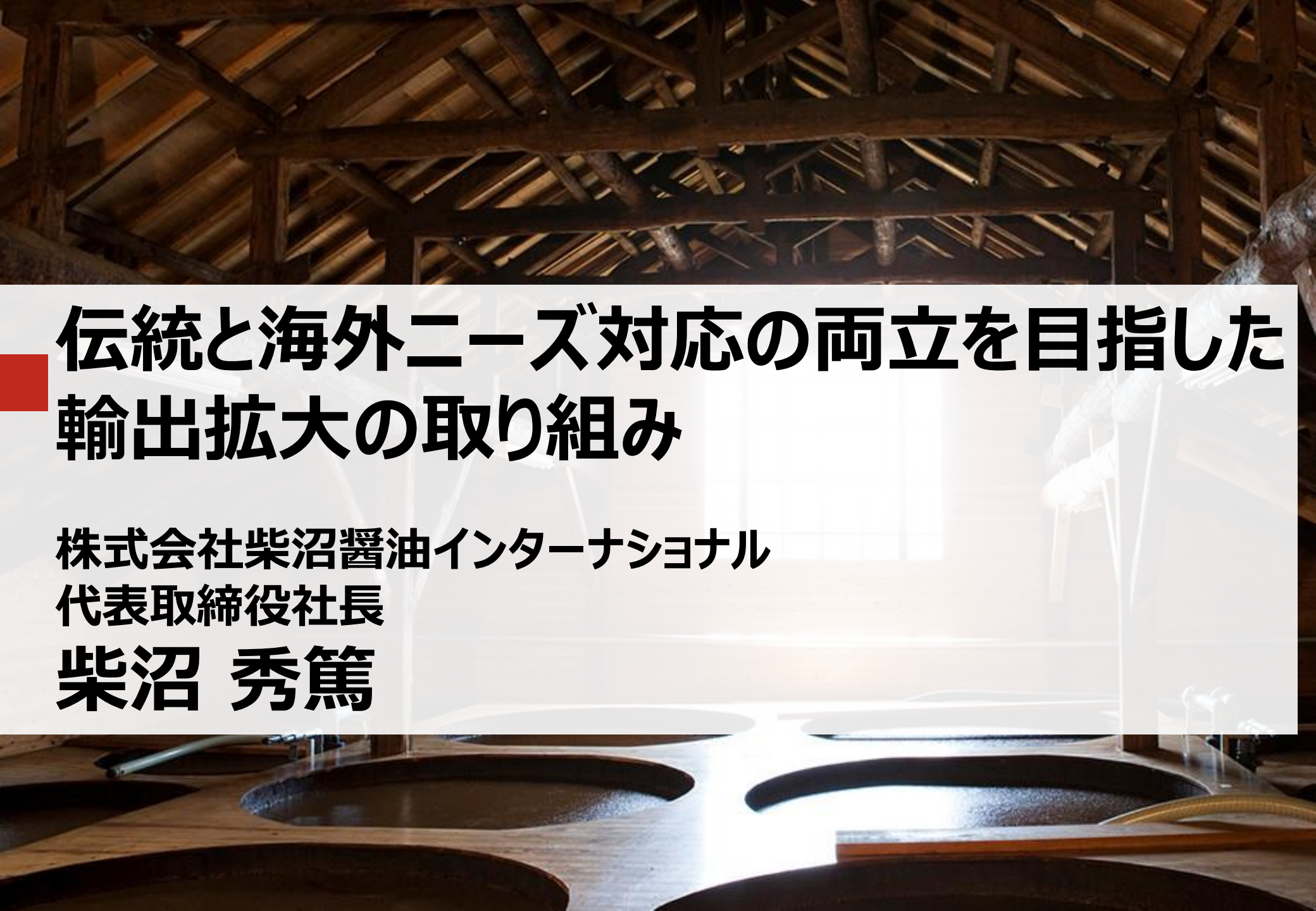


株式会社 柴沼醤油インターナショナル

(茨城県／メーカー)

- ◆ 創業330年余りの天然木桶醸造醤油老舗蔵元である柴沼醤油醸造を母体に、輸出に特化した形で分社化し設立
- ◆ EU・中東・アジア・米国・オセアニアの62カ国の国・地域への木桶仕込み醤油やソース、たれ、ドレッシング等の輸出実績を保有
- ◆ 現地ニーズに対応するため、減塩醤油、Non-GMO醤油、グルテンフリー醤油、アルコールフリー醤油といった商品を開発
- ◆ 中小食品メーカーや地元・茨城県、福島県へのコンサルティングも行い、日本食の伝統維持や地域の食品輸出取組にも尽力



伝統と海外ニーズ対応の両立を目指した 輸出拡大の取り組み

株式会社柴沼醤油インターナショナル
代表取締役社長

柴沼 秀篤

企業概要（株式会社柴沼醤油インターナショナル）

創業330年の老舗醤油メーカーから分社化し、62カ国へ木桶仕込み醤油やソース、たれ、ドレッシング等を輸出。

老舗から輸出に特化した形で分社化

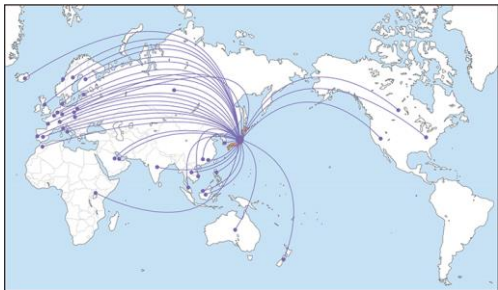


- 創業330年余りの歴史ある柴沼醤油醸造を母体に、輸出に特化した形で分社化
- 2009年のオーストラリア・メルボルン輸出を皮切りに、EU・中東・アジア・米国・オセアニアの62カ国へ輸出
- 木桶仕込み醤油やソース、たれ、ドレッシング等を、海外の日本食レストランを中心とした外食店や小売店向けに展開

輸出拡大に向けた営業取組

代表自ら各国訪問したうえでの一軒一軒への地道な営業活動や、積極的な展示会等への出展により輸出拡大を実現。

地道な営業活動による輸出拡大

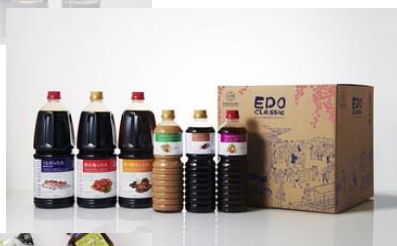


- 取組当初に代表自ら各国を訪問し、「いいものを届けたい」という強い思いを持って営業活動を行ったことが62カ国への輸出につながった
 - 時間的・金銭的成本を要したとしても、一軒一軒営業を行うという熱意が重要
- 国際的な展示会・見本市に積極的に出展し、知名度向上と商談成立を実現
- 木桶仕込み醤油のストーリー性やデザイン等にもこだわった商品企画を行いPRを実施

ニーズ対応へのこだわり

減塩醤油、アルコールフリー醤油、グルテンフリー醤油等を開発。
現地ニーズ対応では、実現可能性を即時に判断することを重視。

多様な現地ニーズへ対応した商品開発



- 現地ニーズに対応するため、これまで減塩醤油、アルコールフリー醤油、グルテンフリー醤油、Non-GMO（非遺伝子組み換え）醤油等を開発
- 現地の小売店・飲食店・商社等から新たな商品ニーズを受けた際は、過去の開発経験を基に実現可能性を判断
 - 商機を逃さないために、社内及び支援先の中小食品メーカーと連携し、4日以内に必ず返答
- コロナ禍においては巣ごもり需要に対応するため、小売店向と提携し、ロゴ入り小袋醤油を展開

安心・安全へのこだわり

時代に合わせた製造設備・研究所を導入することで、伝統と最新技術の両立で、美味しさとともに安心・安全を実現。

時代に合わせた設備導入で安心・安全を実現



- 原料処理から諸味管理、圧縮、容器充填まで一貫して自社工場内で行うことにこだわりを持つ

- 「明治」「大正」の蔵には、諸味が熟成した67本の木桶が現役で稼働

- 「昭和」の蔵はJAS認定工場。「平成」の調味料工場はFSSC22000、ISO22000、HACCPへ対応済であり、生醤油を原料とした様々な調味料を生産

- 本社の研究所では、官能検査、微生物検査を含めた品質検査を実施。安心・安全の確保とともに、木桶仕込み醤油を用いた調味料等の新商品開発も実施



中小食品メーカー・行政へのコンサルティング

伝統維持や地元・茨城県の輸出促進に向け、中小食品メーカーや茨城県の輸出取組へのコンサルティングを行っている。

伝統を持つ食品メーカー・行政の輸出取組を後押し



- 日本の食伝統を守るため、伝統を持ちながらも国内消費減により事業継続が困難な中小食品メーカーや自治体の輸出をコンサルティング
 - 海外販路紹介や、食品分析・食品表示、品質管理、ラベル製作のサポートにより、メーカー負担を軽減し、輸出取組を後押し
 - 現地からの商品ニーズに対して、中小食品メーカーとのマッチングによる輸出も実施
- 地元の食品輸出を盛り上げたい思いから、茨城県や福島県等の自治体の輸出取組を裏方としてサポート

同業他社との共同取組

補助事業を活用し、全国醤油工業協同組合連合会、同業他社とともに展示会への出展・販促物作成の共同取組を実施。

補助事業申請～活用まで同業他社と共同実施



- 全国醤油工業協同組合連合会、同業他社とともに、農水省「地域の加工食品の国際競争力強化支援事業」へ共同申請を行い、事業採択
- 補助事業による共同取組としてANUGA2021への出展や販促物作成を実施
 - 今後FOODEX2022への出展も予定
- 今後の“日本の食文化”輸出においては、同業他社のみならず、国内の他品目とコラボした共同出展が有効と想定



今後の展望

自社の輸出拡大に向けたプロモーション・商流構築の強化を行うとともに、“日本の食文化”を世界に広げるための取組も推進。

自社の輸出拡大とともに、“日本の食文化”を海外へ



- 輸出先国を将来的に80カ国に拡大することを目指し、ECサイト含むBtoCへの対応を強化
 - ニーズ対応した商品開発はもちろん、使用方法提案やパッケージも含めたプロモーションに着手
- 商流構築の強化により、将来的な直接輸出の実現も視野に入れる。自社のみならず支援先の中小食品メーカー・地元メーカーの輸出取組サポートも促進
- 日本の伝統としての食文化を世界に広げていくため、講演機会等を積極的に活用することで、食品輸出コンサルティング活動を拡大





SHIBANUMA
SOY SAUCE

柴沼醤油インターナショナル

