

輸出・国際局長賞

株式会社磯屋 (埼玉県児玉郡上里町)

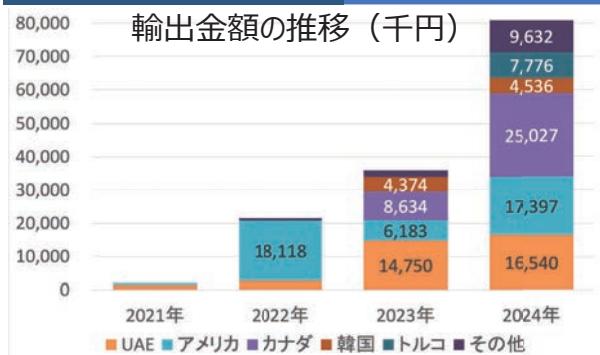
海苔
・UAE
・カナダ
・アメリカ

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。

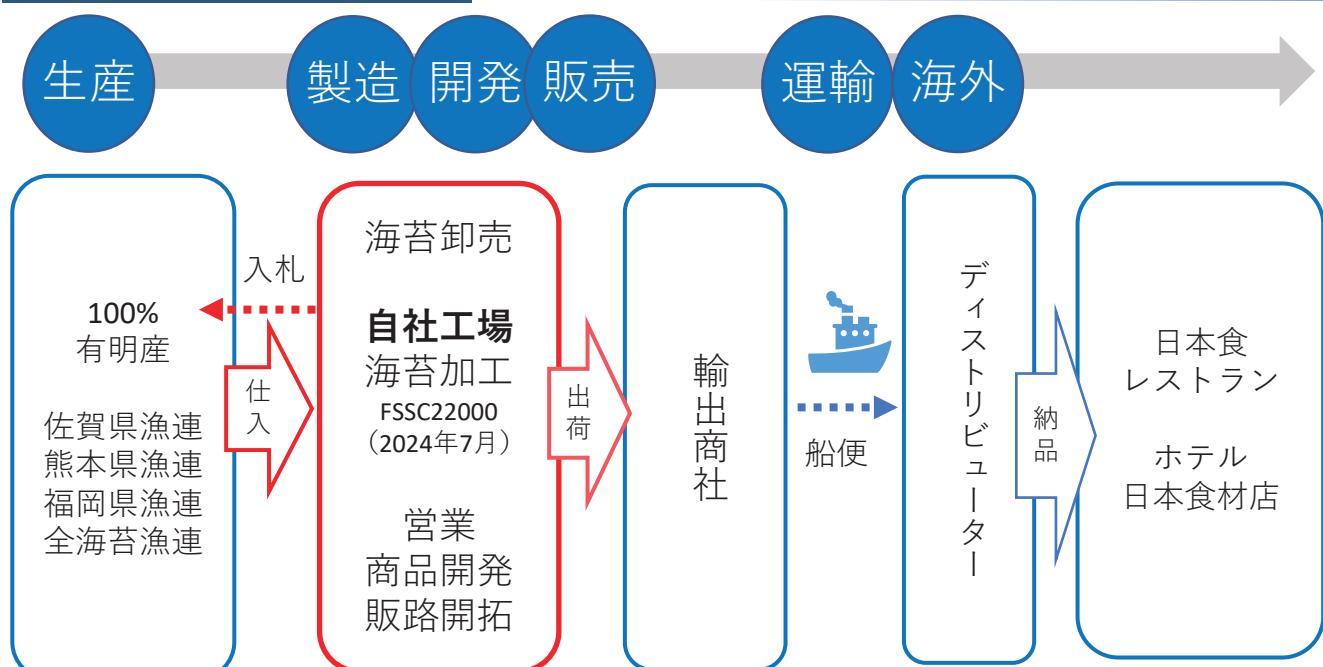
輸出実績の推移



アイテム別輸出金額の推移（千円）



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 創業以来、冠婚葬祭用の返礼品事業を主軸にしていたが、コロナ禍によって仏事が小規模化。その結果、需要が大幅に減少した。危機感を覚え、新たな売上の軸を作るために2020年の冬から輸出開始にむけ各所へ相談。21年4月からはJETROの伴走支援を受け、オンライン商談を開始。アメリカ、UAEなどからの引き合いが大きく、品質の良さからすぐに取引が開始した。日本食レストラン、おにぎりチェーン、最近流行しているハンドロールチェーンなどに卸している。輸出3年目には輸出国が一気に倍ほどに増え、特に、ヨーロッパとの取引が増えた。

課題と解決のポイント

高品質海苔の確保

輸出用に仕入れる有明産海苔の等級は上級。国内流通用は九州以外の浜も含めた中級のため、仕入れる海苔のグレードが上がった。上級は生産量が少ない。

フィルム付き海苔を生産

海外のおにぎり店から「日本産の海苔をパリパリの状態で使いたい」という要望あり。それには、出荷時のフィルム加工が必要だが、自社工場には設備がない。

輸送・保管に強い包装

海苔は光や温度、湿気に大変敏感であり、風味を損なわずに美味しく食べてもらうために長期輸送や納品先の保存環境に依存しない包装が欠かせない。

豊かな風味、口溶けの良さと歯切れの良さが一級品の証。今後有明産だけでは供給量が足りなくなることも踏まえ、愛知の産地も仕入れ先として検討。会社全体として海苔の仕入れ量は以前よりも増加。

フィルム付け加工を外注し、フィルム付き海苔の出荷が可能に。24年から取引を開始できた。現在は他の取引先から手巻き用フィルム付き海苔のニーズもあるため、工場設備の拡大について急ぎ検討中である。

光を遮断し、温度変化にも強いアルミバックを採用。ジップつきで使い勝手も良い。外的環境の影響を受けにくいため、長期輸送でも安心。賞味期限は1年半と長いため、使いやすく好評。



▲入札権を持つ九州の漁連にて直接買い付けている



▲商談会での試食では最高ランクを使用。一口で違いをわかってもらえる。



▲輸出には光や温度の影響を受けてくいアルミバックを採用している。



カナダのハンドロールチェーン用にレーザー加工が施された海苔



今後の展望

- 輸出品の8割以上は業務用だが、オリジナルの南高梅風味の味付け海苔が大変好評。ゆず、わさびなどの新しいフレーバーのリクエストもあり、現在開発が進行中。
- ハンドロールバーから、手巻き用フィルム付き海苔のオファーがある。まとまった数の生産が必要になるため、設備をどのように整えるか現在検討中である。
- 所得の高いヨーロッパでの売上拡大を目指し、デンマークやフランスと商談中。サウジアラビアからも引き合いがある。おにぎりやハンドロールの人気が高まる中、日本産海苔の品質の良さや味の良さを、生産ストーリーを踏まえて広くアピールし続ける。