

“シマヤだしの素”輸出に伴う 各国の添加物規制への対応状況

**株式会社シマヤ
営業部 貿易課**

佃 恒典

企業概要（株式会社シマヤ）

だしの素（顆粒・粉末）を40か国以上へ輸出し、個包装の小売用・1kgの業務用商品を幅広く展開。

だしの素を主力商品として40か国以上へ輸出



- 1890年創業、だしの素やだしパック・みそ・レトルト食品などを販売

- ASEAN・EU・東アジア（韓国・台湾）・北米など世界40か国以上へだしの素（顆粒・粉末）を中心に輸出

➤ ASEANでは現地スーパーやレストランに流通、EUでは主にアジア系小売店舗に展開

➤ 業務用は1kgの商品が主

➤ 韓国・中華料理・現地料理への追加調味料として使用されることが多い



輸出取組の経緯

1996年に貿易部署の立ち上げ輸出事業を本格化、仕向け地ごとの商社活用や各種認証の取得等を進めている。

貿易部署の立上を契機に輸出に必要な認証を取得



- 約35年前から商社を通じて商品の輸出を開始。
貿易部署の立上げを契機に、本格的に輸出に取り組む
 - 山口県の工場においてISO9001・FSSC22000・ISO22000・ISO14001・HACCP等の認証を取得
 - コロナ禍においても順調に輸出量を増やしており、2021年度は過去最大の売上の見通し



添加物に関する輸出課題

だしの素のコハク酸二ナトリウムがEU・オーストラリアにて、うどんスープに含有する部分水素添加油脂が米国等にて規制。

コハク酸二ナトリウム・部分水素添加油脂が規制対象



- ・ コハク酸二ナトリウム： EU・オーストラリア
 - だしの素の「うま味」成分のひとつであるコハク酸二ナトリウムに使用規制
- ・ 部分水素添加油脂： 米国・タイ・台湾等
 - うどんスープの植物油脂に含有する部分水素添加油脂に使用規制
 - 米国は主にニューヨーク州・カリフォルニア州で規制

コハク酸二ナトリウム規制への対応

だしの素の原料であるコハク酸二ナトリウムを酵母エキスに代替し、輸出専用商品として製造、輸出。

コハク酸二ナトリウムを酵母エキスに代替



- EU・オーストラリアにおいて、だしの素の「うま味」成分のひとつであるコハク酸二ナトリウムに使用規制がある状況
- コハク酸二ナトリウムを酵母エキスに代替し、輸出専用商品として製造・輸出
 - 商品開発部に「うま味」を代替できる添加物を開発依頼し、約2年の歳月を費やし商品開発
 - 酵母エキスはコハク酸二ナトリウムと比較し 数倍の価格差があるが、商品に含まれる量は少ないため全体に占めるコストの影響は小さい

部分水素添加油脂規制への対応

米国・カルフォルニア州法へ対応するため、うどんスープの油脂を部分水素添加油脂が含まれない原料に代替。

部分水素添加油脂を含まないものに代替



- 米国（ニューヨーク州・カリフォルニア州）・カナダ・タイ・台湾等において、うどんスープの植物油脂に含有する部分水素添加油脂に規制
 - 米国カリフォルニア州の州法"PROPOSITION 65"への対応が契機
 - 植物油脂を部分水素添加油脂を含まないものに代替
 - 商品開発部に依頼、原料メーカーに問合せ、代替品を発掘・切替

輸出専用商品開発のポイント

海外市場における売上見込みを予測しつつ、商品開発部署と連携を密に図ることで適正な施設投資と安定生産を実現。

関係部署と連携しつつ、適正な生産量を確保



- 原料切り替えに伴い味が変わってしまうため、味が大幅に変わらないよう商品開発部と連携
 - 輸出業務の推進において、社内各部署を巻き込む調整業務が重要
 - 輸出業務を円滑に進めるため、経営会議での議決を得た上で各部門へ業務依頼
- 年間の見込み売り上げ数量を予測し、その分の生産ができるバルクを発注
 - 最近になって新たにEU向けに配合した輸出用の商品を追加し、輸出拡大を図っている

今後の輸出拡大に向けて

添加物に留まらず各国の規制に対応した商品開発、および各種認証の取得を進め、さらなる輸出拡大を目指す。

規制対応・認証取得を進め輸出を拡大



- 添加物規制撤廃を各国に働きかけるのではなく、各国の規制に合わせる形で自社で商品開発、対応していく
- GMOフリーや重金属、コーシャ向け商品など、添加物に留まらず各国の規制に対応する商品開発が今後の課題
- 各種認証の取得を進め、さらなる輸出の拡大を目指す

