

SPECIAL ISSUE

Newsweek

INTERNATIONAL

**VISIONARY
OF THE YEAR**

Michael Schiebe

CHAIRMAN OF THE BOARD
OF MANAGEMENT,
MERCEDES-AMG

**THE
WORLD'S
GREATEST
AUTO**

DISRUPTORS

**THE LEADERS
USING POWER, DESIGN
AND TECHNOLOGY TO
REIMAGINE THE FUTURE**



MEET SLATE

A RADICALLY **SIMPLE SOLUTION**
TO THE **AFFORDABLE CAR**

25.04-02.05.2025

ISSN 2052-1081



ALBANIA €6.25
AUSTRIA €11.50
BELGIUM €8.00
CHINA RMB80
CYPRUS €8.00
CZECH REP CZK180
DENMARK DKK69
EGYPT £65.00

FINLAND €760
FRANCE €8.50
GERMANY €8.90
GIBRALTAR €6.05
GREECE €7.50
HOLLAND €8.25
HONG KONG HK\$80
HUNGARY HUF 5.990

ISRAEL NIS35
ITALY €8.00
KUWAIT KD3.00
LATVIA €6.50
LEBANON L110.000
LUXEMBOURG €9.50
MALAYSIA RM27.90
MALTA €8.00

MONTENEGRO €8.30
MOROCCO MDH70
NEW ZEALAND \$14.00
NIGERIA \$3.40C
OMAN OR 3.250
POLAND PLN32.99
PORTUGAL €8.00
QATAR QR65

ROMANIA LEI 42.00
SAUDI ARABIA SR35.00
S LEONE SLL30.000
SINGAPORE \$11.95
SLOVAKIA €6.50
SOUTH AFRICA R55.00
SPAIN €8.00

SWITZERLAND
CHF12.50
UAE AED45
UK £6.99
US \$10.99
ZIMBABWE ZWD4.00



杉本ミート、和牛を世界市場へ紹介



「私たちの目標は、和牛生産を支える伝統と知識を世界中に共有しながら、グローバルに展開することです。」

ー 杉本ミートインダストリー株式会社 代表取締役会長 杉本達哉

一口食べれば、和牛の本当の魅力が驚きとともに口の中に広がります。その豊かな風味と霜降り、そして比類なき食感で知られる和牛は、日本独自の品種の牛から生まれます。

杉本ミートインダストリーは、1900年の創業以来、和牛業界における高品質のリーダーとして活躍してきました。日本国内市場の縮小や労働力の減少という課題に直面する中、杉本達哉会長は、観光と円安がチャンスをもたらす一方で、グローバル展開の重要性を強調します。「日本の外に目を向け、国際市場への

杉本ミートインダストリーは、本物志向と品質重視の姿勢で和牛業界の中でも際立った存在です。

By Daniel De Bomford, Bernard Thompson and Sasha Lauture

進出を継続していくことがますます重要になっています」と語ります。



高品質な黒毛和牛

すでに東南アジア市場にも進出しており、「タイと中国では既に店舗を展開しており、インドネシアやベトナムといった成長市場にも大きな可能性があると考えています」と杉本氏。現地企業との戦略的提携が成功の鍵と考え、「共同事業や提携を通じて、信頼関係を築きながら共に成長できるパートナーを常に探しています」と語ります。

同社の戦略の中心には、品質とサービスの維持があります。その一環として設立された「ミートアカデミー」では、社員全員が肉の

専門家としてのスキルを磨きます。「接客スタッフだけでなく、全社員が肉のプロフェッショナルになることを目指しています」と杉本氏。アカデミーでは、栄養学、接客技術、販売戦略なども学びます。前職の社員が講師となる自立型の教育体制で、「常にプログラムを改善・進化させています」と強調します。

品質と鮮度へのこだわりは、同社の成功の根幹です。「肉はカットしたその日に販売すべきです」と語り、低温熟成技術や特別な菌を用いた熟成法により、旨味と食感を最大限に引き出しています。「熟成時に5,000



和牛を用いた伝統的な日本料理

ボルトの電圧を加えることで、鮮度と保存性を両立させています」と杉本氏。アミノ酸含有量の増加により、旨味も高まります。

ホールディングス化により、卸売・小売・外食など新分野にも進出。「最近では、ソイバーガーと伝統的なバーガーを提供するハンバーガーレストランも開業しました」と語ります。持続可能なタンパク源への関心が高まる中、「私たちの使命はタンパク質を提供すること。だからこそ代替タンパク質にも取り組んでいく必要があります」と述べています。



杉本ミートアカデミー

杉本ミートは、世界へ和牛を届けるだけでなく、日本の本格的な食文化を体現する存在です。「創業以来の知識と技術を守りながら、進化し続ける長寿企業でありたい」と杉本氏は締めくくります。

創業明治三十三年 お肉の専門店

www.oniku-sugimoto.com

