



株式会社黄金の村 (徳島県那賀郡那賀町)

木頭ゆず果汁
(加工品)

・タイ
・フランス
・アメリカ

木頭ゆずのストーリーと認証取得で販路拡大に取り組む

取り組み内容

- 西日本で2番目に高い剣山の南麓に位置し、自然豊かな木頭地区。木頭ゆずは、全国のゆずの苗にもなった歴史を持ち、昭和52年に果樹としては初めて「朝日農業賞」を受賞、名実ともに日本一のゆずとなった。その木頭ゆずの産地としてゆずの生産・加工・輸出を行い、木頭ゆずの歴史をストーリーとして届け、海外ファンを惹き付けています。
- 2017年、地域で協力し、農林水産省地理的表示保護制度の認定(GIマーク・登録42号)を申請し、木頭ゆずが認定されました。
- 高温予措(高温貯蔵)と低温貯蔵を組み合わせ、長期貯蔵技術を確立。2022年HACCP(JFS-B規格)取得、2024年コーチヤ認証取得。



◀フレッシュな香りと酸味を届けるため、収穫後、24時間以内に手絞り▼



▲用途に応じて梱包・輸送方法を丁寧に選択



▲コンテナに積み込み出荷



▲GI認証 (H29)



株式会社カミチク (鹿児島県鹿児島市)

和牛肉

・台湾
・タイ
・香港
・ベトナム
・EU 他

各国への最適なアプローチによりニーズの変化に対応

取り組み内容

- 牛の飼料の生産から、肥育、製造・加工、小売・外食までを一貫して事業化し、**グループ全体で6次産業化(Farm to Table)モデルを構築。**
- **6次産業化により、生産にかかるコストを管理し、生産農家の経営を安定させ**、牛の価格も安定的に供給できるため、安全・安心で良質な牛肉を生産者・消費者共に納得のいく価格で届けている。
- (株)カミチクの売上は約212億円、うち約26億円(約12%)が輸出事業の売上。
- 2010年のタイ・マカオへの輸出を皮切りに、**現在では12か国へ輸出、香港とベトナムでは現地法人も有し、ベトナムでは飲食店を運営**し、さらに牛の肥育も行っている。



飼料用稲作を農家に委託▲
し、TMR発酵飼料を用いた
独自の飼料で、ストレスフリー
の環境で牛を肥育



▲シンガポールのマリーナベイサンズ
KOMAレストランでのイベント

ベトナムで、現地パートナー企業の営業担当者向けの講習を開催し、スキルアップを図る▼





垂水市漁業協同組合 (鹿児島県垂水市)

養殖カンパチ

・アメリカ
・香港
・カナダ
・シンガポール 他

世界最大規模で生産される養殖カンパチを海外へ

取り組み内容

- 昭和40年代にブリの養殖事業を始めたが、平成元年の台風で壊滅的な被害にあったことを転換点として、新たな設備投資を必要とせず、**ブリよりも販売単価が高いカンパチの養殖事業を開始**した。
- 年間に約110万尾の天然種苗、約25万尾の人工種苗を仕入れる、世界最大級の養殖生産規模**である。
- 給餌量や給餌回数を調整し、**出荷サイズと時期をコントロールし周年出荷を実現**している。
- 水揚げから加工、包装、梱包、出荷まで、**一貫生産体制を構築し、生鮮品としての海外輸出を可能にした**。



▲桜島の下錦江湾に浮かぶ養殖生け簀



▼漁協内で加工処理された「海の桜勘」(カンパチ)



▲新規市場開拓では
捌き方講座や試食会を開催

2025
農林水産
大臣賞

ヤマロク醤油株式会社 (香川県小豆郡小豆島町)

醤油
(木桶仕込み)

・アメリカ
・ドイツ
・台湾 他

SNSを活用し「木桶仕込み醤油」を毎日世界の消費者へ発信

取り組み内容

- 創業は約150年前。醤油を絞る前の「もろみ」の卸販売を行っており、醤油屋としては昭和24年から営業開始。**「木桶仕込み」という伝統的な製法で“プレミアム醤油”として、海外へ発信**している。
- 安心安全の品質を守るために、ISO22000認証、米国FDA登録などのレベルの高い食品衛生管理を得ているほか、ヴィーガンおよびコーチャの食生活を鑑み、世界中の多くの方に、安心して使っていただけるよう取り組んでいる。
- **SNSを活用し、毎日英語で木桶仕込み醤油のことを知っていただく投稿を行っている。**その**成果として、フォロワー数は6万5,000人を超え、その内、9割が外国人**である。



▲木桶に生きる
酵母菌や
乳酸菌

▲150年前から使用する木桶



▲各国の取り扱い店が分かるQRコード



Hurry hurry hurry
I am squeezing KIOKE SHOYU.

▲SNSを積極活用



2025
輸出・国際
局長賞

株式会社磯屋 (埼玉県児玉郡上里町)

海苔

・UAE
・カナダ
・アメリカ

日本食ブームを追い風に世界に高級海苔を届ける

取り組み内容

- 創業72年目を迎える海苔メーカー。埼玉県に本社機能と自社工場を持つ。3代目が就任してまもなく、コロナ禍によって主軸であった葬祭の返礼品の需要が大幅に減少。新たな売上の軸を作るために**2021年より輸出を開始し、4年目の現在、海外での取引額を急激に伸ばしている。**
- 輸出は創業以来初めての挑戦。**ジェトロの伴走支援を受け、戦略を立ててターゲットを明確化。**安価な中国・韓国産海苔がすでに出回っているアジアを避け、中東や欧米の**富裕層向けに有明海産の高品質海苔を提供し、明確な差別化に成功**している。
- 輸出増加に伴い、25年10月に加工ラインを増設。1日の製造量が1.5倍に増えた。



▲九州の漁連から直接買い付け



▲輸出には光や温度の影響を受けにくいアルミパックを採用

商談会での試食では
最高ランクを使用
一口で違いを理解して
もらえる▼



▲カナダのハンドルチェーン用
にレーザー加工を施した海苔



2025 輸出・國際 局長賞

株式会社 オカキブラザーズフーズ (滋賀県蒲生郡竜王町)

和牛肉



- ・アメリカ
- ・シンガポール
- ・タイ 他

3兄弟で取り組む6次産業化で世界へ

取り組み内容

- 1839年（天保10年）創業。現在、3兄弟で牧場、食肉加工流通、精肉店を展開、2011年より**グループ内の岡喜牧場にて繁殖・肥育した近江牛の輸出を開始**。2013年以降は**(株)オカキブラザーズフーズ**にて直接輸出。
 - 6次産業化により、**ホルモンを含む「牛1頭まるごと輸出」を実現可能**に。
 - 地元の米農家から稻わらを仕入れ、牧場の堆肥を地元農家へ還元。その農園で生産された米や果実を直営店舗で利用。また、副産物の牛革を活用して、バッグなどの革製品を製造販売し、循環型事業を実現。



▲牛舎（遠景）



牛舍



▲タイの直営店

2025
輸出・国際
局長賞

株式会社熟豊ファーム (島根県雲南市)

和牛肉
(経産牛)

・イタリア
・シンガポール
・イギリス 他

経産牛の肉質向上に取組み、国際品評会でも高評価

取り組み内容

- 経産牛の価値を上げるべく、栄養価・嗜好性を研究し**自社製TMR(完全混合飼料)を6年かけて開発**。地域の食品副産物の再利用にもつなげ、**個体差のある経産牛をAランクに安定生産**。
- 海外顧客が重視する第三者認証としてGAP基準に基づく「美味しまね認証」取得。海外市場でアニマルウェルフェア等サステナブル重視や信頼性を示すべく**「サステナブルマーク」を官民連携で運用開始(日本初)**。
- **経産牛を「熟」(JUKU)としてブランド化**。肉の国際品評会World Steak Challengeを2024年・2025年2年連続で金メダル獲得。ブラインドティスティングで海外産WAGYUや一般的な和牛と同じ土俵で「美味しい」の評価を受けた。



▲経産牛



▼当社開発飼料TMR



▲販売される「熟」



▼熟(JUKU)ブランド化



▲サステナブルマーク

2025
輸出・国際
局長賞

株式会社丸屋本店 (山形県東根市)

米
(はえぬき)



山形の米問屋が香港で「おにぎり」を製造

取り組み内容

- 創業130年以上の歴史と実績を持つ米どころ山形県の米問屋。2011年の東日本大震災を機に海外進出を決意し、**2012年香港に現地法人を設立。翌年には現地に炊飯工場（ベストフーズ香港）、続いて19年にはおにぎり工場（スズキフーズ）を設立。山形産米を自社精米し輸出。香港で米飯加工やおにぎり製造を行い、香港域内の飲食店や小売店150店舗と取引**を行う。おにぎりブームの追い風を受け、2024年からは、セブンイレブン香港との大型取引が始まり、輸出額・量ともに格段に増えた。
- 2026年6月稼働を目指し、**少ロットの海外需要に応えるため輸出用の冷凍シャリ玉工場を国内に建設中。**

グループ企業の生産法人は25年に60ha作付け、農地拡大を目指す▼



▲精米、コンテナバンニングまで行い経費削減



◀海外コンビニチェーンからの要望で、4℃以下でも美味しいプレミアム商品を開発。▼



▲24年3月から販売開始した日本産米おにぎり（プレミアムライン）のPR動画

2025
輸出・国際
局長賞

与力水産株式会社 (高知県宿毛市)

水産品
(冷凍魚等)

・タイ
・ベトナム
・シンガポール

直接貿易で、「すくも」の魚のブランド価値を向上

取り組み内容

- 2008年高知県の西部に位置する宿毛市で創業。「すくも湾漁業協同組合・中央市場」の魚を中心に主に高知県の約1,500の多品種の魚介類を販売。
- 輸出開始は2017年。直接貿易で、現地パートナー、シェフから現地の嗜好、要望を細かく聴きながら、漁場の情報を共有することで、きめ細やかな商談を実現、高知県の魚の価値を高めながら、輸出拡大している。
- 定置網事業に進出。生産者となり鮮度、量のコントロールをしている。高品質な冷凍魚を提供でき、魚価の向上に結びついた。
- 自社で直接貿易をするために必要な輸出業務に関する知識を得るために、教育投資を行い、人材を育てた。



▲定置網漁風景(10年ぶり復活)



▲選別



▼輸出用に梱包された鮮魚



▼鮮魚便搬出の様子



▲当社鮮魚を手にする
シェフ(シンガポール)



若鶴酒造株式会社 (三郎丸蒸留所) (富山県砺波市)

ウイスキー
(アルコール飲料)

・台湾
・中国
・アメリカ 他

北陸のものづくりと共に物語を届けるウイスキー

取り組み内容

- 文久2年(1862年)創業。1952年よりウイスキーの製造開始。2017年の大規模改修により富山県のウイスキー蒸留所として伝統を継承しつつ、改革を進める。世界初の鋳造製蒸留器によるウイスキー作り。
- 「ZEMON」の開発(日英特許取得)やウイスキー樽の製造・修繕も手掛け、ウイスキー製造業界の環境改善にも取組む。
- 安心安全・品質維持を守り、輸出促進のため、ISO22000、コーチャ認証取得。2025年に「国の登録有形文化財」に登録された蒸留所や蔵は見学者が年間4万人を超え、関心を高めている。
- 2023年World Whisky Award金賞受賞、東京ウイスキー＆スピリッツコンペティションでは金賞に加え、積極的な観光客受け入れによりツーリズム賞受賞。



▲切り絵や毛筆ラベルが日本的だと喜ばれる



◀地元産ミズナラを使用した樽で熟成される原酒▼



▲世界初の鋳造製蒸留器



▼1950年代のポスター