

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



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）



▲牛舎



▲タイの直営店



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り組み、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



与力水産株式会社 (高知県宿毛市)

水産品
(冷凍魚等)



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)



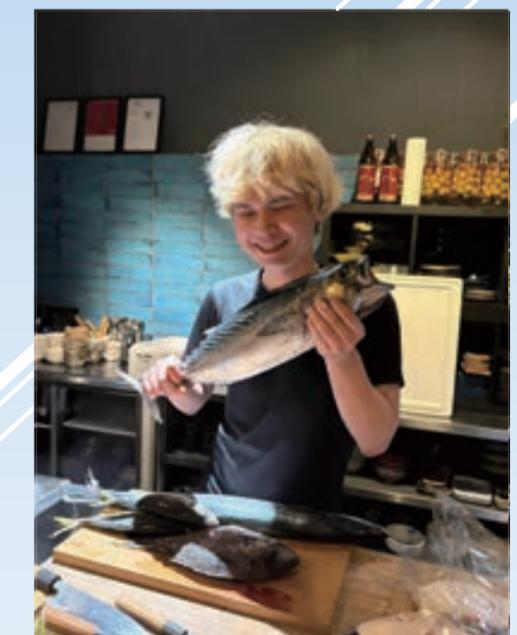
▲選別



▼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。世界初の铸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、コーシヤ認証取得。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



△世界初の铸造製蒸留器



▼1950年代のポスター