

株式会社吉兆楽（新潟県南魚沼市）

水野 義彦（専務取締役）（みずのよしひこ）氏



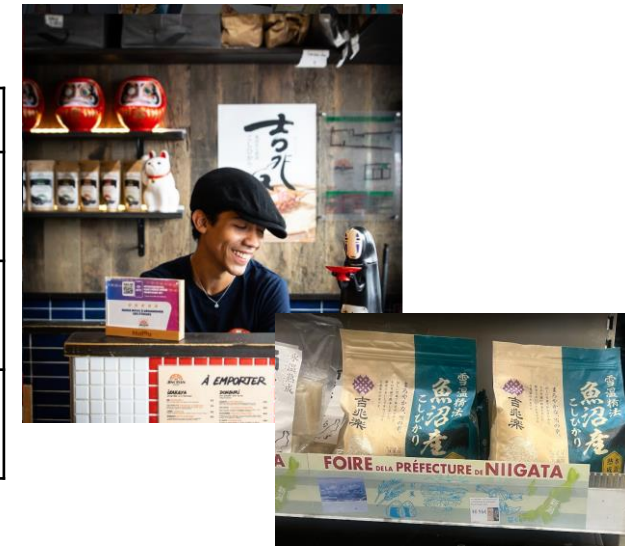
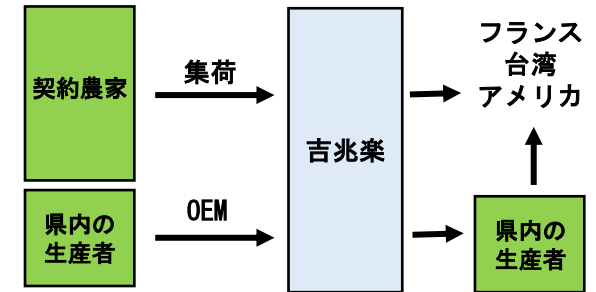
【会社概要】

- ・ 1996年創業
- ・ 新潟県南魚沼市を拠点に、精米・加工・販売を行う米専門企業。独自の熟成・鮮度保持技術を活用し、国内外に向けて付加価値の高い米商品を展開。自社商品に加え、技術提供によるOEMにも対応している。
- ・ 精米加工／品質管理／商品企画／輸出対応まで一貫体制
- ・ 県内生産者・契約農家との連携

【輸出実績】

年度	輸出量（トン）	主な輸出先国	主な品種
R6	精米 86	台湾、フランス、英国、米国、スイス、ドイツ	コシヒカリ、こしいぶき、にじのきらめき
R5	精米 65	台湾、フランス、米国、スイス	コシヒカリ、こしいぶき
R4	精米 27	フランス、米国、スイス	コシヒカリ

現在の輸出体制図



株式会社吉兆楽（新潟県南魚沼市）
水野 義彦（専務取締役）（みずのよしひこ）氏



【輸出に係る特徴的な取組について】

① 付加価値を高める取組

- ・ 氷温熟成・雪温精法などの独自技術により、米の甘み・食味・炊飯品質を安定的に向上
- ・ 鮮度保持・品質再現性を重視した精米・保管・出荷体制を構築
- ・ 新潟米を中心に、用途・市場に応じた商品設計を実施

② 取引量維持・拡大につながる取組

- ・ 高価格帯でも継続取引が成立する品質・ストーリー設計
- ・ OEM対応により、輸出事業者や流通事業者のニーズに柔軟に対応
- ・ 海外市場における和食・ギフト・業務用途を意識した商品展開



株式会社吉兆楽（新潟県南魚沼市）
水野 義彦（専務取締役）（みずのよしひこ）氏



【輸出に取り組むやりがい・理由】

- ・米は価格競争ではなく、価値で評価される余地が大きい農産物であると考えている
- ・新潟米の品質や技術が、海外で正当に評価される場を広げたい
- ・生産者・流通・輸出事業者が共に利益を確保できる輸出モデルを実現したい



【輸出に取り組むにあたって苦勞したこと】

- ・海外市場ごとに異なる品質基準、表示、流通条件への対応
- ・高価格帯商品の価値を理解してもらうための説明提案
- ・安定供給と品質再現性の両立



生産者、吉兆楽が一体となって、海外顧客の要望に応え、
ビジネスを具体化・具現化する

一年間を通して
おいしいお米を

いつもおいしく
もつとおいしく

吉兆楽

雪温精法
新潟南泉沼

