

三重県醤油味噌工業協同組合

醤油

基本情報

対象国	アメリカ・中国	輸出額	3,500万円（2月末）	加盟者数	32社
主な販売先	現地商社・日系小売	活動地域	三重県	品目数	単一
希望スキーム	間接貿易	備考			

「天然醸造製法醤油」を掲げ、三重県の味噌・醤油を世界に発信して輸出を拡大

三重県の醤油・味噌を全国・世界に届けること、県内の醤油味噌事業者の成長・発展支援が目的。新たに「天然醸造製法醤油」を訴求ポイントとし、輸出拡大に繋がる国内外の展示会に出展し、輸出数量拡大を目標とする。

団体概要

所在地	三重県津市
設立年	1948年
事業内容	組合員に対する原料の販売・共同研究・共同販売・PR・経営改善
認証取得	-
生産規模	150,000L



取組の経緯 / 概要

- 海外での醤油市場拡大を機会と捉え、輸出に向けて取り組んできた。特に、嗜好の多様性が進み、本物志向を求める消費者が多く世界シェアの大半を占めるアメリカ、中国に対し、展示会出展やバイヤーへの営業活動など、積極的に販路拡大を進めてきたが競争は年々激化。
- これまで「三重県醤油製品」として組合員の商品を訴求。日本産醤油として、出展当初は海外バイヤーに好評であったものの、上述の競合激化によって、その優位性は年々失われ、近年は、目に見える成果を上げることは出来ていない。
- 三重県産醤油の輸出数量拡大を目指し、当組合員製品を新たにリブランディング、訴求力のあるプロモーションを実施して、当組合として組合員企業の海外市場拡大に繋げる。

取組の成果

- 輸出金額：3,500万円（2022年度2月末）→ 4,700万円（2025年度目標）
- 展示会出展：スーパーマーケットトレードショー商談機会獲得50件、成約10件
- オンライン商談：商談機会獲得10件、成約10件
- 生産量：年間150,000L（2022年度2月末）

取組のポイント

ニーズに対応しつつも、「天然醸造製法」の付加価値を訴求し、他国製品との優位性を確立する

輸出を進める上で抱えていた課題

TASK

課題
1

競争激化により優位性が喪失している

TASK

課題
2

正確な価値を訴求する必要がある

TASK

課題
3

消費者ニーズに応える製品開発をする必要がある

輸出成功のポイント

他の組合とも協力して日本醤油の優位性を確保

三重県醤油のみではなく日本醤油協会とも連携しつつ一丸となって輸出促進に尽力

天然醸造製法の付加価値を訴求

速醸造法の大手メーカー類似品と明確に差別化し、天然醸造製法の付加価値を正確に発信して訴求

対象国のニーズに即した製品開発

天然醸造製法の付加価値の高い製品を、対象国の詳細な消費者ニーズを踏襲した新製品として改良

サプライチェーン別取組

対象国ニーズに沿った商品開発

- 対象国の市場調査データをもとに、各参加企業が天然醸造醤油新商品を開発
- 組合は対象国の規制に基づいた成分表示などの検査を実施してサポート

国内商社と提携

- 国内貿易会社と提携して商流を確保し、適切な現地バイヤー等に円滑に商品を展開する

展示会への出展及び海外試食調査

- スーパーマーケットトレードショー等展示会に出展
- 販促資材についても、海外向けに英字対応を実施し、海外需要に訴求

商品選定・開発

流通

販売

今後の輸出拡大に向けて

展示会を成功させることで海外バイヤーとの接点を生みリレーションを構築し、構築したりリレーション活かして商流を拡大していく。

また、現在は組合内で取組に参加している事業者は3社のみだが、来年度以降は取組事業者を増やして益々輸出拡大を促進していく。