

○ バンコクにレストラン「WAGYU SAMURAI」オープン—MCグループ

ミートコンパニオンは3月17日、かねて開店準備を進めてきたグループのタイ・バンコク現地法人による海外レストラン1号店「Restaurant WAGYU SAMURAI」のオープニングセレモニーを開いた。当日は、在タイ日本大使館をはじめバンコク日本人会、ジェトロ・バンコク事務所などバンコク政財界関係者など70人が参加し、新店の門出を盛大に祝った。セレモニーに先立ち、オーナーである阿部昌史社長と、レストラン運営会社の出資パートナーであるELT(株)の池畑泰秀代表がそれぞれあいさつし、来賓を代表して在タイ日本大使館の岡本浩一等書記官が祝辞を述べた。さらに、代表者による鏡開きが行われ、祝賀会ではゲストらが用意された数々の和牛の創作料理を堪能した。

レストランの所在地は、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で、高級戸建を改装したもの。店舗の敷地は1,600㎡もあるほか、20台以上収容可能な駐車場スペースがあり、大木と緑に囲まれた遊歩道を歩くと、目の前には和と洋を調和させた雰囲気のあるレストランのエントランスにたどり着く。店内は一般席のほか個室も4部屋あり、落ち着いた雰囲気の中、最高の和牛料理が味わえるとあって、早くも



地元の富裕層の間で口コミが広がっているという。

またレストランには



小売店舗「SAMURAI MEAT SHOP」も併設され、精肉だけでなく、日本から直送した野菜や果物も陳列されている。すでに

近隣のレストランなどへ業務用の卸売りも開始しており、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という。

海外レストランの開店に当たって阿部社長は、「これからこのお店のファンになっていただけるのは、日本人だけではなく、日本の食材に関心の高いタイの富裕層ばかりになるだろう。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であり、これから、色々なことを試してみたいと思っている。開店までずいぶん時間がかかったが、その分、スタッフへ接客などのトレーニングに時間をかけることができた」とコメント。そのうえで、「店舗のコンセプトは、①すきやき、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最後に、日本伝統の礼儀、気遣いと心配り、おもてなしサービスのこだわり——にある。この3つのこだわりのうち、一つでも欠けてしまえば、お客からの評価をもらうことはできないため、まずそれを自ら実践してゆこうと思っている」と期待感を込めている。

○ 農畜産業振興機構が4月1日付人事異動

農畜産業振興機構は4月1日付で次の人事異動を行った。▽総括調整役(農水省大臣官房付)内嶋聖寿▽畜産振興部付(総括調整役)苅草洋雄▽総務部考査役(農水省消費安全局総務課課長補佐)石神正和▽調査情報部長(総務課審査役調査情報部併任)瀬島浩子▽総務部審査役調査情報部併任(農水省生産局畜産部食肉鶏卵課課長補佐)木下雅由▽総務部審査役畜産経営対策部併任(総務部総務課長)藤島博康▽総務部参与畜産振興部併任(畜産振興部併任)糸川俊

一▽経理部経理課長(畜産振興部管理課長)林義隆。▽畜産経営対策部付(畜産経営対策部交付業務課長)眞弓正展▽畜産経営対策部交付業務課長(総務部上席調査役経理部併任)石井清栄▽畜産経営対策部肉用子牛課長(畜産経営対策部養豚経営課課長代理)小林奈緒美▽畜産振興部付(畜産振興部畜産生産課長)井田俊二▽畜産振興部管理課長(畜産経営対策部肉用子牛課長)谷口清▽畜産振興部畜産生産課長(鹿児島事務所長)星英幸。