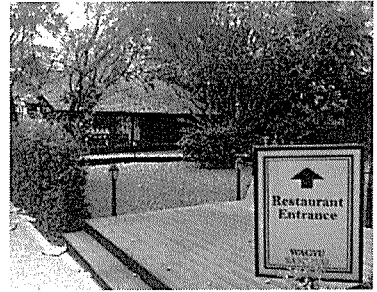


ミートコンパニオンGが、バンコクに海外レストラン1号店開店



ミート・コンパニオングループ(阿部昌史社長)は3月に、タイ国バンコク・スクンビット BTS エカマイ駅から徒歩圏内の高級住宅地に、現地法人による海外レストラン1号店「Restaurant WAGYU SAMURAI」を開店した。先日行われたオープニングセレモニーには、来賓として在タイ日本大使館、バンコク日本人会、ジェトロバンコク事務所などの主要メンバーやバンコク政財界の面々も駆けつけ、関係者を含め70人ほどで盛大に祝った。会場はレストランに隣接した小売店舗「SAMURAI MEAT SHOP」の屋外に設営され、開演に先立ち、阿部社長がいささつ。そのあと、レストラン運営会社の出資パートナーである E.L.T(株)の池畑代表、来賓の在タイ日本大使館の岡本一等書記官から力強い祝辞。代表者による鏡開きが盛大に行われた。日本人会の大橋会長による乾杯のあいさつ後、レストラン屋内で準備された立食形式での数かずの和牛の創作料理を堪能した。店舗敷地は1600㎡という圧倒的な広さで、大きなゲートを抜けると駐車場は20台以上をゆったりと止められるスペースがあり、立派な大木と緑のガーデンの遊歩道を歩くと、目の前には雰囲気のあるレストランのエントランスへと続いている。

個室も4部屋あり、落ち着いた雰囲気の中で最高の和牛料理が味わえるだけに、早くも地元富裕層の間では、クチコミで情報が広がっている。レストランは夜のみの営業で、隣接した小売店舗では、精肉売り場だけでなく、日本から直送した野菜や果物なども陳列・販売している。店舗では、すでに近隣のレストランなどへ業務用の卸売も開始し、今後は、ドライエージングビーフも展示販売していく予定。

阿部社長は「このお店のファンは、在タイ国日本人をはじめ、日本の食材に目のないタイの方がたであるが、日本産食材が現地の購買者にどのように評価されるのか、その真価を試すには絶好のロケーションだ。いろいろなことを試してみたい」と述べ、店のコンセプトは①すき焼き、しゃぶしゃぶなど薄切り肉を代表する和牛の食文化のこだわり②肉はもちろん、日本産野菜や果物など農産物のこだわり③そして日本伝統の礼儀、気遣いと心配り、おもてなしサービスの三つのこだわりを大切にお客さまからの評価をいただきたい」と語る。

野鳥の高病原性鳥フルウイルス保有調査(2月)はすべて陰性

環境省は27日、野鳥の高病原性鳥インフルエンザウイルス保有状況調査(2月分)の結果を公表した。それによると、24都道府県27市区町で採取した2007個のガンカモ類のふんからは、高病原性鳥インフルエンザウイルスは確認されなかった。