

..... 中国出張レポート

先日上海出張に行って参りました。私の場合、生まれが中国で、上海には何度か行ったことはありますが、仕事として行くのは今回が初めてです。今回の目的は、三国間貿易（中国—アメリカ間）のセールスとマーケット調査です。昨今の世界同時不況や円高等の要因で、日本出し北米向けの貨物は急減し、アジアから北米向け輸出货量の全体のたった5%の割合までに落ちました。それに比べ中国から北米に向かう貨物量は不景気で減少したとは言え、全体の60%~65%を占めております。マーケット規模が全く違います。また、去年からの円高でさらに今後製造が海外にシフトし、より三国間案件が増加すると予想できます。

ジャパントラストでは以前より三国間案件（中国—アメリカ間）に注力し、お蔭さまで最高で月間100~150TEU/monthと取扱いを増やしてまいりました。今回の中国訪問では中国側代理店との三国間における手配プロセスの確認と、新たな代理店開拓をしてまいりました。今後よりお客様のニーズにお応えできるよう、ジャパントラストが培ってきたノウハウと中国側・弊社アメリカ現地法人Great Luck Incのネットワークを最大限に駆使し、三国間案件に注力していきたいと思っております。

中国発アメリカ向けの物流は、一度弊社担当営業マンへ、お見積り依頼をしてはいかがでしょうか。

東京支店 小椋



写真は上海市内と上海浦東空港を結ぶリニアモーターカーです。浮いています。MAXで時速500キロ近く出ていました。



お客様の声

弊社とジャパントラストさんとの付き合いは私の上司と柳原さんの先輩からの時代でした。北米向けが強いジャパントラストさんには、毎月、危険品を北米西岸経由でメキシコ工場へ持っていく船積みでお世話になっております。ジャパントラストさんの魅力は迅速な対応と適切なケアですが、それ以外にも従業員のみなさんのフレンドリーさにも感銘を受けます。営業担当の柳原さんはもちろん、他の営業マンの石山さんや小椋さんとも親しくさせて頂いています。写真は柳原さんとプライベートで企画しているガールズ会の風景です。



KISCO 株式会社様（前列右）と営業担当柳原（前列左）

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。大海原を航海する船の上では、もちろん制約も多いが、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うのが司厨長の腕の見せどころだ。調理をする上でいちばん問題なのは船の揺れ。献立は普通前日に決めているが、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、急ぎょ焼物や煮物にメニューを変更する。また船内では、安全を考えてガスは使用しないため、調理場の火はすべて電気。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る。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く。水はエンジンルームから送られてくるものを使うが、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る。もちろん一滴の水でも大切に使う。こう書いてくると、まるで制約ばかりのようだが、外航貨物船では、陸にはない大きなメリットもある。それは船内で消費される物はすべて免税扱いとなる点だ。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る。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。しかもかなり豪華版だ。

社員ブログ公開中！

ジャパントラスト全営業マンのブログが始まっています。是非、弊社ホームページからのぞいてみて下さい。
<http://www.jpntrust.co.jp/>

