

カナダポーク生産者のミッショング来日、東京Xの農場を視察



カナダポーク・インター・ナショナル(CPI)は8月27日から9月2日の日程で、カナダポーク生産者ミッショングを派遣した。日本の輸入商社やパッカー、食肉ハムソーセージ組合、卸問屋などのミーティングを通じて対日向け豚肉輸出・生産体制についての更なる発展や、日本の豚肉市場開拓のための情報収集などのために現地カナダから14人が参加している。31日朝は世田谷区上祖師谷の吉実園・吉岡幸彦農場の東京X豚生産の現場、CPIのJ・ポメローエグゼクティブ・ディレクター・ヤマニトバ、アルバーター、サスカッチュワン、マニトバ、オンタリオ州の生産者代表などとカナダ食品・農業省のP・ネグレイブ女史なども参加して、東京Xアソシエーションの植村光一郎会長と吉岡氏から農場概要などをつぶさに聞き視察(写真)した。吉岡さんは「私たちが作る日本の豚は世界で一番おいしい豚肉であり、その中で最もおいしい豚肉は東京Xであり、抜群のおいしい豚肉だと自負している」と自信満々の説明から入り「世田谷の6千坪(2ha)の敷地内で肥育専門に東京Xを常時20~30頭飼育している。この他に鶏卵などの生産も行っている」と述べ、合わせて循環型農業の実践についても説明した。また植村会長は東京Xの開発の歴史や4つの目標、ブランド確立への取組み、マーケティングの取組みと歴史、2007年度に価格改定し、現在は枝肉1kg700円で、一般豚の約2倍であること、動物福祉への取組みなどを手短に説明。特に安全・安心のために動物福祉と品質の大切さ、活性化のためのガイドラインなども英文の資料を配布してPRに努めた。

イズミヤの「まるとく市場」北緑丘店がオープン、低価格で提供
 イズミヤが展開するデイスカウントスーパーの「まるとく市場北緑丘店(大阪府豊中市)」が8月1日にオープンした。「まるとく市場」はEDLC(エブリディ・ロー・コスト)、EDLP(エブリディロー・プライス)を実践し、食品を中心としたアイテムを低価格で提供する店舗で、北緑丘店で7店舗目(新規出店としては2店舗)となる。北緑丘店は北緑丘団地の中に立地しており、開店してからの期間はまだまだ短いが、他のまるとく市場の店舗と比較した場合、客単価(約1600円)は若干高めとなっている。その要因としては団地の居住者の高齢化が大きいのでは、イズミヤでは分析している。北緑丘店の店舗面積は1414m²、初年度の年商は8億6千万円を目指している。