

有限会社うずしお食品 <https://uzushioshokuhin.co.jp/>

「日本のわかめを海藻食文化とともに世界へ輸出」

<事業者の概要>

1. 所在地：徳島県鳴門市里浦町里浦字花面350-32
2. 代表者：代表取締役社長 後藤 弘樹
3. 主な品目：冷凍わかめ、塩蔵わかめ、わかめ塩
4. 主な輸出先国・地域：シンガポール、オーストラリア、フランス、アメリカ、マレーシア、アラブ首長国連邦
5. 事業概要：1977年設立。鳴門わかめの加工・販売をしており「徳島県鳴門わかめ認証制度」第1号認定企業である。



フランス（リヨン）での展示会



海藻の調理方法の紹介の様子

【輸出の取組内容】

- シンガポール、オーストラリア、フランス、アメリカ、マレーシア、アラブ首長国連邦の6か国へ、冷凍わかめをメインに、塩蔵わかめ、わかめ塩（加工品）を輸出。
- 四国県内の様々な企業と連携し、わかめの魅力を発信したいとの思いから、2020年に（有）うずしお食品の職員がシーコックトモエ（株）を設立。同社が（有）うずしお食品の新たな輸出先の開拓や輸出先国との調整を担当。
- 輸出商社を通じた間接貿易が主であるが、輸出先に応じて直接貿易も行っている。輸出先の規制対応については、輸出商社を通じた綿密なやり取りにより対応。

【取組経緯】

- 「日本の海藻食文化を世界に広めたい」「海外在住の日本人に向けて日本のわかめを届けたい」との思いから輸出に取り組み始める。
- 2018年、シンガポールへ輸出。現在はシンガポールを始めとした6か国へ輸出先を拡大。

【課題と対応方法】

- 海外需要の創出
 - 海外には海藻食の習慣がないため、商談会等の場では製品の魅力だけではなく、海藻の調理方法やレシピ等、食文化そのものを発信していくことに取り組んだ。また、フランスの海藻養殖企業へのわかめ加工技術の提供や、現地商工会との視察等の交流も活発に行ったことで、海外ルートの確立にもつながった。
- 衛生管理
 - 従来からHACCPを取り入れた衛生管理を実施していたが、海外へ輸出するに当たり、2022年4月に衛生管理の国際認証FSSC22000を取得。帳票類チェックや食品衛生講習の実施等による安全管理の体制の整備等、社内全体で取り組むことで職員の安全に対する意識が高まり、取得コストも低減した。

【実績】

輸出額（万円）		輸出国・地域割合（%） （2023年）	
2021年	70	シンガポール	40
2022年	100	オーストラリア	30
2023年	110	フランス	25
		その他	5

【今後の事業展開】

- ✓ 輸出先国の企業と協力し、新たな販路開拓を目指す計画も検討している。また、わかめ由来の液体発酵資材「わかめの力」や同資材を利用し飼育した「わかめ豚」などのアイテムも海外に広げていきたいと考えている。