



韓国代理店 * KUKBO EXPRESS 訪問報告

ジャパントラスト名古屋本社 外勤営業の日比野です。

米国向けSC交渉も一段落を迎えた5月中旬に一泊二日の強硬日程で韓国ソウルにある弊社代理店を訪問してきました。直前に弊社の最も得意とするOOG案件で現地に据え付けまで対応してもらった縁もあり今回の韓国出張を決めました。

ソウルにある金浦空港に到着すると両手にしっかりと「日比野弘嗣様」とのプラカードを持って迎えてくれました。移動の車の中にもドリンク等を準備してくれておりランチがてら簡単な市内観光をアテンドしてくれた後にKUKBO本社へ。



【左から 楊様、日比野、高様、金様】

国賓海運はSea&Air Freight Forwarding,代理店業務、コンテナリース及びタンクコンテナ運営など各自固有の事業領域を持つ部門で構成されており従業員200名以上の大所帯な会社となります。そんな大きな会社ですがわざわざ副社長の方までご挨拶に来ていただき約一時間半ほど面談をさせていただきました。

特殊コンテナの据え付け等の韓国国内の作業も得意としておりますので今後弊社との関係性もより高めていけたらと思いました。韓国は初めてでしたが手厚いおもてなしで迎えてもらいとても感動しました。



情熱羅針盤
ジャパントラストかわら版



海 運 豆 知 識

～外航貨物船の船内食は免税価格で豪華版～



貨物船の乗組員にとって三度の食事は最大の楽しみの一つです。大海原を航海する船の上ではもちろん制約も多いのですが、その中で、飽きのこないバラエティに富んだ料理を作り、乗組員に満足してもらおうのが司厨長の腕の見せどころです。

調理をする上で一番の問題となるのは船の揺れです。

献立は普通前日に決めています。悪天で揺れが激しいときは、天ぷらやフライなど油を大量に使うものは危険なため、急遽焼物や煮物にメニューを変更して対応します。また船内では、安全を考え、ガスは使用しないため、調理場の火は全て電気です。

当然火力は弱く、例えばカツオのたたきが、表面を焼いているうちに中まで火が通ってしまうなど、献立もある程度制限されてしまいます。ただし、ご飯だけは、電気釜ではなく蒸気を利用したライスボイラーという特殊な釜で炊きます。

水はエンジンルームから送られてくるものを使いますが、こちらは清水（飲料水）、海水（洗い物）、雑用水（風呂やトイレ）、湯（食器洗いなど）に分かれており、用途に応じて使い分けています。

こう書いてくると、まるで制約ばかりのようですが、外航貨物船では、陸にはない大きなメリットもあります。

例えば、船内で消費される物は全て免税扱いとなります。豪州産の高級牛肉や外国産の果物がふんだんに食べられます。このため外航貨物船の船内での食費は、1日3食で1人分1,000円程度と、驚くほど割安で、しかもかなりの豪華版です。



ジャパトラダービー in太平洋(北中南米航路)

弊社5月度の北中南米航路 コンテナ本数取り扱い
第1位のジャパントラスト社員営業マンは

日比野 弘嗣

ご担当させていただいておりますお客様、
ブッキングありがとうございました。
今後ともご支援よろしくお願い申し上げます。

