



メキシカンポークの優位性

2006年 3月13日

地理的優位性 ①



- 閉鎖的な地理条件がもたらす衛生的な環境
 - ソノラ州
 - 北にアメリカ合衆国との国境、東にシエラマドレ山脈、西にカリフォルニア湾が隣接
 - ユカタン州
 - メキシコ湾とカリブ海に囲まれている
 - 検問所での衛生管理体制
 - 外来病が発生していない州に囲まれている
- ※ 地図内茶色部分: 外来病未発生地域
赤色部分: 外来病未発生地域/輸出許可州



地理的優位性 ②

- **ソノラ州とユカタン州**
 - 年間約300日晴天に恵まれる
 - 豚の生成、飼育に絶好のロケーション
 - 温暖で乾燥した気候が感染症の発生を抑える
 - 天然ろ過された地下水を飼料として供給
 - アルカリ性の水質が豚の骨を強化し、ストレスを軽減、ジューシーで柔らかくおいしい肉をつくる

製品

- 日本市場の要望に柔軟に対応
- きめ細かいスペックも幅広く対応
- 1977年よりメキシコ産豚肉の輸出を開始
- 現在ユカタン州は冷凍豚を、ソノラ州では冷凍・チルド両方の豚を様々な形態で輸出

メキシコ産 豚肉





日本への配送時間

- ユカタン州 - Manzanillo港 - 日本
(18日間)
- ソノラ州 - Manzanillo港 - 日本
(18日間)
- ソノラ州 - Ensenada港 - 日本
(20日間)
- ソノラ州 - ロングビーチ (USA) - 日本
(16日間)

▲ 検査箇所

冷凍、チルド製品はアメリカのロングビーチ、とメキシコの2大貿易港であるEnsenada港とManzanillo港より出荷

一貫管理された生産工程



1. 飼料工場



2. 農場



3. と殺



4. 解体



5. 研究所

生産ラインから最終工程まで全てを一貫管理し、製品のトレーサビリティと品質を保証

飼育場



- **最先端の技術と専門家によって飼育場全体を運営**
- **世界屈指の高度な生産システム**
- **品種を均一化し安定した品質の豚を生産・飼育**

生産工程



- 衛生管理の徹底
- 日本向け製品を生産にあたっては、訓練され熟練の経験豊富な従業員が担当 — 顧客の求める最高度な規格水準と品質を保証

飼料

- 小麦ととうもろこしを餌とすることにより豚肉の絶妙な色あい、霜降り、最高の味を実現
- より美味しく安全な豚肉を生産するため、最先端技術を集めた施設にて最適なバランスの飼料を生成



品質保証システム

- HACCP（危害分析重要管理点方式）
- TIF（連邦政府による）検査・認証施設
- メキシコ連邦政府獣医検査官による検査
- 豚の健康状態を毎日分析
- 独立した品質検査機関
- 顧客の安心と肉の品質を保証するトレーサビリティ

品質保証

Mexico Supreme Quality
Certification

(メキシコ最高級品質保証)



- ソノラ州、ユカタン州の両州とも認証取得
- 厳しい条件を満たした安全な製品を生産する施設のみ、メキシコ連邦政府より認証される

メキシカンポーク輸出業者の誓い



- 本日、メキシコは日本において新たな一歩を踏み出します。日本の消費者にメキシカンポークのおいしさを知っていただくと同時に、一人でも多くの方に他国産の豚肉よりもメキシカンポークを好きになっていただく為に我々は全力で取り組んで参ります。メキシカンポーク輸出業者協会は日本の皆様に高品質で安全な、おいしい製品とサービスをご提供することをお約束いたします。

Muchas Gracias!
ありがとうございました！

