅也 副委員長 森山洋行

## 【事務局】

参与 小林政通 参与 高根豊 山口美和 伊藤恵子 樽林三恵子



一般社団法人  
日本食鳥協会

〒101-0032

東京都千代田区岩本町2-9-7 RECビル7F

TEL 03-5833-1029

FAX 03-5833-1033

URL <https://www.j-chicken.jp>

E-mail [jca-2@gol.com](mailto:jca-2@gol.com)

本書に記載された記事の著作権は、一般社団法人 日本食鳥協会に帰属します。  
これらを無断で使用し、展示・販売・レンタル・講習会等を行うことを禁じます。

# 日本食鳥協会 創立60



TOKYO KAIKAN

信栄寺 別

般人 食 会 創 60周年 式典

