

木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム

(香川県／生産者団体)

- ◆ 世界の醤油市場の1%(金額ベース)を木桶仕込み醤油にすることを目指し、木桶仕込み醤油のメーカー25社が参加するコンソーシアム
- ◆ “マーケットイン”の発想により、木桶仕込み醤油をワンランク上の醤油として海外へ提案
- ◆ 醤油はワインと同じで蔵元によって特徴があり、また相性の良い種類の醤油が食材をより一層おいしくさせることを情報発信
- ◆ 農水省・補助事業では、海外向けWEBサイト開設、米国・サンフランシスコでの実食・販売プロモーション等を共同実施

「加工食品輸出セミナー」

ヤマロク醤油株式会社

木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム



輸出への取組

～コンソーシアム設立によるブランディング

ヤマロク醤油 五代目 山本 康夫

ヤマロク醤油株式会社

- 従業員 7名（社員1名・パート6名）
- 木桶保有本数 87本（2021年6月末現在）
※32石40本、20石29本、18石13本、16石5本
- 輸出開始 2010年8月：フランス向け
- 年間観光客数 約50,000人（コロナ前）
- 売上に占める輸出比率
 - 2018年 4.3%
 - 2019年 8.8%
 - 2020年 16.9%



木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム



木桶職人復活プロジェクトメンバーを中心に設立

目標 **世界の醤油市場の1%**(金額ベース)を**木桶仕込み醤油**に。

・設立 2021年3月

・参加メーカー 25社（2021年10月末現在）

※メーカー以外に国内輸出商社、発酵関連企業、大学教授、海外インポーター、海外飲食店等も参加

・輸出売上額

➤2019年度 64,324,585円（設立時8社合計）

➤2025年度目標額 130,000,000円

※**100%木桶仕込み醤油及び100%木桶仕込み醤油加工品のみ**

ヤマロク醤油の輸出への取組（1/3）

- 伝統的な製法をアピールした“プロダクトアウト”の発想

※100%木桶仕込み醤油1アイテム及び100%木桶仕込み醤油加工品2アイテムのみ

- 輸出先 米国、フランス、ドイツ、イギリス、台湾、香港、シンガポール、タイ等
- 基本的には**1国1ルート**

【情報発信】

- 伝統的な製法(木桶仕込み)
- 木桶職人復活プロジェクト



CNN、BBC、ウォールストリートジャーナル、NETFLIX

【工場見学】

- 伝統的な醸造現場を見ていただく
(外国人約7,000人)
 - 天然醸造
 - 木桶仕込み
 - 木桶職人復活プロジェクト

【商談】

- ジェトロ香川バイヤー招聘
- 工場見学→引合い
- 引合い→工場見学

商談・価格提示

ヤマロク醤油の輸出への取組（2/3）

- 工場見学⇔引合い **製造現場を見てからの取引**が多い
- 【情報発信】【工場見学】により、木桶仕込み醤油はワインやウィスキーと同じで、蔵元ごとに複雑な味や香りに特徴があり、**嗜好品として木の容器で発酵させる高級品という認識**が**富裕層・知識人・グルメの方々へ少しづつ浸透**し始める



ヤマロク醤油の輸出への取組（3/3）

- 木桶職人の減少を危惧し、**木桶職人復活プロジェクト**を立ち上げたことが注目され、**NETFLIX**でドキュメンタリー放映
→和食の基礎調味料（醤油、味噌、みりん等）を製造してきた**伝統的な木桶文化を守ろうとするストーリー**が海外に訴求
- **ウォールストリートジャーナル**が一般的な海外流通品ではない**高付加価値な醤油**として、ストーリーも含めて木桶仕込み醤油を紹介

NETFLIX



THE WALL STREET JOURNAL.



木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムの輸出取組方針 (1/2)

- “マーケットイン”の発想（プレミアム、オーガニック、グルテンフリー
木桶仕込みはワンランク上の醤油）
- 米国を中心に**富裕層・知識人・グルメの方々**に木桶仕込み醤油の
認知度が浸透しつつある
 - 日本では日常品である醤油が海外では嗜好品として認知される



木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムの輸出取組方針 (2/2)

- ワインと同じで**蔵元によって特徴**があり、**醤油の種類によって食材との相性が醤油とワインは全く同じ**ということを、情報発信していく

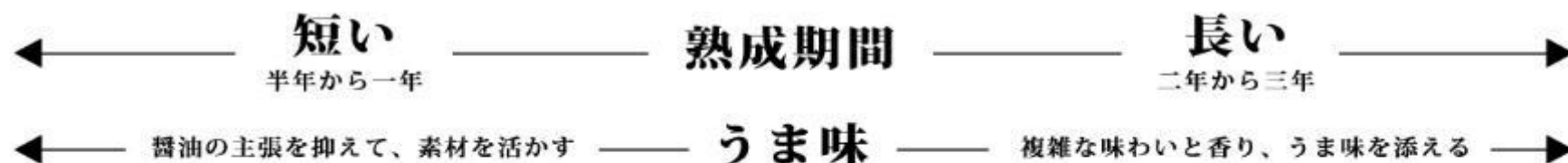
→ 相性の良い種類の木桶仕込み醤油を使うことで**食材がより一層おいしくなる！**

タイ、ホタテ、鶏肉 白ワイン（白しょうゆ、うすくち醤油）

ブリ、牛肉、豚肉 赤ワイン（さいしこみ醤油、たまり醤油）

木桶仕込み醤油で和食の価値を上げ、輸出拡大実行戦略の重点品目を“美味しく食べられる”ことに貢献することにより、多品目の輸出増加のサポートも可能となる。

熟成期間別のうま味・食材との相性



素材を活かす
白

淡口よりさらに淡い琥珀色の醤油。料理好きな方に高い人気。お吸い物や茶碗蒸しなどに。

うすくちしょうゆ
淡口

西日本でお馴染みの淡い色の醤油。素材の彩りや出汁を活かしたい料理に。塩やレモン代わりにかけても。

万能タイプ
濃口

一般的な醤油で流通量の8割はこれ。新鮮なものは綺麗な赤褐色で、北海道から沖縄まで各地で生産。

バランスよく濃厚
再仕込

熟成期間の長い濃厚な醤油。味と香りのバランスがよく、刺身に合わせる醤油として、まずお試しいただきたい。

うま味は No.1
溜

大豆の割合を多く、仕込水を少なくし、うま味を凝縮。ハマる方はほとんど好きになっていただける醤油。



甘エビ



ホタテ



イカ



白身



焼き魚



万能



サーモン



ブリ



トロ

白ワイン

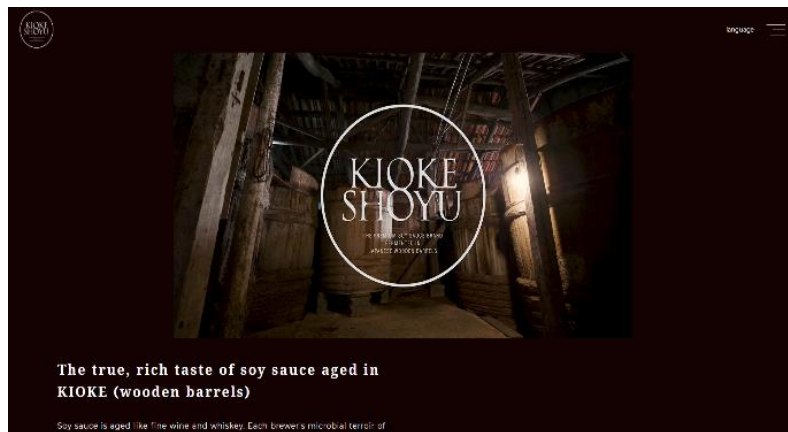
魚介類との相性が良く、刺身などのさっぱり系料理。
ムニエルや白魚フライなど

赤ワイン

脂身の強い肉との相性が良く、味の濃い料理に。
味の濃い肉じゃが、照り焼き、蒲焼きなど。

今年度の農水省・補助事業による取組概要（1/2） ～海外向けWEBサイト・QRコードによるプロモーション

- 木桶仕込み醤油の魅力を伝える**海外向けWEBサイト**を開設。英語版から開始し、**多言語へ展開予定**
- 海外向け商品に**QRコード**を貼付し、WEBサイトへ誘導することで、味覚とともに、**木桶仕込み醤油のストーリー**を楽しんでもらう
- **海外向けフライヤー**も作成しており、イベント等で配布



今年度の農水省・補助事業による取組概要（2/2） ～米国・サンフランシスコでの実食・販売プロモーション

- **Twitter本社**では**木桶の展示**とともに、社内のラーメン店にて**木桶仕込み醤油5種×ラーメンのコラボ商品**販売を展開

→アンケートを行い、木桶仕込み醤油の**ニーズ調査**も合わせて実施

- 寿司店での**木桶仕込み醤油×ホタテ等**との**コラボ商品**も展開予定

→**インフルエンサー**による実食リアル配信や商品のプレゼントも実施



今後の取組予定

- 輸出未経験のメーカーの輸出を後押しし、**コンソーシアム全体で木桶仕込み醤油の輸出拡大**を実現したい
 - FDAの知見や輸出事業者の体験共有等の各種**勉強会**を実施
 - **FOODEX**では個社でなく、**コンソーシアムとして出展・商談**予定
- 大学と連携し、木桶仕込み・タンク仕込み醤油の**科学的分析**を行い、WEBサイトにて**木桶仕込み醤油の特徴**を継続的に発信





ご清聴ありがとうございました。