

ヤマキ株式会社 <https://www.yamaki.co.jp>

「鰹節・だし」のおいさと健康を世界へ」

<事業者の概要>

1. 所在地：（本社）愛媛県伊予市米湊1698-6
2. 代表者：代表取締役社長 城戸善浩
3. 主な輸出品目：花かつお、だしパック、だしの素、液体調味料等
4. 主な輸出先国・地域：台湾、韓国、米国等
5. 事業概要：鰹節、だし製品の製造。家庭用調味料のみならず、
外食・中食向け業務用商品の開発や海外事業を幅広く展開。



輸出専用製品



米国スーパーでのプロモーション

【輸出の取組内容】

- 花かつおやだし製品を台湾、韓国、米国等に輸出している。
- 日本の飲食店の海外進出や、世界的な健康志向の高まり、インバウンド市場の急拡大を背景に、和食に必要な「だし」の需要が拡大。この需要拡大に対応し、また、「だし」の価値を世界に広めるため、海外展開に力を入れている。
- 海外の和食店やラーメン店等の飲食店に対し、顧客ニーズに合わせた商品提案、課題解決に取り組んでいる。
- 海外で生産されている加工食品の原料として「だし」活用の提案を強化している。

【取組経緯】

- 創業初期の輸出を起点とするが、事業拡大のため、1980年代から本格的に海外市場へ参入。
- 和食ブームが続いており、和食店やラーメン店の海外展開が進む中、「だし」のニーズが高まっている。

【課題と対応方法】

- ・ お客様ごとの要望
→ 現地子会社・代理店と連携し、外食では味の改善、経費削減等、小売りでは新商品開発、品揃えの拡充等の課題を解決するためサポート。
- ・ 嗜好性の違い
→ 現地ニーズを調査し、現地の味覚に適合した新製品を開発。
- ・ 各国の規制
→ 各国の規制に対応した原料の開発。

【今後の事業展開】

- ✓ 異国で食が広がる過程を考えると、トラディショナル（伝統的和食）がフュージョン（現地食と融合）しながらメニューが広がっていくので、まずはフュージョンなレストランを支えるようなビジネスで徐々にマーケットの裾野を広げていく。
- ✓ 和食が世界に広がり、それが各国に定着し、世界のメインストリームになることが弊社の夢なのでさらなる海外展開に取り組む。

