

■ 米国輸出に向けた取組紹介

株式会社 和晃
代表取締役社長
井町 充宏

企業概要（株式会社 和晃）

菓子のヴァッフェル・まんじゅうを中心に米国輸出規制に対応した商品を開発し、海外展示会に出展することで販路を拡大。

米国の輸出規制に対応した商品を開発



- 『お菓子は人と人を結ぶコミュニケーションツール』をスローガンに、京都市伏見で京菓子の製造・販売を行う
- 本社工場を含め全社的にISO9001・ISO14001・ISO 22000を認証取得済み
- 輸出国のターゲットを米国に設定し、米国FDAの輸出規制に対応した商品を開発し、主な輸出品目はヴァッフェル・酒まんじゅうであり、海外の催事・展示会に出展し、販路を拡大を計画。
- 着色料不使用の萬寿楽芋を開発し、輸出に向けて準備を進めている

米国輸出における課題

トランス脂肪酸・天然着色料に関する規制への対応、賞味期限の長期化に対する課題解決に向けて取り組んでいる。

米国輸出における3つの課題

- トランス脂肪酸（部分水素添加油脂） 規制
- 天然着色料規制
- 賞味期限の長期化

トランス脂肪酸（部分水素添加油脂）規制への対応

油脂メーカーが開発した部分水素添加油脂不使用の原料に切替対応。

部分水素添加油脂不使用の原料に切替対応



- 油脂メーカーが開発した（部分水素添加油脂不使用のショートニング・乳化剤）を使用したヴァッフェルを輸出
- 一方で、部分水素添加油脂不使用の原料を使用する場合、ショートニング原料コストが1～2割増となる
- 商品開発の方向性は、国内の需要も部分水素添加油脂不使用の傾向にあるため、国内外双方に適合する商品を目指している

天然色素規制への対応

米国の規制に対応するため、天然色素を使用している商品は、着色料を使用しない方針で検討している。

天然色素不使用の商品を開発



- 萬寿楽芋は、断面をサツマイモに似せるためにこれまでベニコウジ色素を使用していた
 - 米国の規制に対応し着色料を不使用とし、国内流通商品も同一規格とした
- 兆雅せんべい（ヴァッフェル）にはクチナシ色素を使用していた
 - 包材をアルミ蒸着フィルムへ変更し、色飛びを抑える開発を進めており、着色料不使用商品として輸出を検討



賞味期限の長期化対応

アルミ蒸着フィルムの使用や商品封入時の窒素置換により、賞味期限の長期化に取り組んでいる。

包材変更・窒素置換により賞味期限を長期化



- 賞味期限を長期化するため、包材に紫外線を透過しない遮光性フィルムを採用することや、酸素を窒素に置換する方針で検討している
- 機能包装フィルムを、PP素材からアルミ蒸着フィルムに置き換えることにより、商品の賞味期限を倍以上に延長することができた
- フィルムのデザインや表示する商品名も現地ニーズに即した内容に変更を検討

