

## 「ニーズに合わせた商品開発でかまぼこ等を輸出」

### <事業者の概要>

1. 所在地：島根県出雲市大社町杵築北3004
2. 代表者：代表取締役 山崎 英樹
3. 主な品目：水産加工品（魚練製品全般「ちくわ、天ぷら、かまぼこ、あご野焼き（トビウオを原料とした魚肉練り製品）等」）
4. 主な輸出先国：アメリカ、オーストラリア、シンガポール
5. 事業概要：1963年に創業。日本海で水揚げした魚を使った水産加工品（魚練製品）を製造。



ハワイでの試食販売



スーパーの棚の様子

### 【輸出の取組内容】

- 競合を回避するため、アメリカ等の食品安全基準の厳しい国をターゲットに水産加工品（かまぼこ等）を約10種類輸出。
- アメリカ 西海岸やハワイ州など輸出先国での対面・試食販売、レシピ配布による食べ方の紹介と商品PR。
- 輸出を前提にFSSC22000を取得し、品質の高い商品を製造。また、2016年にレトルト工場を新設し、国内向けのおでん・総菜商品に加え、現地のリクエストを受け海外向けのレトルト商品を開発。
- 業務用かまぼこ等の輸出を継続。

### 【取組経緯】

- 輸出により、国内消費の減少に伴う売上の補完ができ、社員の仕事へのモチベーションの維持につながる。
- 島根県の商談会（2013年）を契機として輸出を開始。

### 【課題と対応方法】

- かまぼこ等の水産加工品は、商品に付加価値をつけることが難しい。  
→輸出先のニーズに合わせた品質の高い、練り製品やレトルト商品等の開発を現地のバイヤー等と共同で進めている。
- 日本食がブームになる中、水産加工品（かまぼこ等）をハワイ州をメインの輸出先として取り組んだが、食文化の違いや知名度の不足等から販売に苦労している。  
→食文化などのギャップを埋めるため、かまぼこ等の食べ方のアドバイスや外国人の好む食材入りの商品を開発する。

### 【実績】

輸出額(万円)		輸出国割合(%) 2023年	
2021年	500	アメリカ	60
2022年	800	オーストラリア	35
2023年	900	シンガポール	5

### 【今後の事業展開】

- ✓ 輸出額は、全売上げの7%程度で、国内市場が縮小する中、将来は20%を目標に事業展開。
- ✓ アメリカ西海岸のスーパー等、アメリカ本土での売り上げを伸ばし、外食産業へも販路拡大を目指す。商社と外食向けPBを開発。