農林水産大臣賞

株式会社　柴沼醤油インターナショナル（茨城県つくば市）

濃口醤油
ポン酢醤油
Non-GMO醤油
ノンアルコール醤油

・スイス
・オーストラリア
・アラブ首長国連邦

日本の伝統を守り、現地の嗜好にあわせ商品開発

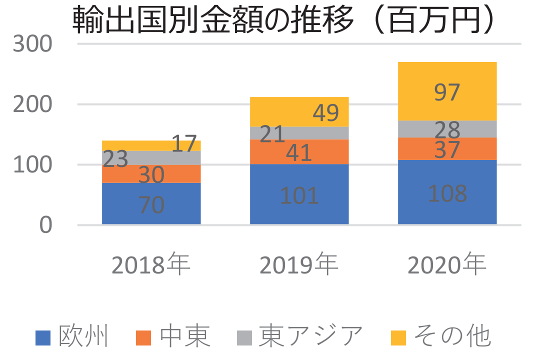
取り組み内容

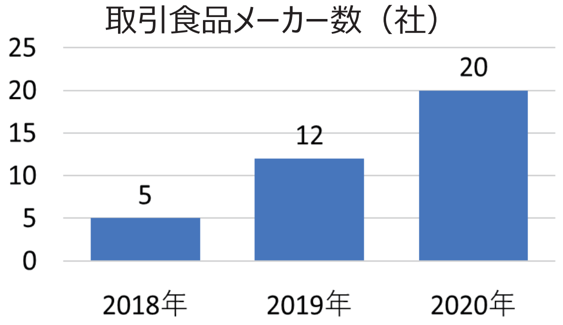
●日本食に関心を持つ地域に出向き、現地の嗜好や欲しいものを把握、現地の要望には４日以内のスピード回答。要望を元に自社にて商品開発、自社及び国内OEMメーカーとマッチングし、生産・出荷を実現させる。

●国内中小食品メーカーの海外輸出をコンサルティング。海外現地の販路を紹介、食品分析・食品表示、品質管理、ラベル製作を自社で行い、メーカーの負担を軽減させ、輸出へのチャレンジを後押しする。

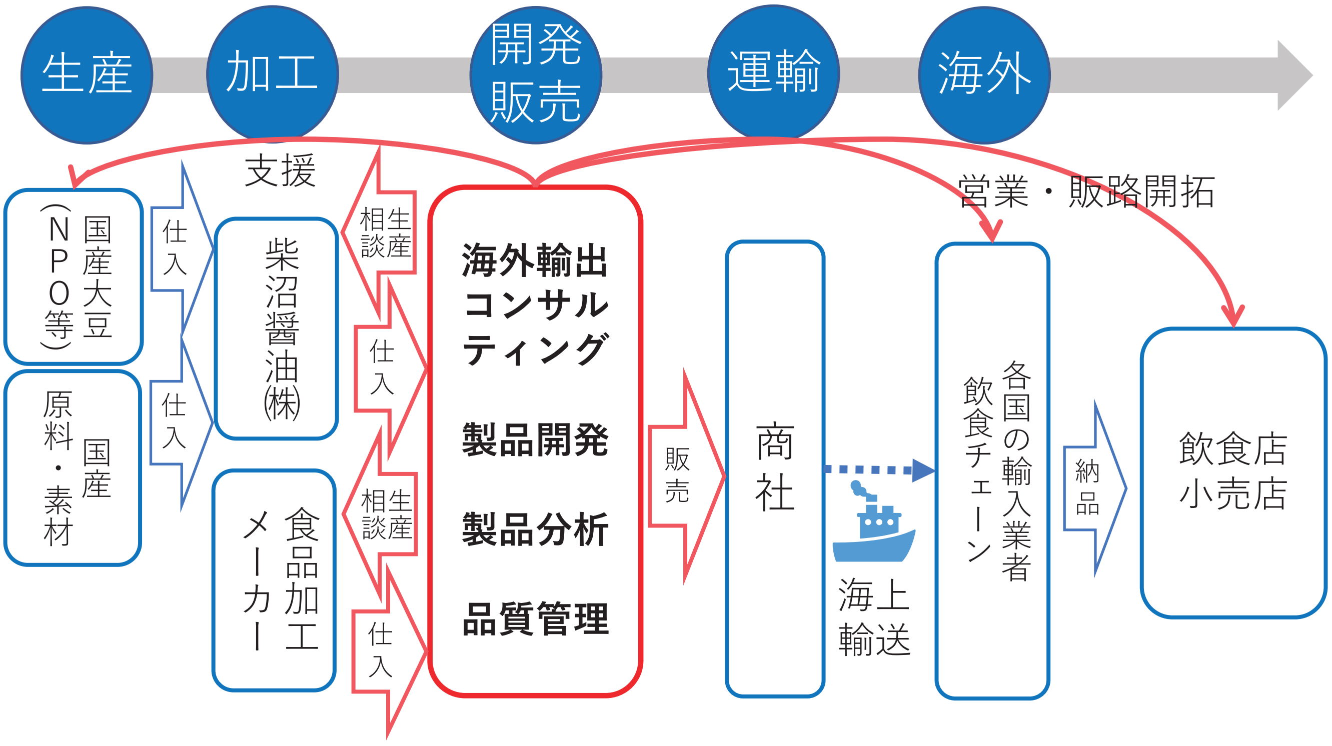
●大手の進出が進んでいない海外現地商社・小売店・レストランを自ら訪問し開拓。構築してきた信頼関係により、取り扱いを継続していただく。

輸出実績の推移





輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 当社設立前、創業330年柴沼醤油㈱18代目として伝統を守り続けることを決意するも、主要取引先の酒屋等小売店が減少、人口減少の中、食の洋食化など国内マーケットのみであることに危機を感じた。
- 日本の伝統を守った醤油づくりの蔵を探すオーストラリア（メルボルン）の商社より、現地への出荷を打診され、輸出の具体的な方法を知ることで、実現可能性を感じる。
- 初めての輸出先であるメルボルンにおいて、自らの足で小売店や飲食店を回り、顧客を開拓。輸出の規模拡大と他社の輸出支援を行う中で、輸出専門会社を設立した。

課題と解決のポイント

Non-GMOに対応

日本国内ではGMO(遺伝子組換え)混入5%(EUでは0.9%)以下まで許容されているが、トルコでは0%であり、トルコ政府分析機関での認証が必須である。

必ず世界一GMOの規制が厳しいトルコへ輸出することを誓い、JETROイスタンブール、茨城両事務所・石光商事・当社の共同プロジェクトを結成。各国の分析結果、農政局の通関必要書類や現地輸入会社と調整等、約4年かけ輸出を実現。

伝統技術を海外へ

国内には伝統を持ちながらも国内消費減少により、事業継続が難しい中小食品メーカーが多い。伝統を失くしてしまうと復活が難しい。日本の伝統を守りたい。

国内中小食品メーカーへ、輸出をコンサルティング。海外の販路に繋げ、事業継続意欲復活に貢献。また、海外の嗜好ニーズに合わせ、当社で製品開発し、国内食品メーカーとマッチングし、小回りの利く輸出を実現。

要望スピード実現

海外現地の小売店・飲食店・商社より、現地嗜好に合わせた味・香り・オーガニック・グルテンフリー等の要望を受ける。すぐに対応しなければ、商機を逸してしまう。

柴沼醤油㈱等での経験にて培った品質管理・商品開発技術を元に実現可能性を即座に判断。当社支援先の中小食品メーカーとマッチングを行い、4日以内に必ず返答。技術のある連携先を持つ強みを活かす。

▲330年の江戸時代からの伝統のある木桶の蔵が残る柴沼醤油㈱

◀グルテンフリー照り焼きソース
(中部エリア醤油メーカーにて生産)

▲イタリアSANA展示会2019

フランス▶
SIAL2018

今後の展望

- 現在は社員５名でそれぞれの経験や知識・ノウハウで事業を実現しているが、今後拡大させていくときに、当社としての質を確保できるよう、人材育成の仕組みを構築したい。
- 現在NPOとともに農業体験等のイベントを開催し、国産大豆の生産を増やす活動を行っている。農業生産者になりたい人を増やす活動につなげ、日本の農産物が世界に展開していくことを誇りに思って生産できるようにしたい。
- 日本の伝統である日本食を世界へ広めるために、食品輸出コンサルティング活動を講演等で積極的にフルオープンで行っていく。