

現地取材

日本の“米”関連業に広がるミャンマー市場

MM11

テインギー・ライスミル

精米業

Theingi Rice Mill



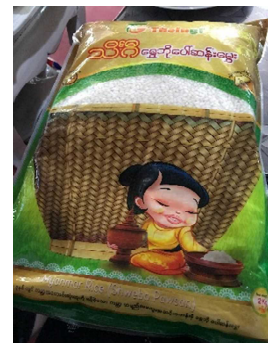
会長 チョー・ナイン氏

ミャンマーの主食は米である。ミャンマーは一人当たりのお米の消費量が日本の4倍なのをご存じだろうか。ミャンマーのナショナルディッシュとして有名な料理「モヒンガ」の麺の材料はお米だ。

チョナイン氏はシュエポーという地域で米の精米からパッケージングまで行い、主にミャンマー政府や軍、大手スーパーなどに1日約75tを卸している。販売網を拡大中であり、海外も見据えトレーディング会社を持っているが、今は国内需要で手一杯の状態だ。品質にこだわりを持ち、国内での健康志向を先取りし、玄米も販売している。

日本の技術・機械を取り入れたい

経営者であるチョナイン氏の悩みは、中国製の米の選別機で25%は割れてしまい不良率が高いこと。また、大量に出る粃殻を活用した固形燃料の開発を模索しており、建屋(写真※)を建設済みだが協力してくれる技術者を探している。今回の商談では、それらを解決してくれる日本企業からの協力を求めている。1日100t、今よりも発展する意気込みを持つチョー・ナイン氏と商談してみたい。



【企業概要】 テインギー・ライスミル

MM 11 Theingi Rice Mill

- 会長：チョー・ナイン
- 設立：2009年
- 本社：シュエゴ
- 資本金：1億1000万円
- 従業員：75人
- 売上高：8800万円
- 事業内容：精米業
- 主要商品
白米(短粒種：グレードA/
B/Cプレミアム)



・精米業大手で日産80トン生産。粃に混じっているゴミを除去後中国製精米機で白米にし、国内市場向けに5kg、10kg/バッグ梱包して販売。
・精米機の生産性が課題で日本製の技術、機械購入に関心が高い。
・健康志向で店頭で玄米を2分、3分づきに精米し、消費者に販売できる精米機、包装機(真空バッグ、標準/バッグできるもの)に関心あり。
・もみ殻リサイクルを検討しており、燃料用ペレット製造機を探している。リサイクル事業用に自社敷地内に建屋を建設中。
・精米に関する幅広い商談を期待している。

この企業と商談したい方、ミャンマーCEO商談会の詳細・お申込みはこちら！

全19社のミャンマー企業が商談会に参加します！

<http://www.smrj.go.jp/ceo/2017myanmar/>

