

高瀬物産が加産チルドポーク投入、ミートコンパニオン委託加工



業務用食材の専門卸商社として全国64カ所の営業物流拠点をもち高瀬物産は、全温度帯に対応した保管・配送機能を完備し、生鮮三品の取り扱いを本格始動させた。これまでフローズン製品に限定していた食肉についてもチルドの取り扱いを開始し、品ぞろえを順次拡充していく。24日にさいたま支店で開催された提案会「タカセワンデープレゼンテーション2011」では、新たに投入するカナダ産チルドポークとしてサンテラファーム社(アルバータ州)の「SPFナチュラルポーク」が提案紹介された。種豚生産から食肉加工までの垂直統合型の一貫体制により生産された豚肉で、パークチャー種をベースに日本市場を意識して開発されたのが特徴。高瀬物産が直接輸入し、ミートコンパニオンが委託加工する。すでにフローズンでは畜産品のオリジナルブランド「ベストシエフ」シリーズとしてスライス系を中心に月間15トンの取扱実績があることから、今回の提案会を皮切りにチルドの供給を強化し、カナダ産チルドポークとして月間100トン程度の取り扱いを見込んでいる。提案会ではカナダ・アルバータ州政府在日事務所の牧瀬賢二商務官も立ち会った。藤井繁執行役員商品本部食品部長は「市場調査の結果、既存の食肉卸では外食企業の細かいニーズに対応しきれいていないことがわかった。その点、当社のデリバリー機能を活用すれば食肉の需要促進につながるだけでなく、単価の高い生鮮品を扱うことで配送コストを抑えるメリットもある。食肉は専門性が高いことからこれまで控えてきたが、食肉卸企業と取り組むことでさまざまな提案が可能になる。まずはフローズンだけでなく、チルドまで扱うことで高瀬物産の肉も良いというイメージを浸透させることが重要」と語る。また、ミートコンパニオンの植村光一郎常務執行役員は「国内の食肉需要が頭打ちの状況にある中、食肉卸は人件費や経費増の問題で小規模企業への配送が手薄になっている。食材サプライヤーの配送機能を活用することで供給体制を整えば、大きな需要が期待できる」と指摘。高瀬物産では9月以降も各営業所での提案会を予定しており、カッティングデモやメニュー提案によりチルドポークを積極的に提案していく方針で、先行きチルドビーフの提案も行っていく。

BLNZが「原宿表参道元氣祭スーパーよさこい」じまん市出展

ビーフアンドラムニュージールランドは27、28日に東京都渋谷の代々木公園B地区イベント広場で開催される「原宿表参道元氣祭スーパーよさこい」に併設される「じまん市2011」に協賛出展する。出展ブースでは、最強の赤身牛肉としてニュージールランド牧草牛の販売を行い、その高い安全性、豊富な栄養価、大自然の中で育てられた環境等を来場者に普及すると同時に、ニュージールランド牧草牛のやわらかさと旨味を体験してもらう。