水産物

京都府　福島鰹(株)
『和食“だし文化”を世界へ』

【主な品目】

鰹節、まぐろ節、いわし節、さば節、あご節、あじ節、煮干、昆布など

【主な輸出先国・地域】

北米、韓国、台湾、タイ、シンガポール、ベトナム、マレーシア、豪州、香港、インドネシア、フィリピン、オセアニア、中東等

【輸出取組の概要】

- ◆ 国内では削りぶし需要が減少傾向となる一方、和食文化の世界無形文化遺産認定もあり、和食ブームに沸く海外市場へ、本物の和食“だし”を伝え、需要拡大を目指す。
- ◆ ムスリム圏で広まりつつある和食の基礎となる“だし”の削りぶしをハラール市場へ拡販。

【輸出実績】（平成23年度から輸出開始）

	削り節(t)	煮干(t)	昆布(t)	合計(t)	出荷時期
令和3年度	235.8	4.9	6.5	247.2	通年
令和2年度	184.0	3.8	6.2	194.0	
令和元年度	236.2	10.6	8.2	255.0	

【取り組む際に生じた課題】

- 業務用削りぶしメーカーのため、各国での認知度が低かった。
- 営業許可証を必要としない業種のため、通関時に必要となる衛生管理を担保する保健所の証明書が提出できない。

【生じた課題への対応】

- 各国でのイベントや展示会に参加したほか、各国に担当者を置いて営業を展開するとともに、和食に使用する花かつおや麺料理に使用するさば節等、各種削り節の使用方法を同時に提案する営業を実施。
- その他の証明書や各種認証（ハラール、HACCP（対米・EU）など）を取得することで対応。

【対応の結果】

- 多くの日本食レストランに食材として利用いただき、販売額の増加や安定的な取引に寄与。
- 輸出品の知名度や京都ブランドとしての会社自体の価値が向上し、国内での評価も向上。
- マレーシア政府からハラール認証施設への視察依頼がくるなど、高い関心を得た。

【今後の課題・展望】

- 安定市場への足固めを強化（平成26年7月に米国現地法人を設立）。
- 発展需要が期待される東南アジアへの営業を強化。
- 日本外食企業の海外進出におけるサポートを強化。
- 中東ムスリム圏地域の市場調査と販売強化。

LAふるさと名品食品展に参加（日本食文化振興協会JFCA）

カンボジア展示会にて営業販売

【活用した支援・施策】 京都6次産業プロジェクト戦略事業補助金

【ウェブサイト】 http://www.fukushima-k.kyoto

【連絡先】 国際事業部　細辻博之　TEL：0771-43-2940　email : hosotsuji.hiroyuki@fukushima-k.kyoto