

Kikkoman Do Brasil

ブラジルでのビジネス環境及び
ビジネス展開

1. Kikkoman do Brasil社の会社概要



正式社名： Kikkoman do Brasil Indústria e Comércio de Alimentos e Bebidas Ltda.

設立： 1934年 （キッコーマン子会社化は2020年）

売上収益： 非開示

事業利益： 非開示

株主： キッコーマン株式会社（100%）

従業員： 112名（2021年9月末日現在）

事業内容： 清酒、料理酒、しょうゆ等調味料の製造販売、米の輸入販売

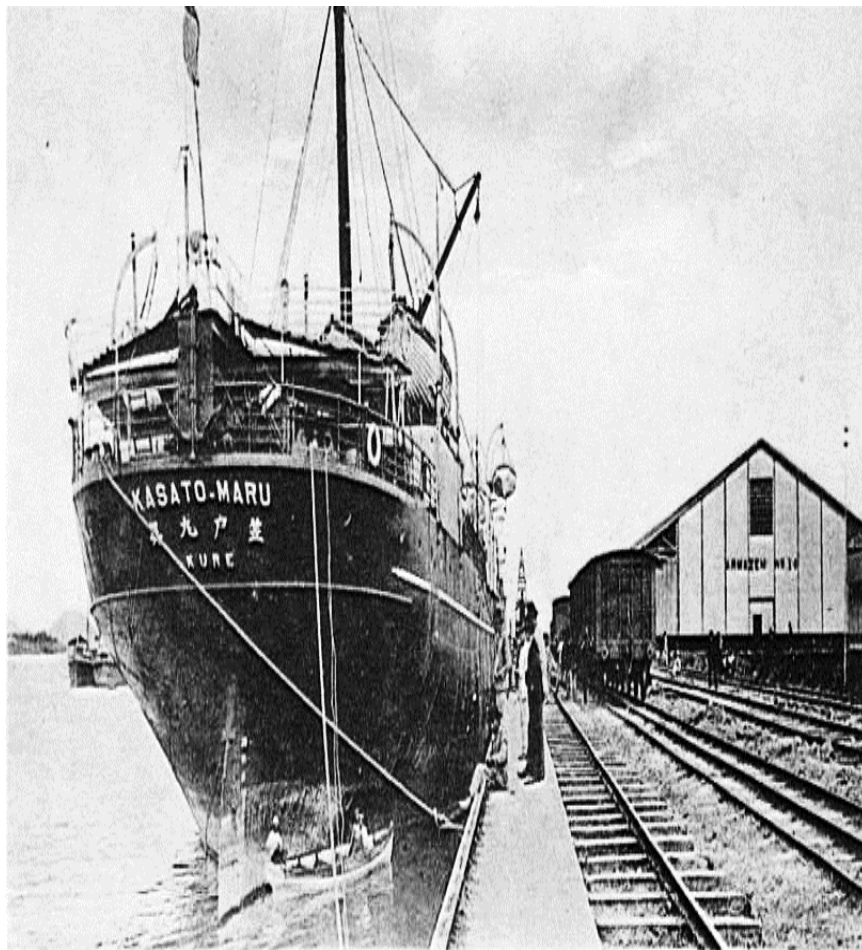
拠点： 本社 サンパウロ州サンパウロ市
工場 サンパウロ州カンピーナス市

代表： 代表取締役社長 尾崎 英之

サンパウロ州カンピーナス工場



1. Kikkoman do Brasil社の会社概要



No. 27. SANTOS. Vapor japonês „K Maru“ atracado nas Docas.

1908年6月18日

781 名の日本人移民が笠戸丸にてサントス港に到着。

現在約200万人の日系人の方が
ブラジルにいる。
(※人口の約1%にあたる)

1. Kikkoman do Brasil社の会社概要



1934年

カンピーナス市にある東山農場
内にて、清酒工場の建設を開始、
1935年より“東麒麟”の清酒を
製造販売開始



1. Kikkoman do Brasil社の会社概要



■主要な歴史

- 1934年： Indústriia Agrícola Campineira Ltda. として会社設立
日本酒の製造・販売開始
- 1958年： 味噌の製造・販売開始
- 1964年： Indústriia Agrícola Tozan SA. に社名変更 株式会社に改組
- 1966年： しょうゆの製造・販売開始
- 1975年： キリンビール株式会社が資本参加
- 1980年： Indústriia Agrícola Tozan Ltda. 有限会社に改組
- 1998年： ウルグアイ産米の販売を開始
- 2015年： キリンホールディングス株式会社の100%子会社化
- 2016年： Azuma Kirin Indústriia de Bebidas e Alimentos Ltda. に社名
変更
- 2020年： キッコーマン株式会社の100%子会社化
Kikkoman do Brasil Indústriia e Comércio de Alimentos e
Bebidas Ltda. に社名変更

1. Kikkoman do Brasil社の会社概要



酒



しょうゆ等



食品類、米

2. 当社商品(液体調味料)



日本品質の本醸造しょうゆから、しょうゆをベースとした液体調味料、
現地嗜好に合わせた液体調味料まで幅広く展開

2. 当社商品（酒類）

Azumaブランドの現地生産の日本酒



酒をベースとした様々なカクテルの提案を強化、Sakeの裾野を広げる試み

2. 当社商品(食品類)



弥勒米（ミロク米）から料理酒・みりん類・お酢まで、
幅広いラインナップを展開

2. 当社商品（キッコーマンしょうゆ）

kikkoman

EXPANSÃO

A exportação do Shoyu Kikkoman iniciou em meados do século XIX.

No entanto, foi somente após a Segunda Guerra Mundial que os negócios se expandiram de forma significativa.



11 FÁBRICAS PELO MUNDO

A Kikkoman abriu em 1957 o seu primeiro escritório de vendas fora do Japão, em São Francisco. E em 1972, foi construída a primeira fábrica de produção no exterior para atender a crescente demanda dos produtos nos Estados Unidos.

Atualmente, a Kikkoman possui três fábricas no Japão e oito fábricas no exterior, comercializando seus produtos em mercados no mundo todo. Incluindo a nova fábrica brasileira adquirida em 2020, que hoje é a casa do Shoyu Kikkoman naturalmente fermentado no Brasil.

A missão da Kikkoman é tornar o Shoyu Kikkoman referência global de condimentos.



Shoyu Fermentação Natural

Apresentação do produto

Há mais de 300 anos, o processo de fermentação natural "Honjozo" da Kikkoman, garante uma complexidade de sabores e aromas ao produto.

Sua versatilidade permite a aplicação em alimentos do dia a dia, como frangos, peixes, carnes bovinas e suínas, hambúrgueres, sopas e cozidos. Experimente também nos ovos mexidos, massas, assim como no preparo do churrasco ou incorporado na salada.

O Shoyu Kikkoman é o ingrediente que transforma qualquer prato em uma experiência.



2021年11月キッコーマン南米大陸初の工場として、本醸造生産開始。

3. 流通取り組み

■ 現地大手スーパーとの取り組み



4. ブラジルでのビジネス環境・課題

欧米と違い日系移民によるブラジル現地商品が多く存在



【しょうゆカテゴリ】



【清酒カテゴリ】



日本とは異なる造りのしょうゆが主流
大豆+とうもろこしを主原料とするしょうゆ
(※日本は、大豆+小麦)



日本の伝統的な清酒造りとは異なる、
低価格タイプのSake。

4. ブラジルでのビジネス環境・課題

Fotos de receitas



日本食だけでなく、「現地ブラジルの食」との融合を目指し、しょうゆだけでなく、幅広い調味料を提案し、オリエンタル調味料メーカーとしてレシピも含めた提案を強化。



4. ブラジルでのビジネス環境・課題

Alc%の高いピンガの代わりにSakeをベースにした
カイピリーニャならぬ「サケピリーニャ」を市場で展開。
女性や若年層中心に支持を獲得。



低価格のナショナルSakeの台頭により、そのシェアを奪われるという課題。

以 上