

# (株)アグリス・ワン/和光ミートセンター

## 今後は集荷対策を第1の課題に 差別化できる良質な独自ブランドを開発したい

アグリス・ワン(埼玉県)の平成26年度実績は、牛、豚ともに集荷に大変苦慮した年であった。牛の集荷および畜の減少傾向が加速し、豚は、PEDが発症したことで、急きょ出荷止めになることが度々発生。また、牛の相場においては、これまでにない高値をつけた。豚の相場も乱高下する中で、集荷への取組みが後手を踏み計画を下回った。

センターはSQF取得によるHACCPに基づいた取組みを数年前より力を入れており、ハードならびにソフト面における管理面が向上し、従業員の衛生意識も格段に高まった。さらに衛生管理の向上に向けて引き続き、積極的に取り組んでいきたい。

今後は集荷対策を第1の課題ととらえているが①牛の集荷は全国的な飼養頭数の減少で、各市場との競合がますます激しくなることが予測される②一大消費地である東京のマーケットがセンターの販売先である点③相対市場のメリットを生かして、生産者と一体となって消費者目線の魅力的なブランド食肉づくりなどに、再度取組む考えだ。

現状のマーケットは、和牛、国産牛だけのプライスカードでは消費者へのインパクトが弱く、目にとまりにくい。こだわりや魅力ある、なによりも差別化できる良質な独自の食肉ブランドをさらに開発していきたい。

そのため、と畜場発のブランド食肉を生産者

と一緒に開拓し、同時に集荷にも結び付けていきたいと考える。さらに海外輸出は、WAGYU SAMURAIブランドとして、従来通りの流れで販売ができ、販路も順調に拡大している。



阿部昌史代表

3月より海外レストラン1

号店として、タイ・バンコクでグループ会社直営によるすき焼き、しゃぶしゃぶレストランWAGYU SAMURAIをオープンした。使用する牛肉は当然、弊社センターで処理加工された牛肉。レストランには精肉ショップも併設し、冷蔵スライサーも完備していることから、精肉の業務卸も開始した。

とくに海外では、日本の切り落としのようなスライス肉の需要が少なく、販売している店舗も多くない。自社で注文を取り、飲食店や一般の消費者にも提供できる場を考えている。海外においても、このような取組みを通じて現地での消費ならびに販路の拡大を手掛け、日本産牛肉と日本の食文化の素晴らしさを現地の消費者にも提供していく考えだ。

今後も、良質な食肉を生産する日本の生産者の夢や期待にも応えられるような、食肉センターであり続けたいと考えている。

### 平成26年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比

牛枝肉=セリ・取扱高	1億7,000万円①	123%	取扱頭数	7,000頭	125%
牛枝肉=相対・取扱高	38億円②	124%	取扱頭数	7,000頭	98%
豚枝肉=セリ・取扱高	1億5,000万円③	101%	取扱頭数	5万3,000頭	102%
豚枝肉=相対・取扱高	1億8,000万円④	108%	取扱頭数	6,000頭	95%
牛部分肉=取扱高	2億5,000万円	87%	取扱頭数	8,300頭	96%

①と畜経費+副産物仕入高 ②枝肉仕入高 ③と畜経費+副産物仕入高 ④枝肉仕入高

### 牛肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	栃木県
2位	北海道
3位	埼玉県

### 牛肉の主要取り扱い銘柄

彩さい牛、五穀牛、特選和牛静岡ぞだち

### 豚肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	群馬県
2位	埼玉県
3位	東京都

### 豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYO X、Mの国黒豚、天城黒豚

### 平成27年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比(計画)

牛枝肉=セリ・取扱高	1億7,500万円	102%	取扱頭数	6,500頭	93%
牛枝肉=相対・取扱高	34億円	89%	取扱頭数	5,900頭	84%
豚枝肉=セリ・取扱高	1億4,000万円	95%	取扱頭数	5万500頭	95%
豚枝肉=相対・取扱高	2億3,000万円	125%	取扱頭数	5,800頭	97%
牛部分肉=取扱高	2億1,000万円	86%	取扱頭数	7,000頭	84%

主な共進会・共励会開催予定日程  
取扱銘柄ブランドで適宜実施

輸出認定の有無(牛・豚肉=地域および認定年月日)

牛肉のみを輸出 (マカオ・平成21年10月、タイ・平成23年4月、ベトナム・平成26年9月)