

タイで日本産輸出商談会、MCなど畜産6事業者が和牛などPR



ジエトロ主催の日本産農水産物・食品輸出商談会がこのほどバンコクのデュシタニバンコク・ホテルで行われた。来場者はジエトロが招致した商社、卸売事業者、ホテル、百貨店、飲食店など66社で日本からの在タイ飲食事業者も多く見られた。日本からは23事業者が参加し、牛肉関連はホクレン農業協同組合連合会、㈱にまいばしミート、㈱ミートコンパニオン、㈱マルエー食品工業、エムケイ開発㈱、㈱一富士本店の6事業者が参加した。

タイでの日本食レストランは1700店舗あり、その内1128店がバンコクに集中し、タイでの富裕層は食に対する本物志向は非常に高く、和牛の消費は今後も増えることが期待される。タイの国産牛で「タイフレンチ」というシャロレーと現地牛との交配種が、ブランド牛として日本式焼肉店や百貨店で販売されるなど、牛肉消費は大いに期待できる。参加者の中のホクレンがホルスタイン去勢肥育牛を展示試食し、ミートコンパニオンがロース以外のモモやカタ系の部位の展示試食を行うなど、タイ富裕層への売り込みから中所得者層をターゲットにするような販売チャンネルの広がりを見せていた。

ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役は「タイでの牛肉消費はサンナコン県の肉牛飼育協同組合が生産するタイフレンチがレストランや百貨店で銘柄牛として販売されているのを見ても牛肉需要は潜在的に高いと考えている。われわれは、バンコクにミートコンパニオンインターナショナルを立ち上げ、和牛肉の購買層を特定の富裕層からロース以外の部位の紹介をし、超高級品としての和牛ではなく、中所得者層へも販売できる和牛アイテムを紹介するためにこの商談会に参加した」と述べた。

タイでは、豪州牛肉、米国牛肉、豪州和牛、日本産和牛が混在して販売されているが、ブランド化や差別化が明確になれば日本産和牛の真価が認識されるようになり、販売量も大きく伸びることが期待される。

### 「食品中の放射性物質対策に関する説明会」9月10日に那覇で

農水省、消費者庁、食品安全委員会および厚労省は9月10日午後1時30分から「食品中の放射性物質対策に関する説明会」(共催＝内閣府沖縄総合事務局)を那覇第2地方合同庁舎1号館(沖縄県那覇市おもろまち2-1-1)で開催する。定員は約100名。申込方法など詳しくは内閣府沖縄総合事務局ホームページ。<http://www.ogb.go.jp/>