

■ 自社ブランドによるスイーツ輸出取組

寿スピリッツ株式会社

海外事業統括部 統括マネージャー

羽瀬 悠祐

株式会社ケイシイシイ

海外事業統括部 海外推進課

矢野 雅夫

企業概要（株式会社ケイシイシイ）

2014年から海外展開を進め、アジア・豪州へ『小樽洋菓子舗ルタオ』ブランドのフランチャイズ構築により冷凍ケーキ等を輸出。

“LeTAO”ブランド冷凍ケーキを海外実店舗で販売



- 北海道を拠点に『小樽洋菓子舗ルタオ』を含む7ブランドを展開
- 2014年から輸出を開始しており、輸出先国は韓国・中国・台湾・シンガポール・タイ・オーストラリア
- 輸出品目は冷凍ケーキ・クッキー・焼き菓子・ソフトクリーム原料 等
- 輸出先では『ルタオブランド』でフランチャイズを構築し、現地のパートナーと連携した店舗販売を行っており、海外で32店舗を展開

自社ブランド確立に向けた取組

『ルタオブランド』の海外店舗展開の拡大とともに、『北海道ブランド』の活用や現地ニーズへの対応による輸出取組を推進。

自社ブランド・北海道ブランドによる輸出拡大



おはよう! はっかいどう!
Good Morning Table



- 『ルタオブランド』を海外により一層広めていくことを目標に、米国市場への実店舗進出も検討

➤ 『ルタオブランド』についてはブランド価値を守るため店舗での販売に特化する方針

- 『ルタオブランド』以外の菓子ブランドにおいては、現地ニーズに対応した輸出専用商品の企画や、道内事業者・地域商社との連携によるアンテナショップ出店も検討中
- 道内事業者で連携し中国アンテナショップ等でのプロモーション活動による『北海道ブランド』を生かした輸出拡大を目指す



冷凍品の高品質維持への取組

徹底した原料・製法の見直しや優れた冷凍技術導入により、解凍時に味・食感の品質を保った商品開発を実現。

高品質の冷凍品製造で輸出に対応



- ケーキは冷凍状態で輸出・販売し、購入後に解凍して2日以内に消費いただく
- 取組の経緯は、北海道外からの生チーズケーキ発送の要望を受け、冷凍技術開発に着手
- 添加物の種類や配合の調整、製法の見直し等を行いながら、新しい冷凍技術を導入し、味や食感の質を保った冷凍品製造を実現
- 解凍後に水分が出て、味や食感が落ちることがないように3D冷凍（急速・均等に冷却冷凍可能な装置）を活用

原料・添加物規制への対応

代替原料、規制対象原料・添加物不使用の商品開発、規制をクリアする既存商品輸出により対応。

原料・添加物規制への3つの対応策

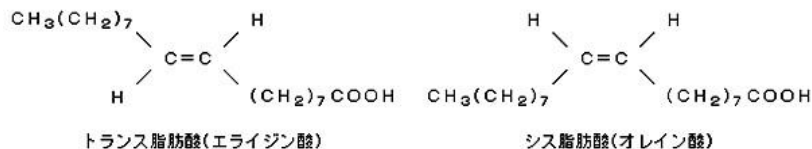


- 乳製品に含まれる部分水素添加油脂の規制が厳しい台湾・タイ・シンガポール向けに、トランス脂肪酸を含まない油脂の使用により代替対応
- 輸出先国の規制情報を自社調査（品質保証室）・現地取引先との連携によって随時把握
 - 今後も規制対象となる原料・添加物不使用の商品開発を推進
- 国内の豊富な新商品開発レパートリーを活かし、各国規制情報をもとに、国別の規制をクリアする既存商品を輸出することで対応

今後の輸出拡大に向けて

特にトランス脂肪酸の各国規制の対策強化を図ることが重要で、原料メーカー・専門家と連携して新商品開発を進めたい。

各国のトランス脂肪酸への規制が最大の課題



- 2017年から順次商品の原料切り替えを実施し、トランス脂肪酸の規制に対応できる原料を使用
- アメリカFDAのトランス脂肪酸の規制を皮切りに、台湾、タイ、シンガポールでも規制強化の傾向
- 世界的な広まりを受けて、国内原料メーカーとの情報共有・適合商品開発を進めていきたい
- この分野に詳しい専門の人材とマッチングする機会を創出し、各国規制に適合した新商品開発を進めていくことが今後の課題

KGC 株式会社 **ケイシーシー**