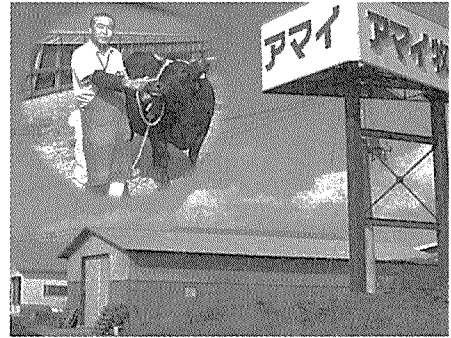


か食

「肉の匠」として、その歴史に裏打ちされた技術と伝統が多くの顧客、パートナーの信頼を得て着実に成長を続けている。

アマイの歴史は、単なる老舗としての歴史だけでなく、業界初のアメリ力からの牛肉輸入、他に



「山形アマイ牧場」のパンフレット写真

大消費地に銘柄提供

産地からの衛生管理で

ミートコンパニオン

（株）ミートコンパニオンは今年度の社業方針として「つなげる」を掲げ、農産物、とくに牛肉は生産者から消費者までの流れをつなげていきたいとしている。

同社の販売戦略は生産地と消費地をつなげることで、消費者が本場にほしい牛肉を供給することに着実に実行していく。さらに、生産地の生産方式や生産環境などの優位性を牛肉という商品に価値を

進んで優秀賞を獲得できる牛を育てることができた」（同）
平成20年輸入牛肉は米国産、豪州産など、子牛肉も豪州産、国産を中心に、カナダ産ミルクフェッド（ミルクで育てた肉質が白く軟らかい子牛肉）も取り扱っている。

山形アマイ牧場の牛を はじめとする山形牛、米沢牛、松阪牛、常陸牛など全国の銘柄和牛各種を取りそろえる。

（同）輸入牛肉は米国産、豪州産など、子牛肉も豪州産、国産を中心に、カナダ産ミルクフェッド（ミルクで育てた肉質が白く軟らかい子牛肉）も取り扱っている。

このほか、国内の需要が落ち込み、とくに高級部位の消化が頭打ちになっていることから、消費の旺盛なアジアに向けての輸出についても積極的に行っている。

面について習熟して保健所の指導で始めた。商品は牛モモ肉を原料とした生食用「ユッケ」で、処理工程は枝肉から始まり、抜骨してトリミング、さらに60度C2分間の加熱殺菌を1工程で処理する。

みでは、牛肉は国産と輸入の両面から行っているが、ミートコンパニオングループの畜・食肉加工処理を担当するアグリ・ス・ワンのフル活動を目指して、全国各地から良質な銘柄牛を集荷販売。産地との連携、契約農家や協力牧場からの定期的買付けを積極的に実施している。

「千屋牛」など全国有数の高品質の銘柄牛を、大消費地東京に結びつけている。

「F M V A 認証牛」を全国に先駆けて導入し、安全・安心の肉牛生産システムを取り入れている。

このほか、国内の需要が落ち込み、とくに高級部位の消化が頭打ちになっていることから、消費の旺盛なアジアに向けての輸出についても積極的に行っている。

年10月1日から始まった生食用食肉の規格基準設定に対応し、食肉問屋として顧客の要望の強い牛肉の生食用商品の供給のため「枝肉から切り出した肉塊の加熱殺菌などを行う施設」（加工基準と調理基準）の開設と作業職員の指導・教育に踏み切り、平成24年2月から商品供給を可能にした。

主な取扱ブランドは「おきなわ和牛」「石垣牛」「彩さい牛」「五穀牛」「特選和牛静岡そだち」「東京黒毛和牛」「秋田由利」

さらに安全・衛生の取り組みとして、食肉センターでは生体搬入から畜舎・処理加工までをオートレイドシステムによるトータル管理が可能で、信頼

この国際展示場では多くの需要構築を図っている。

同時に、インフラック首相も立ち寄って試食。同社では今後とも、海外での牛の広報活動も盛んに行

併せて保健所の衛生

見い出そう市場活性化／牛肉の主要生産団体・卸売企業の販売戦略

