

【連載・食肉卸売企業の牛肉事業戦略をきく】⑩ミート・コンパニオン
阿部昌史 代表取締役社長
豊富な知識で提案、台湾の事務所開設準備



―前年度の国産牛肉の販売実績、今年度の計画を教えてください。―

平成29年度の当社国産食肉卸売(ミートパッカー)部門の販売金額は131億円、前年度比で5.7%増となりました。取り扱う牛肉の平均キロ売価が下落する中、販売数量においても前年度を超えることができたことは、大変うれしく思っております。

今年度は枝肉、部分肉を合算した予算計画は29年度実績の99.5%としていますが、部分肉販売においては、5%以上の増加を計画しています。

―販売を強化されているブランドなどはありますか。―

販売強化ブランドとしてはとくに掲げていませんが、当社グループ会社(株)アグリズ・ワン和光ミートセンターが集荷し、当食肉センターから発信するブランドおよび沖縄県の関連生産法人で肥育された自前の「おきなわ和牛」、また昨年度に資本業務提携した(株)ニイチクとの取り組みから沖縄県産「石垣牛」などの拡販に努めています。

―販売先として、とくに注力されている分野や営業戦略を教えてください。―

外食産業へのアプローチは継続して注力していきます。大手レストランチェーンだけではなく、積極的に肉メニューを提供する個店、レストラン業態へのアプローチ、また中食(弁当)業態への販売にも注力します。

当社の営業部門は食肉の専門知識が豊富であり、かつ「肉屋が単なる原料問屋になるな」という主旨を再三にわたり号令しております。食への関心、具体的には肉の調理方法や調味料の知識、メニュー開発力、またもつといえど肉食にあったワインを勧められるような提案力といった個々独自の知識やスキルをさらに磨きをかけていきたいと考えております。

そうした知識と技術を知っているのと知らないのでは今後、販売力に大きな差が出るからです。原料価格上昇の中で、売れる商材とプラスアルファの提案力をもっているという強みがあります。

―海外輸出への取り組みはいかがですか。―

29年度の海外輸出実績は、前年度比28%増となり、年々取扱数量は増加。現在はアジアを中心に販売を強化しています。タイ、フィリピンにおいてはすでに現地法人を設立し、現地の顧客を開拓中ですが、まだ大きな実績とはなっておりません。

今期は輸出が順調に推移している台湾において、販売事務所を開設する準備を進めています。(次ページへ続く)

(前ページからの続き) 他国産WAGYUとの競合もありますが、当社グループにおいては生産から、と畜、加工、貿易、現地販売まで一本化する仕組みを構築したことにより、コスト面でも充分競争力を発揮できると考えます。自社での調達、供給体制の強化を同時に進めながら、現地に合わせた提案を柔軟に行うことを課題として拡販に注力していきます。

―牛肉の供給体制を教えてください。また、供給量維持・拡大のために必要なことは何だと思われませんか。―

当社では一部の工場を除き、従業員のシフトを組んで365日製造体制を確立しています。得意先の急な注文にも対応すべく物流会社とも連携した物流網を構築しており、離島を除き全国に納品可能な体制となっています。

幸いにも当社が取引させていただいている生産者にはまだ供給の余力があります。現在、供給していただいているものをより確実に、より価値のあるものとして扱わせていただくことが、供給量の維持拡大につながると考えます。牛肉生産は長いスパンで行なうものです。安定した数量を安定的に評価することが重要であり、そのためにはより一層の販売力強化が必要です。また、輸入原料肉の供給源確保については当社単独ではむずかしいため、商社と一緒に取り組んでいきます。

―国産牛肉の販売数量が伸び悩んでいます。一番の課題は何でしょうか。また、牛肉消費を活性化させるために貴社最大の強みを教えてください。―

品質以上に国内産牛肉の価格が高くなっていることが、消費者が豚肉・鶏肉にシフトしている要因であると考えます。生産から消費までの価格形成のバランスが現状、崩れているといわざるを得ません。供給量を増やし、もう少し安価な流通価格が形成されれば消費量は増加できると考えます。

今後、ますます家庭で調理する機会が減少する傾向は強くなっていくと考えます。とくに牛肉においては高額であることと、比較的調理に手間がかかることから消費者の購買行動はテーブルミートから外食、本格的な調理済み製品の購入頻度がさらに増えていくと考えます。当社は加熱調理を含めた加工場を国内に複数保有していることから、家庭での簡便商品や手軽に食べられる食肉調理製品などの消費需要にこたえられるように、製造体制と機能を整えていることを強みにしていきたいと考えます。

兵庫県「西紀SA下り線」が旧盆期間中にメガ盛りセット販売

兵庫県・丹波篠山のサービスエリア「西紀サービスエリア下り線」は10月19日(提供時間11〜17時)の期間中、通常のメニューの量が5倍以上になった「夏のメガ盛りまつり」を開催している。前回の人気メニュー「メガウィーンナーコルネ」(2500円)などのほか、新メニューの「メガ盛りヒレカツカレー」(3650円)などが登場。目玉は全6種の「メガ盛り」メニューがセットになった、総重量が5kgを超える「メガ盛りバリキューセット」。通常価格1万7950円となることを1万2980円で食べることができる。