

○ マリンフーズ・SOFCOが合同展示商談会、共創による販路拡大に期待 SOFCOは福島工場の焼成品「炭火烧牛カルビ」「丼の具」を紹介

マリンフーズ（東京都港区、藤原勝紀社長）と双日食料（SOFCO、同、小泉豊社長）は11日、12日の両日、東京都大田区の東京流通センターで合同展示商談会を開いた。「With New Value—共創—」をテーマに、ともに双日グループの企業として協業しつつ、新たな価値を創造していく。マリンフーズが双日グループに加入して3年目を迎えるなか、今回初めて双日食料との合同商談会となった。全国に40カ所以上の営業拠点を持ち、地域密着型の対応でスーパーなどへ直接販売を行っているマリンフーズ。一方、双日食料は業務提携先らとの協力のもと、畜産から農水産、基礎原料、リテールと幅広い事業を展開し、外食や中食事業者などへ問屋を通じた間接販売を主体としている。今回の展示会では、両社の商品群を紹介するとともに、それぞれの顧客を共有することで新たな販路開拓をねらう。

双日食料は畜産事業本部をはじめ、農産事業本部、リテール事業本部がそれぞれ業務用向け・コンシューマ向け商品を展示した。このうち、畜肉関係では、ミート・コンパニオン福島工場の高付加価値加熱加工ラインで手掛ける業務用商品「炭火烧牛カルビ」と、市販用商品「丼の具」シリーズを中心に、「肉一番」シリーズ、プラントベースミート「NIKUVEGE」などを紹介した＝写真①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿。 「炭火烧牛カルビ」は、工場内のクリーンルーム（包装室）で製造するため、二次殺菌（包装後殺菌）の工程が要らず、柔らかさを維持したまま、焼き立ての食感を楽しむことができる。容量は分量の管理がし易い1パック480gで、タレ付き・タレなしの2種類があり、会場でも炭火烧牛カルビ弁当、牛カルビ寿司、牛カルビサンドイッチなどを提案していた。「丼の具」シリーズは「炭火烧牛カルビ丼の具」「ねぎ塩豚カルビ丼の具」「ビーフガーリックペッパーライ



スの具」をラインアップ。中華丼・牛丼が中心となる丼の具市場のなかで、これら人気・認知のあるメニューで販売拡大につなげていく。このほか、双日食料のブースでは、業務用冷凍チキンナゲットやうずら卵串フライ、冷凍農産品、レトルト食品・菓子類を多数提案した。

マリンフーズは、サーモンや海鮮サラダ、サーモンクリームチーズなどの巻き芯（＝写真⑩）や寿司ネタ、各種原料を中心にウナギ、年末向けのカニ・鮭、市販用商品（パパッと簡単サーモン丼、+IPPINいか黄金など）を多数展示していた。

マリンフーズマーケティング統括部販売戦略部の山田修司部長によると、ことしで創業60周年を迎える同社は、国内外の生産・調達拠点を通じて、主に業務用の寿司ネタや刺身など生食関係の取扱いに強みがあり、地域密着型の営業対応で量販店など直接販売を行っているという。そのうえで、今回、双日食料との合同展示商談会を開いたねらいとして、「近年は（回転寿司チェーンなど）当



社の取引先も食肉を使用するケースが増えている。そして、双日食料の協力工場を含めた加工技術は非常に高いものがあり、同じ双日グループのもと、お互いの販路を共有することで新たなビジネスチャンスが広がることを期待している」とコメントしている。

両社の合同展示商談会はきょう（18日）から19日まで、大阪市中央区のマイドームおおさかで開催される。