



岐阜県 内堀醸造株式会社

『一貫生産方式で製造された国産原料の食酢を世界へ』

【主な品目】

米酢、すし酢、フルーツビネガー

【主な輸出先国・地域】

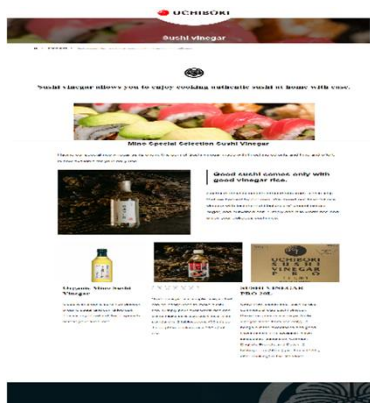
欧米、オセアニア、アジア諸国等

【輸出取組の概要】

- ◆ 日本で唯一、日本酒醸造から食酢を醸造する一貫生産方式を採用。
- ◆ 約40年前から輸出に取組み、現在は世界約60か国に輸出(輸出額約7億円、輸出割合13%)。
- ◆ アメリカの「Natural Products Expo West 2026」やドイツの「ANUGA2025」など、海外の展示会に出展。



厳選した国産原料を用いた商品



英訳版「食酢づくり」の紹介HP

【輸出実績】

	輸出額(千円)	出荷時期
令和6年度	700,000	通年
平成25年度	222,000	

【取り組む際に生じた課題】

- ・売り先が日系市場に限定されがちのため、新規の販売チャネル確立。
- ・スペックシート(仕様書)が国、業者ごとに異なり個別に対応となり繁雑。

【生じた課題への対応】

- ・ジェトロ主催等の国内外の展示会・商談会に積極的に参加。
- ・海外での「日本のすし」の人気増大を捉え、現地のすし業界を中心に販路拡大。
- ・世界唯一の酸度の高いフルーツビネガー等各種商品を製造。
- ・海外展開部門を組織化し、勉強会等を実施。

【取組の効果】

- ・現地の有力バイヤーとの商談成立及び販路拡大。
- ・フルーツビネガーがPB商品として採用され市場評価が上昇。
- ・国内外で自社商品の知名度とともに社員の意識や国際的な知識が向上。

【今後の展望】

- ・さらなる海外展開のための展示会への出展、同じ考え方をもち事業者との連携。
- ・欧米を中心とする輸出拡大を通じ、令和16年までに輸出割合15~20%を目標。