通販は好調に推移

石垣島で一貫生産支援

ニイチク山田　彰男代表取締役社長

「石垣牛増頭に向けて、生産を支援していく」と山田社長

――現在の事業概況について教えて下さい。

当社の基幹事業である食肉卸売事業では主に東京都内の高級ホテル、さらに焼き肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキハウスといった高級外食業態に向けた直接販売、あるいは2次問屋を通じての販売が多く、売上構成比も高いものがありました。

それがコロナ禍によって大きく減少。全体の年商の約2割が失われました。

昨年秋以降は外食需要なども緩やかに回復傾向にありますが、以前とは比べものになりません。それだけインバウンドなどを含めた需要は大きく、とくに和牛の消費を下支えしていました。

一方、輸入ビーフについては非常に厳しい調達環境にあります。

ことしのゴールデンウイーク前などにはコンテナ不足や船便の遅れにより、予定していた貨物が入ってこなかったため、代替産地や国内での手当てで対応しました。今後も当面厳しい状況は続くでしょう。

そのため、焼き肉業態などでは和牛や国産牛肉を使用したメニューへのシフトなどもみられ、当社も実際にそういった引き合いが増えました。

――通販事業や加工品開発、また輸出の取り組みについておきかせ下さい。

当社の番組数自体は増加しています。これまで培ってきた商品開発力や工場の生産体制などは、新規参入企業に比べて現時点で優位性があると考えています。

コロナ前を100％とした場合、2020年は130％、その後も需要は落ちておらず、21年も前年比101・7％と増加。ことしは〝値上げの春〟ということもあり、計画の8割程度にとどまっていますが、昨年もそのような状況から年末にかけてかなり巻き返しました。ことしも秋以降の需要期次第ですが、それほど悪い見通しではありません。

また、毎月最終土曜日限定で本社で直売会を行っており、非常に好評です。毎回1千人近くの方に来店いただき、当社としても消費者と直接触れ合うことのできる、貴重な機会ととらえています。

加工品はテレビショッピング向けに開発した商品をそれ以外の販路での展開にも注力。自社を含めて複数のECサイトでも販売を強化しています。

輸出については、台湾向けを昨年から本格的に開始。現地の大手外食企業へ直接販売しています。

台湾市場では日本の和牛を非常に理解していただいており、日本からの出荷が大きく増加。豪州産wagyuの価格が高騰していることも追い風になっています。

――「石垣牛」の販売の現状はいかがですか。また、生産事業についてもうかがいます。

昨年3月に百貨店、量販店、通販事業者、外食などの代表者が参加する流通協議会を設立。首都圏をはじめ、全国へ「石垣牛」の消費拡大を図っています。設立から1年ですが、問い合わせも多く、取り扱いを希望されるお客さまも増えています。

ただ、供給量が少なく、価格も高価なため、なかなか販路を拡大できないのも現状です。今後さらに拡大していくためには、生産支援を行い、出荷頭数を増やしていくことも必要だと考えています。

そのため、石垣島の生産を支援する当社現地法人では島内に1万坪の土地を購入しており、新たに繁殖農場を開設する予定です。

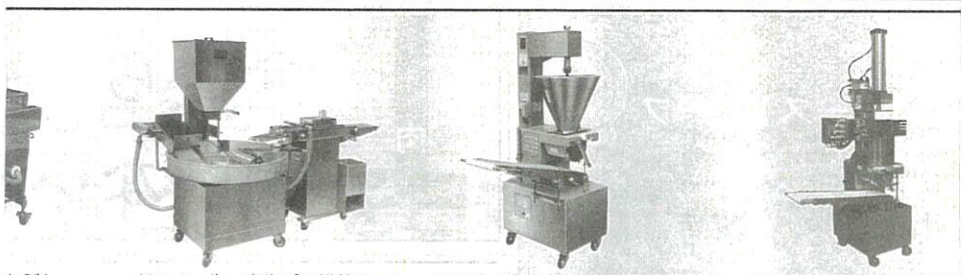
ここでは繁殖6割、肥育4割の比率とし、繁殖の割合を増やしていただきます。

また、石垣島の素晴らしい環境で、牧草も豊富でストレスなく肥育することができれば、早期月齢で仕上げて出荷することで、飼育のサイクルを早めることも可能と考えています。

こうして現在の顧客ニーズにこたえる牛づくりを行い、それが島全体の生産効率化につながることを期待しています。

一貫生産を行う中では飼育の効率化が課題であり、収益性をあげていかなければなりません。現在、支援牧場では約42％が一貫生産、残りの58％は素牛を市場導入しています。この比率を数年後には逆転したいと考えています。

また、支援牧場では人材育成も大きなテーマです。島内の雇用機会確保にも貢献したいと考えております。



まぶし
し機

ドライ・生・半生パン粉着け
タライ式パン粉着機
KD-50,KS-50,KS10N

ハンバーグ・メンチ・コロッケの整型
食品整型機
SPH-D30,SPH-D50,SPH-D100

生地を練らずに整型でき
エアー・タンク式食品整型機
SPET-D30,SPET-D50

60年
You are What you eat.
食品自動機械製造・厨房機器
(有)竹内食品機械