

伝統ある畜産・食肉・二次製品の専門紙

畜産日報

DAILY MEAT & LIVESTOCK

●発行所 株式会社 **食品産業新聞社**

本社 〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11(サンフィールドビル) TEL:03(6231)6093 FAX:03(5830)1570
大阪支局 〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15(若杉グランドビル別館) TEL:06(6881)6851 FAX:06(6881)6859
ホームページ <https://www.ssnp.co.jp> E-mail: chikusan@ssnp.co.jp

●購読料(前納・税込) 6ヵ月 44,788円・1年 86,962円 (電子版) 6ヵ月 43,544円・1年 84,546円

本社の定期刊行物

- (週2回刊) 食品産業新聞
- (日刊) 大豆油糧日報
- (日刊) 米麦日報
- (日刊) 畜産日報
- (日刊) 酒類飲料日報
- (日刊) 冷食日報
- 味噌醤油年鑑
- (月刊) メニュー・アイディア

2025年(令和7年)

10月28日 火曜日

第16067号

CONTENTS

禁無断転載

- 9月のFR焼肉業態は7.3%減、夏休み明けで集客が一服、曜日まわりも影響—JF 2
- 【乳雄去勢パーツ相場(B2、3)】ヒレ、スネの引合い堅調も、スライス系弱い 2
- なんとつねが創業100周年記念祝賀会、「食を生み出すプロセスに貢献する」 ・ 3
100年の土台を強固にし、大きく飛躍できる101年目踏み出す—南常之社長 ・ 3
- 【25年秋の輸入豚肉特集・サプライヤーの動向】③ プリマハム ・ 4
カナダ産チルドポークが好調、新たにコネストーガ社との取組みを開始 ・ 4
- 関東農政局、東京食肉市場で「牛肉の輸出拡大セミナー」開く ⊕ ・ 5~6
「希少性や特徴のある和牛の良さを、今後も伝えていくべき」と植村理事 ・ 5~6
「日本の食の魅力を世界に届ける」と小川フード&サービス田塚課長 ・ 5~6
- 伊藤ハム25年業務用新商品、リニューアル含め計31品を投入 ・ 6~7
ブランド商品を拡充、おつまみを「肉つまみ」でブランド展開 ・ 6~7
とんかつシリーズでは、サンドイッチに使いやすい角型タイプを発売 ・ 6~7
「FROZEN PRO」シリーズは、香港向け輸出対応商品をラインアップ ・ 6~7
- △ 牛枝肉相場・豚枝肉相場・流通センター豚部分肉相場(27日) ・ 8
- 資料—食肉の消費構成割合の推移 ・ 9
- 資料—25年8月分・主要卸売市場の枝肉取引総重量及び枝肉取引総価額 ・ 10~11



食品産業のトレンドを読む食品の総合紙

いま、食品産業はインターナショナル、ボーダレスの時代。異業種、他の業界がどのような動きにあるのか、また、食品産業のトレンドは何か。食肉業界にとっても、食品産業全体の動きを先取りし、新たな動きに対応していくことが求められています。そのニーズに応えるのが「食品産業新聞」です。

発行:週2回(月、木曜日) ブランケット判、購読料: 6ヵ月 30,305円(税込)

○ なんつねが創業100周年記念祝賀会、「食を生み出すプロセスに貢献する」 100年の土台を強固にし、大きく飛躍できる101年目踏み出す—南常之社長

なんつねは24日、大阪市内で創業100周年記念祝賀会を開き、関係者・来賓ら213人が参加した。



開会にあたり、南常之代表取締役社長(=写真④)は、「当社は創業者の南常治郎が1925年に南常刃物工作所を創業し、刃物職人として独立したことから始まる。オランダのハムスライサーに使う丸歯の

製作依頼を受けたとき、これですき焼き用の肉が切れないかと考えた。当時の日本は食肉を食する機会は少なかったが、やがて日本人もたくさん肉を食べる機会がやってくると確信し、29年に日本で初の食肉スライサー(=写真⑤)を開発・販売した」と説明した。そのうえで、なんつね「始動期」から2代目常男氏の「躍進期」、3代目幸次郎氏の「突破期」、4代目となる自身の「革新期」の沿革と、同社のミッションである「食を生み出すプロセスに貢献する」について紹介した。

また、新婚旅行でモルディブを訪れた際にスマトラ島沖地震の津波に遭遇した体験に触れ、「人はいつ死ぬか分からない、常にそれに備えることの重要性、そして企業は社会課題を解決し、社会に価値を提供し続ける限り、何百年と永続する、という確信を得ることができた。この経験は私の人生観、経営観に大きな影響を与えている。これからもなんつねは、お客様への貢献を通じ、引続き社会課題の解決に尽力していく」と決意を述べた。

ゲスト出演では、お笑いコンビさや香の新山士彦さんと石井誠一さんが登場し、軽妙なトークで会場を沸かせた。その後、来賓として、(一社)日本食品機械工業会の大川原行雄会長(株)大川原製作所代表取締役社長)、フクシマ

ガリレイ(株)の福島豪代表取締役社長、岡田一樹藤井寺市長が祝辞を述べた。

また、(株)平井カンパニーの平井正生取締役会長が乾杯の音頭を務め、一同は100周年を祝してグラスを掲げた。歓談中にはお笑いコ

ンビミサイルマンの西代洋さんをゲストに迎えて「鮪達人」によるマグロの解体ショーが披露され、観客を魅了した。歓談中、南常之



家族揃って包丁を入れる南社長

社長は各テーブルを回り来場者一人一人に、100年間のお礼と次の100年への思いを話していた。

終盤には、同社の歩みと未来を描いた「ビジョン映像」が上映され、これからの10年、20

年を見据えた企業ビジョンが紹介された。そのなかで南社長は、「食肉スライサーを通じて、世界中で薄切り肉を食べられるようにしていきたい。日本人にとってスライス肉は非常にポピュラーなものだが、日本以外では韓国と中国ぐらいしか食べない。ただ、米国のスーパーでも徐々にスライス肉が売られるようになっており、それを

どんどん普及させていきたい。100年間で築き上げた強固な土台があり、これをさらに強固にし、大きく飛躍できる101年目としたい」と語った。

最後に、100年前のヴィンテージワイン「シャトーオーブリエン1925」が登壇者に振る舞われ、記念すべき節目にふさわしい祝宴となった。閉会では、なんつねの橋口真博常務取締役が登壇し、100年間の感謝と、今後の200年、300年への支援を求めた。

