

マルコメ株式会社

(長野県／メーカー)

- ◆ 生みそ、即席みそ汁など多様な商品を東アジア・東南アジア・オセアニア・北米・南米・ヨーロッパなど世界中に輸出
- ◆ 海外開発課を新設し、専任の開発担当者を設置して、各国の規制や嗜好に対応した商品を開発
- ◆ タイ・バンコクでは2019年に直営アンテナショップ「発酵ラボ」を設置し、現地に根差したマーケティングを展開
- ◆ 「発酵ラボ」では、マルコメ商品のみではなく、長野県内企業の商品を扱うスペースも設け、長野県の観光名所を紹介するPRスペースなども設置して一体的なプロモーションを展開

長野県の食品・魅力を世界に広げるための マルコメの取り組みについて

2021年12月7日
マルコメ株式会社
マーケティング部
海外マーケティング課
生島 誠人

マルコメ株式会社 ～会社概要



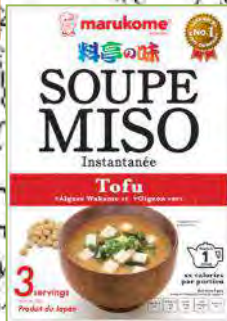
- ・1845年 創業（味噌、醤油醸造業開始）
- ・1982年 だし入りみそ『料亭の味』発売
即席生みそ発売
- ・1990年 社名を『マルコメ株式会社』に改称
- ・2007年 マルコメUSAロサンゼルス工場完成
- ・2008年 本社工場にてISO22000認証取得
- ・2009年 液みそ発売
- ・2012年 『プラス糀シリーズ』発売
- ・2013年 マルコメタイランド設立
マルコメKorea設立
- ・2015年 『ダイズラボシリーズ』発売
- ・2019年 タイバンコク アンテナショップ『発酵らぼ』オープン
&『KOJI BIJIN Café』オープン

海外商品の開発体制



各国向け 専用商品一例

France



韓国



Thailand



Taipei



USA



マルコメ U S A 販売商品 【生みそ】

・コーシャ



・オーガニックみそ



・フードサービス

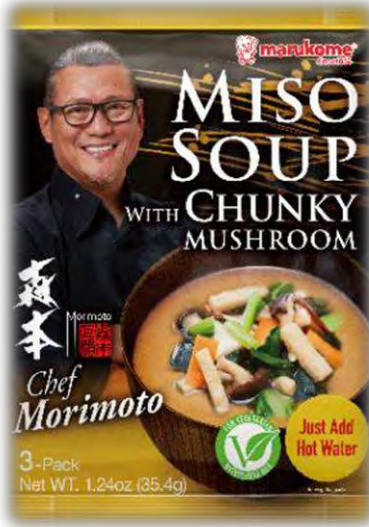
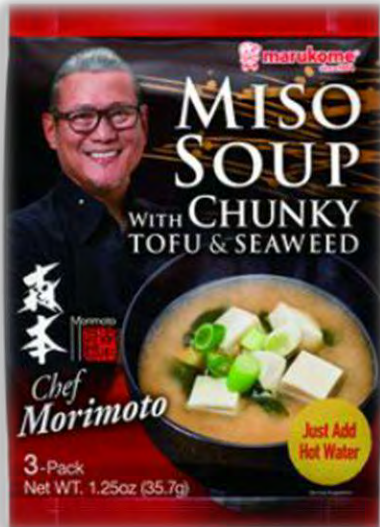


・Miso & Easy (液みそ)



マルコメ U S A 販売商品 (即席みそ汁)

・Chef 森本 監修商品



・FD 3PK



・オーガニック みそ汁



・F D カップみそ汁



みそ 受容性調査 (タイ)

鯖の味噌煮



鮭の西京味噌焼き



鮭の塩糀焼き



野菜のみそ炒め



モニターヒアリング調査 (タイ)

日本食レストランで外食する理由

- ◇健康イメージが非常に高い (魚は食べても太らないから検討、という概念)
- ◇魚が持ち合わせているDHA、オメガ3 脂肪酸など理解した上で食べるという対象者もいた。
- ◇家族で外食する際、お子様を持つ親の中には、子供に食べさせたい素材

調理法イメージ

- ◇数ある調理法の中で、“炭火焼”に対する好感度が非常に高い

TERIYAKIについて

- ◇TERIYAKI 又は しょうゆ焼きという2つの表現となっている。
消費者はTERIYAKI = 甘い、しょうゆ焼き = 塩辛い (甘さはない) と認識

味覚について

- ◇タイ料理レストラン、屋台などでは自分好みの味付けをする為に、
砂糖 (甘味)、チリ (辛み)、酢 (酸味)、ナンプラー (塩味・旨味 = 複雑な味を好む)



みそ汁調査 ニーズ把握



タイ・バンコク 直営アンテナショップ 発酵らぼ ※ドンキモールトンロー 2019年2月オープン



店舗スタッフ＝長野県 P R 伝道師



コラボレーションの目的

マルコメは、世界中のお客様に商品のみではなく
長寿県である長野県の商品メーカーである事を伝えていきます。

長野県

メーカー様

- ・テストマーケティング
- ・現地お客様の声
- ・今後の販売先
- ・ブランディング



マルコメ

- ・発酵食品の啓蒙活動
- ・認知向上（体験型）
- ・物販（ブランディング）
- ・発酵長寿県の魅力

TEAM NAGANO

長野県の魅力の中に、メーカー様やマルコメがあり
商品、食文化、観光、自然、など様々な角度から
海外のお客様に日本の長野県の良さを伝えていきたい。

現在のスキーム

海外輸出への第一歩として

各メーカー様



輸出のお手伝い

長野県営業局

マルコメ（日本）



アンテナショップ・マルコメ直貿取引先

マルコメタイランド

現地ディストリビューター

2021年度実施要項

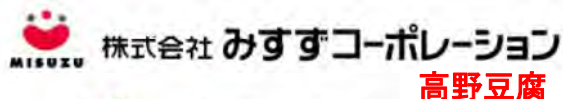
実施時期: 2022年1月29日(土)から 2022年3月6日(日)

実施場所: DONKI Mall Thonglor 2階 マルコメ(株)アンテナショップ内特設売り場
(107 Sukhumvit 63, Klongton Nuea, Wattana, Bangkok, Thailand)

継続参加メーカー様



七味唐辛子



高野豆腐



わさびドレッシング



市田柿(干し柿)

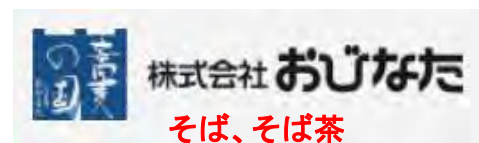
新規参加メーカー様



果汁飲料

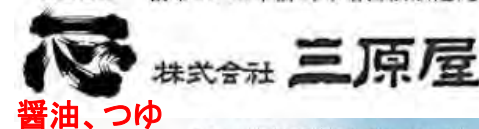


果実加工品



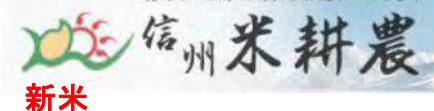
そば、そば茶

高原乃華 創業1848年信州味噌醤油醸造元



醤油、つゆ

美味しいお米は自然と私達がつくれます



新米

3年目の今回は、長野県らしい食材を現地のお客様にお届けできるメーカー様に参画頂きます。
フェア後も、お客様のご要望で弊社店舗での定番商品として販売もしてまいります。
TEAM NAGANOを更に進めて参ります！

KOJI BIJIN CAFÉ

Hacco Labo & Koji Bijin Cafe

ใกล้ทีโชน ไบ科技园 มีทั้งหมด 3 สาขา

 **ดองกิโอเต้**
@ทองหล่อ ชั้น 2

 **Siam Takashimaya**
@Icon Siam ชั้น G

 **MUNx2 Zone**
@Seacon Square ชั้น1



Hacco Labo & Koji Bijin Cafe
@HaccoLaboKojiBijin · ショッピング・小売り

メッセージを送信



สุดปังรับต้นปี

1 แถม 1

เมื่อซื้อ มาสาทรสไดคัทได้
วันนี้ - 5 ม.ค. 2021

รับฟรี!
รสออริจินอล
1 แก้ว

Try me!
2 สไลม์ 2 สไลด์
ที่ใครได้ลอง ก็ต้องติดใจ

จะมาสาทร สดรอว์เบอร์รี่
พาลูกของคุณ

ถ้าเบื่อชาเมธรรมา
ลองเปลี่ยนเป็นชา 2 สไลด์

ชาไทย
ไม่เปรี้ยวไม่อมเปรี้ยว

ชาเขียว
ไม่เปรี้ยวไม่อมเปรี้ยว

Marukome Thailand Facebook



その他

- LINE
- ツイッター
- インスタグ

今後の取り組みの方向性 ～TEAM NAGANOでの輸出拡大

ECをメインチャネルとした複数国でのテスト販売

- TEAM NAGANOの取り組みは、タイを中心に実施してきたが、今後は**北米・EU・ASEANの複数国も視野**にテストマーケティングを通じた訴求を進めていく
- ニッチな日系小売だけをターゲットとするのではなく、**海外ECをメインチャネル**として想定
- より多くの商品選定を可能にするECチャネルを通じて現地パートナーとの連携を強化し、**マルコメの商流を通じて多くの長野県産品を発信**していきたい

