



株式会社ヤマナカ (宮城県石巻市)

- ・ホタテ
- ・ほや
- ・牡蠣



持続可能な養殖法で生産された水産物を世界へ

取り組み内容

- 宮城県産のホタテ、牡蠣、ほやなどを自社で冷凍加工し輸出する流通加工業者。震災後、課題が山積する東北の水産業の発展のため海外へ進出し新市場の開拓を行う。
- 地元石巻の生産者から海外のローカルレストランまで、あらゆるフェーズでステークホルダーと密接に関わりを持ち、顔の見える取引を行っている。
- 近年はベトナムに現地法人を設立し、日本の技術を導入した養殖事業を展開。現地での期待も高まっている。現地で信用を得つつ拠点づくりを行い、さらなる新市場の開拓を目指す。



▲冷凍ホタテ貝柱商品

▼ホタテ貝柱冷凍加工▼



▲ハノイ牡蠣自社主催イベント



▼タイJAPANFES

2019 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催: 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構



株式会社大水 (大阪府大阪市)

- ・ 冷凍サバ
- ・ 冷凍イワシ



- ・ ナイジェリア
- ・ エジプト
- ・ ベトナム
- ・ 中国 他

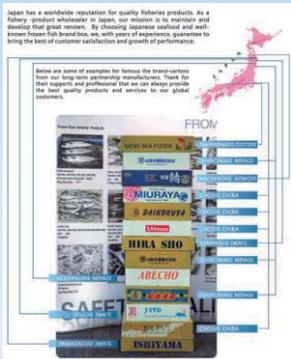
10年前にゼロから立ち上げ産地をブランド化

取り組み内容

- 日本全国の漁港水産業者から一括買付。現地で仕分・冷凍・保管・出荷。ロット別にサンプル検査を行い、納品先に結果を送信。
- 英語のホームページを作成し、海外向けカタログを掲載。海外の展示会に積極参加して新規取引先を継続的に開拓。展示会では産地をPRしてブランド化。
- 管理者を含め13名体制で輸出関連業務を全て行っている。3名の営業担当が日々産地情報を納品先に伝えるとともに海外の販売状況を確認し、変化に素早く対応。



▲ サンプル検査のPR



▲ 産地ブランド化

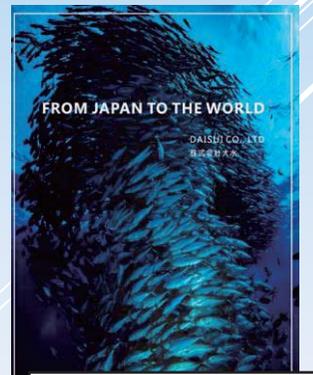


出荷国一覧

▼ 取り扱い魚種紹介

Fish Name	Pacific Mackerel
Scientific Name	Scomber japonicus, S. australasicus
Size	100/200, 200/300, 300/500, 400/600
Season	All Season (Best during SEP - MAR)

Catching Quantity(Kg) (2018 JAN-DEC is estimated figure)
Monthly catching shift: 2011-2018



▲ 海外向けカタログ



オタフクソース 株式会社 (広島県広島市)

- ・ お好みソース
- ・ 焼そばソース
- ・ トンカツソース



体験でファンづくり、現地在「美味しい！」味づくり

取り組み内容

- 広島駅にお好み焼き体験エリアをつくり、海外観光客にお好み焼き文化を楽しんで頂く場を提供。認知を進め、記憶に残してもらい、現地での販売促進につなげる。
- 展示会や現地スーパーでの試食会で現地の嗜好を把握。現地の好みに合わせた商品選択、商品開発。
- 輸出の取組みは、商社を通じた輸出から開始し、直接輸出、現地法人設立へ展開。



▲イギリス最大級のジャパンフェスティバル展示



▲お好み焼きづくり体験スペース「OKOSTA-オコスタ-」



▲ベトナムでの試食販売

2019 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催: 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構



株式会社ミヤチク (宮崎県都城市)

- ・ 牛肉
- ・ 豚肉加工品
- ・ 豚肉



取引先セールスやシェフへの技術指導でブランド確立

取り組み内容

- 宮崎県内で生産・肥育された牛肉を中心に部分肉として海外に販売。種雄牛まで指定し、宮崎生まれ宮崎育ち、肉質等級4等級以上の黒毛和牛を「宮崎牛」としてブランド化。豚肉・豚肉加工品の輸出も行う。
- 直販営業を強化。現地のディストリビューターに当社の料理長等が同行し、納品先であるレストラン等に宮崎牛をおいしく食べるためのカット方法や調理方法を実演・指導。
- 宮崎県・JA宮崎経済連等と一緒にアメリカや東アジアでトップセールスを展開。台湾ではハローキティを使ったレセプションも開催し、「宮崎牛」の知名度アップ。



▲取引先シェフによる調理セミナー



▲レストランへの同行セールス



▲EUへの牛肉輸出開始式典



▲キティと一緒に台湾でのトップセールス

2019 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催: 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構