



「加工度を高めた高付加価値商品を提供していく」と阿部社長

### ミツハニオン。阿部 昌史代表取締役社長

— 前年度の販売実績、今年度の計画は、2020年度の国内産牛肉部門の販売実績は1.21億円（前年比5.5%減）、輸入ヒーフおよび加工製品部門の販売実績は15.1億（11.4%減）と、いずれも前年実績を下回りました。コロナにより国内消費が冷え込み、その影響で、当社でも厳しい1年でした。国内産の牛肉は在宅内食増の結果、小売、量販店の注ぎに支えられ、年間を通して増え、利益も好調に推移しました。加えて和牛肉保管料といたし加工製品は外食の消費構造の影響をまともに受け、注文量が減り、利益も低迷しました。

今年度は、国内産牛肉は行政の支援事業も一定の効果があり持ち直していき、国内消費は依然として弱いですが、高級部位の消化は期待できます。とくに和牛はグロース。越えた先進国の需要もあり、価格が高騰。内食向けの加工製品の充実を図り、これまで外食一辺倒であった営業活動を改めながら販路拡大に努めます。

## 商品加工度高める

### 業務提携先と連携強化

バルな需給関係で現在の価格が構成されていることが顕著であり、価格の持ち直しには海外輸出が今後大きな要素と考えます。また、輸入ヒーフについてはコロナ危機を乗りこえ、販売を強化する牛肉ブランドや特長は、

強いあげれば近郊、高騰が続くことが想定され、商品設計を見直し、より加工度を高めた高付加価値商品を提供します。また、輸入ヒーフについては「石垣牛」「まつトした」「のぎぎ牛」の提案品目を増やし、加

内でも業務担当者を増員してシステムの整備を図り、今後はBtoCにも注力します。内食向け商品は、個人飲食店向けにも魅力的な商品ラインアップし、マーケットのニーズを把握しながら販売強化を図ります。

約、物流効率化により一定の効果が出ています。アフターコロナに向け、各工場の生産能力増強は当然ですが、より各工場の特性を生かすため、個食包装設備の増設、加熱工場の再編を含めた一連加熱ラインの再整備、クリーンルームおよびトップシール機の導入などを検討しています。

「松阪牛」などを強化し、輸入ヒーフは「米産極黒牛」およびその内臓の販売を強化。国内の交雑牛にも劣らないサシ、脂の甘みが大きな特長で、売実績が顕著に伸長。社

新潟第二工場の老朽化と人員確保の問題で、昨年度末に鶴ヶ島工場に大きな設備投資を行い、工場を統合。設備増強を図り、生産性向上と生産集積を図ります。さらに複数の業務提携先とも交流をさらに深め、情報共有しながら取り組みを強化していきます。