

アグリス・ワン/和光ミートセンター

昨年10月にSQF認証更新し、HACCP認証取得 グループのブランド力強化、台湾輸出にも期待

ミート・コンパニオン(MC)グループの食肉センターである(株)アグリス・ワン/和光ミートセンター(埼玉県)。役員執行部の刷新を図り、新体制でスタートした昨年度は主に牛の集荷に重点を置き、北海道および関東近県の集荷に注力。前年比13.1%の集荷増となり、集荷減少に歯止めをかけた。それに伴い、牛肉のカット加工、枝肉販売、副生物加工ともに増頭につながり、収益増加を実現。一方、豚についてはPEDが収束しつつある中、生産農家の廃業や農場売却などの影響から集荷が減少。課題を残した。

本年度は、牛は前年度の集荷実績をベースに既存の出荷者に加えて新規出荷者の増頭を見込む。豚は集荷減少に歯止めをかけるためにも新規の委託と畜および自社における新規出荷者獲得が必須であることから、地元生産者だけではなく幅広く情報を収集し、新規出荷者獲得に向けた取り組みを強化。牛の集荷においては現在取引している生産者の中にも出荷増頭が可能な生産者が多数おり、同センターでは生産者ブランドだけでなく、実際に販売を担うMCブランドとして、しっかりと販売することが相互の信頼関係において最も重要なとの考え方のもと、生産者が安定的に安心して出荷できる取り組みを進めている。

昨年10月には5回目となるSQF認証更新審査およびコーデックス基準のHACCP認証審査を同時に受け、SQF認証更新とHACCP認証を取得。衛生管理においてはハードだけではなく従業員個々の意識や行動が重要であるとして、社内のSQFプラクティショナー、品質管理担当者主導のもと、衛生管理に対する個々の意識、知識の教育を日々重ねている。ことし1月

からはSQF認証の審査基準、管理項目がバージョンアップ。さらなる品質向上と衛生管理、安全管理に関する基準が高いレベルで求められ、次回更新に向けて従業員一丸となって取り組んでいる。



阿部昌史代表

MCグループでは現在、北関東および北海道の生産者を中心としたブランド構築に注力。今後も近県の生産地については地産地消、地域の特性や生産者のこだわりを十分に生かせるようなブランド化を進める。また、本年度は東京オリンピック・パラリンピックに向けて「TOKYO X」の拡販を目指すためにも安定供給はもとより、生産基盤拡大にもグループを上げて注力していく。現在は月間毎の出荷頭数が安定してきたことにより取引先からの需要にこたえるだけではなく、都内の飲食店向けに本格的にパートでの販売を進める。

現在、東南アジア6カ国(マカオ、タイ、ベトナム、ミャンマー、フィリピン、台湾)への輸出食肉認定施設となっている同センター。またMCグループはタイ、フィリピンに現地法人を設立し、すでに現地で販売活動を行っている。昨年には台湾への輸出が再開され、今後の有望な市場として期待がかかる。MCグループは地域や産地ブランドではなく、牛肉の品質と選別にこだわることで海外の顧客に高い評価を受けており、東京オリンピック・パラリンピック開催に向けて「WAGYU SAMURAI」のブランド力をさらに高めて発信していく。

2017年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比

牛枝肉=セリ・取扱高	1億7,900万円	105.0%
牛枝肉=相対・取扱高	46億1,700万円	121.8%
豚枝肉=セリ・取扱高	1億5,100万円	94.2%
豚枝肉=相対・取扱高	1億8,800万円	94.8%
牛部分肉=取扱高	1億8,700万円	110.0%

牛肉の主要取り扱い産地
上位3県

1位	栃木県
2位	北海道
3位	埼玉県

牛肉の主要取り扱い銘柄

彩さい牛、五穀牛、特選和牛静岡そだち

2018年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比(計画)

牛枝肉=セリ・取扱高	1億8,500万円	103.0%
牛枝肉=相対・取扱高	47億7,000万円	103.0%
豚枝肉=セリ・取扱高	1億5,100万円	100.0%
豚枝肉=相対・取扱高	1億6,100万円	86.0%
牛部分肉=取扱高	2億円	107.0%

豚肉の主要取り扱い産地
上位3県

1位	群馬県
2位	埼玉県
3位	東京都

豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYO X、狭山丘陵チリーポーク