

有限会社河野酢味噌製造工場

<https://kohno-honten.co.jp/2018/>

「杉桶の天然醸造にこだわった味噌や食酢をEU・台湾等へ輸出」

<事業者の概要>

1. 所在地：岡山県真庭市久世267
2. 代表者：代表取締役 河野 尚基
3. 主な品目：食酢（米酢・赤酢）、味噌、醤油、ドレッシング類
4. 主な輸出先国・地域：オランダ、フランス、台湾等
5. 事業概要：1888年創業、伝統製法の食酢や国産原料を杉桶で仕込む天然醸造と手間を惜しまず手仕事で味噌を製造。先代から守り続けてきた糀と地元の規格外しいたけを活用した「糀ぽん酢」はヴィーガン認証を取得。



仕込み作業と杉桶



展示会ブースの様子

【輸出の取組内容】

- 天然醸造にこだわった味噌や食酢など、伝統技術を守りながら本物のおいしさを海外に伝える目的で、2018年より輸出に向け取組む。
- 主力商品の食酢（米酢・赤酢）、味噌等を商社を通して、オランダ、フランス、台湾等に輸出しており、2023年の輸出額は、755万円と全体売上の8%程度。
- 国内販売を含む全体売上はコロナ前より減少傾向にあるものの、コロナ後に再開したフランスへの輸出は現在徐々にコロナ前に戻る中で、新たにオランダ等へも輸出したため、輸出額はコロナ前より増加。

【取組経緯】

- 積極的に輸出に挑戦すべく、FOODEX JAPAN2019に出展し商談を受ける。
- 量販店で商品を目にしたバイヤーから直接のリクエストを受ける。

【課題と対応方法】

- 輸送時の品質劣化対応
→ 味噌の品質劣化を防ぐため、リーファーコンテナを使用。
- 長期熟成場所の確保
→ 3年間の熟成を要する熟成酢のニーズが高いことから、増産用に仕入先の倉庫を熟成場所として確保。
- 原料の調達対応
→ 地元の原料（米・大豆等）にこだわりがあるが確保が難しく、仕入れ先を岡山県内に広げ安定的に原料を確保。

【実績】

輸出額（万円）		輸出国・地域割合（%） 2023年	
2021年	86	オランダ	27
2022年	270	フランス	24
2023年	755	台湾	14
		その他	35

【今後の事業展開】

- ✓ 有機原料を用いた商品開発や、主力の食酢・味噌において、東南アジアやイスラム市場をターゲットにハラル認証・ヴィーガン認証の取得を目指す。
- ✓ 海外の有機市場に好機があることは間違いなく、有機原料の確保に取り組むとともに、徐々に販路拡大できるよう挑戦していく。