

魚革命 in バンコク! タイに築地がやってくる! 日本産鮮魚の販売サービス“鮮度一番”を開始

——— 築地の大卸と提携 従来よりも新鮮・安い・スピード納品 ———



食品商社・株式会社バンコクフードシステム（所在地：バンコク パーンラック区、代表取締役：氏家勇祐）は、日本の親会社である株式会社アライドコーポレーション（所在地：神奈川県横浜市青葉区、代表取締役：氏家勇祐）と連携し、タイで日本産の鮮魚を飲食店向けに販売いたします。本サービスの名称は“鮮度一番 Fresh No.1”で、サービス開始は2016年11月下旬から、築地市場の大卸の最大手・中央魚類株式会社と牡蠣専門卸・株式会社山小三とパートナーシップを結び、仕入れは主にこの2社から行います。

タイでは日本食ブームで刺身や寿司などの海鮮料理も今や身近ですが、新鮮な日本産の鮮魚を使っているお店は少ないのが現状です。弊社では従来よりも低価格での販売、且つ、迅速な納品を行うことで、タイでも日本と変わらぬ美味しさを楽しめることを目指します。タイの魚の輸入額は年間3,500億円前後ありますが、日本からの輸入額は僅か約210億円（2015年現在・内加工用が7割）。日本産鮮魚の輸出量を拡大することで、日本の水産業振興にも貢献したく考えています。

弊社では昨年末より、タイの小売店や飲食店向けに日本産青果物も販売しています（日本からタイへの輸送には、日本郵船グループのCAコンテナを利用）。鮮魚と青果物を一緒に流通させる物流網を構築することで、日本産青果物もタイで作られている日本野菜と変わらぬ価格で販売できるように目指します。

■ “鮮度一番 Fresh No.1” サービス概要・特徴

概要

- 商品数は25～35種類
- 基本の商品形態は、魚を丸のまま。フィレなどの形態もあり。
- 商品の主な仕入れ先は築地市場の大卸「中央魚類株式会社」と牡蠣専門の卸「株式会社山小三（やまこさ・大田市場内）」
- 対象は日本食料理店をはじめ、ホテルや日本料理以外のシーフード料理を扱う飲食店

特徴① 新鮮

コンセプトは鮮度一番。“魚のおいしさは鮮度に比例する”をコンセプトに、全国の港から未明に築地へ届いた鮮魚を、その日のうちにタイへ出荷します。ケース単位などでご注文いただいた商品は、築地から出荷した当日にタイのお店に納品可能（仕分けが必要なのは翌日納品予定）。

特徴② 安い

日本の親会社と連携し、仕入れから輸出入、仕分け、加工、流通までを自社で一元管理。余計な中間業者を省くことで、大幅なコストカットを実現しました。さらに、中卸ではなく大卸から仕入れることで、従来よりも低価格での販売が可能に。現在タイで流通している日本産鮮魚よりも2～4割安い販売価格を目指します。

特徴③ 即納品

注文受付は週2回。注文から納品までのリードタイムが短く、欲しいときにすぐに商品が手に入ります。

特徴④ 加工

魚がさばけなくても大丈夫。フィレや刺身にして納品も可能。少しでも鮮度を保てるように、加工はタイで行います。

その他

- 売上目標 2017年度/7,000万パーツ 2018年度/2億パーツ 2019年度/5億パーツ
- 来年より日本産海産物の冷凍加工品の販売も開始予定。
- 来年より屋台寿司（テイクアウト）を展開予定。
- 来年4月より個人宅への宅配サービスも開始予定。

会社概要

【商号】株式会社バンコクフードシステム (Bangkok Food System Co.,Ltd.)
 【所在地】Zone B,C,D, 27th Floor, Thaniya Plaza Bldg.,52 Silom Rd.,Suriyawong, Bangrak, Bangkok 10500
 【代表者】代表取締役 氏家勇祐 (ウジケ ユウスケ) 【業種】食品商社 【資本金】500万パーツ 【売上高】16.5億円 (2015年12月期)
 TEL:0-2231-2813 FAX:0-2238-2877 <http://www.bfs-info.com>