

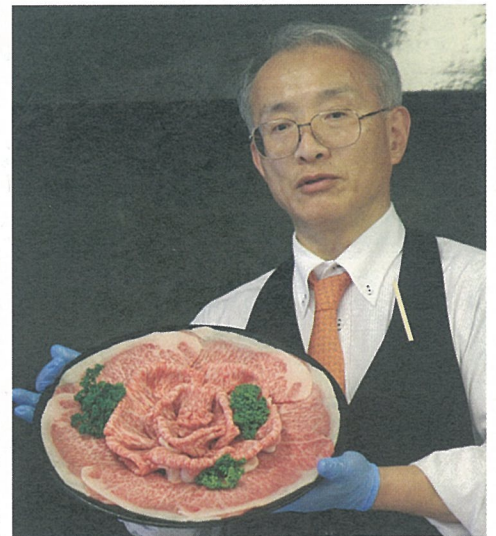
タイ和牛市場に一石 和牛と薄切り技術をペア輸出

「WAGYU SAMURAI」の挑戦



日本産和牛の真価をタイの人に知ってほしいと話す
阿部社長

2011年4月にタイ政府が日本産牛肉の輸入を原則解禁して以来、日本からタイへの牛肉輸出量が急増している。しかし、タイの牛肉輸入先国は豪州（オーストラリア）、



2月25日にバンコクで行われた和牛セミナーで薄切り技術を披露するミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役

ニュージーランド、インドが中心であり、日本は第5位とシェアとしては少ない。ただ、牛肉の中でも神戸ビーフ、佐賀牛、近江牛など「和牛」の認知度はタイ富裕層を中心に年々高まっている。現在タイで和牛の競合相手となっているのがタイの主要牛肉輸入先国である豪州産のWAGYU（和牛）だ。

東日本大震災で日本産和牛の海外出荷量が落ちたことも豪州産和牛のタイにおけるシェア拡大を後押しすることとなった。「日本産和牛と豪州

産和牛とは別物。日本の和牛価格が高い理由をタイの人に知ってほしい」と話すのは日本産和牛の海外展開を進める食肉輸出業「ミートコンパニ

オン」（本社・東京都立川市）の阿部昌史社長だ。もちろん価格競争で豪州産に勝つことはできない。そこで和牛ブランドの枠を超え官民共同で「日本の和牛はここが違う」という点を海外広報していく必要性を阿部氏は訴える。

和牛の新しい食べ方

阿部社長は和牛を海外に広めるためには、肉だけでなくカットティング技術も「輸出」する必要があると強調する。一般に和牛はステーキとして食べることが多い。ただ、それでは脂肪が強く、人によっては胃にもたれてしま

海外で開催していく方針だ。その有力メンバーのひとつが農業生産法人・上里ファーム（埼玉県児玉郡）。同社の植井敏夫代表取締役は埼玉県および群馬県の約70の農家とともに「二十一世紀肉牛研究会」を発足し、同会の会長に就任。肉質向上、流通ルート開拓などを推し進める。

なお、ミートコンパニオンでは特にタイ市場を有望視しており、今年（3月）、バンコク都内に海外初の直営レストランをオープンする予定。

ただ、この花盛りは、日本産和牛の脂肪の融点（27度と低い）ため、室温で適度の粘り気が出ることから可能となる。豪州産和牛の脂肪融点は40度前後のため、花盛りは難しい。そしてこの点はそのま

う。これに対して、和牛を薄切りにしてしゃぶしゃぶやすき焼きとして楽しむ場合、比較的安価な部位を使用できるため予算を抑えることもできる。そのため阿部社長は、日本独自の文化でもある肉の薄切り技術を海外に伝えることにも現在力を注いでいる。この薄切り技術を駆使して牛肉を花びら状に盛り付ける「花盛り」の実演は海外で人気を博しているという。

（倉林義仁（記者））

盤谷日本人商工会議所化学品部会
「医療・医療分科会」を発足

（I）も医療分野への投資を歓迎するなか、タイに進出する日本企業

分野の法規制・市場の状況等に関する情報交換

学会などを開催する予定であり、「タイの医薬品・医療機器の規制の

当> 松木 崇
器担当> 陽
ip.com

ailand



日本人が建築コンサルティングから見積もり、契約まで行います。
貸工場や商業施設の改装も請け負います。



工場建築