

食料産業局長賞

ヤマキ株式会社
(愛媛県伊予市)

花かつお
だしの素
めんつゆ・
白だし

・台湾
・アメリカ
・韓国 他

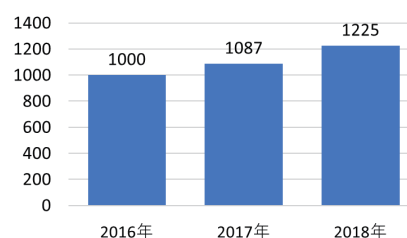
顧客ニーズにあわせた商品提案・相談対応！

取り組み内容

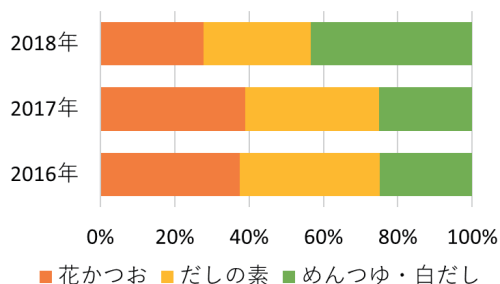
- 海外での和食ブームや、和食のユネスコ無形文化遺産登録により和食に必要な「だし」需要が拡大したことに合わせ、輸出拡大対応。
- 海外の和食店やラーメン店等の飲食店の個々の悩みに相談対応。悩みにあわせて、自社商品（花かつお、だしの素、めんつゆ・白だし）を提案。
- 現地の客に削りたての香りを活かした製品を使ってもらうため、浸透してきた拠点については現地法人の加工工場を設置し現地生産化。

輸出実績の推移

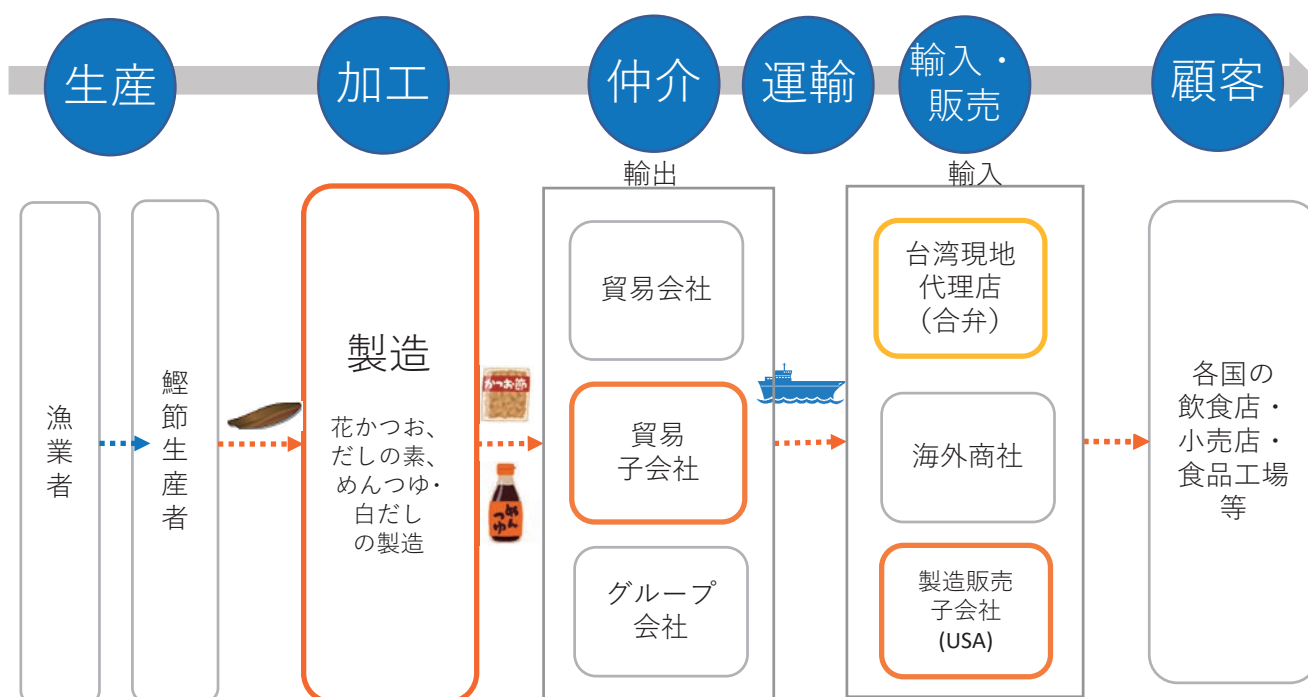
輸出金額の推移（百万円）



輸出割合の推移（％）



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- かつおの主な漁場である南太平洋に近い東南アジアは、魚から「だし」をとる（引く）食文化があり、中でも、東アジアの台湾・韓国・中国は鰹節を使う食文化があり、当社商品が受け入れられると見込んだ。
- 和食ブームが続いており、和食店・ラーメン店の海外展開が進む中、かつおだしのニーズが高まっている。

課題と解決のポイント

👉 現地個別対応

現地調理人に「花かつお」から「だし」をとる教育が難しい場合がある。また、現地水質から「だし」をとれない場合がある。

現地子会社・代理店にて飲食店に「だし」のとり方の相談対応。状況・ニーズに応じて「花かつお」「だしの素」「めんつゆ・白だし」を提案し、問題の解決を図る。

👉 品質向上対応

「花かつお」の輸出は船便で時間がかかり、削りたての香りが保ちづらい。地域により「魚臭く感じる」等、嗜好が異なる。

現地に鰹節を日本から輸出し、現地で「花かつお」を製造して削りたての香りの製品を提供。また、現地の嗜好に合わせた「だし」を開発し、現地用に生産・輸出。

👉 規制への対応

国によっては、鰹節の焙乾（いぶし乾燥する）工程で生じる物質（ベンツピレン）に対する規制が違う。

規制が厳しい韓国・中国向けには、それぞれの国の規制に合致した鰹節を取り入れるため、鰹節生産者と協業で取り組んだ。



現地店舗との商談風景



ベジタリアン用に開発したつゆ



E U 専用
めんつゆ・白だし



ロスアンゼルススーパーの売場

今後の展望

- 鰹節の新しい食べ方の提案を通して、「食べ物」としての鰹節を世界中に広めていく。また、他の動物性たんぱく質と比較して、地球環境に優しい食品であることを伝えていく。
- 東南アジアは魚から「だし」をとる文化であり、鰹節を受け入れやすいというメリットを活かし、東南アジアにさらに展開を進めていく。