

## 加工食品



# 北海道 網走ビール(株) 『地ビールを香港・台湾等へ』

### 【主な品目】

地ビール

### 【主な輸出先国・地域】

香港・台湾・イギリス・オーストラリア・タイ・上海・シンガポールなど

### 【輸出取組の概要】

◆東京農業大学オホーツクキャンパス生物産業学部の技術協力により、青色をはじめとした他にはない鮮やかな色合いを実現。アジアの富裕層などをはじめとして、高い評価を受け人気となる。

### 【輸出実績】

	輸出額(千円)	輸出量(本)
平成27年(1~9月)	10,500	45,000
平成26年度	6,000	20,000



オホーツクの四季をイメージした色鮮やかな地ビール(発泡酒)



### 【取り組む際に生じた課題】

- ・一般的な地ビールは賞味期限が短く(1~3ヶ月)、輸出が難しい。
- ・輸出に取り組んだ当初(平成24年)は瓶ビールでの輸出で、重量が重く輸送コストが課題であった。

### 【生じた課題への対応方法】

- ・製造過程に過熱処理を加え、賞味期限を6ヶ月間に延ばすことに成功。
- ・平成25年に製造工場を増設し、缶ビールを製造ラインナップに加えることで、輸送コストの削減に努力。

### 【取組の効果】

- ・「流氷をイメージしたオホーツクブルー」を中心に、鮮やかな色合いの地ビール(発泡酒)がアジアの富裕層などから人気を得る。
- ・あまりの人気に、商社や貿易会社からの発注に答えきれないケースも。

ドイツの伝統的な醸造法「デコクション法」により醸造

### 【今後の展望】

- ・2年後(平成29年)には、缶、瓶併せて年間15万本に輸出量を伸ばす。
- ・輸出額を同社の売り上げ全体の約2割まで引き上げることを目指す。

【ウェブサイト】 <http://www.takahasi.co.jp/beer/>

【連絡先】 担当者名: 取締役営業部長 川崎鉄也、TEL: 0152-45-5100