

輸出・国際局長賞

カメヤ食品株式会社 (静岡県駿東郡清水町)

おろし本わさび
わさびふりかけ
わさびドレッシング

・EU
・韓国
・米国
・中国

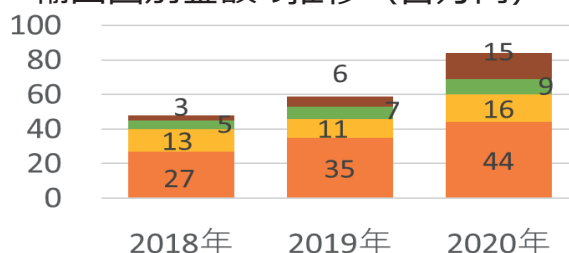
わさびを生産・加工・販売し、海外に刺激を届ける！

取り組み内容

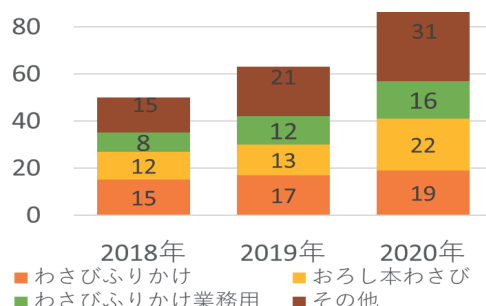
- 仕入先であった契約農家が高齢のため経営引継ぎの打診を受け、これまで未経験であった農業へ参入し、農業法人を設立。静岡県4箇所でわさび園を持ち、自社グループ生産を始めた。
- 海外からのインバウンド需要が大きい時期に自社グループ(有)御殿場カメヤが経営するドライブインにツアーで訪れる外国人観光客向け食事でわさびを提供。味を知った海外の方がわさびを求め、輸出増に対応。
- EUHACCP対応、グルテンフリー対応等、海外販売先毎のニーズに対し、当社研究開発室でそれぞれ約1年かけて開発。現地で販売開始済み。

輸出実績の推移

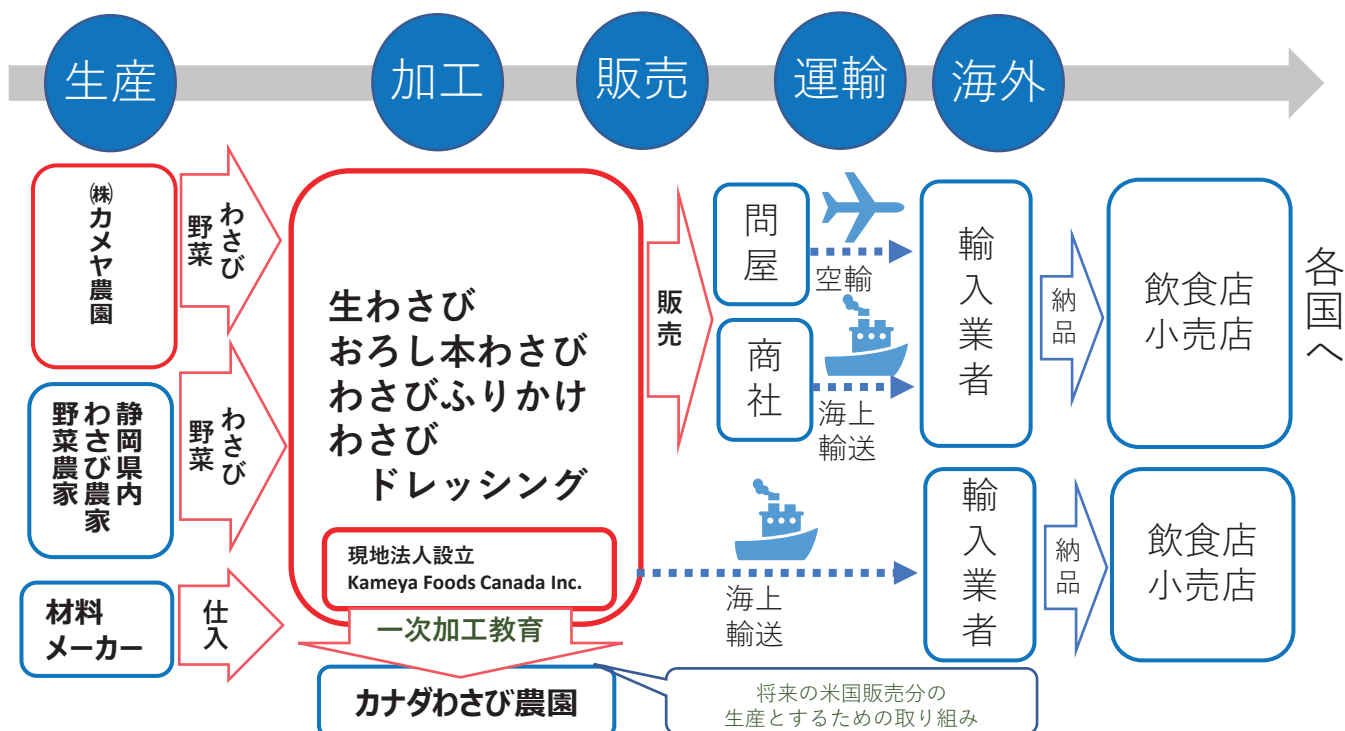
輸出国別金額の推移 (百万円)



輸出品目別推移 (百万円)



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- カナダの片田舎のドライブインに当社のわさびふりかけが販売されていたのを見て、わさびの需要があることを確信。2011年頃、中国、シンガポール、韓国、香港等の展示会に出店。
- 2011年頃から始まったインバウンド需要に対応。海外観光客ツアーをグループ会社が運営するドライブインにて受け入れ、食事にわさびと一緒に提供した。その後、インバウンド需要が落ち着いたが、味を知り、価値を知った外国の企業・人より輸入ニーズが増加。

課題と解決のポイント

👍 農業生産法人設立

わさびを仕入れていた契約農家から、高齢化のため経営引継ぎを頼まれる。当社にはわさびの栽培技術がない。設立には、農外資本は1/2未満である必要がある。

農外資本1/2要件は議決権を持たないことで解決。わさび栽培技術を持つ農家を従業員として雇用し、栽培継続。海外取引先商談時に農園を見学してもらい、製品の価値向上、早期の信頼構築に繋がっている。

👍 輸出先国規制対応

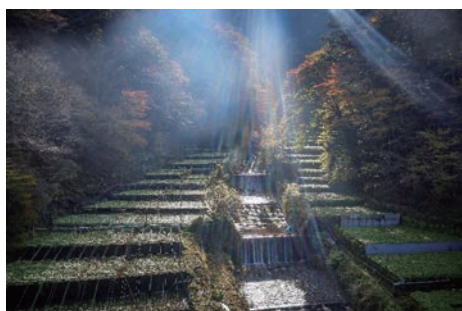
EUにおいて、日本で用いている材料（鰹節や玉子、着色料等）がEuhACCPで規制される。米国においても、FDAによる食材規制や取り組みが求められる。

EuhACCP対応材料を調達。当初は思うような味を出せず苦労。規制を満たすアミノ酸等で調整し、1年かけて納得できる味づくりを行う。米国向けはFSMAに沿った安全管理に取り組み、出荷を実現させている。

👍 顧客ニーズ対応

国内向けおろしわさびは通常8ヶ月の賞味期限としているが、1年間の賞味期限を求められる。また、米国消費者ニーズとしてグルテンフリーが求められる。

廃棄されるわさびを活用し、当社独自の辛み成分を開発。それを活用し、賞味期限延伸を成功させた。また、米国においてグルテンフリーを2021年夏に達成。現地小売店に特設コーナー設置し、PRされた。



▲ 設立した農業生産法人が管理する自社わさび農園 ▲



◀ 独自で開発した辛み成分は専用の機械をつくり抽出を可能とした



▲ 輸出している商品群
おろし生わさびは賞味期限を伸長させた

今後の展望

展示会に出展し新規顧客獲得につなげる

- 2021年11月にISO22000取得予定。
- 米国ECサイトを2022年の年明けには稼働開始予定。米国内倉庫に商品を置き、米国消費者へ販売する。米国現地ディストリビューターと契約形態を取り決めていく。
- カナダ工場を設立し、カナダの農園から仕入れたわさびを加工し、米国向けに出荷したい。
- EU向け販売を増やしていきたい。EUでは、オーガニックや無添加・無着色等、食のこだわりを持つ消費者が多い。オーガニック等チャレンジも視野に入りたい。