

国内有数の食肉卸会社「ミート・コンパニオン」(立川市)グループは、国産の銘柄牛の海外輸出や飲食業への進出など、時代とともに事業の幅を広げてきた。今年立川駅近くでサウナ施設も開業させる予定で、阿部昌史社長(59)に意欲的な事業拡大の狙いを聞いた。

(聞き手 宮尾真菜)

新春

トップ
インタビュー

2

2025年

— 食肉業界の現状は。

国内消費は伸び悩んでいますが、所得が上がらない中、特に和牛は高級食材の一つとなり、普段食べるものではなくなくなってしまっています。少し前には健康のため、動物性の脂肪が避けられる流れもありました。

だからと言って、畜産農家を淘汰させるわけにはいきません。そこで消費先として海外に目を向けており、すでに当社が扱う和牛の約3割は海外で消費されています。コロナ禍が明け、インバウンド(訪日外国人客)需要が高まることにも期待しています。

— 昨年、創業50周年を迎えた。事業は拡大が続いている。当社の祖業は、国内の生産者

立川駅周辺 日中も集客



ミート・コンパニオン 阿部昌史 社長 59

【ミート・コンパニオン】1974年、食肉卸問屋として新宿区で創業し、79年に本社を立川市に移転。石垣牛や東京生まれのブランド豚「TOKYO X」など国産の銘柄牛・豚の買い付けのほか、業務用肉の加工販売などを手がけ、関連会社が飲食業にも進出している。2024年3月期の売上高は304億円超に上る。

が育てた牛を国内の消費者に届ける仕事です。外食産業が伸びてきたことを受け、海外産の牛を輸入して加工した肉を外食チェーンに販売するようになりました。今ではこの二つの事業が柱となっています。

その時代、その時代で伸びていく業態があります。それに合わせて技術導入や設備投資、販路開拓をしてきたというところで

— 関連会社は飲食業にも進出した。

2021年12月、立川駅北口に複合飲食施設「GALLERA FOOD MARKET TACHI KAWA」(ガレラ立川)を開業させました。地元の有力な

肉屋の挑戦 サウナも

飲食店にお願いし、ここで新業態の1号店を出店してもらいました。地元の方にも喜んでもらっており、にぎわいの絶えない施設になっていると思います。

立川で主に開発が進んできた場所は、北口の多摩モノレール沿いなんですよね。ガレラ立川の周辺は駅から近いけれど、接待を伴う飲食店などが並び、女性などには行きづらいところだった。でも、この施設ができたことで、幅広い層にそのエリアに行く「用事」をつくり出す

ことができた。お客さんは市外の人も多い。この場所にこれだけ人が来ることは、私にとっても見えていた。

— 4月12「GALLERA S

ADUNA TACHIKAWA」(ガレラサウナ)を、ガレラ立川そばに開業させる。

ガレラ立川の成功を受け、このエリアに日中からの需要を創出できないか考えるようになりました。そこで、立川にはあまりないサウナに目をつけたのです。

ガレラサウナのコンセプトは「みどり豊かな都市空間のオアシス」。敷地内に樹木を植えて街中に森が出現したような空間をつくり、その中に一般向けサウナ棟を4棟、会員向け1棟を用意します。会員棟には専用のサウナや庭もあり、プライベートな空間を楽しめます。「ととのう」スペースとなるウッドデッキでは霧を出し、雲の上で寝そべっているような感覚を味わえます。

— 様々な事業を手がける中で感じることは。

私は肉屋で生まれ育ち、この先もずっと肉屋であり続けるでしょう。ただ、時代に合わせて事業性があることをやっていきたい。

夜ににぎわうガレラ立川と、昼でも人が集まるガレラサウナ。この二つのコンテンツがそろった時に相乗効果が生まれ、エリア一帯にはさらに人の流れが生まれると思います。それが街全体の活性化につながっていくはずですよ。