

■ 海外ニーズに合わせた醤油輸出取組

足立醸造株式会社

取締役

足立 裕

企業概要（足立醸造株式会社）

新工場を機に輸出に着手し、現在はドイツを中心としたEUと米国に木桶仕込みの濃口タイプのオーガニック醤油を輸出。

ドイツを中心としたEU・米国へ輸出実績



- 国内商社と出会ったことを契機に、新工場の設計を一部変更し、輸出に対応した量産体制構築のため木桶を増設
- ドイツを中心としたEUと米国へ年間約100tを輸出。小売店、飲食店の販売に加え、ネット販売も行われている
- 主な輸出品目は木桶仕込みの濃口タイプのオーガニック醤油

海外ニーズに合わせた“マーケットイン”での輸出展開

健康志向層向けのオーガニック木桶仕込み醤油の輸出を、木桶発酵文化に馴染みのあるEUへ展開。

オーガニックにこだわった木桶仕込み醤油の輸出



- トレーザビリティ確立やオーガニック製品により、健康意識の高い消費者へ訴求
- 国内で有機JAS認定を取得。輸出においては、米国、EUなどの有機規格にも準じている
- 欧州の木桶を用いるワイン文化との親和性により、製法が類似する木桶仕込み醤油が受け入れられている

認証取得に向けた取組

輸出事業計画策定のうえ、補助金を活用しHACCP等対応施設として新蔵増設を予定。FSSC22000認証の取得を目指す。

輸出事業計画を活用した認証取得

様式2 輸出事業計画（GFPグローバル産地計画）
※申請者名：足立醸造㈱、品目：オーガニック醤油

1. 輸出における現状と課題

明治22年創業の当社は、「木桶を使った伝統製法」による「オーガニック醤油」を製造しており、平成22年～25年、年間4種類から10種類に増加した輸出を本格的にスタートした。（写真は、当社の120石の木桶）近年、国内外を問わずオーガニック食品に対する需要が向上しており、コロナ禍においても「無添加」によって、当社が「木桶仕込みのオーガニック醤油」の引き合いが高まっており、直近では年間の約101.5tの輸出実績がある。しかし、当社の現在の生産体制では稼働率100%に達しており、増加する発注に対応できない。また、海外の取引先からはFSSC22000取得を強く要請されている。



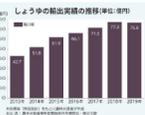
2. 輸出事業計画の取組内容

欧米諸国ではオーガニック需要が多く、和食の人気からオーガニック醤油の需要が高まっている。また、当社が採用している「木桶を使った伝統製法」は、ワイン製法や嗜好性が似ていることもあり海外で高い評価を受けており、近年生産が需要に追いついていない。現状の取引先である輸出先からは、30%以上の増産を要請されている。

また、オーガニック醤油の輸出先企業からは、食品安全マネジメントシステムの国際規格である「FSSC22000」の取得による、より確かな取引を要請されている。また、当社と同等の規模でFSSC22000取得している醤油造業者は国内では確認できなかった。

そこで、国際規格を満たす新蔵（工場）を建設して増産体制を整備し、同時に、令和4年までにFSSC22000の認証を取得する。

これにより、以前からの輸出分の増産申請に対応するだけでなく、商社や公的機関の支援を得て海外への販路・輸出量の拡大に取り組む。



3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制

足立醸造㈱を中心に、商社・生産者と連携し、支援機関の支援を受けながら計画を作成。

支援機関からの指導事項を踏まえて事業課題を整理して、担当チームを中心に事業の改善に取り組む。

足立醸造(株)が主体となり、商社・生産者と協力して事業を実施。行政や支援機関（コンサル、金融機関、公的支援機関等）が実施をサポート。支援機関等が中心となり、それぞれの強みから事業の進捗状況や事業実施を確認する。社内担当チーム（新蔵）を中心に情報共有等を行う。

4. 輸出目標額

醤油の製造には約3年掛かることから、事業実施4年（令和6年9月）から成果が上がる。新蔵に建設する際は、輸出専用オーガニック醤油ラインに取組む。そのため、増産申請を受けているドイツ向けに対応した上で、アメリカ向け・アジア向けの販路拡大に取り組むことで目標達成を目指す。

「現状」	主な輸出先国(ドイツ・アメリカ等)
	輸出量/101.5t
	輸出額/7,600万円
「目標」	主な輸出先国(ドイツ・アメリカ等)
	輸出量/183t (現状の約1.5倍)
	輸出額/55,200万円 (現状の約2倍)



- 輸出事業計画を策定することにより、優遇措置を受け、HACCP等対応施設整備の補助金交付による第二工場建設を予定

- ISO22000認証を取得しており、今後輸出先国から要請のあるFSSC22000認証の取得を目指す



今後の輸出取組に向けて

醤油と食材の組み合わせ・食べ方についての「食べ方提案」が共同取組として有効。

醤油を用いた「食べ方提案」の取組



- 醤油と食材の最適な組み合わせ・食べ方について、消費者へ十分に提案できていない
- 共同取組としての、各醤油の特徴に応じた相性の良い食材やレシピを考える「食べ方提案」の可能性