

アグリス・ワン/和光ミートセンター

コスト削減などで体質強化し、収益性を改善 ニーズに沿った対応行い、顧客から高い信頼

ミート・コンパニオン (MC) グループの食肉センターとして、安全・安心で高品質な食肉を国内外に提供するために重要な役割を果たしている(株)アグリス・ワン/和光ミートセンター (埼玉県)。昨年度は恒常的に続く厳しい集荷環境の中、牛、豚ともに取扱頭数は前年を下回った。とくに豚肉はいまだに尾を引くPEDなどの疾病、さらに生産農家の廃業などによる戸数減少が大きく影響。ただ、取扱頭数が減少した一方で、牛の取扱金額については前年をとらえており、豚についても頭数の減少幅に比べて取扱金額の減少幅は最小限にとどめている。

同社では2年前に役員体制を一新。収益性の改善に向けた取り組みを進めており、コスト削減も含めた体質強化に注力。その成果が着実に表れ始めている。

集荷に向けては、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であるとの考えのもと、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。

また、同社では預託業務が約半数を占めるが、アグリス・ワンだからこそ可能な対応力を発揮し、より顧客のニーズに沿った対応を行っている。と畜から冷蔵庫での冷やし込み、カットまで一つひとつの作業を丁寧に行い、そうした地道な努力が顧客から高く評価されている。さらに食肉処理施設での経験が豊富な人材を外部から指導員として招へい。社員の技術や衛生意識向上を図っている。

アグリス・ワンでは、SQF 認証およびコーデックス基準のHACCP認証を取得。認証取得、衛生管理については、従業員個々の意識や行動が重要ととらえており、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、教育を日々実施している。さらに毎月の各ラインミーティングを実施し、把握することで顧客に喜ばれる安全・安心な高品質な製品づくりに注力。昨年度からはSQF 認証の審査基準、管理項目がバー



阿部昌史代表

ジョンアップ。さらなる衛生管理、品質管理、安全管理に関する基準が高いレベルで求められ、本年度も更新に向けて従業員一丸となって取り組んでいる。

また、今後は地元・埼玉県のブランド食肉拡大に向けた取り組みを進めていく。現在、牛肉では「彩さい牛」「五穀牛」などに加えて「武州和牛」なども取り扱いを開始し、豚肉では「狭山丘陵チェリーポーク」などを取り扱っているが、その認知度は限定的。将来的には埼玉県発のブランドを生産者と一体となって構築し、行政などとも連携して訴求していくことで、地域の生産基盤強化、そして消費拡大にもつなげていきたい考えだ。さらに来年に迫った東京オリンピック・パラリンピックに向けて「TOKYO X」の生産基盤拡大にもグループを上げて注力していく。

輸出へ向けては、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が、とくにタイや台湾では和牛のさらなる需要拡大に期待がかかる。グループの海外向け和牛ブランド「WAGYU SAMURAI」を今後さらに世界へ向けて届けるためにも、アグリス・ワンの果たす役割は重要だ。

2018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	1億6,000万円	89.3%	取扱頭数	5,400頭	100.0%
牛枝肉=相対・取扱高	47億3,000万円	102.0%	取扱頭数	5,600頭	92.8%
豚枝肉=セリ・取扱高	1億3,900万円	92.0%	取扱頭数	4万3,900頭	81.2%
豚枝肉=相対・取扱高	1億5,400万円	81.9%	取扱頭数	4,700頭	91.7%
牛部分肉=取扱高	1億8,500万円	98.9%	取扱頭数	4,800頭	89.0%

2019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	-	-	取扱頭数	-	-
牛枝肉=相対・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
豚枝肉=セリ・取扱高	1億5,600万円	112.2%	取扱頭数	4万9,200頭	112.0%
豚枝肉=相対・取扱高	1億7,300万円	112.3%	取扱頭数	4,800頭	102.1%
牛部分肉=取扱高	2億200万円	109.2%	取扱頭数	5,240頭	109.2%

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、特選和牛静岡さだち

豚肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	群馬県
2位	茨城県
3位	千葉県

豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYO X、味麗豚、狭山丘陵チェリーポーク