

# 日本の伝統食「油揚げ」を日本から北欧へ！

オーケー食品工業株式会社  
海外営業部 部長  
野寄 はるか



# 企業概要

商 号 オークー食品工業株式会社

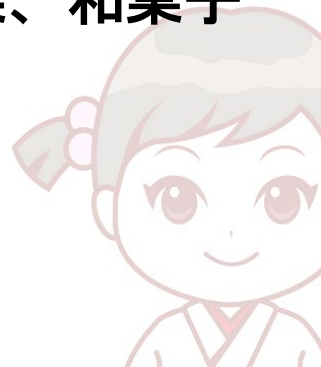
設 立 1977年9月

資 本 金 350百万円

本 社 住 所 福岡県朝倉市

営 業 品 目 味付いなりあげ、味付きつねあげ、油あげ、  
冷凍きざみあげ、寿司具材、おでん種、惣菜、和菓子

従 業 員 数 514名（2025年3月末現在）



## 海外事業（沿革）

- 平成元年頃 博多や下関と釜山を行き来する行商人によって、細々と「味付いなりあげ」が韓国へ輸出され始める。
- 平成5年頃 国内大手寿司チェーンの米国進出により、「味付いなりあげ」の米国輸出がスタート。
- 2013年  
(平成25年) 海外営業部設立  
ハラール認証取得※2021年更新停止
- 2014年  
(平成26年) FSSC22000（JQA）取得
- 2023年  
(令和5年) コーシャ認証取得



## 動物性原料を使わず、シンプルな味付けが海外でも大人気



すしあげリテールパック



業務用味付いなりあげ

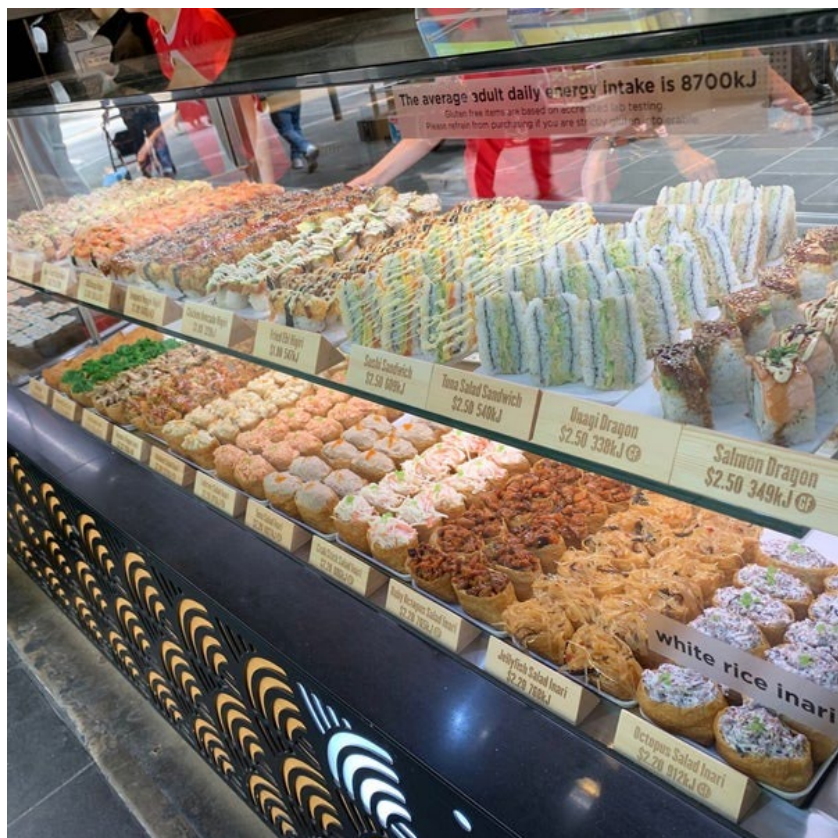


常温いなりあげ

# 主な販売先

(業務用) 各国のデパ地下惣菜店、小売店内にあるスシスタンド、日本食レストラン。  
(中 食) コンビニやスーパーで販売されるパック寿司需要。

## 日本人とは違う感覚の「INARI ZUSHI」展開



特に韓国、豪州、NZ、マレーシアでいなり専門店が多い。  
2025年春ごろよりドイツ、フランスなど欧州地域でも専門店の開店が続いています。

# 輸出方法や営業方法

## 【輸出方法】

- ・ 国内商社をとおした間接貿易
- ・ 一部、直接貿易あり

## 【間接貿易にこだわる理由】

- ・ 与信管理がしやすい
- ・ 必要書類の管理容易
- ・ 想定外の顧客開拓ができる
- ・ 現地フォローをお願いできる

## 【大切にしていること】

- ・ まかせっきりにしない
- ・ 定期的に現地に赴くこと
- ・ 戦略地域とビジョンを共有すること
- ・ 新規顧客は展示会で開拓



## なぜ海外輸出に積極的なのか

- ・ 「SUSHI」が根付き、細分化され始めている
- ・ 健康志向で「大豆食品」が注目されている
- ・ 「TOFU」の認知度が高まっている
- ・ あぶらあげは現地製造メーカーが少ない
- ・ 「INARI」を知らない人がまだまだたくさんいる！
- ・ パイの奪い合いから、新規市場の創出へ！



## 海外輸出増加の背景（中長期戦略の設定）

### 2016年に中長期戦略地域として北欧を設定

- ・ベジタリアン、ビーガンが多い
- ・テイクアウェイ専門のすし屋が多い
- ・スシベンダーが点在している
- ・原発事故以降、中国産が多く流通
- ・「日本産」コンペティターが少ない状態だった



## 競合状況と価格感度（中国産）

福島第一原発の事故以降、日本産輸出が止まった時期に中国産業務用が広く浸透

中国メーカー2社程度と競合

→価格は約2割安

中国産は2割程度のロスがみられる

→品質優位で価格差を説明

北欧は高所得だが、価格には非常にシビア

→訪問・説明を通じて徐々に価格を是正するプロセスが必要



## 北欧市場の位置づけ

1. 輸出全体のうち欧州向けが約2割  
→そのうち約1/4が北欧（主にスウェーデン）
2. 北欧は「もともと輸出量が多かった市場」としてここ10年注力
3. ドイツ・イギリスも安定出荷
4. 中東欧はまだほぼ空白



## 北欧の寿司・日本食市場の特徴①

人口比で見ても寿司店数が非常に多い

SushiやOmakase中心の安定成長

→フィンランド：外食・寿司店主体

→スウェーデン：スーパーのテイクアウト寿司の比重が高い

他欧州都市のようなIzakayaブームは限定的

→依然として「Sushiが主役」

新規カテゴリ（ラーメン等）よりもSushiの裾野がじわじわ拡大している認識



## 北欧の寿司・日本食市場の特徴②

Inari Zushiのミニマルながら洗練された食べやすさで人気



いなりを巻き芯として使用し、食べなれたロール寿司の具材として使用したり、握り寿司にしたりします。



## 北欧の寿司・日本食市場の特徴②

### ランチセットやベジタリアンセットの定番

- ・ アボカドの握り寿司とともに、三角形に作られた一口サイズのいなり寿司が多い
- ・ ランチセットの1貫として握りネタにも



## 北欧ユーザーの要求事項

1. GFSI認証が必須 → FSSC22000取得
2. 遺伝子組換え食品の排除  
→ フライオイル、糖類原料などにも配慮
3. プラスチック包材規制  
→ 足掛け4年で専用スペックを開発
4. サステナブルな原料調達・人権配慮の証明



## サステナブルな原料調達・人権配慮の証明

【複数ユーザーからの問い合わせ】  
持続可能な大豆のための円卓会議（RTRS）  
に加入しているか。

注：RTRS-Round Table on Responsible Soy Association

(<https://responsiblesoy.org/?lang=en>)



## 北欧ユーザーの要求事項

サステナブルな原料調達・人権配慮の証明  
→主要原料である「大豆」のSSAP認証で保証



国内外で流通する製品ダンボールに  
「SUSTAINABLE U.S. SOY」ロゴを印字し、サス  
テナブルな製品であることをアピールしています。

注：SSAP認証-Soy Sustainability Assurance Protocol  
アメリカ大豆輸出協会 (<https://ussoybean.jp/>)





オ-ケ-食品工業株式会社

