

(株)アグリス・ワン

MCグループの生産・物流拠点 関東の食肉センターで最初のSQF 認証取得

アグリス・ワン(阿部昌史代表取締役)は、食肉総合卸問屋のミートコンパニオン(MC)グループの一員であり、グループのと畜・加工販売の物流拠点だ。工場は、HACCP方式による衛生管理体制の確立を図り食品衛生研究所と一体となり、と畜から部分肉、作業環境、鮮度などあらゆる項目の検査の実施で安全・安心を担保し、25年度に食品の安全と品質を確保するための国際的なマネジメントシステムであり、製造過程や製品認証基準の「SQF 認証」を取得している。部分肉格付認定工場番号は第G-380号。全農安心システム認証と畜・加工場でもある。

食肉センターの課題と言えば集荷対策であるが、これまで生産者と取り組んできた産地ブランドの開発や系統農協との取り組み強化があげられるが、何よりも信頼関係を築くことを大切にきて来た。大消費地である東京都と埼玉県の間境に位置する首都圏型食肉センターのメリットを生かし、消費者により近い顧客の情報や消費者ニーズを的確に生産者に発信し、併せてブランド化推進

と販売フェアや共励会の開催を通じて産地と消費地を着実に結び付ける働きを推進する。

豚の集荷産地育成では、東京オリンピックが2020年に開催が決定したことでTOKYOX豚の食材を内外にアピールする絶好のチャンスと捉えて、養豚農家の関係をより充実・拡充させる意向だ。牛は良質な和牛を生産・出荷者とともに安定供給するが、おきなわ牛や特選和牛静岡そだち、都城和牛、彩さい牛、五穀牛、さくら和牛等を積極的に集荷・販売する。なお、今年度は牛生体係留場の改修を検討しており、輸出対応ではタイ、マカオに次いでベトナム、シンガポール、メキシコへの輸出施設認可を申請中だ。輸出ブランドは「WAGYU SAMURAI」を軸に、交雑牛やホルスの海外向けブランド構築も準備中だ。



阿部昌史代表

と販売フェアや共励会の開催を通じて産地と消費地を着実に結び付ける働きを推進する。

平成 25 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	1億7,000万円	123.2%	取扱頭数	6,954頭	125.2%
牛枝肉=相対・取扱高	38億6,000万円	124%	取扱頭数	6,978頭	97.8%
豚枝肉=ゼリ・取扱高	1億5,000万円	101.1%	取扱頭数	5万3,148頭	101.7%
豚枝肉=相対・取扱高	1億8,000万円	108.3%	取扱頭数	5,998頭	94.7%
牛部分肉=取扱高	2億5,000万円	86.9%	取扱頭数	8,269頭	96.1%
豚部分肉=取扱高	-	-	取扱重量	-	-

平成 26 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	1億8,000万円	105.9%	取扱頭数	7,100頭	102.0%
牛枝肉=相対・取扱高	38億7,000万円	100.3%	取扱頭数	7,100頭	101.7%
豚枝肉=ゼリ・取扱高	1億6,000万円	106.7%	取扱頭数	5万4,500頭	102.5%
豚枝肉=相対・取扱高	1億9,000万円	105.6%	取扱頭数	6,500頭	108.4%
牛部分肉=取扱高	2億9,000万円	99.0%	取扱頭数	9,200頭	100.6%
豚部分肉=取扱高	-	-	取扱重量	-	-

主な共進会・共励会開催予定日程

取扱い銘柄ブランドで適宜実施中

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	埼玉県ほか

牛肉の主要取り扱い銘柄

おきなわ和牛、特選和牛静岡そだち、都城和牛等多数

豚肉の主要取り扱い産地 上位3県

1位	群馬県
2位	宮城県
3位	茨城県など

豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYOX、Mの国黒豚、天城黒豚など

年間購買者

牛	1位	-
	2位	-
	3位	-
豚	1位	-
	2位	-
	3位	-