



枝幸町（株）丸高 高田商店

『冷凍ホタテ貝柱をEU、アメリカ、中国、東南アジアへ』

【主な品目】

冷凍ホタテ貝柱

【主な輸出先国・地域】

EU、アメリカ、中国、東南アジア

【輸出に取り組んだ経緯と概要】

- ◆ ホタテ玉冷の輸出をするため、1997年に取り組みを始め、2000年に対米HACCP施設認定（厚労省）を取得。当初、この認証取得は、企業としてのステージアップと社員のモチベーション向上を目的に進めた取り組みではあったが、枝幸漁協のホタテ貝生産も年々拡大したことに加え、需要の増大もあり、2003年から対米輸出が本格始動するものとなった。
- ◆ 2013年にこの地域がEU向け輸出の前提となる対EU海域開放指定を受けたことから、当社が対EUHACCP施設認定に向けて大規模工場改修をし、2015年、対米同様に厚労省の登録施設となる。
- ◆ 2014年12月に北海道全域で猛威を振るった爆弾低気圧によってホタテ漁場が深刻なダメージを受けたが、可能な範囲で対米対EUともに輸出を継続。
- ◆ 2019年には漁場被害の傷も癒え、原料事情も回復したところではあったが、コロナ禍の2020年は輸出も停滞。2021年は輸出先である北米・EU・中国ともパンデミックからの立ち直りが早く、需要の増大が顕著に表れている。アフターコロナに向け培った輸出先での信頼と加工技術を活かし、輸出拡大をしていくことが可能と考えている。

【輸出実績】

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
平成30年度	16,400	76	通年
令和元年度	20,900	78	
令和2年度	5,500	24	

【輸出に取り組む際に生じた課題及び対応】

- 北海道のホタテ玉冷は、輸出品目としての位置付けは周知の事実だが、輸出先国での仕向けが二極化構造にある。ひとつは相手国での保水加工の原材料として流通していることで、万全の衛生管理体制の下で製造された道産ホタテが解凍され、水分を含ませた後に再冷凍して販売されている。非常に残念だが、これが主流となっている。もうひとつは、言わばジャパンプレミアとして本来の味を訴求する相手に特化し販売をする事であり、当社が目指すところである。自然環境に恵まれた北海道オホーツク海で生産される原材料を元に、素材の優秀さをありのままに海外でも味わってもらうことを目標としている。
- 枝幸町では、水揚げされるホタテ貝を2020年に地域団体商標として『枝幸ほたて』に位置づけられ、その認知度もさらに広がっている。



ロサンゼルス展示即売会



玉冷サーモジャックフリーザー凍結

【今後の課題・展望】

- 2018年、海のエコラベルとも言われるMSC認証をホタテ玉冷で取得。持続可能な水産物の流通を目指し漁獲から小売りまで一貫した管理手法の確立をする。世界標準のサステナブルな基準。対米・対EU認証に加えてMSC認証施設である事が高く評価を受け、オファーが増えている。
- 中国本土でも冷凍食品宅配便のインフラ整備が加速度的に進捗しており、国内通販と同様な物流環境の整備がそう遠くない将来に実現する。海外向けの通信販売が今後飛躍の時を迎えると考えられる。
- 2018年にはJETRO、2019年には北海道の協賛で、ロサンゼルスで開催されたホタテ玉冷とソフトとばの試食販売イベントに参加。アフターコロナには同様のイベント参加を目指す。

【活用した支援・施策】平成24年度HACCP対応のための水産加工・流通施設の改修支援事業

平成28年度輸出促進機器整備事業・第3次事業再構築補助金

【ウェブサイト】<https://www.e-marutaka.co.jp>

【連絡先】担当者名：常務取締役 高田 彬 TEL:0163-62-1101