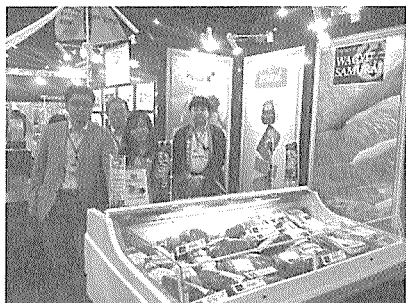


ミートCがタイフェックスで『WAGYU SAMURAI』をPR



(株)ミートコンパニオン(東京都立川市)は22日から26日までの5日間、タイの首都バンコクで開催された東南アジアで最大級の食品展示会『タイフェックス2013』で、昨年続き、海外和牛ブランド『WAGYU SAMURAI』を展示した。展示は地元タイだけではなく、中国、香港、シンガポールなど経済成長の著しいアジアの近隣諸国から来場したバイヤーから絶賛された。前回は、ジェットロ日本ブースからの出展となったが、今回はすでにタイでパートナー関係を構築している地元でも有力なサプライヤー『Gourmet One Food Service』社のブースの中に、WAGYU SAMURAIコーナーを設置。8尺冷蔵のオープンケースに、グループ会社である食肉センターの「アグリス・ワン」で加工された静岡県産和牛の雌A4グレード約200kgを展示した。アイテムは、ロインセットだけではなく、モモの分割からのステーキスペック、カタロース、バラからの焼肉スペックなど約50アイテムで、それぞれパーツの特徴や、料理用途別の説明を英文とタイ文の翻訳をつけておこなった。また、ステーキの試食などには、トリュフ塩などを使用し、フォアグラやテリーヌと一緒に試食を勧める等高級食材のイメージを損なわないような独特の演出を実施した。自ら輸出事業の陣頭指揮をとっている阿部昌史社長は「タイには特に日本式の焼肉レストランが多いので、焼肉スペックの売り込みが重要。日本と決定的に違うことは、地元にはタイスキという料理があるが、総じて海外には薄切り肉の文化がないので、これから日本のすきやき、しゃぶしゃぶなどの料理の認知度や普及に比例して、それに適した部位のニーズが高まってくるだろう」と語る。また「私たち自ら海外に向いて、薄切り肉の文化や技術を現地に伝えていかなければならない。ブローカーを相手取って商売しているうちは、ほんとの意味で輸出推進とは言えない」とコメントしている。なお、ミートコンパニオンは、すでにタイ・バンコク市内に現地法人『ミートコンパニオン・インターナショナル』を設立し、現地でエンドユーザーに向けて積極的に営業活動を実施中だ。

スターゼンがスターゼンミートプロセスサー鹿兒島工場を閉鎖

スターゼンは、100%子会社の(株)スターゼンミートプロセスサー鹿兒島工場の閉鎖を決めた。閉鎖日は31日を予定。同社は、グループ全体の経営資源の効率化を図り、収益力を強化するため、グループ戦略の見直しや事業性を慎重に検討してきたが、鹿兒島県産黒豚を初めてとする豚加工処理を行ってきた鹿兒島工場では、鹿兒島県ならびに南九州地域における豚集荷状況の厳しさが増す中、加世田工場に統合することが最善であると判断し、閉鎖することにしたものの。