

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)・香港

山形の米問屋が香港でおにぎりを製造

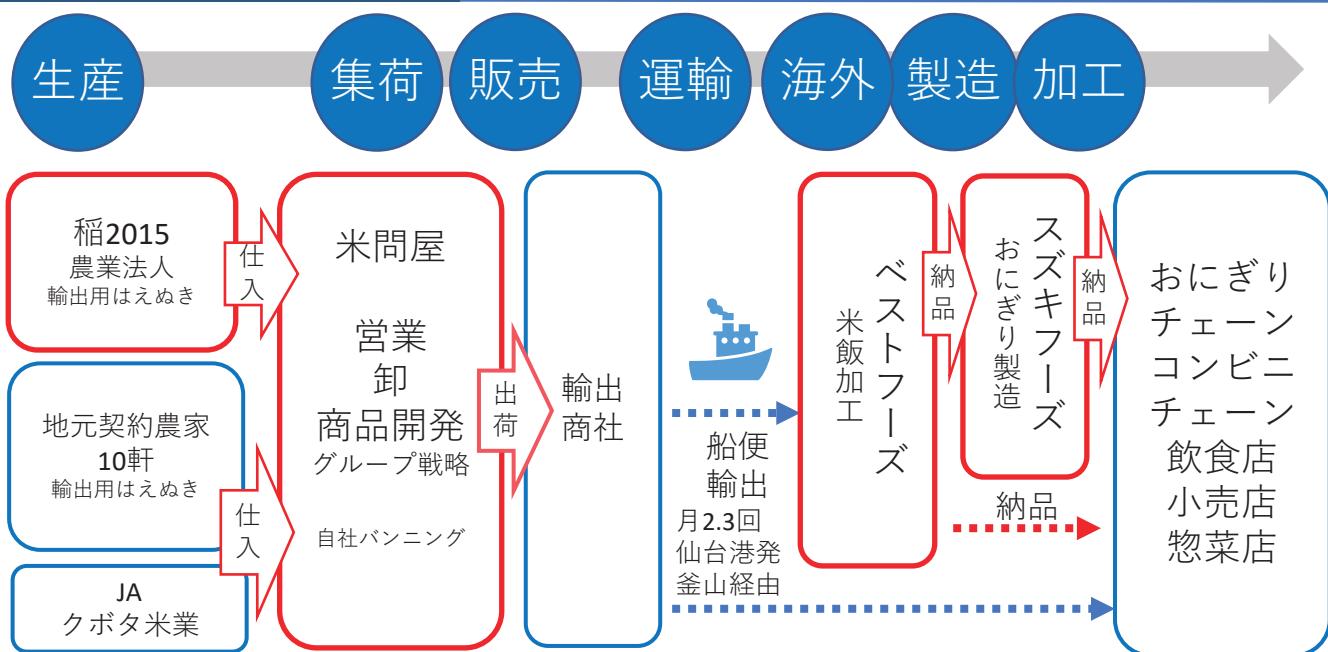
取り組み内容

- 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。

輸出実績の推移



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 歴史ある米問屋であるが新事業には意欲的で、先代は山形県内に米飯加工場を設立し、県内スーパーなどに米飯を納品。20年ほど前から「いずれ海外に進出したい」という目標があり、2011年の香港での商談会がきっかけとなり、輸出事業へ本格的に参入。日本産米をそのまま売るのではなく、これまでに蓄積した高い米飯加工技術やノウハウを活かし「現地で炊飯して売る」独自の事業スタイルを築いた。
- 現在は、生産を担う農業生産法人『稻2015』、香港の炊飯工場『ベストフーズ香港』、香港のおにぎり工場『スズキフーズ』と自社グループの一元体制でニーズを逃すことなく対応。

課題と解決のポイント

おにぎり工場を設立

香港に炊飯工場を設立したこと、美味しい日本産米を炊飯する工場があると認識されたことは良いが、おにぎりブームの中でおにぎり製造機能を持たず機会ロス。

冷凍シャリ玉を製造

香港では、大手外食チェーンが全メニューに日本産米を使用するようになってから、飲食店で提供する日本食には日本産米が求められるようになった。

低温帯で保管しても美味しいおにぎりの開発

大手コンビニチェーンから、おにぎり売り場は4℃で保冷するため、ご飯がかたくならず美味しく食べられる商品の開発を求められた。

19年、さらに現地法人を立ち上げ、おにぎり製造工場を新設した。1日3,000個の製造ラインを持つが、24年から始まった大手コンビニチェーンへの納品のため、25年には製造ラインを倍の6,000個に増やし対応。

和牛ステーキ店で出す寿司などの小ロットのシャリ玉の需要があることを受け、冷凍シャリ玉を国内で加工する工場建設を進めている。26年初夏の稼働予定。シャリ玉は自然解凍、流水解凍もOK。

試行錯誤を繰り返し、香港のおにぎり工場での試作を続け、コメの炊き方などを工夫した冷温保管に対応したおにぎりが完成。それが採用され、コンビニ用のおにぎりは常時4、5種類を請け負っている。



▲グループ企業の生産法人は25年に60ha作付け。農地拡大を目指している



集荷した玄米は本店にて精米、さらにコンテナバンニングまで行い経費を削減▼



▲大手コンビニチェーンからの要望で、4℃以下でも美味しい商品を開。



▲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。注目度が高い。

今後の展望

- 東根市内に建設中の冷凍工場で生産できる冷凍シャリ玉や冷凍シャリシートで、香港以外の他の国への展開も見据えている。賞味期限は最低でも半年を予定。
- 大手コンビニチェーンの取引は順調に継続中。現在5種を製造。新たな味の開発に向けて週一度のミーティングが続けられており、真摯に対応しさらなる信頼獲得に努める。
- 輸出での売上は全体売上の3割を担うまでに成長。米の仕入れ価格高騰により、減益を覚悟する中、事業全体を見直して選択と集中を実行。今後の事業継続を支える軸として輸出を含めた海外事業により一層注力していく。