

## <事業者の概要>

1. 所在地：（本社）愛媛県伊予市米湊1696番地
2. 代表者名：取締役社長 今井 均
3. 主な輸出品目：各種削り節、だしの素、液体調味料、チルド商品（いかそうめん等）
4. 主な輸出先国・地域：北米、東南アジア、EU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、海外和食レストラン等に業務用チルド加工食品を輸出。



米国でのプロモーション活動



海外向け商品

## 【輸出の取組内容】

- 1980年代から「花かつお、かつおパック」、「だしの素、だしパック」、「つゆ類」を北米、東南アジア他に輸出。
- アメリカ向け規制対応として1997年に対米水産HACCPを食品業界で初めて取得。
- その後も、国際的に通用する食品安全の規格であるISO22000、FSSC22000の認証を取得。
- 海外展示会での「だし」の魅力発信や、和食レストラン等に向けた「だし」のコンサルティング営業を実施している。

## 【取組経緯】

- 1986年にロサンゼルス駐在事務所を開設、本格的に輸出開始
- 1997年 対米水産HACCPを取得
- 2010年 中国上海に丸友食品貿易（上海）有限公司設立
- 2023年7月現在、ISO22000認証を全7工場で、FSSC22000認証を3工場で取得

## 【課題と対応方法】

### ○各国で進化する輸入規制

欧米先進国を筆頭に各国で食品規制が進化している。国際認証のバージョンアップへの対応は元より、原材料トレースや添加物の使用可否、求められる栄養成分等に対応。関係部署と情報共有して対応を進める。

## 【実績】

### 輸出地域割合（2023年4月－9月）

|       |     |
|-------|-----|
| 北米    | 45% |
| 東南アジア | 20% |
| E U   | 15% |
| その他   | 20% |

## 【今後の事業展開】

- ✓ 「だし」の注目度は世界各国で高まっている。国によって市場への浸透度が異なるので、それぞれの国に合わせた商品選定とメニュー提案、レシピ提案により更なる輸出拡大を進める。
- ✓ 和食の味のベースである「だし」を通じて和食文化の魅力を世界に伝えていく。

感動を、けずりだそう。

**マルトモ**