



食品製造  
事業者

インバウンド需要を取り込むための取組

# 宇治の露製茶株式会社（福寿園グループ）

（京都府木津川市山城町上狛東作り道50）



—創業230年の歴史と伝統を伝える京都の老舗・日本茶メーカー福寿園グループ—

## 背景及び経緯

主として宇治茶を製造販売する福寿園グループにおいて、国内で販売を行っている店舗についてはインバウンドのお客様というのが大きな需要の一つとなっていた。特に京都市内や大阪市内、成田・関西空港の店舗ではコロナ禍により売上に影響が出た。また、スーパー等で販売する宇治の露製茶では、ドラッグストアでのインバウンド需要も有ったが、そこにも影響が出ていた。

## 取組等の目的

コロナ禍により消失したインバウンド需要に代えて、新たな切り口の取組が必要であった。

## 具体的な内容

インバウンドでお買い求めいただいていた製品を海外からご注文いただけるよう、越境ECを展開しているサイトに掲載いただくよう交渉。Wechatのミニプログラム「京都優品」に商品展開。またJALの「日本航空優先」に於いても販売いただいている。



## 課題と展望等

会社や製品の情報発信を増やしたいと考えているが、その機会がまだ足りていない。その対象とするターゲットは幅広くしたいが、日本茶に関心のある海外の方の中でも今後につながるという意味からも、若い人達に購買層の中心になってもらえるような展開をしていきたい。

## 京西陣菓匠宗禪

(京都府京都市上京区寺之内通浄福寺東角中猪熊町310-2)



— 京都西陣で、日本一の「あられ処」を目指す菓子製造メーカー —

### 背景及び経緯

インバウンド層に向けた商品も、百貨店などへの来店自体が無くなってしまったため、売れ行きが厳しいものとなっていた。

### 取組等の目的

コロナで日本に來れないインバウンドのお客様に、しっかりと和菓子としての味を楽しめる商品を提供したかった。



### 具体的な内容

和菓子商品を海外へ販売するには、賞味期限を3か月は保てないと商品として厳しいという難点があった。そこで、わらび餅に着目。わらび餅の賞味期限を伸ばすためには離水を止める必要があった。そのためわらび餅に餅米を加えて離水を止めた。しかしながら餅米を加えたことにより日経つと固くなってしまふ。そこで以前から研究していた酵素をさらに加え、90日経ってモチモチ柔らかくて美味しい『串わらび』を商品開発した。

### 課題と展望等

事業再構築補助金を活用し、OMOマーケティングを行った。オフラインでは京都駅に多店舗の商品も取りそろえるアンテナショップのようなお店を開いた。オンラインでは、SNSや動画によるPRも行いながら、アリババなどを活用し現地バイヤーとの接点を作り、販売強化に努めた。

## 株式会社 石田老舗

(京都府京都市伏見区中島外山町110)



—和菓子・洋菓子のOEM製造、受託製造を行う創業150年の老舗会社—

### 背景及び経緯

直販店の立地を京都駅や嵐山といったところに設けている為、インバウンドのお客様から電子決済をしたいという声があった。

### 取組等の目的

海外のお客様にも快適に商品をご購入いただくため。

### 具体的な内容

嵐山店・清水店においても、PayPayの導入を進めている。

### 課題と展望等

言語の壁に関して、タブレット端末等により商品情報を非日本語話者にもわかるように伝えられる工夫を進めていきたい。

## 株式会社丸久小山園

(京都府宇治市小倉町寺内86)



一元禄年間から宇治小倉の里で茶の製造を手掛ける日本茶製造販売会社一

### 背景及び経緯

以前から取引先からコーシャやハラール認証について問い合わせがあり、将来的に取り組まなければいけない意識を持っていた。

### 取組等の目的

イスラム圏に自社商品を展開するためには、コーシャやハラールといった認証が必須となってくるため。

### 具体的な内容

コーシャ・ハラール認証の取得に向けて取り組んでいる。  
コーシャ認証についてはすでに取得済みで、ハラール認証については現在申請中である。



### 課題と展望等

ハラール認証においては、日本国内の商品製造環境において、完璧な形で承認を得ることは非常に難しい。理由としては、商品そのものに動物由来成分が入っていないなくとも、その製造過程で用いる道具や、製造後の梱包材にもなんらかの形で動物由来成分が含有されているのが日本国内においては一般的であるため。ハラール認証をより徹底的に国内で進めるためには、製造過程について、販路に乗せるための梱包等細々とした部分まで、農林水産省が統一的な各業者への規格化を徹底し、ハラール認証申請企業が安心して申請を進められる体制を整えてほしい。

## 有限会社永田食品

(大阪府豊中市石橋麻田町4-11)



—創業 昭和47年、海老天ぷら業界シェアナンバーワンの企業—

### 背景及び経緯

訪日客の増加により、ハラル認証の取得を取組みたいと考えていた。

### 取組等の目的

顧客ニーズへの対応と、同事業者で他社に取り組み例が無かったためである。

### 具体的な内容

2016年、当時の社長主導で開始した。基準が厳しいため、最低限の基準クリアでの取得となるが、少しでも安心して召し上がっていただきたいという思いがあった。年に数件、海外の取引仲介業者等から問い合わせがある。



## 大松食品株式会社

(大阪府大阪市東住吉区今林2-7-17)



—「巻き寿司イノベーション」を掲げる冷凍巻き寿司を製造する大阪の企業—

### 背景及び経緯

「コロナ禍における売上確保の取組」で取り上げたおせちの製造を行っている際に、取引企業よりハラル対応のおせちを作ってほしいとの要望があった。

### 取組等の目的

背景および経緯でも述べた、取引企業からのハラル対応のおせちの製造を要望する声に応えることが目的である。

### 具体的な内容

ハラルに対応した食材の選定を行った後に、通常のおせちと同様に食品のセット組を行う形で製造を行うことのできる体制を整えている。

### 課題と展望等

コロナ禍で一時需要が減っていた分野であるため、工場やそこで働く従業員の数などの見直しをし、今後製造数を増加できるような準備を行っていく予定である。



## 株式会社有馬芳香堂

(兵庫県加古郡稲美町加古3627-3)



—大正10年の創業以来「まじめで頑固な豆屋」をスローガンとする企業—

### 背景及び経緯

インバウンド需要の回復や、今後日本でのムスリム人口や観光客の増加に向け、ハラール認証の取得をした。

### 取組等の目的

日本ではまだまだハラール商品が多くない一方で、日本におけるムスリム人口や観光客は増えつつあり、新たなマーケットの獲得を目的に取り組んでいる。

### 具体的な内容

ハラール認証の取得、ECサイトでのハラール商品の販売である。各商品に成分表示の英語表記や英語版の商品仕様書の作成を行っている。

弊社商品が【ハラール認証】を取得しました



### 課題と展望等

多様化する食品文化に加え、海外マーケットを視野にハラール商品への取り組みを始めたばかりであるが、今後、東南アジアマーケットでの拡大に取り組んでいく予定である。

## オリバーソース株式会社

(兵庫県神戸市中央区港島南町3-2-2)



—おなじみの「オリバーソース」を製造し続ける日本の老舗ソースメーカー—

### 背景及び経緯

大阪メトロで吊革広告（どろソースの形をした吊革）の設置を行った。

### 取組等の目的

インバウンド目線で、SNSで外国人旅行者に取り上げてもらうことを狙って取組みを始めた。

### 具体的な内容

なぜ大阪メトロにしたかという点、大阪は外国人の訪問者数が多いイメージがあり、訴求すれば効果的だと考えたからである。



### 課題と展望等

大阪は外国人の訪問イメージがあるが、神戸は訪日外国人のイメージがない事が課題。

## ニシキ醤油株式会社

(奈良県生駒郡斑鳩町五百井1丁目3-10)



—奈良の地で、明治33年から醤油醸造の蔵元として愛される醤油メーカー—

### 背景及び経緯

ニシキ醤油の製造方法であれば、本来アルコール添加をしなくても製造販売することができる製造工程であるが、販売先より保証と消費期限延長のために添加している。しかしながら、醤油の製造過程にて必ず発生する醸造アルコールについては、国際的な規格であるコーシャやハラールといった規格においてクリアするのが非常に難しい。

### 取組等の目的

取引先の一部やホテルのお客様から、そういったインバウンドのお客様に向けた商品提案を依頼されており、それらに対応していくためである。

### 具体的な内容

コーシャであったり、準ハラールに関しては、現在JETROにも相談しながら少しずつクリアしていくように調整をしている。

### 課題と展望等

各ステップにて問題となっている部分の随時調整である。

