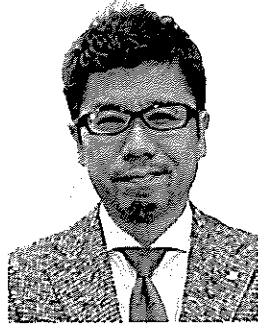


【現地レポート：成長するタイの和牛市場】最終回 日本食ブーム追い風に和牛の需要も拡大
ミートコンパニオンインターナショナル、タイの人々に和牛の美味しさを伝える

東京・立川市の㈱ミートコンパニオン(阿部昌史社長=写真)は、10年にマカオへの牛肉輸出を皮切りに、グループの㈱アグリス・ワン和光ミートセンター(埼玉・和光市)を通じて、アジア市場を中心に和牛の輸出に取り組み、順調に輸出量を伸ばしている。タイに向けては11年4月に同ミートセンターが輸出食肉取扱施設の認定を取得、12年4月から和牛の輸出を開始した。13年2月にはタイで和牛の輸入販売を目的とした現地法人



「Meat-Companion International Co., Ltd」を設立、14年11月には現地レストランなどへの卸売りとレストラン経営を手掛ける「Samurai Food Services Co., Ltd.」を、翌15年3月には和牛レストラン「Restaurant WAGYU SAMURAI」を設立した=写真①。Restaurant WAGYU SAMURAIの運営状況は既報の通り。本稿最後は、阿部社長とタイ現地法人の責任者である福島孝義ダイレクターに同社の海外事業の展開方針やタイでの和牛の卸売りに関する展望などを聞いた。

——貴社の海外市場への展開は

阿部社長=当社は和牛および日本産食肉の海外輸出に早くから積極的に取り組んでおり、

10年1月にマカオへの牛肉輸出を皮切りに、14年4月はタイに輸出を開始し、現在は香港、ベトナム、ミャンマー、フィリピンなどアジア市場に展開している。この間、11年3月の東日本大震災・福島第一原発事故によって日本の牛肉輸出が一時停止され、その間に東南アジア市場では豪州産を中心とした外国産「WAGYU」が大きく浸透することになった。

そこで、12年に関東首都圏の食肉流通事業者や畜産農家が一丸となって日本産畜産物の輸出拡大を図ろうと、「首都圏ミートパッカー輸出促進協議会」(阿部昌史代表理事)を設立

する一方、海外向け輸出ブランド「WAGYU SAMURAI」を立ち上げてオールジャパンブランドとして提供することに取り組んでいる=図。



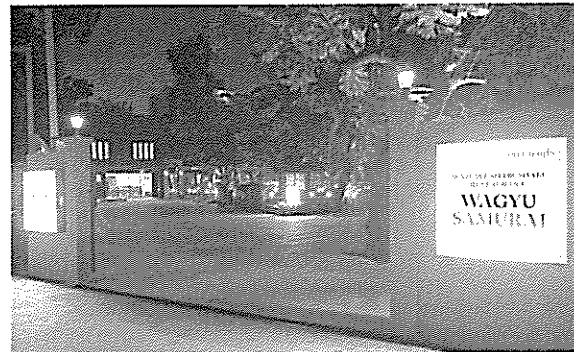
当社の海外事業は、あくまで日本の顧客の延長としての位置づけで展開しているもの。現地法人やレストランの設立など、事業の立上げこそは自分たちで担ってきたが、ある程度事業が軌道に乗ってきた段階で現地の信頼できるパートナーに事業を任せ、次の新たな海外市場へ打って出るという方針だ。

その新たな市場展開の取組みとして、16年9月にフィリピン・マカティ市に現地法人「MEAT-COMPANION PHILIPPINES CO., INC.」を設立したところで、現地の営業ライセンスと和光ミートセンターの輸出施設認定の取得を進めているところだ。

——タイにおける和牛の卸売業務の状況と課題などは

福島氏=14年11月に「Samurai Food Services Co., Ltd.」を設立して3年目を迎えたが、この1年でようやく軌道に乗ったところだ。現在、当社の卸売先としては高級ホテル・レストラン、百貨店が中心で、顧客の85%がオーナーシェフを含む日本人経営、残り15%がタイ人の経営する店舗となっている。

日本産の和牛の輸出が解禁されて5年が過ぎたが、タイの食肉業界において牛肉の商売はすべて豪州産を基準にして物事が進められており、商売において日本人が何らかの形で関わっていないとなかなか日本産和牛を評価してもらえない実情がある。実際にバンコク市内の流通価格は、豪州産WAGYUが日本産和牛の半値以下で販売されている状況だ。



確かにタイでは和牛の人気の高まっているものの、ここではトレーサビリティなど流通上の厳格なルールがないうえに、豪州産や米国産、タイ産WAGYUも出回っており、流通段階で牛肉であれば何でも「WAGYU」にされてしまう恐れもある。ある日突然、知らない業者から「国王の誕生会に使うためすぐに500kg分を用意してくれ」など明らかに転売目的だと分かるような注文もあった。つまり、現状は我々日本の業者の自主規制で守られている側面もあり、我々のような卸売業

○ ラム肉輸入再開に向け最終局面、家畜衛生条件の合意次第でゴーサイン

ラム肉の輸入再開に向け、厚労、農水両省が米国、フランスとの間で進めている輸入および家畜衛生条件をめぐる協議が大詰めを迎えている。特に仏との協議が先行しているもよう。食品安全委員会による食品健康影響評価(リスク評価)が終了して以来、大使館には輸入業者などからの問い合わせが相次いでいる。フレンチレストランや高級ホテルでも輸入再開を待ちわびているだけに、協議の早期終了に期待がかかる。

ラム肉の輸入再開にあたっては当初、イタリアも関心を寄せている、との情報もあったが、実際に協議に入ったのは米仏2カ国とな

○ プリマハムが4月1日付で人事異動

プリマハムは4月1日付で次の人事異動を行う。

▽食肉事業本部本部長補佐(伊藤忠商事食糧部門長代行)高橋成夫▽食肉事業本部商品事業部部長代理(食肉事業本部商品事業部スペシャリスト職)中村勉▽加工食品事業本部商品企画部部長代理(東日本支社特販部長)中瀬善一▽東日本支社長兼広域量販部長(西日本支社中部支店長)新川裕二▽西日本支社中部支店長(東日本支社広域量販部長)田村幸裕▽同中四支店長(西日本支社支社長代理兼九州支店長)澤田寛▽同九州支店長(同九州支店支店長代理)神戸克也▽フードサービス事業部長兼エリア統轄部長(フードサービス事業部長兼外食部長兼第二課長)宮崎徳男。

▽フードサービス事業部外食部長兼CVS三部長(フードサービス事業部CVS三部長)佐々木伸▽生産本部製造・技術部長(生産本

者がしっかりとルールを守り、いかに信頼できるパートナーを増やしてゆくことが、タイでビジネスを行う上で重要なポイントだといえる。

現地の人々は純粋に美味しい牛肉を求めており、当社としては単に産地やブランド名に拘らず、日本の各地から厳選した美味しい和牛を「WAGYU SAMURAI」ブランドとして提供することで、タイの人々に和牛の美味しさを認知してもらい、消費してもらうことが最大の目標と考えている。(おわり)

った。厚労省マターの輸入条件に関わる協議はほぼ終わり、輸入再開の行方は、農水省との協議を残すのみとなっている。現在家畜衛生条件の設定に向け両国間の調整が続けられているところだ。

在日フランス大使館経済部によると、食安委のリスク評価が終了して以降、「インポーターからの問い合わせが相次いでいる」状況だ。同国としてはプレミアムランクの商品を輸出したい考えで、高級フランス料理店向けの需要が中心となりそうだ。高級店では、BSE発生でラム肉の輸入が停止して以降、輸入再開を求める声が上がっていた。

部製造・技術部部長代理兼製造・施設課長)木本寛人▽茨城工場製造一部長(品質保証本部品質企画部長兼品質保証課長)山口直樹▽同製造二部長(茨城工場製造部長)下岡強▽品質保証本部品質企画部長(生産本部付外向プリマルーケ社長)井元慎介▽法務部長(管理本部法務部部長代理兼法務・コンプライアンス課長兼知的財産課長)森井利則▽人事部長(管理本部人事部長代理兼人事・福利課長)金井隆幸▽営業本部付外向プリマハムミートファクトリー・常務取締役就任予定(営業本部加工部長兼中部プロセスセンター長)布下忍。

▽営業本部付外向東栄フーズ・社長就任予定(フードサービス事業部エリア統轄部長)柴吉則▽生産本部付外向プリマルーケ・社長就任予定(茨城工場製造部製造四課長)寺嶋恵一。一部は、就任に当たり当該会社の定時または臨時株主総会・取締役会での決定を経る。