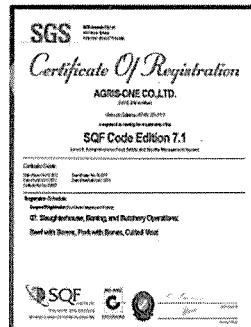




さいたま食肉市場が市の農業祭参加、県内産牛・豚肉を消費PR
さいたま食肉市場㈱（船倉一夫社長）は16、17の両日、「さいたま市農業祭」に公益社日本食肉市場卸売協会との共催で参加した。当日は、食肉の消費拡大や食肉情報普及、啓発PRイベントとしてさいたま市場取扱いの「夢味牛」や「香り豚」の無料試食が実施され、試食イベント（写真）開催前から500人近い長蛇の列が続いた。

試食に提供された夢味牛肉は80kg、香り豚は170kgで「毎年、試食に訪れて、ついでに香り豚を買うのが恒例となつていて」「おいしくて安全性の高い国産の食肉なので、長い列にも我慢して子供と食べにきた。ブランド豚肉で300g500円なので買って帰る」などと好評だった。毎年、市の農業祭は20万人以上来場する一大イベントだが、今年は天気も快晴で2日間で6千人の市民がおいしい県産牛肉・豚肉に舌鼓をならして楽しんでいた。また、会場では卸売市場機能強化事業の一環として、国産食肉に関するアンケート調査も実施され、会場で試食された「牛肉の情報としてどんなことが知りたいか」や「お店で食肉を購入する時に、気にされることはどういうなことか」、「放射性物質検査についてどのように考えるか」などの調査も実施された。



M.Cグループのアグリス・ワン和光ミートセンター、SQF認証取得
ミートコンパニオングループ（代表取締役阿部昌史）の㈱アグリス・ワン和光ミートセンターは、安全品質食品国際認証であるSQF認証を本年11月10日付けで取得した。食肉センターとしての取得は関東で初となる。

アグリス・ワンでは、ことし2月にキックオフし、SQF code7.1の規定に従い、10月の審査までの短期間でシステムを構築した。SQFシステムを全従業員に浸透させるため、定期的なミーティングや講習会を実施するなど、特に従業員教育に力を入れたという。すでにSQFプラクティショナーを3人養成している同社グループでは、衛生管理体制をレベルアップさせ、今後は、他の工場においても順次取得を進めていく予定である。現在、同社は、マカオ、タイへの牛肉輸出認定施設であるが、これを機会に、それ以外の有力な他国への輸出施設認可の取得を目指していく。
また、タイに設立した現地法人 Meat-Companion International においても、この11月より増資を実施し、日本人駐在人を2人置き、現地人スタッフとともに、主にバンコク市内のエンドコーナーに積極的な販売活動を展開している。同社の海外輸出ブランド「WAGYU SAMURAI」の認知度も向上しており、一層のグループブランドの構築を図っていく考えだ。