



枝幸町 株式会社マルタカ高田商店 『冷凍帆立貝柱を、EU、アメリカ、中国、アジアへ』

【主な品目】

冷凍帆立貝柱

【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】

帆立玉冷の輸出をする為に1997年に取組を始め、2000年に対米HACCP施設認定(厚労省)を受けた。当初はこの認証を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、枝幸漁協の帆立貝生産も年々拡大した事と需要の増大もあり、2003年から対米輸出が本格始動した。2013年この地域が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った。2014年12月には、北海道全域に猛威を振るった爆弾低気圧により帆立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とも輸出を継続した。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、コロナ下の中2020年は輸出も停滞した。2021年輸出先である北米・EU・中国ともパンデミックからの立ち直り反転が早く、需要の増大が顕著表れている。アフターコロナに向け培った輸出先の信頼と加工技術を活かし攻勢をかける事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
令和4年度	21,708	71.6	通年
令和3年度	21,405	71.8	
令和2年度	5,500	24.0	



【輸出に取り組む際に生じた課題及び対応】

北海道の帆立玉冷は、輸出先国での仕向けが二極化。一つは相手国での保水加工の原材料としての流通で、万全の衛生管理体制の下で製造された道産ほたてが解凍され水分を含ませた後に再冷凍し販売されているものが、非常に残念ではあるが主流となっている。もう一つは、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た販売であり、当社が目指すところ。北海道オホーツク海にあり自然環境に恵まれた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。更に当枝幸町では、水揚げされる帆立貝が、2020年に国の指定する地域ブランド『枝幸ほたて』に位置づけられ、認知度も更に向上。



【今後の課題・展望】

2018年、海のエコラベルとも言われるMSC認証を帆立玉冷で取得。持続可能な水産物の流通を目指し、正に世界標準のサステナブルな基準である、漁獲から小売りまで一貫した管理手法を確立した。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ていて、オファーも増えている。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。また、海外向けの通信販売が今後飛躍の時を迎えると考え。

2023年8月中国の日本産水産物の全面禁輸措置を受けて水産業界、特に一国偏重に近い販路拡大した事業者は大混乱となった。従前より幅広く販路を求めて来た弊社としては、今後さらに輸出国を広める努力を重ねていく。2023年12月にはその取組の一環として、対ベトナム輸出水産食品の施設登録を行った。

【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