

サンキョーミート株式会社

主な品目

牛肉(豚肉も対応可)



主な輸出先国・地域

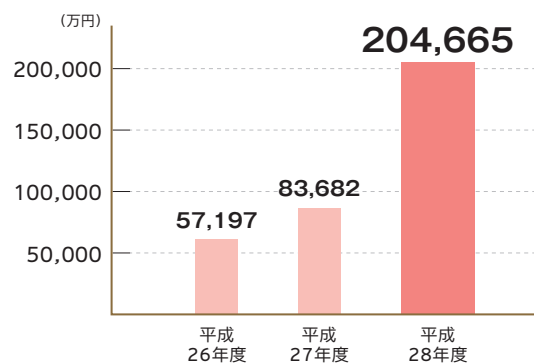
香港、シンガポール、タイ、米国、欧州等

〈輸出取組の概要〉

- ◆ 平成11年に高度衛生管理牛処理専用工場を新設。平成14年に対米牛肉輸出認定取得後、11カ国・地域(カナダ、香港、シンガポール等)の施設認定を取得し、平成18年より輸出を開始。現在42カ国・地域への牛肉輸出対応が可能。また、豚肉輸出にも対応し、香港、シンガポール、台湾、ベトナムに輸出が可能。
- ◆ 平成28年度は、香港、ASEAN、米国、EUにロインセットを中心に約4,700頭の和牛を輸出向けに処理・加工。
- ◆ オールジャパンでのプロモーションを実施し、多様な部位の普及のためのカッティング技術や販売ノウハウの普及を実施。

〈輸出実績〉(平成18年から輸出開始)

	輸出額(万円)	輸血量(t)	出荷時期
平成28年度	204,665	809.2	通年
平成27年度	83,682	473.2	
平成26年度	57,197	419.8	



輸出に取り組んだきっかけ

- ・世界基準に対応できる取組を行うことがきっかけとなり、国内で定められていると畜場法の衛生基準を更にレベルアップさせ、輸出を平成18年に開始しました。
- ・「食に対する安全・安心」を確実にするため、食品安全マネジメントシステムの国際規格であるISO22000を国内で最初に取得し、「地球環境に配慮した経営」を確実にするため環境マネジメントシステムの国際規格であるISO14001を取得しました。これにより主要輸出国への施設認定取得を円滑に進めることが出来ました。
- ・日本国内で少子高齢化の進行が懸念される中、親会社である伊藤ハムの方針に沿って海外輸出の生産拠点として積極的な取組を開始しました。

取り組む際に生じた課題

- ・海外では既に日本の和牛の血を引く海外産のいわゆる「WAGYU」が流通しており、それらと比較して割高な日本産和牛は、その品質、個体識別番号管理による安全性などを理解、評価してもらう必要がありました。
- ・欧州向け輸出認定取得の際は、衛生管理に加え、動物福祉面での管理を求められ、従業員含め意識向上に努める必要がありました。



有明ミート工場全景



衛生管理



海外顧客視察応対

生じた課題への対応

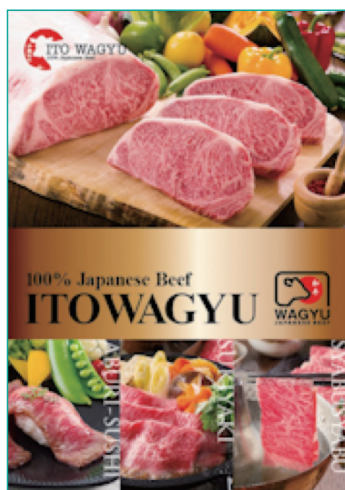
- ・親会社である伊藤ハムが特別会員となっている日本畜産物輸出促進協議会との連携を深め、海外プロモーションの際に技術者を派遣し多様な部位の普及のためのカットニングや販売ノウハウの普及、海外からの招へいシェフ等の視察受け入れ、国内食肉事業者向けHACCP推進研修の講師派遣を行うなど日本畜産物輸出促進協議会が実施する海外での日本産和牛の啓蒙活動に積極的に参画しました。
- ・海外顧客が現場視察に来社された際には、日本特有の「個体識別番号管理」「和牛血統管理」の仕組みを丁寧に説明することに加え、実際にゲストハウスで和牛や黒豚を召上って頂き、評価頂くように努めました。また、海外ネットワークを駆使することで、輸出先の最終顧客や消費者が求める品質・グレード・規格情報を収集分析し、変化する海外市場環境、ニーズにも迅速に対応しています。
- ・「動物福祉」の観点を全ての従業員に共有し、食肉処理事業者としてあるべき姿を目指しました。

対応の結果

- ・直近では、月間500頭超の和牛を輸出用として生産するまでに海外販売が拡大しました。
- ・平成28年度の牛肉輸出向けの処理・加工は、香港、ASEAN、米国、EUなどを中心に実施し、ロインセットを中心に約4,700頭(委託頭数800頭を含む)となっており、南九州という日本国内でも有数の畜産振興地域に食肉処理工場を構え、高品質の食肉を安定的に供給することが可能となりました。
- ・海外向け輸出認定を維持し「世界基準の衛生管理」を実行することにより、日本国内の顧客からも高い評価を頂き、順調に業績を伸ばすことが出来ています。

今後の課題・展望

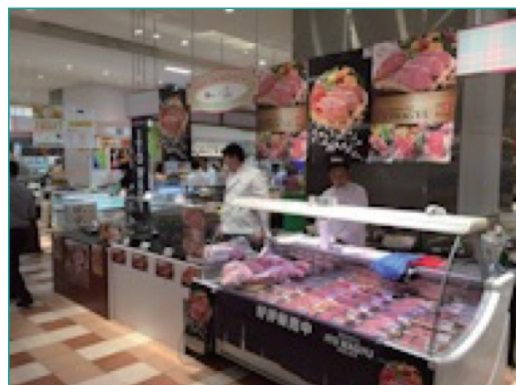
- ・現状、牛肉輸出商品は「ロース」に偏っており、更に輸出量を増加させるにはロース以外の多様な部位の紹介が必要となります。
- ・特にスライスで食す文化の無い欧米向けには、カット方法や調理法などを含めた「食べ方」の提案が不可欠です。
- ・海外顧客目線で、輸出先にて使用し易いカットまで仕上げ、利便性を高めて行きたいと考えています。



海外ブランド「ITOWAGYU」



鹿児島黒豚「黒の匠」



シンガポールでの販売催事

活用した支援・施策

輸出に取り組む事業者向け対策事業等

ウェブサイト／ <http://sankyomeat.co.jp>

連絡先／ 担当者名:専務取締役 木嶋 TEL:099-474-1118