



EU向け輸出取組事例



山田水産株式会社
加藤 尚武

企業概要

創業50年。これまで北米などを中心に輸出に取組む

山田水産株式会社



名称	山田水産株式会社	本社	大分県佐伯市
設立	昭和48年9月	代表 取締役	山田信太郎
資本金	2億円	従業員数	430名
年商	180億円	事業内容	鰻養殖、魚加工、 養殖用飼料など
主な 取引先	イオングループ、阪和興業(株)、(株)うおいち、千代田水産 (株)、マリンフーズ(株)など		

これまでの輸出取組

北米 日系スーパーでの販売 (約1トン 1,100万円/ 年)

2024/5/31～6/2の3日間ミツワサンノゼ店にて店頭販売



販売商品 山田のうなぎ 長焼1尾真空 \$ 19.99/P (\$ 29.99/P)



試食を出しながら販売



販売商品 山田のうなぎ 1尾弁当 \$ 24.99/個 (フェア期間のみ)

場所は棚一つを使用

EU向け輸出の現状

2024 SIAL Paris で認証取得後、お披露目として参加。EU向けの実際の輸出はこれから取組む

EU HACCPを取得した鰻蒲焼を展示・サンプリング



実際に認証を取った真空パックの製品を3品サンプルとして並べ、それと同様の試食を1日300カットを目安に5日間、試食を提供した。

EU HACCPの取得状況

1年9ヶ月という長い年月をかけてEU HACCPを取得。高いハードルであったが、達成に向けて全社で取組んだ。

養鰻場と加工場のEU HACCPを国内初取得



EU HACCP認定を取得した養鰻場と加工場



申請書類とガイダンス資料

- 作成を要する添付書類が多く、通常業務をしながらの準備で時間の確保が難しかった。
- また、工場の完工から時間が経っており(20年)、製造工程で使用する機械の説明書を集めることや、実際に即した工場内の給水配管図を作ることに苦労した。
- EU HACCP取得に向けて動き出し、認定取得を得るまでの1年9ヶ月という長丁場を要し、その間何度も見直しがあり、くじけそうになった時もあったが、高い目標の達成に向けて皆で頑張り、取得に至った。

バイヤーからの反応（商社・輸入社）

日系の商社（FOODEXさん、JFCさん）やその他多くの企業より扱いたいという声を頂く

SIALでは商社・輸入社・エンドユーザーのリード獲得



- 日本初の認証という事もあり、扱わせて欲しいという声を多く頂いた。日系商社・輸入社のみならず、他の国の日本食材を探している業者からも同様の声を頂いた。

現地レストラン・小売店・消費者からの反応

SIALでは鰻の蒲焼に対する高い評価を得ており、今後はミドルハイからハイエンドのマーケットを中心に販売を行う予定

日本産鰻の蒲焼に対する期待と高い評価を獲得



- 現地在住の日本人の方々からは、これまで中国産の鰻の蒲焼きしか食べられなかつたが、味、品質において決して満足できるものではなかつた。これでやつと日本産の『美味しい鰻』が食べられるので嬉しい、頑張って下さいとの声を多く頂いた。
- 日本食のレストランの方、鰻の蒲焼きをメニューとして提供しているレストランの方々から、今まででは認証の関係で『しかたなく』中国産の鰻の蒲焼きを使用していた。その際に、タレを洗い流し、または皮まで剥がないと使用できない品質のものもあり、それでも日本食という関係でコースとなるとそれなりのお値段を頂いていることに心苦しい点もあり、これを使用することができればそこをクリアできると喜んでいた。

SIAL Paris 2024 参加の際の声

日本産鰻蒲焼の欧州初展開に於ける絶好のPRの場となった

SIALでのお披露目を機に拡売を狙う



- 7,000社を超える出展、30万人ともいわれる来場者で会場の最寄り駅は改札から会場の入場まで多くの人が埋め尽くされ、人の波に流されながら、セキュリティを通過し会場に入るという状況。終了してから会場から戻るときも同様で、少し時間をずらしたり、切符の購入は済ませておく等の工夫が必要な状態。
- 会場は広すぎて、他のブース、エリアを見て回るには多くの時間が必要で、ちょっと空いた時間に回るなんてことはできなかった。嬉しい悲鳴になりますが、次々に興味を示しブースに来てくれる方が多くそんな時間ではなく、10:00～18:00まであつという間に過ぎてしまった5日間であった。

今後の展望

- ①鰻の蒲焼きを食材、メニューとして扱っているレストランに販売：BtoB
- ②日本の食材を扱う日系、韓国系の小売店で販売：BtoBtoCへの波及

レストラン・小売店の両方にリーチしていく



- 初期ターゲットはEU在住の日本人を想定。
- 現地販売・営業活動を経て、他国産との違いを打ち出しながら、現地の方にも波及させていきたい。



ご清聴ありがとうございました

