

ミートビジネス&プランニングに役立つ情報誌

ミートビジネス

M E A T B U S I N E S S

第42号
夏季号

NO.42

2010 SUMMER

2010 主要外食企業の 食肉メニュー戦略

連載

- ・やまけんの食肉徒然日記
- ・最近の外食産業の動向
- ・バックヤードからの提案
- ・めざせ繁盛店

対談

新井 泰道・(株)叙々苑代表取締役社長 / 伊藤 勝也・(株)牛心代表取締役社長

ネットDeアンケート

「家庭でつくる鶏肉のから揚げについてきく」

丸協食産

豚丸腸 塩コロホルモン

副生物加工大手メーカーの(株)丸協食産(本社=長崎県佐世保市、松尾功社長)はこのほど、「豚丸腸 塩コロホルモン」を新発売した。

“ホルモンヌ”なる新語が登場するほどホルモン焼きが好きな女性が急増中だ。「塩コロホルモン」は、そうしたホルモン好きに大人気の豚の丸腸(子

豚の丸腸を特製の塩ダレで味付けした「塩コロホルモン」



り産)を家庭で手軽に食べられるように開発したものの。特製の塩ダレで味付けした丸腸には、彩り鮮やかなネギもトッピングされている。

特製ダレには隠し味として白みそ、ごま油が加えられ、絶妙な味に仕上げている。調理も簡単で、フライパンに油を敷いて焼くだけ。ひと口大にカットされているから、食べやすい。コロコロの丸腸を焼き立てアツアツではおぼると、丸腸の中から脂のうまみがじゅわっとしみ出て、トッピングしたネギや塩ダレとの相性も抜群だ。これからの暑い季節に焼き肉やビールのつまみとして欠かせない1品となりそう。

1パック230gで、メーカー希望小売価格は総額表示398円。

問い合わせ先 電話番号 0956-32-2582
FAX 0956-32-5979

アイル

販売・在庫管理システム
「アラジンオフィス」

システムソリューションプロバイダーの(株)アイル(本社=大阪市北区・東京都港区、岩本哲夫社長)は、食肉業界向けの販売・在庫管理システム「アラジンオフィス」を開発し、販売強化を進める。

「アラジンオフィス」は、食肉業界における中堅・中小企業に特化した販売・在庫管理パッケージシステム。不定貫商品の管理が可能なパッケージに、食肉業界への導入実績を基にしたカスタマイズ提案を行い、各会社に最適なシステムを構築する。シンプルなシステム構成のため、コストを抑えてシステム導入でき、食肉業における効率的な業務改善を支援する。

食肉業界向け「アラジンオフィス」パッケージ機能およびカスタマイズの特長は、①定貫・不定貫別の在庫管理では、1商品1ロットナンバーに対して、ケース/重量での入庫および仕入れ登録することで、在庫管理もケース/重量での参照が可能となる。

②ロットナンバー(個体識別番号)別トレーサビリティへの対応では、ロットナンバーによる入庫・加工・出庫のひも付けにより、ロットナンバーでの取引履歴が一覧で確認でき、トレースフォワード・トレースバックの効率化が図れる。

③委託倉庫に対する依頼書(入出庫/名義変更/配送依頼書)の発行。納品書兼請求書の発行と同じタイミングで、倉庫ごとの入庫ナンバーを印字した自社フォーマットの依頼書を発行することが可能。

④サイト別の回収・支払予定管理(売上日と決済日を指定し、「売上日から〇〇日後請求」といった回収・支払管理が可能。伝票印字はもちろん、サイト別の請求・支払一覧などの帳票も出力できる)

⑤出切重量計算(ロットナンバー・入庫ナンバー)単位の取引履歴を一覧表示し確定重量を登録後、赤黒伝票データを自動作製することができ、入庫から出切までのスパンが長いロットナンバーの精算業務がより効率化される。