

「味噌製品をEU・米国等へ輸出」

<事業者の概要>

1. 所在地：広島県府中市府中町628
2. 代表者：代表取締役 金光 康一
3. 主な品目：味噌、味噌を使った加工品
4. 主な輸出先国：EU、米国、オーストラリア、台湾等
5. 事業概要：1872年の創業以来、健康に配慮した味噌作りを行う。味噌をベースにしたドレッシング等の加工品も製造する。有機無農薬の素材を使用した味噌の生産を手がけており、2000年に有機JASを取得。



味噌桶



NATURAL FOODS展示会
出展の様子

【輸出の取組内容】

- 味噌や、味噌ベースの加工品を、EU、米国、オーストラリア、台湾等に輸出。輸出額は、総売上高の7割を占めている。
- 有機原料の味噌造りに取り組んでおり、オーガニックを好む一定の固定客がついている。米国の有機認証も取得している。
- コーシャ認証等を取得し、価格競争の回避や販路拡大を図る。EU向けの輸出を更に拡大するため、2019年にFSSC22000認証を取得。
- 味噌をチーズの代わりに使う、ドレッシングやソースの代わりに使うなど、海外では日本とは異なる味噌の食べ方もあるので、輸出先国の食文化を理解し、ニーズを踏まえた商品作りを行っている。

【取組経緯】

- 約40年前に、自然食品を扱う商社の紹介により米国へ輸出を始めた。
- チェルノブイリ原発の事故（1986年）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普及したことを契機に、EU向けに輸出を開始。
- 台湾で味噌を紹介するテレビ番組が放映されたことで現地事業者から引き合いがあり、台湾向け輸出を開始。

【課題と対応方法】

- 食品安全管理に関する要求への対応
→ 過去にEU向けの商談を行ったが、食品安全管理のための国際規格FSSC22000を取得していなかったため成約に至らなかったことがあった。このため、2018年～2019年に、農林水産省の補助事業を活用してFSSC22000の認証を取得した。

【実績】

輸出量(t)		輸出国割合(%)	
2017年	241	EU	40
2018年	270	米国	40
2019年	290	オーストラリア	20
		その他	わずか

【今後の事業展開】

- ✓ 世界には様々な食文化があり、日本発の味噌関連製品も工夫次第で受け入れてもらえることがわかった。これからも各国の食文化を探求し新商品にフィードバックして、世界と渡り合えるように食品安全への取り組みも加速させ、製品作りの省力化も進めていきたい。