

スプラッシュ!! 食肉業界レポート

# SPLASH!!

Report on meat industry

## 川島食品がハンガリー産チキン販売、 東西産業貿易が輸入

マスターグッド社（ハンガリー）

川島食品(株)（川島政則社長）は9月19日、東京・港区のハンガリー大使館でハンガリー産チキンの提案会（後援：東西産業貿易(株)、Master Good、Sudy&Co.,Ltd）を開催した。ハンガリー産チキンは、同国の大手鶏肉販売企業であるMaster Good（マスターグッド社、ラースロー・バラニー社長）が生産し、東西産業貿易（横章介社長）が日本へ輸入。その上で川島食品(株)が販売する。

提案会では、ハンガリー大使館のパラノビチ・ノルバート特命全権大使があいさつしたあと、川島食品(株)の川島政則社長が「今回初めての取り

組みではあるが、100年近い家禽の業績を持っているマスターグッド社のプロイラーチキンを『ハーブひまわりチキン』として、また、同社の放牧赤鶏を『マ

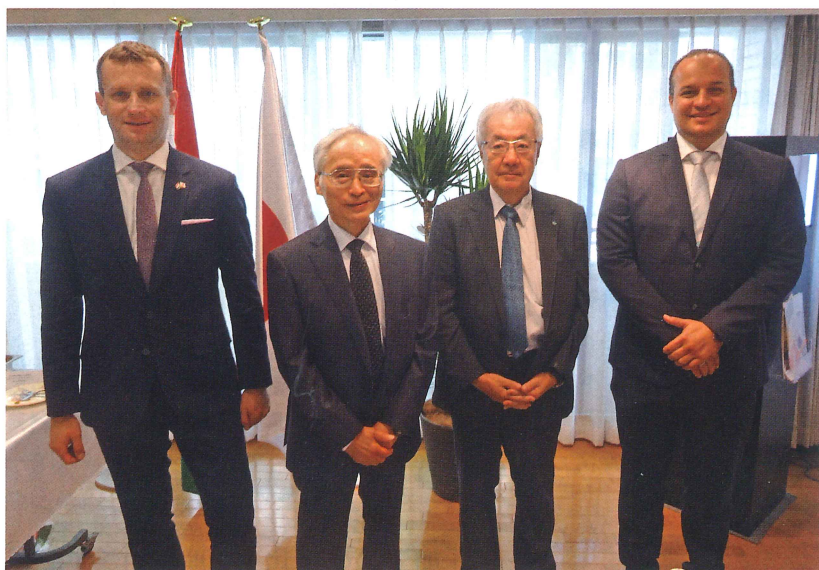
スタールージュ』として販売していく。ブラジル産や米国産に近い価格で販売したい」と話した。

マスターグッド社のラースロー・バラニー社長は「弊社は110年以上に渡り養鶏業を展開、飼料管理から加工まで全て一体化体制で行う。飼料生産工場では年間40万tを生産が可能で、遺伝子組み換えでない飼料を生産している。また、孵卵場から届くすべての卵は、弊社所有の種鶏場からで、年間7,200万個の卵を孵化させている。新設の種鶏場、飼育場については飼育員が飼育中に外に出る必要がなく、鳥インフルエンザなどの病気を予防できる。加工工場は、簡単に調理できる味付けチキンや揚げるだけの冷凍チキンなども製造している」と語った。

マスターグッド社は、中東欧最大である年間7千万羽の処理能力を持ち、垂直一貫生産体制で鶏肉や鶏肉加工品を生産。IFSやBRCといった食品安全マネジメントシステムも取得済だという。日本市場へ投入する2商品（ハーブひまわりチキン、マスタールージュ）については、動物質性飼料不使用な上、丁寧な残毛チェックやX線検査による残骨チェックで異物対策も徹底。加工段階では、ドリップロスを少なくするためエアークラッチャーによる冷やしこみが行われている。



ハーブひまわりチキンのロゴ



左からパラノビチ・ノルバート大使、川島食品の川島政則社長、東西産業貿易の横章介社長、マスターグッド社のラースロー・バラニー社長