



# 和歌山県 (有)深見梅店 『梅加工品をEU、米国、台湾等へ』

## 【主な品目】

有機梅干し、有機梅酢、有機梅肉

## 【主な輸出先国・地域】

EU、米国、台湾、香港等

## 【輸出取組の概要】

- ◆ 梅栽培と加工施設の有機JAS認証を取得。有機の梅加工品を製造・販売。
- ◆ 酸味・塩味が苦手な海外消費者に合わせ、無添加低塩梅干しを開発。

## 【輸出実績】(平成20年度より輸出開始)

	輸出量(kg)	出荷時期
平成29年度	5,000	通年
平成28年度	1,000	
平成27年度	500	

## 【効果があった取組】

- ・ オーガニックエキスポ等の国内商談会に毎年出展。単発での参加では成果が出なかったが、継続することで成約につながった。

## 【取り組む際に生じた課題】

- ・ 約10年前から無農薬栽培に取り組み始めたが、無農薬であることの証明がないと付加価値を付けられない。
- ・ 有機栽培の梅は、慣行栽培の梅に比べて色合いや形が不揃いになりやすい。
- ・ 欧米を中心とした海外では、梅干しの酸味・塩味が苦手な消費者が多い。

## 【生じた課題への対応】

- ・ 平成25年度に梅栽培の有機JAS認証を取得。
- ・ 加工施設も有機JAS認証を取得。自社で加工することで有機梅の見た目の問題は解消され、有機のメリットだけを受けられる。
- ・ 梅干しの酸味・塩味が苦手な欧米の消費者に合わせ、無添加の低塩梅干しを開発。

## 【対応の結果】

- ・ 有機の梅加工品は欧米からの引き合いが強く、マクロビオテックやオーガニックの専門商社との取引が拡大。
- ・ 低塩梅干しは、欧米をターゲットに開発したが、現在では欧米のみならずアジア向けにも輸出が拡大。

## 【今後の課題・展望】

- ・ 原料となる有機の梅が不足気味のため、近隣の梅農家にも声をかけ、地域全体で有機梅生産量を増やしたい。
- ・ 和歌山県HACCPを年内に取得予定。

【活用した支援・施策】 六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定

【ウェブサイト】 <https://www.yasashi-umeya.jp/>

【連絡先】 担当者名: 代表取締役 深見優、TEL: 0739-47-2043



農薬・化学肥料を使わず栽培した完熟有機生梅



無添加、昔ながらの製法で製造したオーガニック梅酢