

アグリズ・ワン/和光ミートセンター

遠隔地からの出荷が増加 東南アジア向けの輸出拡大

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供給するために重要な役割を果たしているアグリズ・ワン/和光ミートセンター。同社はSQF認証およびコーデックス基準のHACCP認証を取得。従業員の意識も高く、ソフト・ハード両面で非常に高いレベルの衛生水準を誇る。

2025年度の取扱高は牛、豚共に前年を上回って推移。牛については、集荷競争が激しさを増す中、全体の取扱頭数が微減となったが、遠隔地などからの出荷が増加。また、豚は一昨年が低調だったことの反動に加え、「TOKYO X」の出荷が増えたことや東北からの新規出荷もあり、取扱頭数は前年を上回った。

26年度は、牛、豚共にさらなる集荷環境の悪化が見込まれる中、まずは前年実績の維持を目指す。特に豚の集荷については懸念材料が多い。近年の異常な猛暑、さらに豚熱などの疾病もある。これに対しては防疫対策をさらに強化。石灰の散布や出入業者のドライバーへの理解増進、車両消毒などを徹底する。

設備投資では老朽化への対応は随時進めていることに加え、優先順位を決めて重点的課題に取り組む。25年度は、二つの大きな冷蔵設備を更新した他、内臓処理ラインに新たな製氷機を導入。また、年末年始を利用して浄化層の点検も実施した。26年度は、より細かな部分の施設整備に対応していく予定だ。

MCグループでは、国産牛肉の輸出拡大にも意欲的に取り組む。昨年はアグリズ・ワンからの輸出実績が大きく増加。タイ、フィリピン、ベトナムといった東南アジアでの需要は引き続き堅調に推移している。また、最近では産地ブランドだけでなく、生産者を全面に出すことで差別化を図るブランドも増加。和牛だけでなく交雑種

の輸出も増えており、MCグループとして、市場ニーズに合わせた多様な提案を行う。

また、音田社長を含め、実際に全国各地の生産現場に赴き、生産者の生の声をきくことで緊密なコミュニケーションを図っている。これが新規出荷者の開拓につながり、特に牛については北海道や東北、さらに九州など遠隔地からの集荷が増加。豚については主力の「TOKYO X」の安定した取扱に加え、東北などからの集荷も強化する。MCグループがこれまで積み重ねてきた、しっかりとした価格で多様な販路へ販売してきた実績が、生産者からの強固な信頼につながっており、安定的な供給体制を実現。例えば、生産者に対して実際に枝肉をみながら良い点と改善すべき点を共有することで、さらなるレベルアップを図る。

その他、MCグループでは従業員が働きやすい環境づくりの実現に向けて、さまざまな施策を実施。グループ内には「ハラスメント」「メンター」「社内イベント」「5s」といった各委員会があり、それぞれ社員が中心となって改善・提案を進めている。

アグリズ・ワンにおいては、近年の暑熱対策として、従業員全員に空調服を支給。さらに特に若い社員などに対しては面談の機会を定期的に設けている他、25年度から特定技能実習生の受け入れを行っており、誰もが働きやすい環境とするために積極的なコミュニケーションを図っている。



音田敏彦社長

2025年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比

牛枝肉=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	4,700 頭	98 %
牛枝肉=相対・取扱高	80億400万円	104 %	取扱頭数	8,400 頭	101 %
豚枝肉=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	4万5,200 頭	107 %
豚枝肉=相対・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
牛部分肉=取扱高	2億3,400万円	106 %	取扱頭数	4,400 頭	105 %

2026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=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
牛枝肉=相対・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
豚枝肉=ゼリ・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
豚枝肉=相対・取扱高	-	-	取扱頭数	-	-
牛部分肉=取扱高	-	-	取扱頭数	-	-

輸出認定の有無

【牛肉】 タイ、フィリピン、ベトナム、ミャンマー、マカオ

牛肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	北海道
2位	埼玉県
3位	栃木県

牛肉の主要取り扱い銘柄

-

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	宮城県

豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYO X