

AUSSIE BEEF & LAMB TRADE SHOW 2016

オーギー・ビーフ&ラム トレードショー 2016

5.13 (FRI)

NEXT STAGE IN OUR RELATIONS

～日豪食肉貿易の次のステージに向かって～

昨年に引き続き今年もオーギービーフ&ラムトレードショーを開催することになりました。オーストラリアの牛肉・羊肉の輸出業者12ブースがそれぞれ特徴ある商品展示及び説明を行い、また試食も行います。日豪EPA(経済連携協定)も本年4月から3年目となり、最重要市場の日本の皆様と更なるパートナーシップを深めていく機会であると思えます。

尚、今年は展示・商談会とは別に、外部講師による業界トレンドのセミナーも合わせて行いますので奮ってご参加下さいます様、お願い申し上げます。

2016年4月吉日

MLA豪州食肉家畜生産者事業団
駐日代表 アンドリュー・コックス
Andrew Cox



開催日程

5.13 (FRI) 13:30~20:00
(DOORS OPEN 13:00)

品川プリンスホテル (アネックスタワー5F)

〒108-8611 東京都港区高輪4-10-30



🕒 タイムスケジュール

13:30	}	展示・商談会
17:00		
17:00	}	ビジネスセミナー ① 2016年業界のトレンド [フードサービス編]
17:30		
17:30	}	ビジネスセミナー ② 2016年業界のトレンド [スーパーマーケット編]
18:00		
18:15		交流会
20:00		閉会

※展示・商談は13:30~17:00まで随時おこなっております。
※スケジュールは変更になる場合がございます。

セミナー内容 2016年業界のトレンド

[フードサービス編]

外的環境に左右されない繁盛店の成功の法則

【講師】フードビジネスジャーナリスト 千葉 哲幸

[PROFILE] 早稲田大学教育学部卒、柴田書店「月刊食堂」編集長を経て、商業界「飲食店経営」編集長。2014年6月商業界を退社。「フードフォーラム」を掲げて取材・執筆Mセミナー活動をしている。フードサービス業界記者歴32年。

[スーパーマーケット編]

トップ企業が進めるMD政策と価格政策解説

【講師】月刊「食品商業」編集長 竹下 浩一郎

[PROFILE] 中央大学卒業後、商業界入社。「食品商業」「販売革新」2誌の編集部で小売業及び周辺企業を取材、2014年から現職。中央大学専門職大学院国際会計研究科修了、ファイナンス修士(専門職)。

来場者登録欄 (ご来場前にあらかじめご記入ください)

本招待状に**名刺を2枚**を添えて、下記項目をすべてご記入のうえ、当日展示会受付までお持ちください。本招待状1枚で**1名様有効**です。

- 学生の方および18歳未満の方のご入場はお断りいたします。
- 最新情報についてはWebサイト(<http://www.aussiebeef.jp/tradeshows2016/>)をご覧ください。
- 個人情報については最新の注意を払っています。詳しくはWebサイト(<http://www.aussiebeef.jp/>)をご覧ください。

会社名

〒 _____

ご住所

ご氏名

所属・役職

メールアドレス

該当する各項目の一箇所に印をつけてください。

1. 業種別分類 卸売業

- A. 商社・貿易 B. スーパーマーケット C. コンビニエンスストア D. 外食 E. ホテル F. 官公庁・団体 G. メディア H. その他

2. 職種別分類

- A. 経営 B. 営業 C. 仕入・購買 D. 企画・マーケティング E. 貿易 F. その他 _____

3. ご来場の目的について(複数回答可)

- A. 商品の仕入れ・商談のため B. 商品情報を知るため C. 新しい取引先を探すため D. 既存顧客とのコミュニケーション

4. 今後ニュースレター配信希望 はい いいえ

本展に関するお問い合わせ

オーギー・ビーフ&ラム トレードショー2016 事務局

MLA 豪州食肉家畜生産者事業団

TEL:03-4589-0074 FAX:03-4589-0086 E-mail:japan@mla.com.au

出展社一覧 Exhibitors



オーストラリアン・ラム・カンパニー

家族経営のオーストラリアン・ラム・カンパニーでは、20年を超える期間にわたってプレミアム・ラムやマトンを生産しています。ビクトリア州にある最新技術を誇る2か所の加工施設は、最高水準のラム・カットを生産する目的で作られ、ラム肉業界の最先端を走っています。当社の製品は、お客様個別のニーズに合わせて作られ、世界中の60か国を超える国々に出荷されています。当社が最も重要視していることは、卓越した品質のオーストラリア製品を生産するために常に懸命に取り組み、私たちが自信を持って薦めることができる満足保証を提供することです。取り扱い製品: 冷蔵ラム肉、冷蔵マトン、冷凍ラム肉、冷凍マトン、冷蔵・冷凍の内臓肉類。



フレッチャー・インターナショナル・エクスポート

オーストラリアで最も総合的な羊加工業者です。家族経営の企業で、40年を超える期間にわたってハラール・ラムや羊関連商品を提供し続けています。加工施設は2か所存在し、ひとつはニューサウスウェールズ州ダッポのEst #2309、もうひとつは西オーストラリア州オルバニー近郊のEst #8です。双方合わせて1週間あたり90,000頭超のラムおよび羊の処理能力を誇り、1,000名を超える従業員がそこで就業し、製品は90か国超に輸出されています。副製品には羊皮やウール製品があります。また、会社が所有する農場、貨物ターミナルがあり、鉄道が港に直結しています。さらに、穀物、豆類、コットン、その他商品の輸出も行っています。



ヘイウィル・ホールディングス

ヘイウィルは、信頼できる豪州パッカー各社の製品を、日本向けに毎週、チルド・冷凍の船便/航空便にて供給しております。取り扱いブランドは多々ありますが、現在は特にJIMBAブランドのチルドラム、Margaret River Freshブランドの120日穀物肥育チルドビーフ、Summerhillブランドのポビーヴィールに力を入れております。また、生産者からエンドユーザーまでの一貫した供給システムを構築することで、長期的なビジネスを達成する事が出来ると言う信念の元、綿密なネットワークで結ばれた豪州国内のパッカー各社から情報を収集し、ユーザーへご提供することを心がけております。当社は現在、日本を含む約40か国のお客様へ高品質な豪州産食肉をご提供するため、豪州全土のパッカーと連携して、日々顧客ニーズを満足させるべく活動しております。今後は豪州の食肉加工品にも力を入れていく所存です。



JBSオーストラリア(ノース)

JBSオーストラリアは、オーストラリア国内で最大の食肉サプライヤーです。当社の事業はオーストラリア国内の広範囲を網羅しているため、2つの事業部門に分割されています。ノース・ディヴィジョンは主に穀物飼育/牧草飼育ビーフを取り扱っています。今回は新ブランドのご紹介、価格メリットのある商材を中心に、量販店、外食、CVSなど様々な業態に向けた牛肉製品のご提案を予定しております。



JBSオーストラリア(サウス)

JBSオーストラリアは、オーストラリア国内で最大の食肉サプライヤーです。当社の事業はオーストラリア国内の広範囲を網羅しているため、2つの事業部門に分割されています。サウス・ディヴィジョンは主に牧草飼育ビーフ、ラム、マトンを取り扱っています。今回は日本国内外でブームになるつつあるこだわりのナチュラルプログラムを中心に、牛肉、羊肉ともに付加価値のある商品のご提案を予定しております。



マニルドラ

マニルドラ ミートカンパニーは、100%ファミリー経営のオーストラリア農業関連企業のグループ会社です。マルチ対応可能な工場はニューサウスウェールズ州クータマンドラにあり、グローバルマーケットに比類ない品質と価値あるプレミアムビーフ&ラムをお届けすることに注力しております。直営農場から我々の工場を通じてお客様にすぐれた品質をお届けすることがマニルドラミートカンパニーの核です。弊社工場は、輸出とハラール認定を受けており、2015年には工場の増改築を行いました。弊社商品は'Manildra Meat Company 87, Manildra Lamb and Manildra Natural Beef'ブランドとして販売されております。



ミート・テンダー

ミート・テンダーは2008年にビクトリア州で設立され、フードサービスや小売り業界向けにオーストラリア産の冷蔵・冷凍ラム肉、ビーフ、仔牛肉の調達や供給を専門に行っています。取り扱い製品: 豊富な降水と世界一澄んだ空気の中で育てられた、タスマニアのケープ・グリム牧草飼育MB2+ビーフおよびプレミアム・クオリティの高級霜降りビーフ。自然の中で育てられたビーフの純粋な素晴らしい風味を提供します。トップ・パドック・ラム: トップ・パドック・ラムは、特にフードサービス市場に提供する目的でミート・テンダーが開発しました。供給の持続性、最高の食感、一貫した仕様を確保するために特別なケアの下で肥育が行われています。ホルモン、抗生剤、化学添加物は与えていません。



オーストラリア日本ハム

NH Foods Australia(オーストラリア日本ハム)のグループは、NSW州とQLD州内に合わせて3つの牛肉輸出加工場を展開。Whyalla Beefのフィードロット(肥育場)は豪州最大級の規模で、厳選された生産者からの畜牛を調達することで、広範なプレミアム肥育牛の入手を可能にしている。



プリモ・スモールグッツ

プリモ・スモールグッツは、オーストラリア最大のスモールグッツ(食肉加工品)・サプライヤーです。当社では多種多様なスモールグッツ商品を取り揃え、国内・海外双方に商品を供給しています。今回はオーストラリアならではの加工品の他、対日向けには初となる牛肉・羊肉の加工品をご提案しております。EPA締結以降オーストラリア産の加工品はますます注目されており、新しい選択肢をお探しのお客様は是非当社ブースまでお越しください。



ラムステン・アグリカルチャー

南オーストラリア州とビクトリア州で羊の飼育・繁殖施設を所有・運営。厳選された冷蔵・冷凍ラム肉「レイク・ビュー・ラム」の輸出業者です。また、高品質のマトン・カットやヤギの皮革の輸出も行っています。



レンジャーズ・バレー

レンジャーズ・バレーは、ニューサウスウェールズ州のノーザン・テーブルランドにあるフィードロットです。当社では、ブラックアンガスと和牛の交雑種の長期肥育を専門に扱っており、お客様に高品質で最高の味わいを持つ、柔らかく美味しいビーフを常にお届けしています。当社のビーフは日本ではエスフーズ(株)を通じて販売されています。



ティーズ・オーストラリア

ティーズ・オーストラリアは、革新的なソリューションを供給するリーディング・カンパニーであり、品質への約束を果たすための戦略的なサプライ・チェーンの構築を通じて、豪州の生産者と世界中の消費者を繋ぎます。ティーズ・オーストラリアは豪州東部に戦略的に配置された6つの近代的で効率的な工場を運営しております。また、ニューサウスウェールズ州のジンドグリー、クイーンズランド州のコンダマインにフィードロットを運営しており、オペレーションは地理的にも豪州の牛肉生産システムと世界中のお客様を繋ぐ理想的な体制となっております。