## 水産加工食品



# 兵庫県 ヤマサ蒲鉾(株) 『カニカマを世界の食卓へ』

#### 【主な品目】

#### 【主な輸出先国・地域】

#### カ二風味かまぼこ、揚げかまぼこ

台湾、中国、ノルウエー、豪州、米国他

#### 【輸出取組の概要】

- ◆ 輸出国別の食品安全(HACCP)基準をクリアし認定工場を取得
- ◆ FOOD TAIPEI、THAIFEX等の国際展示会に出展し、会社および商品をアピール
- ◆ 各国のバイヤーを会社に招いて、工場見学や新規開発品の商談実施

#### 【輸出実績】(昭和54年度より輸出開始)

|        | 輸出額(億円) | 輸出量(t) | 出荷時期 |
|--------|---------|--------|------|
| 令和元年度  | 8.7     | 1,300  |      |
| 平成30年度 | 8.9     | 1,300  | 通年   |
| 平成29年度 | 6.7     | 1,000  |      |

#### 【効果があった取組】

FOOD TAIPEIには、毎年、当社のイメージキャラクターのさっちゃんを登場させており、キャラクターを通じて、企業や商品の認知度、イメージのUPにつながっている

#### 【取り組む際に生じた課題】

- 各国別に食品安全基準が異なり、各国別のHACCP認証取得が必要
- 米国のFSMAのように基準がさらに厳しくなるに従い、自社の食品安全管理体制をさらにブラッシュアップしていく必要

#### 【生じた課題への対応】

- EUに関してはHACCP改修支援事業を利用し、1995年の認定取得時よりも工場建屋の食品安全性を向上させる工事を実施
- 米国に関してはFSSC22000認証を取得し、フードディフェンスやフードテロにも対応できる食品安全マネジメントシステムを構築

# THE RESERVE OF STATE OF STATE

FOOD TAIPEI 2019でカニ風 味かまぼこを出展

LOBNOBS # 25.01.201

#### 【対応の結果】

- HACCP改修支援事業による工場建屋のブラッシュアップにより、どの国の食品安全基準にも十分対応できるようになった
- HACCP改修工事やFSSC22000の導入により、FDAのFSMAの査察では指摘事項も一切無く、食品安全管理体制のレベルの高さをほめて頂いた

### 【今後の課題・展望】

- 高品質なカニカマを中心に、自社の技術力で他国に負けない商品の開発
- 持続可能な漁業による水産資源の保護にも目を向け、MSC CoC認証を取得し エコラベルを付けた商品の開発・販売



ノルウェー、豪州向け商品 のパッケージ

【ウェブサイト】 https://www.e-yamasa.com/

【連絡先】担当者名:山本善博、TEL:079-335-3555