

MEXICAN PORK

メキシカンポークのご案内

MPEA MEMBERS' INFORMATION



C O N T E N T S

ごあいさつ ————— 01

メキシカンポーク基本情報

養豚システム(生産地・品種・管理・飼料) ————— 02

安全性への取り組み(安全基準・管理システム) ————— 04

対日輸出体制(輸出ルート・輸入量・輸入コスト)官能調査結果 — 06

加工対応(製品一覧) ————— 08

メキシカンポーク輸出業者協会(MPEA)会員紹介

ヘンプロ社 Genpro ————— 10

ケケン社 Keken ————— 11

コウイ社 Kowi ————— 12

ノーソン社 Norson ————— 13

オハイ社 Ojai ————— 14

サンタ・セシリア社 Santa Cecilia ————— 15

ササ社 Sasa ————— 16

ソレス社 Soles ————— 17

会員企業一丸となって、 日本の皆様のご要望にお応えします

メキシカンポーク輸出業者協会(MPEA)は2005年に発足し、以降、メキシカンポークの認知拡大を目指すプロモーション活動と会員企業各社の努力により、日本への輸出を確固たるものとしてきました。

設立当初より、輸出国数の増大をめざすだけでなく、輸出先におけるメキシカンポークのプレゼンスをより強固にするという目的を持って活動を行い、特に近年は、メキシカンポークの美味しさ、色合いの美しさなどの特長を直接消費者の方々に知っていただくためのキャンペーンも展開してきました。こうした活動により、日本の皆様のご家庭でもご利用いただけるようになってきたことは大変喜ばしいことです。



メキシカンポーク輸出業者協会(MPEA)
会長 ビクトル・オレア・ルイス

ソノラ、ユカタン、そしてシナロア州にある当協会の会員企業の加工工場は世界基準レベルといえます。肉の品質管理システムに対する厳しい基準に則り、メキシコ政府が恒常的にチェックを実施。食品安全基準や環境問題、従業員の教育や安全、動物愛護の観点においても、ますます高まる市場の要求に対応できる体制を整えています。また、指定病原体に対する清浄州であり続けることは、厳しい基準を持つ各国市場に受け入れられる重要ポイントでもあります。

メキシコは東西・南北に広く、文化の多様性に優れ、その食文化は2010年ユネスコの文化遺産に登録されました。美しい海、砂漠や山々、そして友好的でホスピタリティーにあふれる国民。メキシコへの日本の皆様のご来訪を心から歓迎いたします。

メキシカンポーク輸出業者協会の会長として、今後も日本市場の多様なニーズにお応えできるよう、会員企業が一丸となって努力していくこととお約束いたします。



恵まれた環境の中で育った良質な豚肉

メキシコの豊かな自然に囲まれた生産環境の中で、大切に育てられているメキシカンポーク。日本向けに輸出が認可されている5州のうち、主要な生産地であり日本市場にとっても馴染みのあるソノラ州やユカタン州、それに温暖な気候と豊富な水資源に恵まれトウモロコシの主要生産地の一つでもあるシナロア州は、養豚には絶好のロケーションにあり、小麦を主体とした良質の飼料、そして一貫した管理体制により高品質な豚肉を生産しています。

病気や汚染が発生しにくい理想の養豚環境

メキシコ北西部に位置するソノラ州は、乾燥した気候が特徴ですが、砂漠地帯という一般的なイメージとは異なります。セラマドレ山脈からの雪解け水による自然な地下水脈のおかげで、養豚には欠かせない水源を豊富に確保することができ、飼料となる小麦などの穀物生産も盛んです。乾燥地帯という自然環境は病原体の発生が起りにくいことから、豚の病気が発生しにくく、加えて四方を山脈や海に囲まれているため、外からの病原体の侵入を防ぐことができます。また、外国や他州からの家畜、食肉、食肉加工品の入荷も厳重に監視され、汚染地域からの家畜伝染病の侵入を防止しています。

メキシコ東南部のユカタン州も同様に海に囲まれた立地で、病原体が侵入しにくいという、養豚にとって恵まれた環境下にあります。シナロア州も口蹄疫や豚コレラなどの疾病のない清浄地域で、生きた家畜についてもソノラ州、ユカタン州、米国、カナダからしか入れることができません。

3州ともに主要な養豚場は都市部から隔離された郊外に位置しており、人や車などの出入りも厳しく制限され、防疫体制も徹底されているなど、豚の飼育、生産に相応しい理想的な環境が作られています。



安定した品質を誇る3元交配のハイブリッド豚

これらの州で生産される豚の品種は、主に欧米からの優秀な遺伝子導入による3元交配のハイブリッドが主流です。

ハイブリッド豚は、長年にわたって改良を重ねた種豚の組み合わせにより、飼料効率の良い高品質な肉質となるように作られた最先端の品種。主にランドレース、大ヨークシャー、デュロック、ラージホワイトなどを交配したもので、肉豚は生後27～29週で出荷されています。ハイブリッド豚は肉質が均一に仕上がるため、四季を通じて肉質にばらつきが出にくく、常に安定した品質の豚肉を供給することができます。



3元サイト方式で衛生・品質を管理

主要な対日豚肉生産業者では、インテグレーション(垂直統合)経営による大規模な生産システムが採用されており、繁殖から育成・肥育、さらに処理・加工、対日向け製品の供給まで一貫して管理されています。

養豚場では自社内で遺伝子管理が行われ、繁殖雄豚の精液管理から子豚生産、育成、肥育、出荷までを一元管理。ほとんどの農場では飼育段階に応じて、「繁殖」「育成」「肥育」ごとに畜舎を替える3元サイト方式が採られており、各豚舎を独立させることで豚舎間での病気のまん延を防ぎ、病原体の侵入を防止しています。この3元サイト方式では、飼育段階に合わせた飼料の配合も管理されているのが一般的です。

各農場ではインテグレーション経営により、飼料の製造管理も一元化され、自社またはグループ内で配合。子豚用、育成用、肥育用ごとに配合内容を統一しており、生体重や肉質・品質の均一化と安定化に結びついています。



飼料は、甘みと味わいある肉質をつくる「小麦」

ソラ州は、その気候的な立地条件から小麦を主体とした穀物の一大産地でもあり、メキシコ全体の小麦生産の約40%を占めています。厳しい乾燥地帯でも育つよう品種改良された小麦は、遺伝子組み換え作物が混入する心配はありません。

これらの小麦を飼料として豊富に与えることができるソラ州は養豚に最適な生産環境にあります。同様に、ユカタン州、シナロア州でも小麦やトウモロコシ、大豆などの穀物を中心とした飼料を使用しています。小麦で育てられた豚は脂肪色がより白くなり、赤身はより赤くなることから、豚肉本来のうま味とジューシーさが際立つことで知られており、日本人の舌にぴったり合うと評価されています。



徹底した管理体制で厳しい安全基準に対応

メキシカンポークは、メキシコ連邦政府をはじめとする様々な国際的な基準やこれを上回るような衛生・品質プログラムをクリアしており、安全で安心な製品のみが輸出されています。特に日本向け製品については、生産から加工・輸出まで、ユーザーが求める高品質かつ安全性が確認できる公認プログラムに認定された製品が提供できる体制を整えています。

対日輸出はメキシコ連邦政府の認定施設のみ

日本への輸出が認められたメキシカンポークはすべて、メキシコ連邦政府農畜水産農村開発食料省(SAGARPA)による施設・機械基準や衛生管理・検査基準に適合した認定施設(TIF工場^{*1})で処理されています。これらの工場はすべてHACCPシステム^{*2}を採用しています。

また最近では、連邦政府が承認する「MEXICO CALIDAD SUPREMA(メキシコ最高品質認証)^{*3}」や、ソノラ州政府による「ソノラ州安全養豚農場プログラム(SSPF=SONORA SAFE PORK FARMS^{*4})」、世界的な衛生・品質管理システムである「SQFシステム認証^{*5}」などを取得する工場が増えてきています。

*1 TIF工場

施設・設備は、衛生管理や検査などの基準に適合した工場のみがメキシコ連邦政府からTIF工場と認定されます。食肉関連施設については386工場(2011年)が認定されており、その基準は北米と遜色のない厳しいものとなっています。

メキシカンポーク輸出業者協会のメンバー企業8社は、すべてこのTIF工場の認定を受け、日本へメキシカンポークを供給しています。TIF工場では、連邦政府の検察官(獣医)が常駐し、安全・衛生面を厳しくチェック。また、施設・設備や管理面においても国際的な基準をクリアした管理体制が整備されています。

*2 HACCP

いまや世界標準になりつつある食肉の安全・衛生および品質管理のためのプログラムであるHACCPは、入荷から加工、保管、出荷までの各工程に微生物の増殖や危害防止のためのチェックポイントを設定し、記録・保管により改善を繰り返すことでリスクを減らしていくシステムです。

*3 MEXICO CALIDAD SUPREMA

MEXICO CALIDAD SUPREMA(メキシコ最高品質認証)は、SAGARPAとメキシコ経済省、および連邦政府機関が、輸出製品の生産過程から、製品の安全性と品質の全般にわたって条件を満たしていることを保証しています。衛生(安全性)については、生産過程の全般から流通・加工・包装までの工程が管理された安全な生産物であるという信頼と、人の健康に害を与えないという無害性を、品質については、生産品の色や味、見栄え、状態などが優れていることを保証し、メキシコ連邦政府の基準を満たす生産品であることを認証しています。

MEXICO CALIDAD SUPREMAの認証を受けるには、豚肉の場合、生産農場、生体豚の輸送、と畜・解体施設(枝肉から部分肉カット、付加価値・特殊カット)包装・梱包、製品の保管に至るまでの厳しい管理体制の条件を満たし、さらに、政府公認の独立機関による認証のための検査に合格しなければなりません。この認証は、と畜・解体施設と農場に与えられるものです。

*4 SSPF

連邦政府による安全性・品質面の厳しい認定制度とは別に、州政府による独自の認証プログラムを取得する生産業者も増えてきています。

2000年4月からソノラ州政府が実施しているSSPFは、生産段階からと畜・カット工場の衛生管理まで総合的な規定が整備されたプログラムです。認証の基準は17項目あり、畜舎の衛生管理、豚の健康管理、と畜場へ輸送される間の衛生・安全指導、と畜・カットの衛生管理まで細かく規定されています。養豚技術の水準や畜舎のバイオセキュリティ、さらには動物用医薬品の使用なども対象となっており、特に動物用医薬品の使用基準では、病原体が発生しにくいというソノラ州の地理的環境を生かして、抗生物質などの使用期間によって3段階のレベルで認定証が発行されています。

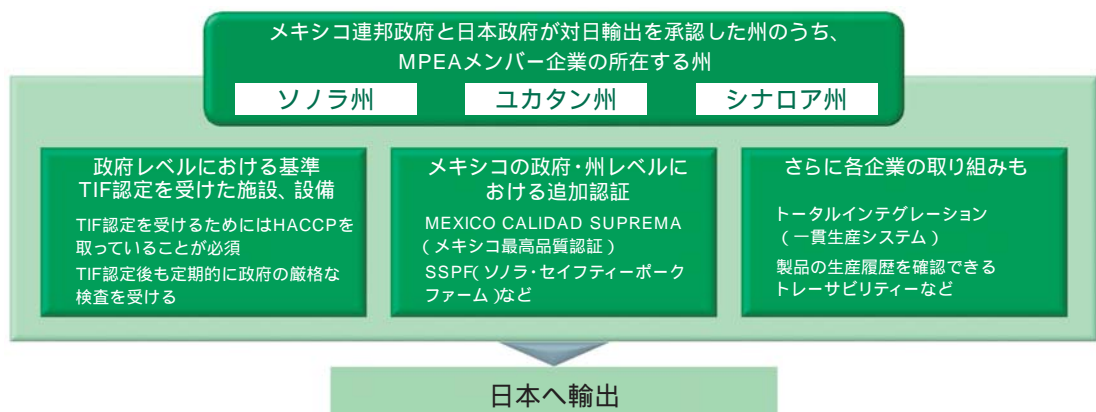
この認証も、MEXICO CALIDAD SUPREMAと同様、と畜・解体施設と農場に与えられるものです。

*5 SQF認証には、HACCPシステムの導入が必要条件となっています。さらなる品質向上や環境負荷の低減など総合的な安全・安心と社会的な環境保全の要求に応じており、MPEAメンバー企業の中でもこのシステムを導入している企業があります。

トータル・インテグレーションとトレーサビリティ

メキシカンポークを生産する多くの生産業者では、飼料から繁殖、育成、肥育、と畜・解体、処理・加工、ポーション製品などの付加価値製品の製造、さらに対日輸出に至るまで一貫管理システム(トータル・インテグレーション)を導入しており、すべての過程で安全・安心な製品づくりに取り組んでいます。

また、輸出される製品のひとつの履歴を追跡することが可能なトレーサビリティについても厳正な取り組みが行われており、農場ごとに追跡システムが構築され、生産日や製造日、飼料の情報などを提供することができます。



メキシコならではの低コスト、低関税率

メキシカンポークは、ポーション製品など付加価値のある製品も比較的 low コストで生産することができる上、関税率も他国産の豚肉に比べて優遇されています。また、輸送に要する時間も北米産並みの短期間での提供が可能。品質・安全性の高さに加え、お手頃でスムーズに供給できるというメリットにより、日本への輸出量は年々増加しています。

日本までの輸出ルート

メキシコから日本に到着するまでにどのくらいの期間を要するのでしょうか。アメリカ、カナダなど北米に比べて長期間かかるとの印象がありますが、米国中西部などと比べて同程度か、それよりも短い期間で日本に輸送することができます。

比較的日本に近いソラ州では、チルド製品のほとんどは米国西海岸のロングビーチを経由して日本の各港湾まで18~20日に到着します。工場出荷から通関まで3週間ほどで、北米産と同程度かそれ以上の鮮度を保つことができます。フローズンの場合はほとんどが輸送コストの安いメキシコ出船で、エンセナダまたはマンサニージョ港経由で20~23日、工場出荷から通関まで約1カ月かかります。

またユカタン州、シナロア州からはフローズンが主体なので陸送でほとんどがマンサニージョ港経由で輸出され、一部にラサロ・カルデナス港からもありますが、平均して20~23日、工場出荷から通関まで1カ月ほどで、需要に応じた仕入れ計画には十分な期間といえます。



メキシカンポークの輸入量は4万~5万トンに増加

メキシカンポークの輸入量は安定的に推移しています。1998年に3万トンを超えて以降、毎年4万トンから5万トン台の高い水準で輸入されています。2008年にはメキシコからの輸入量が5万6,249トンと過去最高を記録し、前年に比べて17.0%の増加となりました。この年、日本の豚肉総輸入量は81万7,118トンで前年比7~8%の増加となりましたが、対日輸出量の上位5カ国の中でメキシコは最も高い伸び率を示しました。

さらに、2009年には日本の豚肉輸入量が70万トン台に減少しましたが、日本の豚肉市場においてメキシカンポークのよさが浸透してきたこともあり、メキシカンポークの輸入量は4万3千トン台を確保し、2010年も4万トン台を維持しました。

とくに、日・メキシコEPA協定が発効された2005年からは他の国よりも有利な関税率が適用され、輸入コストに優位性があることから、さらに輸入しやすくなっています。

2010年のメキシコからの豚肉輸出量全体のうち、日本向けが78%でトップの座を占めており、次いで韓国向け、米国向けなどの順になります。これは日本市場を重要視し、日本の顧客ニーズに合わせた商品の提供に取り組んでいるメキシカンポーク産業の姿勢が表れた結果といえます。

日・メキシコEPA協定で輸入コストも優位に

日本とメキシコは2004年4月に、経済連携協定(EPA協定)を締結しました。EPA協定は2国間で関税の引き下げや特恵枠を設けて、貿易を拡大促進することが目的です。豚肉に関する関税引き下げが盛り込まれた日本とのEPA協定はメキシコが初めてのことです。

日本向けのメキシカンポークは、EPA協定により特恵枠内(関税割当)については低い関税率が適用されます。

具体的には、豚部分肉の場合、差額関税部分の「基準輸入価格」がキロあたり535.53円(特恵枠外とその他国からは546.53円)に設定され、11円安くなります。また、輸入価格がキロあたり524円以上に適用される「従価税」については、2.2%(同4.4%)と半分で済みます。

この低関税は、特恵枠内に限られますが、2005年度の3万8,000トンから年々拡大されています。

その後、2011年2月に両国間のEPA再協議が行われ、豚肉については特恵枠内の低い税率を維持した上で、この割当数量を8万トンから9万トンに拡大することが合意されました。これは2012年4月から適用される見通しです。



「さっぱりした脂身、やわらかく、かみ切りやすい」

日本の消費者は、メキシカンポークにどのような評価を与えているのでしょうか。MPEAが民間の市場調査機関に依頼し、女性104人(無作為抽出)を対象に試食調査を実施しました。

トンカツ、しゃぶしゃぶによる試食結果では、全体的にバラ肉、ロース肉ともメキシカンポークは「脂身がさっぱりしている」という評価傾向がみられました。これは脂の量にも関係しますが、小麦を主体とした飼料で肥育されていることが脂の質にも表れているといえます。

また、「やわらかく、かみ切りやすい」「赤身も美味しく、後味もよい」「香りよく、肉質もしっかりしている」などの高い評価が得られています。肉色や脂身と赤身のバランス、やわらかさなどの総合的な評価では、日本人の舌になじみやすい肉質や食感、食味であることが示されており、メキシカンポークの健康的で親しみやすいイメージが浮き彫りになっています。



日本の多様な加工ニーズにも柔軟に対応

日本市場のニーズに対する生産者の柔軟な対応力もメキシカンポークの大きな魅力のひとつです。脂肪やスジをできるだけ取り除き、小さいサイズで供給するなど、日本での加工を最小限に抑える処理を施し、さらに、高度な技術を持った職人の手仕事による薄切り、成形、串刺しといった日本ならではのカスタマイズにもきめ細かく対応しています。

ハム



ロイン



ベリー・スペアリブ



レギュラー・ベリー



ロイン



ウデ



肩ロース



レギュラー・ロイン



バック・リブ



ベリー・スペアリブ



ショルダー・スペアリブ



ベリー・スライス



バラ串刺し



ロイン串刺し



肩ロース



メキシカンポーク輸出業者協会 (MPEA)

Mexican Pork Exporters Association



メキシカンポーク輸出業者協会 (MPEA) は、ソノラ州とユカタン州の豚肉輸出業者7社により、2005年に発足。MPEAメンバー企業による拠出金とメキシコ連邦政府からの資金協力を受け、2006年3月に日本で本格的に活動を開始。現在はシナロア州の1社を加えた8社にて、より多くの日本の皆様にメキシカンポークの魅力を知っていただけるよう、様々なプロモーション活動を展開しています。



ブランド名 : GENPRO
 本社 : Periférico Oriente S/N, Zona Industrial Sur,
 Hermosillo, Sonora, Mexico
 プラント : ソノラ州エルモシージョ市
 TEL : + 52 66 22 54 00 61
 FAX : + 52 66 22 54 00 62
 ホームページ : www.genpro.com.mx
 輸出担当者 : Luis Enrique Acosta (Mr.)
 Eメール : l.acosta@genpro.com.mx

厳格な商品管理でトレーサビリティやポジティブ・リストにも対応
企業の特徴

子豚の繁殖から肥育豚の生産、処理・加工、対日輸出まで一貫した生産管理システムを構築していることから、安定した品質に定評があります。また、ソノラ州は乾燥した気候という地理的優位性により伝染病やバクテリアが発生しにくく、豊富な地下水を利用できるという養豚に最適な環境にあります。

養豚部門

工場で処理される豚の約65%が自社の直営農場からの集荷で、そのほか契約農場からも集荷されています。いずれも市内の半径80kmにあり、同社のQC(クオリティコントロール)下で管理され、品質が一定に保たれています。各農場は市街地から隔離された乾燥地帯にあり、地理的な優位性から伝染病やバクテリアが発生しにくい環境で飼育されています。すべての農場は小麦主体の配合飼料を給餌しており、種豚段階から徹底された衛生管理体制により、健康で高品質な豚の生産が行われています。年間の出荷頭数は約11万5,000頭で、品種はデュロックとランドレースが中心。農場はソノラ州政府のSSPFを取得しています。平均肥育日数は160日と日本よりも短いですが、ボックスミートのサイズと重量は、日本向けに適しています。

プラント情報

ソノラ州エルモシージョ市にTIF工場番号62の処理工場を運営しています。この工場の1日当たりの豚処理頭数は約650頭の規模で、日本向け輸出比率は現在約27%。日本の顧客の要望に応じた牛の処理も行っています。従業員数は280人。日本向けはチルド50%、フローズン50%の割合。特にチルドに関しては衛生・品質管理の徹底とバキュームパックにより、35~40日間のシェルフライフを実現しています。チルドはロングビーチ経由で約15日間、フローズンはエンセナダ経由で約20日間で日本に到着します。


製造品目と日本向け製品

同社は、近年日本のユーザーからの要望に応じて、ポーション製品の出荷を開始。ベリーの串刺し、肩ロース・スライスなどが増えています。日本向けのスペックについては

品質に重点を置いて、重量、赤身率、背脂肪5ミリアンダーなど厳格な品質管理が徹底されています。現在の日本向け主力製品は、肩ロース、テングーロイン、ベリー、カラー、豚ト口、3枚モモ肉などです。


安心・安全への取り組み

トレーサビリティとポジティブ・リストにも対応しており、独自の飼料工場から飼料を供給していることから、給餌飼料、投薬の内容や、品種、枝肉情報などが提供できる体制が整えられています。トレーサビリティについては、生産から製造段階まで一貫して管理されています。

日本市場への姿勢

一貫した生産システムと厳格な品質管理により、一定の高品質な製品を供給することが可能です。2010年の対日輸出量は2,400トン。今後も日本向けに力を入れていきたいと意欲的な姿勢で、日本の顧客と連携しながら輸出拡大を目指します。



ケケン社

GRUPO PORCICOLA MEXICANO S.A. DE C.V.

ブランド名 : Kekén
本社 : Calle 27 A no.495-A por 56 y 56-A,
Mérida, Yucatán, Mexico CP 97100
プラント : ユカタン州ウマン
TEL : +52 988 981 8200
FAX : +52 988 981 8200
ホームページ : www.keken.com.mx
輸出担当者 : Luis Alberto Monares Miranda (Mr.)
Eメール : luis.monarres@keken.com.mx

カスタマイズされた多様な製品を供給

企業の特徴

ケケン社は、MPEAメンバーの中で唯一ユカタン州に位置します。2カ所あるTIF工場のうち、日本向けにはユカタンにあるTIF工場番号152からフローゼンのボックスミートとポーションを約15年前から輸出しています。同社は、クオリティが高く、顧客の要望に沿ってカスタマイズされた製品の供給に重点を置いています。海に囲まれ、病気のない州に囲まれているユカタン州の地理的優位性により、ケケン社は、養豚には最適な隔離された衛生環境を保つことができます。

養豚部門

給餌飼料は、とうもろこし、大豆、小麦製品が中心で、自社飼料工場で配合されています。処理加工される豚肉はユカタン半島にある100余りの農場から出荷され、垂直的統合システムの下、管理されています。母豚の保有頭数は4万頭。肥育豚は年間100万頭の規模を持ち、豚の品種も最良のものにこだわっています。平均飼養期間は165日。



農場では、授乳期、発育期、肥育期の3元サイト方式によるオールイン・オールアウト方式を取り入れており、豚舎の衛生管理とバクテリアや伝染病の発生防止を徹底、人や車の出入りにも細心の注意を払っています。動物用医薬品の管理についても、国際基準やメキシコ、米国、日本の残留基準条件を満たしており、各農場・各群ごとにどの薬品を使用しているか細かいデータを把握するシステムを整備し、日本のポジティブ・リストにも対応しています。

プラント情報

メキシコ連邦政府農畜水産農村開発食料省(SAGARPA)のTIF工場番号152として対日豚肉輸出の認定を受け、工場では連邦政府の検査官(獣医)が7人常駐しています。日本向けは100%フローゼンで、うち55%が顧客のスペックに合わせたポーション製品です。日本の厳しい品質要望に対応して異物混入を防ぐため、通常の金属探知器のほかにX線検査機も導入して万全を期しています。

製造品目と日本向け製品

ポーションは基本アイテムだけでも65種類を超え、日本の外食・中食向けメニューに合わせて、製品ごとに個別重量や形状を一定に成型することも可能です。最近では特に、スペシャルアイテムの発注が増えており、

バラ肉のスライス製品やロースのポーション製品、串刺し製品などは細かい要望と発注に対応しています。



安心・安全への取り組み

同社は日本のポジティブ・リストで定められた基準を満たすほか、豚舎まで遡って追跡できるトレーサビリティ・システムも整えています。工場はSSOP(Sanitation Standard Operation Procedures)と工程や製品を保証するHACCPシステムを導入しています。また、メキシコ連邦政府のMexico Calidad Suprema取得企業となっています。ケケン社は、農場、輸送、工場すべての過程においてこの認証を受けている、メキシコで唯一の企業です。

日本市場への姿勢

同社では、日本向けEPA特恵枠の拡大に合わせて、メリットを最大限に生かしながら、取引先との信用とチームワークを強固にし相互が成功するために長期にわたる信頼関係を築いていきます。



コウイ社

GRUPO KOWI, S.A. DE C.V.

ブランド名 : KOWI
 本社 : Km1788 Carretera Internacional México-
 Nogales C.P.85800 Navojoa, Sonora
 プラント : ソノラ州ナボホア市
 TEL : +52 642 425 9000
 FAX : +52 642 425 9009
 ホームページ : www.kowi.com.mx
 輸出担当者 : Luis F.Valenzuela Santini (Mr.)
 Eメール : lvalenzu@kowi.com.mx

カット処理能力1日2,200頭、多彩なポーション

企業の特徴

ソノラ州南部のナボホア市に所在するのが、メキシコ資本100%のコウイ社。「コウイ」とは、地元先住民のマヨ語で「豚」を表します。1980年代にソノラ州内の養豚農家が共同出資して設立したアグリビジネスで、グループ内には品種改良センター、人工授精ラボ、飼料工場、と畜・処理工場、本社のほか3営業所、20直営販売店があります。さらにフランチャイズの計画が進んでいます。

養豚部門

コウイ・グループは、日本輸出向けに35の養豚場を有し、母豚数は3万5,000頭、肥育豚の出荷は年間62万7,000頭の規模を誇ります。品種はLWDの3元交配が主体で、生後160～180日間で出荷されます。グループ内の品種改良センターでは、増体重や赤身率、歩留まり、肉色などの品種改良が総合的にコントロールされています。



プラント情報

TIF工場番号74の同社処理工場は米国農務省(USDA)の基準に従っており、ISO9001-2000を取得しています。1日2,200頭のと畜規模で、カット処理能力は同2,200頭、同185トンを製造しています。



製造品目と日本向け製品

日本向けの輸出比率は総生産量の35%。チルド5%、フローズン95%(うちポーションが35%)の割合で、ポーションの比率が増えています。日本側の要望に合わせて、串差しや豚トロ、トンカツ用など多種多様な注文にきめ細かく応じています。従業員数は1,400人で、うちポーション関係に180～200人を配置しています。

安心・安全への取り組み

ポーション製品を含めてすべての製品は、枝肉単位で出荷農場、と畜日、脂肪量など

がデータベース化されています。これにより加工の最終段階まで追跡が可能で、すべての情報がバーコードで管理されていることから、トレーサビリティ情報を提供することができます。また、日本のポジティブ・リストにも対応しており、各農場では使用禁止薬品、制限薬品(休薬期間)その他ごとに一括して管理するようコントロールされています。

日本市場への姿勢

長年培われた経験により日本の顧客の要望に柔軟に対応し、最高の品質を保証しています。同社では今後、と畜規模の拡充に合わせてポーション・ラインも拡大する予定で、日本市場にポーション製品の優位性をアピールしていきます。





ノーソン社

NORSON

ブランド名 : NORSON
 本社 : Calle de la Plata s/n, Parque Industrial,
 Hermosillo, Sonora, Mexico, 83299
 プラント : ソノラ州エルモシージョ市
 TEL : +52 662 259 5809
 FAX : +52 662 251 0491
 ホームページ : www.norson.net
 輸出担当者 : Marco Sanchez(Mr.), Jesus Huerta(Mr.)
 Eメール : asanchez@norson.net, jhuerta@norson.net

自社農場から一貫した高度な生産体制

企業の特徴

ノーソン社はソノラ州エルモシージョ市に所在します。国内外の市場に向け、飼料生産、養豚、処理・加工、輸出までのトータル・インテグレーションを確立しています。対日ポーク輸出は1991年から開始しており、長年の経験、顧客ニーズの認識、質の良さにより、日本向け製品は高い評価を得ています。

養豚部門

直営農場は77あり、母豚数は3万2,500頭、年間55万頭の肥育豚が加工用に工場へ出荷されます。豚の品種は飼料効率と肉質に優れた3元交配豚が中心。管理された



農場で生後約29週間で出荷されます。農場では泌乳、育成、肥育のオールイン・オールアウト3元サイト方式で衛生的に管理。与えられる飼料は地元の小麦が主体で、グループの飼料工場では、各飼育段階に応じた配合飼料を供給しています。同社の農場は、外部から病原体が侵入しないようバイオ

セキュリティや薬品規定を遵守することを証明するソノラ州政府のSSPFの認証を受けており、これにより消費者に安全な豚肉を供給しています。

プラントと製造品目

同社の2工場（TIF66とTIF148）は共にメキシコ連邦政府のSAGARPA認定を受け、HACCPやSQFの証明を取得しています。細かい日本や韓国市場の要望に応じるため、1工場は付加価値製品生産専用とし、様々なスライス、個々の製品のウェイトコントロール、ポーションコントロール、串刺し製品の生産などを行っています。もう1工場では、国内や海外向けボックスミートやポーション製品用工場へのカットを行っています。処理



工場のと畜頭数とカット能力は、現在1日2,300頭。日本向けにはチルド、フローズン、付加価値製品を出荷しています。また、同社はメキシコ国内や米国向けに様々なメキシコ料理のインスタント製品も製造販売しており、日本にも今後普及させたいと考えています。



安心・安全への取り組み

トレーサビリティは種豚の遺伝子情報から飼育農場、給餌飼料の情報、出荷日、と畜日、枝肉番号まで追跡可能なシステムを構築しており、同社のクオリティコントロール担当者がリーダーとなり、会社全体で管理しています。また、日本のポジティブ・リスト制度の薬品の残留制限にも対応しています。

日本市場への姿勢

現在、肥育豚の生産、と畜・カット規模の拡張を進め、特にチルド製品と付加価値製品の販売を増やしつつ、常に日本市場の様々な分野のニーズに対応していくよう努力しています。



オハイ社

OJAI ALIMENTOS S.A. DE C.V.

ブランド名 : OJAI
 本社 : Miguel Alemán No.558 Altos, Cd. Obregón,
 Sonora, Mexico
 プラント : ソノラ州オブレゴン市
 TEL : +52 644 433 0313 / +52 644 433 0430
 FAX : +52 644 433 04 30
 ホームページ : www.ojaialimentos.com.mx
 輸出担当者 : Rubén Murillo(Mr.)
 Eメール : ruben.murillo@grupoojai.com

日本向けチルド、ポーション製品など顧客の要望に対応

企業の特徴

1979年に鶏卵生産会社として設立されたオハイ社は、ソノラ州のアグリビジネス業界でも非常に高い評価を得ている食品グループ企業のひとつです。1984年に養豚・豚肉産業に参入し、90年代後半には高品質のカット肉生産のためと畜・加工工場設立に投資。2000年には、初のえび生産農場を買収し、第3の商品ラインを確立。オハイグループとして最高品質の豚肉、鶏卵、えびを生産し、同社はメキシコ国内市場のみならず、アジアや米国などの国際市場へも製品を供給しています。

養豚部門

オハイ社では、1万5,000頭の雌豚を19カ所の農場に分配。各農場で雌豚の人工授精から肥育段階までの一貫した生産工程により、毎月2万2,000頭の生産能力を有しています。農場では豚の典型的熱病やオーエスキー病のリスクを100%排除。メキシコ連邦政府



(SAGARPA)や米国農務省(USDA)、日本の農林水産省など国際的な機関の認証も受けています。また、同社はソノラ州とシナロア州に飼料場を有し、バラ

ンスのとれた飼料を生産しています。配合飼料の生産能力は毎月約1万2,000トン、穀物貯蔵能力は1万5,000トンを誇ります。

プラント情報

同社の処理工場(TIF227)では、高度な技術によってメキシコ内外のクライアントやお客様の要望に応える最高品質の製品を提供することができます。製造工程はHACCP、GMP(適正製造基準)、SSOP(Sanitation Standard Operating Procedures)などにより支えられ、製品の品質と安全を守る基盤となっています。日本や韓国など国際マーケット向けに、レストラン、スーパー、コンビニエンスストアの要望に応じた付加価値製品を生産することができます。同社の処理頭数は1日当たり1,250頭、カット規模は875頭。1日100トンの急速冷凍能力と400トンの貯蔵能力を有しています。



製造品目と日本向け製品

日本向け製造品目はポーションが45%を占めます。幅広いお客様の要望に応えるため、

日本市場用に付加価値・特殊製品工場を設置。チルド製品をはじめ、定量の串カツ、トンカツ、ヒレカツ、一口カツ、スペアリブ、糸巻き、ネット製品、さいころカット製品など細かいスペックにも対応しています。



安心・安全への取り組み

付加価値・特殊製品工場では、金属探知機やX線検査機器などの品質管理システムを完備し、異物混入を防止。また、種豚の遺伝子から生産、販売までを一貫管理する垂直統合管理システムにより、トレーサビリティにも対応。枝肉ごとのデータの提供が可能です。

日本市場への姿勢

オハイ社の使命は、市場で認証された食品を提供し、お客様に満足していただくことです。日本市場においても最も要求度が高いクライアントの期待に応える味を提供し、最高品質を誇るブランドとしての地位を確立していきます。





サンタ・セシリア社

PRODUCTOS CARNICOS SANTA CECILIA S.A. DE C.V.

ブランド名 : SANTA CECILIA
 本社 : Republica de Brasil No.3239 Int. P09 Col. Infonavit Humaya, Culiacan, Sinaloa, Mexico
 プラント : シナロア州クリアカン市
 TEL : + 52 667 750 50 07
 FAX : + 52 667 750 50 44
 ホームページ : www.carnesantacecilia.com.mx
 輸出担当者 : Gabriella Gamez / Miguel Esquer
 Eメール : export@carnesantacecilia.com.mx / gerente.comercial@carnesantacecilia.com.mx

顧客とのコミュニケーションを第一に

企業の特徴

サンタ・セシリア社は1964年に養豚場経営として創業。その後、国内市場向けに牛の肥育も手がけ、と畜・カット処理場から、飼料までシステム化したトータルインテグレーションを導入しています。今日、シナロア州における最大のと畜およびカット処理能力を持つ加工工場のひとつに数えられており、食肉製品の処理、流通、販売能力を有している完全一体型の企業です。



養豚部門

現在、養豚農場は4カ所 繁殖農場1、肥育農場3 を有し、母豚数は5,000頭規模、年間の肥育頭数は12万2,500頭を数えます。品種はハイブリッド豚 (Linea Genetica PIC) を使用しており、長期的に高品質な肉質を作り出す品種で、母豚の繁殖力と飼料効率が高いことから、繁殖コストを抑えることができます。肉質は脂肪分が少ないのが特長です。飼養期間は平均167日。繁殖農場はSPFシステムを導入しており、逆浸透膜方式による水を使用するなど豚の健康管理を徹底しています。

プラント情報

と畜場と加工工場は一体となっており、現在、1日あたりの豚と畜頭数は390頭、カット処理頭数にして300頭規模。年間11万1,000頭の処理能力を有しています。敷地内には牛のと畜・加工施設も併設するとともに、工場内には有機廃棄物のリサイクル工場や排水処理施設も設置されており、環境保全にも対応しています。同工場はシナロア州で初めて連邦政府による認定工場 (TIF) として認められ、メキシコ最高品質保証を畜産部門で最初に取得したことで知られています。日本への輸送はアルタミラ港 / マンサニージョ港を経由して20 ~ 25日で到着します。



製造品目と日本向け製品

輸出製品は現在フローズンのみで、ロイン、ハム、ペリー、ショルダーなどの主要ボックスミートを中心に約60アイテムを製造しています。現在、日本向けの輸出割合は11%ですが、今後はチルドでの輸出や日本の顧客の要望に合わせてのスペックやポーション製品についても対応することになっています。とくに

付加価値商品についてはスペシャルカット、スライス製品、内臓製品など2次製品にも対応していきます。

安心・安全への取り組み

SSOP (衛生標準作業手順) をはじめとした HACCPシステムによる衛生管理により、製品の安心・安全への取り組みを徹底しています。さらにトレーサビリティシステムではGS1を導入し、医薬品の使用状況も含めて農場段階から商品の流通までの情報を把握することができ、日本のポジティブリストにも対応が可能です。

日本市場への姿勢

同社は日本向けのカットングスベックに関する顧客の細かい要求に適合する能力を持つ企業です。肥育から顧客の手に渡るまでのプロセス全体を管理することにより、製品の高い食品安全性を常に保証しています。現在、付加価値のある食肉製品を開発することが、同社の戦略上、優先的な分野となっています。付加価値のある食肉製品市場において主導



的地位に立つことを目標としており、顧客とのコミュニケーションを第一に信頼関係を構築していきます。



ササ社

SONORA AGROPECUARIA S.A. DE C.V.

ブランド名 : PISA, SASA, SERIO
本社 : Carret. International México-NogalesKM.
1778 Navojoa, Sonora, Mexico 85800
プラント : ソノラ州ナボホア市
TEL : +52 642 423 50 92
FAX : +52 642 423 50 56
ホームページ : www.sasapork.com
輸出担当者 : Conrado Velderrain(Mr.)
Eメール : conradov@sasapork.com

処理加工の能力は1日2,000頭

企業の特徴

ササ社は、ソノラ州南部のナボホア市にTIF工場番号57を設置しています。1975年に養豚農家により設立。78年から対日輸出を開始しており、30年以上にわたる実績から日本でのブランド知名度は高く、高品質な製品には定評があります。日本向けの輸出比率は現在、生産量の4分の1ほどを占めており、日本市場に合わせた製品の開発に力を注いでいます。付加価値商品供給力や長年の経験に加え、特にチルド供給力とシェルフライフには自信を持っています。

養豚部門

処理・加工される豚は同社経営者所有農場(母豚頭数は8,562頭、月間1万2,500頭を出荷)やその他契約農家から集荷されています。農場での給餌飼料はソノラ州産の小麦が主体で、その他はとうもろこしやソルガム、大豆など。すべての農家が地下水を利用しています。また、自社農場および契約



農場ではほとんどが3元サイト方式を採用しており、ソノラ州の乾燥した気候により、畜舎間の病原菌の繁殖を防止し、抗生物質の使用を極力抑えた飼育ができます。



プラント情報と日本向け製品

処理工場のと畜頭数は1日当たり1,750頭の規模で、カット処理は同2,000頭の能力があります。ボックスミートのほか、日本向け専用のポーションルームを設置しており、2次加工のスライス製品、プレス製品、型製品、テンドーライズ、串刺しなどの注文に応じています。最近の対日輸出はチルド50%、フローズン50%で、フローズンのうちポーションが約35%と高い比率を占めています。従業員1,200人のうち常時350~400人がポーション加工に携っており、きめの細かい作業をこなしています。日本までの輸送はエンセナダ、ロングビーチ経由でチルドで18~20日間、フローズンは20~23日間で到着します。



安心・安全への取り組み

ササ社では、食品の安全と品質を最大限にする国際規格SQF2000のレベル3を、メキシコを含めて米国大陸で食肉工場としては初めて取得しており、取得の条件となるHACCPの基準も満たしています。また、米国農務省から米国輸出許可も受けており、工場にはメキシコ連邦政府の検査官(獣医)が4人常駐しています。

日本市場への姿勢

ササ社は、日本市場を重要なマーケットとして位置づけており、顧客の要望に柔軟に対応して、他社が行っていないことや、ニッチマーケットを含めて、より高い国際安全・衛生管理基準の下で生産された製品を提供しています。また、2005年の初年度からEPA特惠枠を利用しており、日本の顧客との長期にわたる信頼関係を築くためのチャンスとして捉えています。



ソレス社

ALIMENTOS SOLES S.A. DE C.V.

ブランド名 : SOLES
 本社 : Calle Chihuahua #125 nte. Desp. 3-B Col. Centro, CP85000, Cd. Obregón, Sonora, Mexico
 プラント : ソノラ州オブレゴン市
 TEL : +52 644 410 79 00 (内線1225・1137)
 FAX : +52 644 410 79 00 (内線1119)
 ホームページ : www.soles.com.mx
 輸出担当者 : Victor Olea Ruiz(Mr.), Christopher Olea(Mr.)
 Eメール : victor@soles.com.mx, colea@soles.com.mx

品質・衛生管理の徹底でチルドの鮮度保持に自信

企業の特徴

ソレス社はソノラ州オブレゴン市の郊外にTIF工場番号67を有しています。豚肉の生産から日本向け商品まで一貫した垂直統合経営で、様々な顧客の要望に応じています。ソレス社は、徹底した品質管理と顧客の注文に柔軟に対応するという基本姿勢を大切にしています。

養豚部門

集荷される豚の85%は直営農場からのもので、自社農場(36農場)はソノラ州政府のSSPF認定を受けており、農場の衛生管理から、肥育、薬物管理まで徹底しています。生産は3元サイト方式で管理され、商品段階までトータルなトレーサビリティのシステムが整備されています。



プラント情報

処理工場のと畜規模は1日1,600頭で、ボックスミートのカット能力は1日1,100頭。

日本向けはチルドの比率が60%と高く、フローズンは40%。特にチルド製品については、10年余りにわたる対日輸出実績から得た経験と成果から品質には誇りを持っています。工場全体にわたり、バクテリアの繁殖を抑えるための施設設備やHACCPシステムによる衛生管理を徹底。およそ55日間のシェルフライフを実現しており、鮮度に自信を持っています。



製造品目と日本向け製品

従業員数は1,200人で、工場関係は520人、うち110人がポーション加工に従事しています。フローズンのうち約40%がポーションで、ベリー、ローズの糸巻き、豚トロ口など新しいアイテムを増やしており、日本のニーズに合わせた細かい注文にも積極的に応じています。製造ラインは部分肉から日本式カットを取り入れており、部位や重量ごとにラインを分けて、日本向けに選別して作業が



行われています。フローズンのポーションは急速凍結フリーザーを使用しており、約9分間で凍結が可能。現在、日本向けのポーションは約40種類以上を製造しています。

安心・安全への取り組み

工場にはメキシコ連邦政府の検査官(獣医)5人が常駐し、ソレス社の12人の検査官が品質・衛生管理について厳重なチェックを行っています。

日本市場への姿勢

日本までの輸送期間は、チルドの場合、米国ロングビーチ経由で最短12日、フローズンはエンセナダ経由で14~16日。今後も日本向けEPA特惠枠を最大に活用して輸出品量の拡大を目指していきます。EPA特惠枠については、顧客との信頼関係を深めることにも重要な役割として期待しています。



<http://www.mexicanpork.com>

メキシカンポーク輸出業者協会
Mexican Pork Exporters Association

〒104-0033 東京都中央区新川1-10-12 第3石橋ビル4階
TEL: 03-6222-0004 FAX: 03-3206-0004

MPEAIはメキシコ政府の全面的な支援を得て活動しています。



México

SAGARPA

www.gobiernofederal.gob.mx
www.sagarpa.gob.mx