



# サンキョーミート株式会社（鹿児島県志布志市）

～国際基準に対応した衛生管理で南九州から和牛を世界に！～

## ◆ 農林水産大臣賞受賞 平成29年度 輸出に取り組む優良事業者表彰

サンキョーミート株式会社は、昭和56年9月に伊藤ハムグループの一員として設立され、牛豚のと畜・カット処理を行うミート事業を展開。製品は伊藤ハムを通じて全国の百貨店、スーパー、食肉専門店等に提供されています。



平成11年に高度衛生管理牛処理専用工場を新設。世界に通用する衛生管理レベルを構築するため、ISO等の国際規格を積極的に取り入れながら、輸出可能な国を増やしてきました。現在では、42ヶ国・地域へ牛肉輸出が可能となり、輸出実績は年々増加しています。

また、海外での販売促進活動に積極的に参加して、和牛のすばらしさを発信するとともに、特にスライスで食す文化のない欧米向けには、同社から技術者を派遣して、カット技術の普及や調理方法の提案にも取り組んでいます。

これらの取組みが評価され、平成29年度輸出に取り組む優良事業者表彰において、農林水産大臣賞を受賞されました。

## ◆ 海外輸出の生産拠点として積極的な取組を展開

同社では、景気低迷により国内の牛肉消費が不振となるなか、海外における日本の食文化への関心の高まりや高品質な日本食材の高い評価、また香港やシンガポールといったアジア圏を中心とした富裕層からの和牛に対する強い需要が見込まれることに着目しました。

一方、海外では既に日本の和牛の血を引いた海外産の「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。

さらには、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が求められ、従業員の意識向上に努める必要がありました。

このため同社では、海外顧客の来社時には、日本特有の「個体識別番号管理」や「和牛血統書管理」の仕組みを丁寧に説明するとともに、試食を通じて品質の良さを理解してもらっています。

また、「動物福祉」の観点について、研修等を通じて全ての従業員に共有することで、食肉処理事業者としてあるべき姿を目指しています。



衛生管理検査の様子

## ◆ 国際基準の衛生管理で、日本国内の顧客からも高い評価

同社では、平成10年に世界一厳しいと言われるUSDA（米国農務省）HACCPシステムを導入。平成14年にはISO14001\*を取得し、さらに平成17年にはISO22000\*を国内で最初に取得しました。

このような、輸出先国の要求にあわせた取組みや規格の取得を行うことで、主要輸出国への施設認定を円滑に取得することができました。直近では、月間500頭超の和牛を輸出用として処理・加工するまで海外販売が拡大しています。また、国際基準の衛生管理を行うことで、日本国内の顧客からも高い評価を得ています。

\* ISO14001：「地球環境に配慮した経営」を確実にするための環境マネジメントシステムの国際規格

\* ISO22000：「食に対する安全・安心」を確実にするための食品安全マネジメントシステムの国際規格



海外顧客視察対応の様子



シンガポールでの販売促進会の様子

## ◆ イベント情報

◎「平成29年度輸出に取り組む優良事業者表彰」における表彰式典

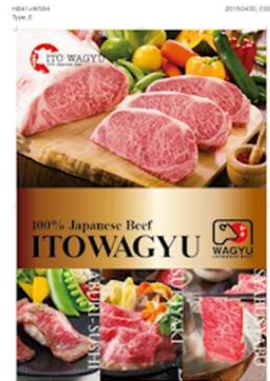
日時：平成30年2月2日（金曜日）15：00～17：00

会場：日本消防会館（ニッショーホール）  
東京都港区虎ノ門2丁目9番16号

URL：http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/kaigai/180112.html

## ◆ 問い合わせ先

名称：サンキョーミート株式会社  
住所：鹿児島県志布志市有明町野井倉6965  
電話：099-474-1118  
FAX：099-474-1117  
URL：http://sankyomeat.co.jp/



海外ブランド  
「ITOWAGYU」

## 参考

九州の優良事例ポータルサイト「トップランナーの取組」

URL：http://www.maff.go.jp/kyusyu/portal/toprunner.html

お問合せ先  
九州農政局 企画調整室  
担当者：松田・木場  
代表：096-211-9111（内線4117）  
ダイヤルイン：096-300-6012