

米国・EU等へ天然醸造味噌を輸出(広島県)(29年度)



【概況】

- ◆ 金光味噌は、約40年前に自然食品を扱う商社の紹介により米国輸出を開始。NATURAL FOODS展示会などでPRし、「味噌とは」を紹介することからスタート。
- ◆ EU向けは、チェルノブイリの事故後、味噌が放射線物質を体外に排出させる効果があるとして急速に普及したため、これを契機に輸出を開始。
- ◆ 台湾向けは、同社の味噌を紹介する日本のテレビ番組が放映されたことで、現地事業者からの引き合いがあり輸出を開始。デパートでのデモPR活動などによりさらに活発化。

【工夫している点】

- ◆ 天然醸造味噌を中心に展開。有機原料による味噌もいち早く取り組み米国の有機認証を1984年に取得。
- ◆ EU関連の認証やKOSHER認証なども取得し、価格競争を回避。
- ◆ 40年来交流のある商社と緊密に連携し共同で市場拡大。
- ◆ 現地ディーラーとの信頼関係のもと継続的な取引を実現。
- ◆ 海外担当が各国へ出向いて直接商談し販路を開拓。
- ◆ 現地の嗜好を踏まえた商品作り。

【輸出による効果】

- ◆ 味噌文化の浸透や日本食ブームに貢献したとして社員のモチベーションが向上。
- ◆ 味噌需要が低迷する国内市場以外の販路確保。

【輸出実績】

輸出先：1位EU(英国・オランダ等)、2位オーストラリア、3位米国
輸出品目：有機味噌、天然醸造味噌
輸出割合：総売上30%超

【今後の展望】

- ◆ 競合が多い米国向けに、ニーズに見合った有機味噌商品の開発。
- ◆ 新興国市場の開拓。

金光味噌ウェブサイト：<http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>