

加工食品



福岡県 蛭子屋合名会社 『伝統ある味噌、味噌加工品を海外へ』

【主な品目】

玄米味噌、麦味噌

【主な輸出先国・地域】

ヨーロッパ、オセアニア他11カ国

【輸出取組の概要】

- ◆ 食品安全の国際認証を取得することで販路拡大に取り組む。
- ◆ オーガニック市場への販路拡大に向けた商品開発に取り組む。
- ◆ 北米への販路拡大に向けた一次加工商品開発に取り組む。

【輸出実績】（平成10年度より輸出開始）

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
平成30年度	1,100	—	通年
平成29年度	1,000	—	
平成28年度	1,300	—	

【効果があった取組】

GFP登録により、情報収集することにより、国際的認証取得支援事業を活用した

【取り組む際に生じた課題】

- 1 国内大手メーカー、中国等の廉価品との競合。
- 2 グルテンフリーニーズの高まりによって輸出環境が厳しいものとなっている。
- 3 国際認証取得要求の高まり。



味噌汁の他加工食品でも利用可能

【生じた課題への対応】

- 1 自社商品の使用方法のPR、味噌を使った加工品の開発。
- 2 オーガニック市場への進出。
- 3 国の支援事業を活用しISO22000を認証取得（2019年度）



ベトナムでの商談会ブース

【対応の結果】

- 1 一次加工した商品の北米向け輸出の増加。
- 2 今後オーガニック市場は、販路拡大へと繋がると見込み、商品開発を取組中。
- 3 国際認証を取得し、他社との差別化はできたが、新たな国際認証取得の要望発生（FSSC22000等）。



海外向け出荷の様子

【今後の課題・展望】

- 1 味噌を原料とする加工品開発、素材としての味噌の魅力をPRしていく。
- 2 展示会、商談会へ積極的に参加し認知度を高める。
- 3 輸出環境整備（積極的な国際認証取得）が整い、今後は新たな販路拡大を目指す。

【活用した支援・施策】 農林水産省国際的認証資格取得等支援事業

【ウェブサイト】 <http://misoyanokitchen.com>

【連絡先】 担当者名：安藤、TEL：09496-2-1134