

ヤナギヤ国際部がお届けする今回のワールドニュースは4月初旬に柳屋副社長と訪れたマレーシア訪問と4月下旬にベルギーのブリュッセルで開催されたヨーロッパ・シーフードショー「European Seafood Exposition」への出展レポートをお届けいたします。



レポーター 国際部 課長 松田将起



4月初旬にマレーシア、クアラルンプールを訪問しました。以前は福岡からクアラルンプールまでマレーシア航空の直行便がありましたが、現在廃止になっている為、今回はシンガポール経由でクアラルンプールに入りました。シンガポール、チャンギ空港は現在、第一ターミナルから第三ターミナルまであり、ロケーションも含めさすがアジアのハブ空港といった印象です。

ちなみにクアラルンプールはマレー語で「河の交わる場所」という意味で、マレー半島南部に位置する人口160万人の都市です。ここは1年を通して30度を超える気候ですが、今回の訪問時も大変暑く、4月以降は雨季が始まるとのことです。毎日夕方にはスコールが降っていました。

写真のツインタワーはマレーシア最大の石油会社であるPETRONASが1998年に建設した、452mの超高層ビルです。元々このタワービルはPETRONASのオフィスビルであり、私達が午後訪問したこともあって残念ながら入場制限で展望台に登れませんでした。東京スカイツリーのような観光スポットになっています。

(*決して観光旅行に行ったわけではありませんよ!)



ツインタワーとしては世界一の高さを誇る「ペトロナスツインタワー」を背に 柳屋副社長



シャコのから揚げ



マッドクラブのカレーライス

「ペトロナス・ツインタワー」は1998年にマレーシアの国立石油会社ペトロナスによってクアラルンプールに建築された。88階建て、高さ452mを誇り、2003年10月17日に台湾の台北101が建設されるまでは20世紀の高層建築としては世界1の高さだった。ただし、2本のビルが対になっているツインタワーとしては依然として世界一の高さである。ちなみにタワー1は日本の建設会社ハザマにより建設された。

今回はシーフードでシャコフライ、マッドクラブのカレーを食べましたが、マレーシア料理はとても美味しく日本人向きだと思います。また、マレーシアは良い漁場に囲まれていることからイトヨリ、グチといったスリミ原料が豊富です。獲った魚も河口まで運ぶことが出来る上、加工工場が近くにあるため新鮮な状態で直接輸送できます。これにより、スリミ製造においては他国に比べて優位な条件が揃っており、今後、スリミ工場建設なども期待できるのではと思われます。

SEAFOOD PROCESSING EUROPE 2012

レポーター 国際部 部長 谷村俊文



4月24日から3日間、ブリュッセルで開催されたシーフードショーに参加しました。世界中から多くのバイヤーが集まり世界最大級の食品展示会として開催される本展示会へは、2001年より毎年出展を続け、今年で12回目の出展となりました。

今年は新たな試みとしてヤナギヤ/ケラパック、ドイツのHandtmann社、USAのAvure社との4社合同ブースで出展いたしました。

集客の相乗効果を期待した意味もありましたが、我々のブースは盛況で、今後またこのような形での出展ができればと思います。

また、今回は待ちの姿勢ではなく、我々の顧客が出展しておられるブースを中心としてこちらから積極的に向かいに行く形を取りましたので、各方面の顧客と情報交換ができ、有意義な展示会であったと思います。

ただ、世界的な食のヘルシー志向の高まりとともに、日本食は海外において一層の人気を得ていますが、その割に日本の会社の出展が少なかったように感じられ、もっと日本のメーカーも出展すれば相乗効果も生み、新たなビジネスチャンスが生まれるのではと思います。

特筆すべきはやはりリトアニアのVICIUNA社のブースです。ここはいつ通りかかって、多くの訪問客でにぎわっており、製品サンプルの展示量も圧倒的なボリュームで、常に新しい製品の研究、開発をされており、さすがヨーロッパNO.1のカニ蒲メーカーであるという印象を受けました。