

貨店、インターネットでうごこの思いからの企画販売される。

流通対策では、茨城を中心とする関東エリアのイオン50店舗での常設販売が決定。輸出については吉澤畜産（東京）と協力しタイ向けの商品販促を計画している。

谷口事務局長は「高級なブランド牛でも牛丼にすれば親しみやすいし、ハンバーグやカレーなど低級部位を使用した加工品を開発して、まずはお

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

先ユーザーと一体となって保健所の衛生指導の受け取り、24年2月には東日本でも最も早い商品供給体制を確立した。

カットラインの整備と加熱処理機器の導入など施設整備と合わせ、販売から始まり、脱骨してト

「売り手も買い手も楽にしなければ継続しない。とにかく楽しみながら常陸牛の味を覚えてもらいたい。私たちは常陸牛だが、おいしい牛肉の味を覚えてもらうきっかけ、記念日として「土曜の牛の日」を食肉業界の統一のキャンペーンにして全国的な運動にしていきたい」と展望している。

MCグループ

グローバル化に対応 海外での価値訴求注力

MCグループ（阿部昌史代表）は、肉ミートコンパニオンを中核に肉日本カイハツミート、食肉センターの海外アグリシステムで構成され、国産牛肉・豚肉の処理加工、輸入牛肉・豚肉の加工、総菜加工と各地に複数の製造部門をもち、自社で販売する総合食品企業を旨としている。

同グループは、産地政策の強化、産地や生産者の特色を生かした国産牛肉・国産豚肉の扱いの増加と差別化できる独自のランドの確立に注力。産地では北海道から沖縄まで地域の風土や規模に応じて対応している。

子牛生産基地である沖縄県では、県外へ搬出される子牛を肥育し肉牛に仕上げ、それを、ボックスマイトにする取り組みを開始。経営資源である子牛を県内で肉牛に仕上げ、加工してさらなる付加価値構築に取り組んでいる。

和牛の一貫生産は各地で行われているが、消費地への結びつきが薄く、ランド化につながっていないものも多い。同グループでは販売活動を通じて、いくつものブランド化に成功している。

安全・安心の企業ブランドの強化を目的に、農場管理獣医師協会の第三者認証による健康管理された食肉の推進を行い、セシウム問題で閉鎖された有市場に位置付けていた海外マーケットの信頼回復も勝ち取り、タイではインラック首相が

MC GROUP

<http://www.meat-c.co.jp>

総合食品企業を旨す MC グループ

量販店への販売拡大 「伊予牛 絹の味」柱に

フジエール

（株）フジエール（広島県福山市、藤原義充社長）は広島県、岡山県を中心に牛肉専門の卸売業を展開。量販店、卸売企業、食肉専門店、学校給食などに商品を供給している。

仕入れは基本的にすべて枝肉。自社工場月間140～150頭、それに加えて産地の協力工場で100頭ほどを処理する。衛生管理、温度管理

3 業態うまく活用 幅広い品ぞろえ有効に

名古屋 丸小本店が運営する「本格肉料理」

名古屋 丸小本店が運営する「本格肉料理」

名古屋 丸小本店が運営する「本格肉料理」

「伊予牛 絹の味」は、JA全農えひめが取り扱う銘柄。愛媛の良好な環境で育ち、健康・安全をウリに独自基準で一貫生産、肉のキメや縮まり、保水性に優れているとされている。等級によって6種（黒毛和牛2種、交雑牛2種、乳牛2種）のシールで区別されるが、フジエールではこのうち2種を扱う。

伊予牛 絹の味

黒毛和牛

「伊予牛 絹の味」の口ゴ入。当初は週2頭ほど取り扱っていたが、量販店を中心に取扱をのり進め、現在の構成比にまで引き上げ