



兵庫県（有）播磨海洋牧場

『はりかい式冷凍水産物を海外へ』

【主な品目】

冷凍水産物

【主な輸出先国・地域】

シンガポール、香港、タイ

【輸出取組の概要】

- ◆ 水産物を東南アジアのレストラン向けに販売。
- ◆ 海外向け商品として、海外のくん製文化にマッチした白子くん製を開発。
- ◆ 香港フードエキスポと日本の食品輸出エキスポに出展。

【輸出実績】(平成27年6月-平成28年5月)

販売商品名	主要取引国	件数	輸出額(万円)
冷凍牡蠣	シンガポール、香港、タイ	3	
燻製製品	シンガポール、香港、タイ	4	1,850
冷凍魚など	シンガポール、香港、タイ	12	

【効果があった取組】

姫路城の近くに出店した海鮮料理店で、訪日外国人対応を積極的に行い、インバウンドマーケティングによる海外販路の拡大に応用。

【取り組む際に生じた課題】

- 原料の入手にあたり、違法・無報告・無規制(IUU)漁業リスクに対する対応。
- トレーサビリティの確保。
- 商品の高品質化。



マリーナベイ・サンズのエグゼクティブ・シェフによる白子の燻製を使った創作料理

【生じた課題への対応】

- SDGs(Sustainable Development Goals: 持続可能な開発目標)の取組の一環として、自主的に持続可能性に向けたコンセプトを打ち出した。
- 独自製法により、美味しさを追求。



【対応の結果】

- 日系高級レストランのみならず、欧米系の有名シェフ等に受け入れられた。
- 海外では「白子」の説明に苦慮。
- 製品に対する問合せの増加。

【今後の課題・展望】

- 海洋資源の持続可能な消費に対しての責任の強化。
- ハラル対応。
- 北米やEUへ販路拡大。

【活用した支援・施策】兵庫県産品輸出のためのプロモーションイベント(シンガポール)

【ウェブサイト】<http://www.harikai.com/>

【連絡先】担当者名: 安田明和、TEL: 079-228-5360

日本大使館による冷凍マダイを使った要人・著名人向けの刺身パーティ。招待客らは、透き通った身に感動。