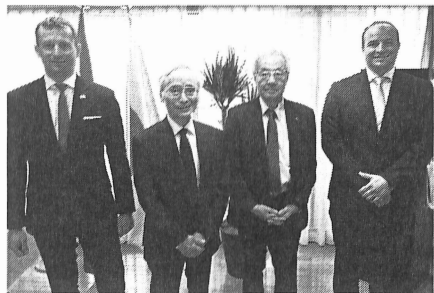


川島食品が新たにハンガリー産チキン販売、東西産業貿易が輸入



川島食品(株)(川島政則社長、写真左から2人目)は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、Sudgy&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、写真右)が生産し、東西産業貿易(株)(榎章介社長、写真右から2人目)が日本へ輸入。その上で川島食品(株)が販売する形となる。提案会では冒頭、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(写真左)が「今日はハンガリー産のブロイラーチキンと希少な地鶏を紹介する。チキンを生産するマスターグッド社は、ハンガリー最大の鶏肉販売会社であり、今回の発表は川島食品(株)と東西産業貿易(株)の尽力により行われるもの。ハンガリー産チキンの品質や環境へのこだわりなどを知っていただければと思う」と述べ、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もっているマスターグッド社のブロイラーチキンを『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』として販売することとなった。現在の輸入ブロイラーチキンは、ブラジル、米国などが主流であるが、環境に優しくこだわりももって生産しているハンガリー産ブロイラーチキンを、ブラジル産や米国産に近い価格で販売できればと考えている」と話した。

マスターグッド社からは、ラースロー・バラニー社長が来日。バラニー社長は「弊社は110年以上にわたり養鶏業を展開しており、飼料管理から加工まですべて一体化体制で行っている。飼料生産工場では年間40万トの飼料を生産することが可能で、われわれの飼料は遺伝子組み換えでない飼料を生産している。ふ卵場から届くすべての卵は、弊社所有の種鶏場からのものであり、年間7200万個の卵をふ化させている。新設の種鶏場、飼育場はすべて衛生的な環境が保たれている。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することが可能だ。加工工場については、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の加工商品も製造している」と自社の特長を語った。提案会ではそのあと、川島食品がマスターグッド社やハンガリーチキンについてビデオなどを使って説明。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もち、垂直一貫生産体制で鶏肉や鶏肉加工品を生産しているという。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み。日本市場へ投入する2商品については、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、ドリッププロセスを少なくするためエアーチラーによる冷やし込みが行われている。