

(株)アグリス・ワン

MCグループの生産・物流拠点 年内にSQF認証の取得目指す

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) グループのと畜・加工販売の物流・基幹施設であり、内外の食肉需要先に良質で安全な食肉を供給する基幹工場だ。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、と体から部分肉、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。

MCグループは国際的な食品安全・品質認証「SQF規格」に必要なSQFプラクティションナーの育成にも積極的で、社内に既に2人有資格者を育成しており、アグリス・ワンにおいても年内に「SQF規格認証」の資格認定を受けるべく全社で取り組んでいる。

そのため既設の設備面はもちろん、特に衛生設備面での充実を図る改善では作業器具等の洗浄消毒槽の増設などを通じてより高度な衛生的な施設にするべく検討を進めている。

平成24年度の取扱高は35億6,000万円を見込む。牛のと畜頭数は前期より減少して1万2,691頭、豚は大幅増で5万8,173頭となった。牛の取扱い頭数の減少は、23年度に安愚楽牧場の破たんによる牛の早出しと畜や、東日本大震災による出荷制限からの解除による増頭から一転して、通常出荷となったためだ。

25年度計画は、牛が1万3,000頭で前年度より2%増で、豚は5万9,000頭で1%増加を見込む。牛部分肉は多いときで1日約48頭を加工できる業界トップクラスの能力

を有し、24年度実績は7,900頭、25年度計画は9,300頭を目指す。その結果、牛・豚枝肉および牛部分肉だけで36億7,000万円の売り上げを計画し、



阿部昌史代表

このほかに副産物加工品も取り扱っている。

集荷では生産者との友好な関係を築き、生産と流通の架け橋となる。また、産地ブランドの開発に取り組むことで集荷面でもプラスとなり、肉牛・肉豚の取り扱い計画も増頭を見込むことができる。集荷地域は、全国27都県。とくにセンター近隣の埼玉や群馬、栃木県からは全体の59%を集荷している。

ブランドでは「五穀牛」や「おきなわ牛」「石垣牛」「彩さい牛」など多くのブランド牛を生産者とともに育ててきた。さらに北海道や群馬などの新規生産者との取り引きも計画している。豚は、TOKYO Xの生産基盤を拡大して増頭を図っていく。

また販売対策では、グループ一体となった食肉センター発信の産地ブランドを確立させて積極的な展開を図っていく。とくに対マカオ・タイ海外輸出認定施設の機能を最大に活用して、アグリス・ワンで食肉処理した「WAGYU SAMURAI」を現地で開催される展示会への出展や、現地ユーザーを対象としたプロモーションの開催などを通じて輸出向けブランドの認知度の向上を目指す。国内では、各種イベントや展示会などへの出展を通じて、ブランドのアピールを推進してMCグループのブランド構築を図っていく。