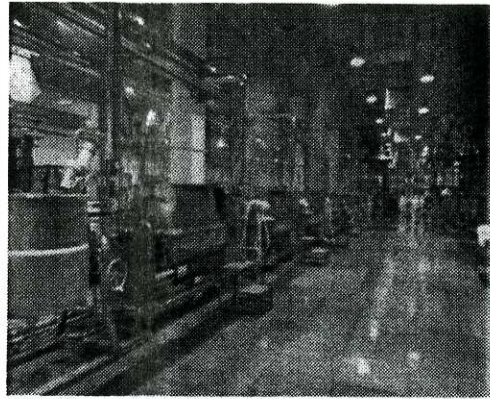


北京京日東大食品の製餡ライン



北京京日東大食品

製餡が日産200ト超す

衛生管理は世界水準キープ



正山会長

自の工夫を施している。現地の得意先は世界的な食品企業も多く、「要求される衛生基準も世界水準」。

今年2月九州の製餡工場を買収

百二十五名で月間五十トの餡を作るのが精一杯だったが、現在は二百七十名で日産二百ト超と生産能力は格段にアップしている(正山会長)という。

模範工場の指定見学者が増える

中国に進出する日系食品メーカーとの取り引きも多く、「コンサルティングを任せられるなど、相互の信頼

関係に立脚したビジネス展開も少なくない(正山総経理)のが同社の強み。

約八万三千平方メートル、半分は将来の工場拡張に備えた空き地の状態。「これまで蓄積してきた工場ノウハウを生かして、設計から手掛けた新鋭工場(正山会長)で、「中国当局の要請で現地企業の見学も多い」。また食品の模範工場として認定を受けており、「資金補

東に九州の製餡メーカーを買収し、九州工場と位置付けた。これまで同社が販売する餡は全て中国で生産してきたが、「これにより日本の顧客に対して、中国産と国内産の両方を提案できる体制が整った」。

日本サイドの価格重視に強い危機感

正山大総経理

「二〇〇八年は八月八日

ともあり、中国国内でも大問題に発展した。これに世間で「価格重視」に走っている傾向も見られ、危機感を感じている」。

の流れていることを感じている。その反面で、日本サイドが「価格重視」に走っている傾向も見られ、危機感を感じている」。

心が発展してきたが、〇八年の輸出減少以降は国内販売の強化に目を向け始めている。

北京京日東大食品(北京市、正山大総経理)は、北京市郊外で餡を生産するメーカー。食品素材や食品機械を東南アジア諸国に輸出する東京国際貿易(東京、正山四郎社長)の100%出資で一九九四年に設立。現地で生産する餡は日本への輸出と現地販売が半々。

開。さらには北京と天津でレストラン「麵愛麵」を四十店舗運営している。親会社の東京国際貿易が食品機械を扱う関係から、食品プラントの設置も行なう。

創業者の正山四郎会長はもともと台湾で事業を展開していたが、二十二年前に良質な大豆を求めて中国大陸に進出。「最初は従業員

検査項目が増えてコストアップ要因の一つになっているが、きちんと安全に取り組んできた企業には「追い風」になる。実際、中国の食品企業が「品質重視」

中国の食品は輸出で発展、次は内販

実際に、日本の胃袋はすでに満杯状態だが、中国の胃袋には隙間がある。しかし日系メーカーが中国で生産している高価な商品そのままだと販売するのは難しい」。

中国事業を展開する京日グループは、餡の他、スー

その後のメラミン混入問題は乳児に健康被害が出たこ

「六月一日付で新しい食品安全法が施行される。こ

「六月一日付で新しい食品安全法が施行される。こ

「六月一日付で新しい食品安全法が施行される。こ