

### ○ タイに法人設立、和牛の拡大めざす、食肉アドバイザーも育成へ—ミートコンパニオン

(株)ミートコンパニオン(東京・立川市、阿部昌史社長)は和牛など日本産食肉の輸出拡大をはかるため1月30日に、首都バンコクに現地法人「Meat-Companion International Co., Ltd. (株)ミート・コンパニオンインターナショナル」を設立した。今後、同社の海外輸出向け和牛ブランド「WAGYU SAMURAI」の販売拡大など現地法人を拠点に輸出入商社としての事業を展開させてゆく方針。

ミートコンパニオンは、同社グループの食肉センター「アグリ・ワン和光ミートセンター」で処理・加工された和牛のパーツ・セットをタイへ輸出販売している。昨年5月にはバンコク市内で開催された国際食品見本市「タイフェックス」に出展し、同社の海外輸出向け和牛ブランド「WAGYU SAMURAI」を現地食品業界に紹介するなど、現地マーケット開拓に力を入れており、現地の高級ホテルやレストラン、高級百貨店を中心に輸出は順調に推移しているという。経済成長による今後さらなる日本産食材の引合い増加が見込まれる現地での販売をさらに拡大させるため、先月30日にバンコク市内に現地法人

を開設した。

資本金は50万バーツ(5千株)で、タイの規制により地元法人(出資比率51.00%)とミートコンパニオン(同25.98%)、アグリ・ワン(22.96%)などとの共同出資による。事業内容は、冷凍・チルド・加工食肉、野菜および食品の取扱いと輸出入業務のほか、加工食品・雑貨の取扱いも手掛けるなどタイにおける輸出入商社としての事業を展開する。特に食肉ではミートコンパニオングループの輸出ブランド「WAGYU SAMURAI」のブランド認知・拡販に加え、日本産の優良な豚肉、加工品なども随時販売していく方針だ。

一方、タイでは真空パック売りの形態が多く、牛肉もステーキなど特定のアイテムに偏りがちという。このため、ミートコンパニオンでは現地の食肉専門アドバイザーを養成、現在、2人のタイ人を採用し、日本での研修を行っているところ。今後、現地サプライヤー(小売店など)に赴いてすき焼き、しゃぶしゃぶ、網焼きなど日本の食べ方を伝えることで、現地市場において和牛のモモ肉など様々なアイテムの需要拡大をはかってゆく。

### ○ USMEFはフーデックスで米国産牛肉かたまり肉の商品化提案など実施

米国食肉輸出連合会(USMEF)は、3月5日(火)～8日(金)の4日間に幕張メッセで開催される「FOODEX JAPAN 2013」に出展する。USMEFは、USAパビリオン内にメンバーパッカー8社とともに出展し、「～Why U.S. meat? (なぜ今選ばれるのか)～」をテーマに、アメリカン・ミートならではの長所を活かしたメニュー提案や、プロモーション展開例などを紹介する。

月齢変更で注目されるアメリカン・ビーフでは、本場アメリカでの食べ方の提案として、ロインを中心としたファミリーカット(かたまり肉)の商品化提案と、オープンを使った調理提案を行う。さらに、焼肉マーケットでの今年の売れ筋アイテムと商品化提案、今後入手が可能になるTボーンステーキなどを盛り込んだオリジナル資料を配布し説明する。

輸入ポーク市場で高いシェアを誇り、2012年で8年連続輸入量No.1となったアメリカン・ポークでは、ビーフ同様に、かたまり肉

を使った『かんたんロースト』の商品化提案や販促方法を実例とともに紹介する。また高品質と美味しさを兼ね備えたブランドポークの紹介も行う。

共同出展企業と主な注力商品は次の通り。

△ダニエル・インク＝アメリカン・ポークのサラミなどの加工品、△ホーム・フーズ＝アメリカン・ポークの加熱調理済み中心の加工品、△ローズパッキング＝アメリカン・ポークのベーコン・ハムなど加工品、△シグインターナショナル＝黒豚に特化した豚肉とその加工品、△シュガーデール/フレッシュマーク＝アメリカン・ポークのソーセージなどの加工品、△アグリ・ビーフ＝月齢規制変更により対日輸出が可能になったアイテムを中心としたアメリカン・ビーフ、△ナショナルビーフパッキング＝チルドビーフ(内臓含む)に特化した様々な規格のアメリカン・ビーフ、△ティーレックス・コーポレーション＝高いグレードを中心としたアメリカン・ビーフ。