

水産物



京都府 福島鯉(株) 『和食“だし文化”を世界へ』

【主な品目】

鯉節、まぐろ節、宗田鯉節、いわし節、さば節、あご節、あじ節、煮干、昆布等

【主な輸出先国・地域】

北米、韓国、台湾、タイ、シンガポール、ベトナム、マレーシア、豪州、香港、インドネシア、フィリピン、中東等

【輸出取組の概要】

- ◆国内では削りぶし需要が減少傾向となる一方、和食文化の世界無形文化遺産認定もあり、和食ブームに沸く海外市場へ、本物の和食“だし”を伝え需要拡大を目指す。
- ◆ムスリム圏で広まりつつある和食の基礎、“だし”削りぶしのハラール市場への拡販。

【輸出実績】

年	削り節(t)	昆布(t)	輸出量(t)	出荷時期
平成27年度目標	125	10	135	通年
平成26年度	70	5	75	
平成25年度	43	2.3	45.3	

【取り組む際に生じた課題】

- ・業務用削りぶしメーカーのため、各国での認知度が低かった。
- ・営業許可証を必要としない業種のため、通関時に必要となる衛生管理を担保する保健所の証明書が提出できなかった。

【生じた課題への対応方法】

- ・各国でのイベントや展示会に参加したほか、各国担当を決め、これまでに培った独自のノウハウを活かして顧客の求める節の提案を行うなどの営業を展開。
- ・輸出に必要な認証(ハラール、HACCPなど)を取得することで対応。

【取組の効果】

- ・販売額の増加及び、安定的な取引に寄与。
- ・販路の拡大により通年供給体制が確立され、売上の柱としての期待が増加。
- ・輸出品の知名度や京都ブランドとしての会社自体の価値が向上し、国内での評価も向上。

【今後の展望】

- ・安定市場への足固めを強化(米国現地法人設立:平成26年7月)。
- ・発展需要の期待される東南アジアへの営業強化を進める。
- ・現地ニーズに合致した商品開発を進める。
- ・EU輸出販売に向け、EU HACCP認証の取得を目指す。

【活用した施策・支援】 京都産業立地戦略21特別対策事業費補助金
【ウェブサイト】 <http://www.fukusima-k.co.jp>
【連絡先】 担当者名: 椋田 和洋 TEL: 0771-43-2940



アジア最大のハラール展示会
“MIHAS” 試食販売の様子



現地バイヤーを対象とした
商品説明会