石丸製麺株式会社 (香川県高松市)

うどん(讃岐うどん)



「さぬきの夢」国産原料の讃岐うどんを世界へ展開

取り組み内容

- 昭和59年には、我が国初の手打ち式乾麺の商品化を成功。**国内産小麦粉(特にさぬきの夢)の使用比率を高め、「メイド・イン・ジャパン」の高付加価値商品**であることをアピール。
- 2002年より**日系スーパーを中心に台湾・香港・中国など海外販売を開始**。その後、台湾・中国・韓国コストコ向けに直接販売を展開するとともに、キャセイパシフィック航空のビジネス機内食として「茶うどん」が採用されるなど海外の販路開拓を精力的に推進。
- ■インド向け専用商品の開発や長期保管可能な半生麺の開発にも取り組む。
- 令和6年3月に海外営業部を新設。海外販路開拓に向けた体制を強化。





コストコでは、

インド市場では、乾麺を使用した現地風にアレンジした料理の写真(Yaki Udon)を Vパッケージに使用 V SANUK SAN

▲石丸製麺本社とさぬきの夢圃場(圃場は第三者所有)▲海外向け出荷準備

越後製菓株式会社(新潟県小千谷市)

- *米菓
- 包装餅
- *米飯



ふんわり食感にこだわった新商品が海外でヒット!

取り組み内容

- 食感にこだわったお菓子を開発し続け10年以上。新しい食感の「ふんわり名人(きなこ餅、チーズ餅)」を生み出した。他にない食感は海外の人たちの関心を高め、口コミで引き合いの相談が増加している。
- ■ふんわり名人は新潟県産もち米90%以上を使用、県産米にこだわった同社の主力商品。
- ■厳しい欧米の規格に合わせた生産を行えるよう国内製品の原材料を徐々に変更。
- ■ふんわり名人の賞味期限は180日で船便での輸送期間も発生するため賞味期限伸長が必要。このため、賞味期限を300日に伸長できるパッケージを採用。









Cross I avord an use of Northulakanda 🖶

▲アジア圏や ◀米国日系 スーパーで 並ぶ 「ふんわり名人」

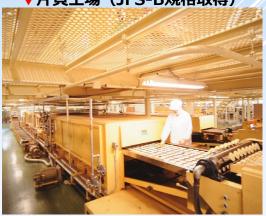






▲ドジャースタジアムで 販売している「ふんわり名人」





大吉商店株式会社 (滋賀県高島市)

•和牛 (近江牛)



未開拓市場へ進出し、地域ブランドを世界に発信

取り組み内容

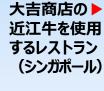
- ■創業120年以上の精肉販売・牧場経営業者であり、アジアを中心とした8カ国の市場を開拓し、輸出実績を持つ。
- ■子牛の肥育から加工、販売、加工品の開発までをグループ内で一元管理できる6次産業化に取り組んでいる。
- ■現地卸売業者との直接取引や現地訪問により現地の情報や食文化を把握。
- ■現地大学で講演を行い、和牛に馴染みのない国においても認知度向上に努めている。
- JGAP認証やS-HACCAP認証などを取得し、取引先や消費者から高い信頼を得ている。
- 近隣農家から**稲わらを仕入れて牛を肥育**し、**農家にたい肥を還元するサステナブルな取り組み**も行っている。







▲自社農場では 近隣農家から▶ 仕入れた稲わら を牧草に使用





▲120年の歴史「大吉商店」 肥育(大吉牧場) ⇒加工(大吉商店) ⇒販売(輸出)

チョーヤ梅酒 株式会社 (大阪府羽曳野市)

・リキュール - 清酒



産農一体となって「梅酒」の魅力を世界に届ける

取り組み内容

- 今から60年近く前、酒類としては他社に先駆けてアメリカへの輸出を開始。**日本の文化である梅酒をブランディングし、** 生産・製造ストーリーとともに世界にその価値を伝え続け、圧倒的なシェアを得ている。現在は90以上の国に輸出し、 全売上の35%を輸出売上が占める。
- 国ごとの嗜好や規制に合わせ、戦略的に商品開発。アメリカでは梅酒に梅ワインをブレンドし販売。ドイツのOEM 工場に梅果汁を輸出し、現地で発酵させて梅ワインを製造。韓国向けノンアル商品の販売などニーズに合った独 自の海外展開を図る。
- 和歌山県産南高梅を中心に国産梅を100%使用しており、JAを介して約5,000軒の農家から梅を仕入れ。



和歌山産南高梅を中心に国産梅を100%使用 ▼JAを介して約5,000軒の農家から梅を仕入れ



台湾のコンビニとコラボ3日間で6万個完売した ▲CHOYA ドイツ(1989年)



▼輸出用製品 (現在)





▲輸出用ラベル (1968年)



株式会社 ネイバーフッド (宮崎県宮崎市)

-温州みかん



「みかん」の産地リレーで、みかん産業を活性化

取り組み内容

- ■創業77年、3代続くみかん農家が法人を設立し、2019年に輸出を開始。
- ■輸送状況の管理、輸出ノウハウ蓄積のため、商社を介さず直接貿易を行っている。
- 2022年に輸出重量を抑えて**品質管理の強化に取り組み、10~13%発生していた廃棄ロスを1%まで改善。** 輸出重量を抑えたまま輸出金額は2021年と同水準まで回復。
- 他県のみかん農家と連携し、**旬を迎える地域のみかんをリレー形式で出荷する体制を構築。**輸出可能期間を延長し、 各時期にもっともおいしいみかんの輸出を可能にしている。
- 生産から貯蔵、輸送など、蓄積した輸出用のノウハウを他の生産者へ共有。



▲宮崎県日南市に新設したみかん選果場





▲生産農家を対象に 勉強会を開き、輸出 ノウハウを共有

国内で機能性表示食品 として販売を開始。 海外バイヤーの目に留まった 「まる搾りみかんジュース」



- 鰹節
- -削り節
- •抹茶



ハラル認証を取得し、イスラム圏へ進出

取り組み内容

- ■創業約35年の鰹節を2010年より輸出している。
- 自社鰹節製品と他社の抹茶製品等を混載することで輸送コストを低減している。
- ■混載することで日本食材のラインナップ拡充につながり、輸出先での販売促進に寄与。
- ■海外の取引で必要とされるハラル認証、EU-HACCPなどを取得した。
- 削り方や梱包の高い技術を活用し、**風味や外観の良い高品質な製品を提供することで、安価な他国製品と差別化を図った**。
- 商社を介さずに**直接輸出することで輸出先のアフターフォローやニーズ収集を可能**にしている。



輸出用削り節

▼鰹加工(初切り)タイ



原材料の安定供給を目指し 2012年にフィリピン、 2014年にタイに工場を建 設(写真:タイ工場)▶

タイ国内を 走るマルケイ グループ会社 のトラック



