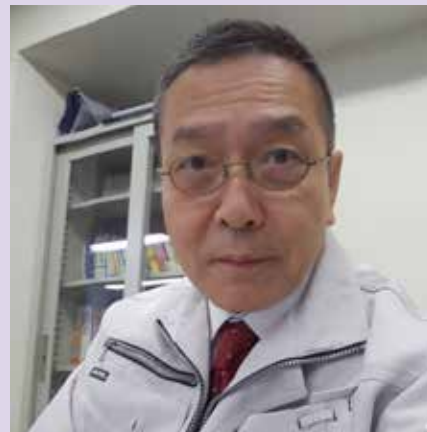


日本式の品質管理を導入し、 ミャンマー産のエビの高付加価値化を実現

ベトナム・ミャンマーを始めとした東南／南アジアの水産・農産物を加工し、日本の外食チェーンやメーカー、卸・量販店向けに販売する。マグロ、タコ、イカ、カニ等様々な水産物を扱うが、特に他社に先駆けてミャンマーにおけるエビの養殖産業に着目し、現地資本の協力を得て同国最大規模となる工場を立ち上げた。これにより同国のサプライチェーン構築の一助を担うだけでなく、現地労働環境の改善、雇用の確保を実現し高く評価されている。

●所在地	東京都中央区銀座2-10-6 山岸ビル	●設立	2002年
●電話／FAX	03-3545-2621／03-3545-2622	●資本金	1,000万
●URL	http://mtfoods.co.jp	●従業員数	11人
●代表者	代表取締役 飯森 正裕		



日本式の品質管理、生産管理をASEANへ

ミャンマーの養殖／栽培産業に日本式の生産管理技術を導入し、作業の効率化・商品の品質向上を図っている。現地の関連法人Merry Time Foods Myamar Co. Ltd. が運営する加工工場ではトレーサビリティ、ポストハーベストなどの安全性にも配慮した生産管理を実現し、特に、エビ輸出企業としては日系企業の中で最大手である。また、「業者からの仕入～工場での加工～取引先への販売」までの一貫生産体制を構築することで、高度な品質管理を実現している。



海外工場での作業風景

地方の水産加工業のネットワークを活用し、国内需要を喚起

同社では、愛知県の三河湾のように、地場産業として水産加工に強みを持つ企業に積極的な業務委託を行っている。日本国内では漁業生産量の減少、消費者の「魚離れ」による水産物需要の減退により、水産加工業は全体として縮小傾向にあるが、国内事業者と連携することで、水産加工業を通じた地域活性化に貢献。さらには各地の地場企業が持つ技術や資源の有効活用によって、海外産地の良質な食材を日本市場に適合した形へと加工でき、国内需要の喚起に繋がっている。



ミャンマーで日本向けに加工された商品

品質が高く、安全な水産加工品を、海外から日本向けに輸出

ミャンマーの工場では女性社員・工員を積極的に採用し、女性の社会的地位向上を後押し。また、日本と同等の設備、近代的加工技術を導入し労働環境を改善した。こうした取組を経て、豊富な労働力を活かした「きめ細やかな製品作り」を可能としている。特に、エビの殻ムキ、背ワタ取り、ヤリイカのムキ加工等、手作業でなければできない作業工程において、同社工場の強みが活かされている。ミャンマーのラカイン州で加工されたエビ冷凍加工品は日本企業向けにも販売されているが、市場での評価は高い。



入社式に参加するミャンマーの女性たち