

○ 検査対象「48ヵ月齢超」引き上げに関する省令改正を官報公示—厚労省

厚労省は、3日付の官報で牛海綿状脳症(BSE)対策特別措置法施行規則の一部を改正する省令を公示した。今回の改正は、7月1日付で検査対象月齢が「30ヵ月齢超」から「48ヵ月齢超」に引き上げられるもの。これに伴い、SRM(特定危険部位)の管理およびBSE検査にかかわる分別管理に関するガイド

ラインも見直され、同日付で地方自治体の関係部局に通知された。今回の改正で、同規則第1条の「三十月」が「四十月」に変更された。また、「ガイドラインについても、月齢が確認できない牛について、月齢48(ヵ)月を超える牛として取り扱うこと」として、関係する個所において加筆や整理が行われている。

○ タイフェックスに出展、アジア市場に「WAGYU SAMURAI」をPR—ミートC

ミートコンパニオン(東京・立川市、阿部昌史社長)は、先月22日から26日にかけてタイ・バンコク市内で開催された東南アジア最大級の食品展示会「タイフェックス2013」に出展した。展示会にはミートコンパニオングループの海外和牛ブランド「WAGYU SAMURAI」を展示し、会場には地元タイのみならず、中国、香港、シンガポール、インドネシア、ベトナム、ラオス、ミャンマーなど経済成長著しいアジア諸国から来場したバイヤーから絶賛されるなど、日本産和牛への関心の高さを示した。



同社のタイフェックスへの出展は2年目。今回はすでにタイでパートナー関係を構築している地元の有力サプライヤー「グルメ・ワン・フードサービス」社のブースの中に、「WAGYU SAMURAI」コーナーを設けて、8尺冷蔵のオープンケースに、グループ会社の「アグリズ・ワン」(埼玉県和光市)で加工された静岡県産和牛の雌A4グレード約200kgを展示した。アイテムは、ロインセットほか、モモの分割からのステーキスペック、カタロース、バラからの焼肉スペックなど約50アイテムに上った。各パーツにはそれぞれの特徴や料理用途別など英文・タイ文による解説がなされ、ステーキの試食などでは、トリュフ塩などを使用し、フォアグラやテリーヌと一緒に試食をしてもらうなど、高級食材のイメージを損なわないような独特



現地パートナー会社グルメ・ワンのスタッフたち

の演出を披露した。

「どこの国でも言えるが、まず引き合いが多いのはステーキ商材。当然、ロイン系が中心となるため、パーツで対応すれば、欲しいものはそれだけに集中してしまい、バランスも悪く、決して私たちが望んでいることではない。今回展示したランプやカタロースのスペックなど、ロイン以外でのステーキ商材のアピールと、タイには特に日式的焼肉レストランが多いので、焼肉スペックの売り込みが重要だ」と阿部社長は指摘する。阿部社長は自ら陣頭指揮を取るなど同社の輸出事業に力を入れ、すでにタイ・バンコク市内に現地法人「ミートコンパニオン・インターナショナル」も設立し、現地でエンドユーザーに向けて積極的に営業活動を行っている。「タイと日本で決定的に違う点は、地元にはタイスキという料理があるが、総じて海外には薄切り肉の文化がないので、これから日本のすきやき、しゃぶしゃぶなどの料理の認知度や普及に比例して、それに適した部位のニーズも高まってくるだろう。そのためには私たち自ら海外に出向いて、薄切り肉の文化や技術を現地に伝えていかなければならない。ブローカーを相手取って商売しているうちは、ほんとの意味で輸出推進とはいえない」と強調している。