



株式会社 平松食品
HIRAMATSU SEAFOOD COMPANY

世界の食卓につくだ煮を

— 佃煮屋ベトナム販路開拓日記 —

KENSUKE HIRAMATSU
C.E.O
HIRAMATSU SEAFOODS CO., LTD.

Jan.15, 2024

RESUME

- INTRODUCTION COMPANY
- 世界の食卓につくだ煮を
- ベトナムへの展開（2017-2023）
- ベトナムマーケットの考察と戦略

INTRODUCTION COMPANY

株式会社 平松食品

創業 大正 11年（1922年）

1988年 株式会社に組織変更

2000年 HACCP対応の御津工場稼動

2004年 ISO9001：2000認証取得

ISO9001-HACCP適合認定

2005年 愛知ブランド企業認定

ISO22000 認証取得

2007年 愛知県HACCP認定

地域産業資源活用事業計画認定

2012年 農商工連携事業計画認定

2015年 「がんばる中小企業・小規模事業者300社」に認定

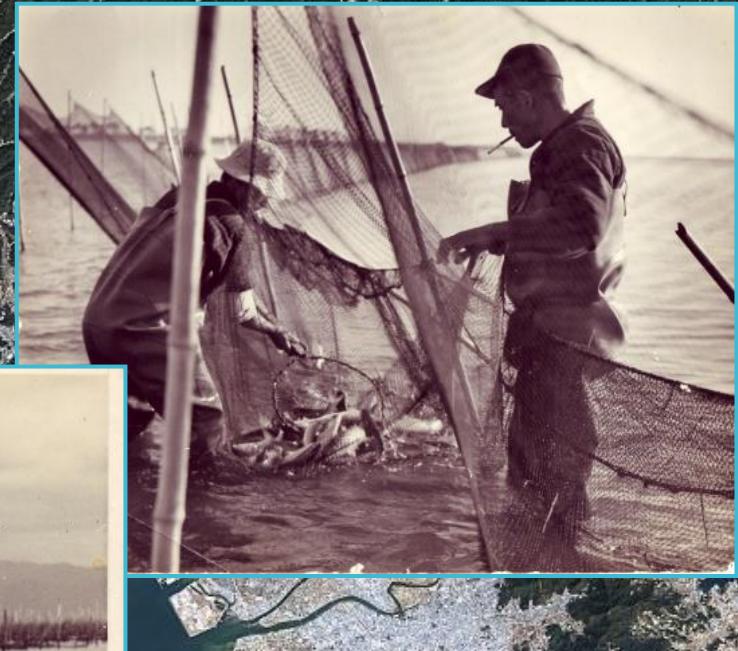
2017年 FSSC22000認証取得

2018年 地域未来牽引企業認定

2018年 食品衛生優良施設厚生労働大臣表彰

2019年 ベトナム向け水産加工品製造所登録完了

2020年 “三河生炊佃煮”が「本場の本物」に認定
「EU向け水産加工品製造所」に認定



INTRODUCTION COMPANY

- ・ 株式会社 平松食品
本社：愛知県豊橋市梅薮町
工場：愛知県豊川市御津町

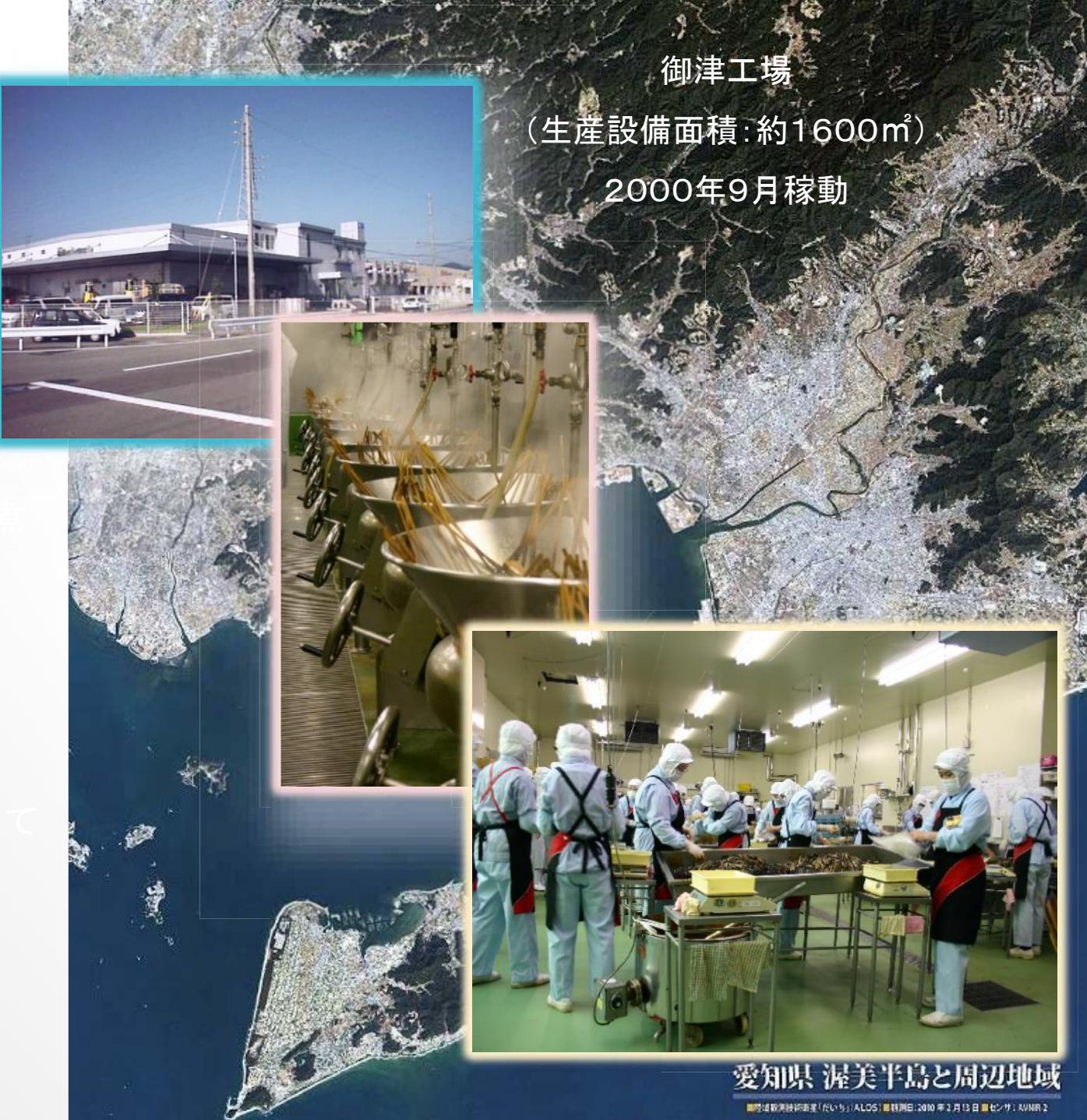
製造品目：魚介類のつくだ煮・甘露
(7種類 38品目)

従業員数：140名
(内時間給者90名)

生産量：約3t／日

より高品質で安全なつくだ煮をめざして

- ・先代からの教え：正直なものづくり
- ・衛生的な工場・衛生教育



“世界の食卓につくだ煮を”

伝統食品の市場環境変化

海外マーケットへ展開

- ・海外マーケットの調査・研究
- ・海外マーケットでの販売促進
- ・日本へ新しいつくだ煮として発信

国内マーケットへ展開

- ・海外の評価＝“黒船”
- ・国内で再評価
- ・新しい和食で再発信



“世界の食卓につくだ煮を”

— 展示会を通じた販路開拓 —



- FOOD TAIPEI 2006–2011
(台湾・台北)
- 中国国際農産品交易会 2006
(中国・北京)
- FHC CHINA 2007–2010
(中国・上海)
- HOFEX 2007,2009,2011
- FOOD EXPO 2011–2019
(香港)
- FOOD EXPO Viet Nam 2017
(ベトナム・ホーチミン)
- International Restaurant Show & Foodservice of New York 2007,8,10,11
- Summer Fancy Food Show 2014
(アメリカ・ニューヨーク)
- Winter Fancy Food Show 2019,20
(アメリカ・サンフランシスコ)
- CRFA Show 2009,2010
(カナダ・トロント)
- Global Seafood Show 2018,19
(ベルギー・ブリュッセル)

2017年 FOOD EXPO Vietnam



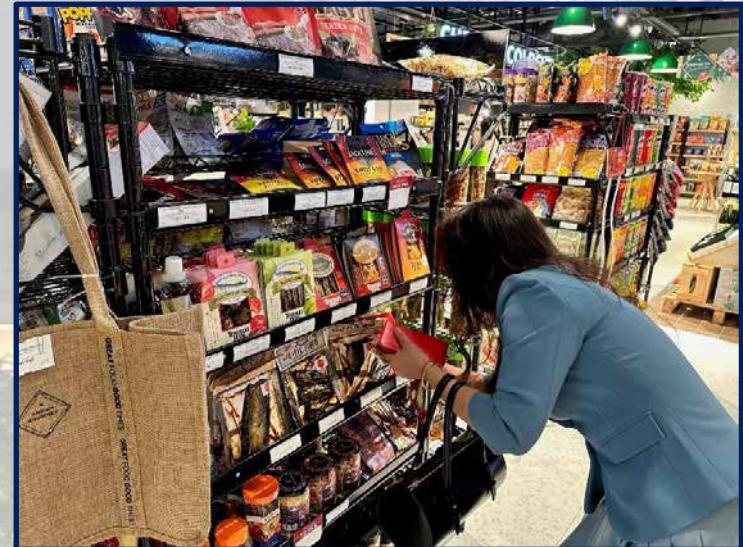
Vietnam Business Meeting 2017-2019



Vietnam Business 2022-2023



Vietnam Business 2022-2023



Vietnam Business 2022-2023



ベトナムマーケットの考察 (2019年版)

- ・人 口 : 2022年1億人超え
- ・平均年齢 : 31歳

- ・所 得 価 値 : 日本の 1 / 10
- ・物 価 値 : 日本の 1 / 6



ベトナムマーケットの考察 (2019年版)

- ・人 口 : 2022年1億人超え
- ・平均年齢 : 31歳

- ・所 得 : 日本の 1 / 10
- ・物 價 : 日本の 1 / 6

- ・ベトナム向け輸出水産食品加工施設登録
(製造所のある都道府県に申請)
- ・第一種特定原産地証明書発給
(日本商工会議所に登録・申請)

ベトナムマーケットの考察 (2023年版)

- ・人 口 : 約9,900万人
- ・平均年齢 : 31歳以上

- ・所 得 : 日本の 1/9
- ・物 價 : 日本の 1/5

- ・ベトナム向け輸出水産食品加工施設登録
(農林水産省に申請)
- ・EPA : 日ベトナム協定
日ASEAN協定
TPP11、RCEP

*Japanese traditional flavor
from Japan to
all over the world*

TERIYAKI FISH 鮓

*Japanese people call it
"TSUKUDA-NI"*