

株式会社カン喜 <http://www.buchi-uma.com>

「冷凍かき・かきフライを世界の食卓へ輸出」

<事業者の概要>

1. 所在地：山口県周南市大字戸田一王1431
2. 代表者：代表取締役 上坂 陽太郎
3. 主な品目：冷凍かき、かきフライ、殻付かきグラタン、かきの長州漬け、ほたてグラタン、かきと豆腐のそばろ和え、蟹味噌甲羅グラタン等
4. 主な輸出先国・地域：香港、台湾、米国等
5. 事業概要：1973年創業。冷凍食品の製造販売。1987年より障がい者を積極的に雇用。2021年、厚生労働省が「もにす認定事業主」に認定。

【輸出の取組内容】

- 2010年 香港へ殻付かきグラタンの輸出開始。
- 2013年 ISO22000認証取得し、食品の安全体制を整備。
- 2014年 FOOD JAPAN（シンガポール）展示会へ単独出展。
- 2015年 台湾、香港、インドネシアの展示会へ出展。

- 2016年 フィリピン、ロシア、台湾の展示会へ出展。
- 2017年 UAEの展示会へ出展。
- 2018年 ベトナム、マレーシアの商談会に参加。
- 2021年 冷凍かきを3か国、かきフライを5か国へ輸出開始。
- 2022年 FSSC22000認証取得。

【取り組み経緯】

- 国内市場では競合も多く、価格競争となり販路拡大が難しいことから、海外への販路開拓を検討。
- 2015年の香港FOOD EXPO出展を契機にかきフライの継続的な輸出を開始。
- 2021年には、直接貿易可能な輸出先も増え、2024年現在5か国へ売上の約12%を輸出。

【課題と対応方法】

- 輸出拡大に向けた衛生対策
→EU等への輸出先国拡大を視野に、EU-HACCP認定取得に向けた加工設備改修や関連機器の整備を調整中。
- 原料の確保と品質の安定
→商品に対する国内外の原料産地と交渉して生産を拡大。品質の安定に向けては、仕入先と連携してコールドチェーンを確保。
- 海外で売れるためのパッケージの工夫
→商品を見ただけで日本の商品と分かるように、輸出先の現地受けするイラスト等をデザインしたパッケージの工夫。
- 2023年、現地から牡蠣由来の臭いの感じ方に相違があり、輸出を一時停止
→停止の間、現地で商品説明を行い、2024年から輸出を再開

【今後の事業展開】

- ✓ 輸出先国から生食用かきの要望があり、対応可能な生産者と連携し輸出の拡大を図る。
- ✓ より品質の高い商品を提供できる体制の構築。



冷凍かき



かきフライ

【実績】

輸出額(万円)		輸出国・地域割合(%) 2024年	
2022年	12,228	香港	78
2023年	9,148	台湾	13
2024年	4,054	米国	7
		その他	2