



タイで活躍する日系企業を AAP のお客様を中心にご紹介していきます。



vol.5

Samurai Food Service Co.,Ltd.

Director

福島孝義さん

にお話を伺いました。

■ 御社の事業内容を教えてください。

日本本社では食肉の肥育、加工、販売を一貫して行っております。タイへは、自社で牛肉を輸入し、すき焼きやしゃぶしゃぶなどの和牛コース料理を提供する「WAGYU SAMURAI」というレストランを運営しています。自社工場で牛肉を飲食店様向けに特別に加工し、卸売りも行っています。

■ タイ進出のきっかけを教えてください。

現在、日本政府が「輸出1兆円」を唱えているのですが、その中に牛肉が重要品目として挙げられております。海外輸出は今後の販路拡大には欠かせないと考えた事が、きっかけです。7年ほど前にマカオに輸出するところから始まり、タイ、ベトナム、フィリピン、ミャンマー、香港、米国等に進出しました。現在、タイとフィリピンに現地法人を持っています。

■ タイで会社を運営していく上で、苦勞されたことはありますか？

やはりこの国の文化習慣や法律、そしてスタッフ教育が大変でした。遅刻をしないという基本的な時間の問題や人の話をきちんと聞くなどタイ人スタッフの教育は試行錯誤しました。今は、大分落ち着いたのですが、問題が出てこない様、私もタイ人スタッフと同じ目線で仕事をしなければと思っています。そして、タイの人にまだまだ牛肉を食べる文化が根付いていないという印象です。日本の味わいを変えずにタイ人に提案してい

たいという思いがありますが、唐辛子などの薬味を常備しておいたり、臨機応変に対応していくための用意はしています。

■ タイ人スタッフへの教育方法を教えてください。

衛生面を徹底しています。店内の清掃からスタッフの身なりをきちんとすることを教育のベースにして、その上で調理やサービスの役割別に落とし込んでいきます。基本的にタイ人スタッフで営業しているので、味やサービスがぶれないように日々指導をしています。

■ 御社のおすすめメニュー、そして強みを教えてください。

日本産の和牛が弊社の強みです。生産から輸入、販売の全ての管理を一貫しているため、価格の面でもお得に提供できていると自負しています。また、直接飲食店とお話させていただくことで、お客様によっては、塊のまま販売するだけでなく、切り身にしたりとポーション加工をし、店に届いたらすぐ調理できる規格にして販売することができます。

■ 最後にニュースレターを読まれている読者の方へ一言お願いします。

牛肉、和牛の本物は「WAGYU SAMURAI」にあります。ぜひ、食べにいらしてください。

—ありがとうございました。



お問い合わせ先

【Samurai Food Service Co.,Ltd.】

<http://www.meat-c.co.jp/>

【WAGYU SAMURAI】

<http://www.wagyu-samurai.com/>

住所：47 Soi Samanchan-Barbos, Prakhong, Klongtoey, Bangkok
電話番号：061-389-8711（日本人直通）