

豊かな大地で  
まじめに育てた  
日本人好みの  
やわらかい豚肉。  
メキシカンポーク



**MEXICAN  
PORK**



# 日本人好みのやわらかい肉質。 豚肉の主流は、メキシカンポークへ。



やわらかい、おいしい、色がいい。豊かな大地で育った健康な豚肉。



日本人が好む肉質のやわらかさ。トンカツをはじめとする日本のメニューによくマッチする味わい。メキシカンポークは、日本人を満足させるおいしさに自信の豚肉です。その味の秘密は、メキシコの肥沃な大地と恵まれた環境にあります。メキシカンポークが育つ産地は、小麦の大産地帯。健康的に育てられた豚は、肉質が良く、脂肪は白く、赤身はピンク色がかった独自の肉の色合いを持っています。

日本に輸入されるのは、限られた産地の、認められた施設のものだけ。

### ●日本への輸出が許されているのは、わずか数州だけ。

国全体で豚肉の生産が盛んなメキシコ。しかし、日本へ輸出される製品はわずか数州でしか生産されておらず、豚コレラワクチン不接種清浄地域と認定されたエリアだけに限られています。特にソノラ州・ユカタン州の2州は日本・メキシコ両政府の認可を受けた産地。メキシコの中でも極めて清浄で安全性の高い地域のものだけが、「メキシカンポーク」の名で日本に輸出されるのです。

### ●連邦政府の認めた施設、「TIF」で扱う製品だけを輸出。

さらに、食肉製品の輸出が許可されているのは、連邦政府(SAGARPA…日本の農水省に相当)による施設・機械基準、衛生管理・検査基準に適合した施設「TIF」で処理されたものに限られています。ここには連邦政府の獣医検査官が常駐し、豚肉を扱うソノラ州・ユカタン州のTIFの衛生面は、厳しい国際基準と同等あるいはそれ以上とされています。

### Tipo Inspection Federal TIFとは？

TIFとは、メキシコ連邦政府により検査・検疫を受けた施設です。ハード・ソフト両面ともに法律による厳しい規定をクリアした施設だけが連邦政府からTIFと認められます。近代的な設備を有する大規模施設が認可対象で、現在はメキシコ国内で100ヶ所ほど。TIFで処理された肉は連邦政府(SAGARPA)が検査・認証し、その証明としてマークを与えられています。



厳しい安全基準をクリアした、高品質の豚肉だけを輸出。

ソノラ州・ユカタン州は、その地理的な優位性のため、病原菌の発生が起これにくく、衛生環境面も恵まれた地域といえます。なかでも、メキシコ独自の厳しい安全基準によって生産されているメキシカンポークは、多くの農場が飼料から成豚まで完全管理された一貫生産システム(トータル・インテグレーション)で安全性を追求。さらに加工段階では、国際的な品質管理システムHACCP(危害分析重要管理点方式)によって安全性を確保しています。



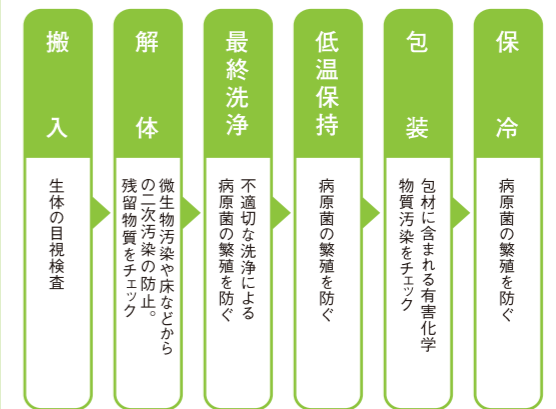
### 生産 連邦政府認証プログラム

メキシカンポークの主要産地ソノラ州とユカタン州は両州ともメキシコ連邦政府からの認証を取得しています。ソノラ州ではSSPF(SONORA SAFE PORK FARMS)プログラムを設立し、肉の安全性を保障しています。連邦政府認可のもとで州政府が管理運営を行い、養豚場の規格、肥育、薬物管理などに関し、厳しい条件を満たした安全な製品のみを輸出しています。ソノラ州で生まれた豚はすべてプログラムの対象となる徹底した管理がなされています。ユカタン州も同様に製品の安全性と最高級の品質を保証するMEXICO SUPREME QUALITYの認証を有しています。



### 加工 HACCPシステム

メキシカンポークは、食品の品質管理システムHACCPにより安全性を確保しています。材料の入荷から加工・出荷の全工程において安全を守るための重要ポイントを特定し、異常が認められたらすぐに対策をとり解決するため、危険な製品の出荷を未然に防ぐことができます。



輸 出

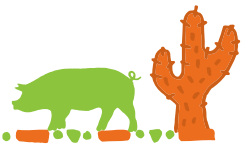
### トータル・インテグレーションとトレーサビリティ

メキシカンポークを生産する多くの農場が、飼料、牧場、輸送、と殺、解体、営業とすべての手順と工程を一貫して管理しており、すべての過程で安全な製品づくりに取り組んでいます。また、輸出される製品一つ一つの履歴を追跡するトレーサビリティについても、厳正な取り組みがなされています。農場ごとに追跡措置システムを持ち、生産日・生産時間や厩舎の番号、厩舎で与えられていた飼料の情報などについて調査することが可能になっています。

メキシコならではの関税率の低さ。

日本・メキシコ経済連携協定の締結により、メキシコ産豚肉の関税が他国産の豚肉に比べ優遇されます。アメリカやデンマークなどの関税率(4.3%)に比べ、メキシコの関税率は2.2%と低いために、価格の優位性が生まれるのです。分岐点価格以下で輸入した場合は、これらの国にくらべてつねに1kgあたり11円、分岐点価格以上の場合は10.9円以上の価格優位性が発生します。

日本市場のニーズにあわせた、  
きめ細かなスペック対応を行います。



伸び続ける人気。その理由のひとつは、ニーズ対応力。

メキシコから日本へ輸出される農産物のうち、輸出額で第1位の豚肉。2005年の日本への輸入量は前年比で7.7%と順調な成長を続けています。その理由のひとつが、日本市場のニーズにこたえる生産者の対応力。安い労賃を武器に、冷蔵のカット肉を主体にしたきめ細かい商品形態（スペック）への対応を行うことで、日本市場での競争力を高めています。

### 串刺しや糸巻き加工など、 日本向けのカスタマイズも。

日本の求める規格や品質を熟知し、さまざまなアイテムやグレードを用意。脂肪やスジをできるだけ取り除き、小さなサイズで供給しています。高い技術を持った職人の手仕事により薄切り、成形、串刺しなど、日本向けのカスタマイズを行います。



### ソノラ州、ユカタン州の豊かな自然の中で、 ゆったり育てられる安心ポーク。

メキシカンポークの主要産地であるソノラ州とユカタン州では、約350万頭の豚を生産。農場間の距離が十分にとられていることで、感染症の発病リスクを最少限に抑えています。また、ソノラ州は、北にソノラーアリゾナ砂漠、西にコルテス海、東にシエラマドレ山に囲まれ、ユカタン半島の場合も、メキシコ湾が北と西に、カリブ海が東に広がっており、四方を自然に囲まれた独特の地形が動物の行き来を制限するため、外来病のリスクが少なく豚の健康状態が良好に保たれます。さらに、他から両州へのアクセスは道1本しかなく、税関・検閲所で両州に乗り入れる全ての車両が細心の注意をはらって検査されています。このように自然環境に恵まれた両州では口蹄疫およびBSEは発生したことがなく、輸出用の豚でコレラが発生したこともありません。



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6階

TEL:03-6222-0003 FAX:03-3206-0004

HP: <http://www.mexicanpork.com>