



石川県 直源醤油(株)

『味と香りにたくして伝統の心を世界へ』

【主な品目】

醤油、粉末醤油、つゆ、ドレッシング 等

【主な輸出先国・地域】

アメリカ、中国、ヨーロッパ 等

【輸出取組の概要】

- ◆ 醤油の産地である大野町で文政8年(1825年)に創業し、平成27年、日系商社バイヤーとの米国輸出商談会をきっかけに輸出を開始。
- ◆ 国内外の商談会への参加や実際に現地のレストラン等へ行き、営業を行うことで販路を開拓。
- ◆ 「粉末醤油」や「高級醤油」等現地のニーズにあった商品を輸出することで、他社との差別化を図り、販路を拡大。フランスから周辺のEU諸国への供給が増加している。
- ◆ 中国本土へ向けた商品の動きは鈍いが、台湾や欧州向けが増加。今後米国向のドレッシングは業務用にプラスして小売用の増加が見込まれる。

【輸出実績】 (平成27年度から輸出開始)

	輸出額(万円)	出荷時期
令和4年度	1,970	通年
令和3年度	1,860	
令和2年度	2,350	



ニューヨークのレストランでの営業の様子

【取り組む際に生じた課題】

- ・ 海外で醤油の認知度や需要が高まり、競合が多い中、他社との差別化を図る必要があった。

【生じた課題への対応】

- ・ 取引している商社と一緒にアメリカのレストランへ営業に行き、実際に醤油等を使って料理を作ってもらうことで、商品の良さを伝えた。
- ・ 料理の見た目を良くし、味のアクセントとなる粉末醤油や食の安心・安全を求める富裕層向けに、高級醤油やドレッシング、大根おろしぼん酢を輸出した。



ニューヨークで人気の粉末醤油

【対応の結果】

- ・ 実際に現地で営業を行うことで、高級レストランとの取引につながった。また、商社が同行していたため、その場で商談が決まればすぐに輸出の手配ができた。
- ・ 他社との差別化を図ることで、小容量の高級醤油をフランスに輸出することにつながった。



ロサンゼルスでの展示会での様子

【今後の課題・展望】

- ・ 現地のニーズにあわせた新たな商品開発を目指す(粉末醤油のバリエーション強化、フレーバー重視の液体調味料、EU HACCP対応商品等)。
- ・ 食品安全マネジメントシステムの国際規格であるFSSC22000取得に向けた検討。
- ・ 東南アジア、中東諸国へのアプローチを継続。



展示会に出展された商品

【活用した支援・施策】 いしかわチャレンジ支援ファンド事業

【ウェブサイト】 <https://www.naogen.co.jp/>

【連絡先】 担当者名:代表取締役社長 直江潤一郎 TEL:076-268-1113