

株式会社フンドーダイ

(熊本県／メーカー)

- ◆ 醤油・味噌をはじめとする商品を、中国、香港、韓国、EU、北米、中東等に輸出
- ◆ フンドーダイブランド商品の他、熊本県、九州地域をはじめとする日本の優れた商品も取り扱う
- ◆ 上海・大連に関連会社を持ち、綿密に連携を行うことで現地ニーズに合った商品開発や店頭プロモーションを実施
- ◆ 透明醤油や減塩・アルコールフリー・グルテンフリー等、付加価値をつけた商品開発・輸出展開を進める

加工食品輸出セミナー
**現地ニーズにもとづく商品開発・
輸出拡大の取組**



株式会社 フンドーダイ

2021年12月7日

商号 株式会社フンドーダイ

所在地
＜本社＞ 〒861-5511 熊本県熊本市北区楠野町972
＜福岡支店＞ 〒816-0872 福岡県春日市須玖北2-21-101
＜東京支店＞ 〒105-0013 東京都港区浜松町1-27-8 森ビル5階

設立 2012年11月 （創業 明治2年3月（旧フンドーダイ株式会社））

資本金 100,000千円

社員数 130名

事業内容
醤油、味噌、食酢、ソース類、つゆたれ類、ドレッシング類、その他調味料の製造・販売
国際貿易事業 その他食品全般に関する企画・販売

概要

1910年	香港にて醤油を販売
1940年代	中国の天津、タイのバンコクに醤油・味噌の工場。終戦後撤退
1995年	中国大連に現地法人設立
2007年	中国上海に百思福食品貿易（上海）有限公司設立



バンコクの工場風景



設立：2007年

営業所：上海（5名）、大連（4名）

- ・中国に進出している日系小売業ではなく、現地企業との取引が中心。
- ・フドーダイブランドや熊本県内をはじめとする日本の優れた食品を取り扱う。
- ・フドーダイ海外事業部と綿密に連携し商品開発や店頭プロモーションを実施。



変遷と特徴：

1. 90年代後半からの中国輸出は
中国にある日系製造工場向けでスタート

(大連から2007年に法人を移動)
2. 2000年代は、上海や主要都市の
日系スーパー、外資系スーパー向けの販売
3. 2014年より中国現地スーパーへの営業を
開始
現在、売上のほぼ100%が中国現地企業
(直取引比率40%)



現地化するために特に容器形態、添加物を調整

百思福食品貿易（上海）有限公司 専用商品

EX150mlシリーズ

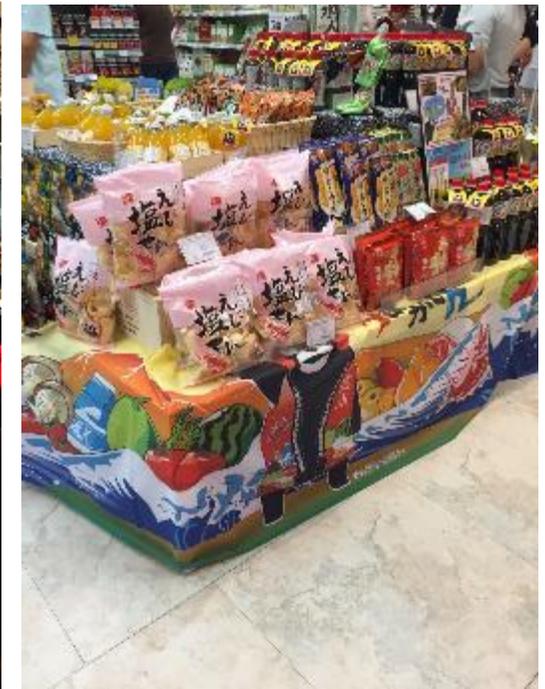


EX1.5Lシリーズ





中国でも人気のくまモンを活用し、
現地系小売店の店頭でプロモーション
活動を実施
自社商品以外にも、熊本県、並びに
熊本県産品を消費者にアピール



自社商品以外にも、熊本県、並びに九州地域を中心とした商品を世界に発信していく



- 自社調味料や熊本の農産物を使った商品開発などを通して、地場企業との連携を深める

令和元年度くまもと県産海外販売商品ブラッシュアップ事業<中国向け>



中国への販路拡大に意欲のある
熊本県内のメーカー8社を進出を支援

- ・国内外から講師を招いての講演会
- ・中国淮安市での現地モニタリング
- ・現地企業との商談会実施
- ・展示会「FHC2019」に出展



EX透明醤油（農水省の補助事業を活用し、生産規模を拡大）

- 和食が世界遺産になったことで醤油の輸出は伸びている
- 地方の醤油メーカーとしては大手と違うものを提供しなければならない

→「現地化」「和食のフュージョン化」にマッチする商品を出せないか？

- 農水省の補助事業を活用して、付加価値化に不可欠な設備を導入し、商品を拡充、生産規模を拡大
- 日本国内で醤油事業150年の節目で発売した「透明醤油」を和食のみならず現地の料理にマッチする調味料としてテストマーケティングを開始



EX透明醤油

醤油の風味はそのままに、素材の色は最大限に



ANUGA2019

ANUGA2019に透明醤油を出展。
シェフや業務用卸から注目を集める。

しかし使用していた添加物にEUでは
使用が認められていないものがある
ことが判明



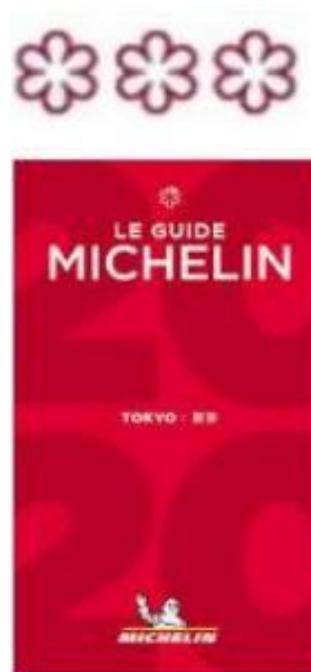
海外専用の透明醤油を開発

EX透明醤油採用事例

パリのフレンチミシュラン三ツ星の「ルドワイヤン」でメニュー化

→素材の色を保ちながら醤油の味付けができることが現地シェフに高評価

「帆立貝のカルパッチョ」に透明醤油とすだちを組み合わせたソースを使用



これまでは中国を輸出のターゲット国としていたが、今後はEU、東南アジアの現地系の小売・外食における販路拡大を目指す



- 2021年10月にドイツの世界最大級の食品見本市ANUGAに再度出展
 - 商品内容・容器の見た目の美しい「透明醤油」、「柚子舞うぼん酢」が高い評価を得る
 - 現地パートナーと共に、日本食材に関心の高い顧客を開拓予定
 - シンガポールをはじめとする東南アジアにおいて、醤油・日本食に関する現地小売・外食のリサーチに着手

ご清聴ありがとうございました。
