

一次加工品輸出・現地二次加工でコストダウンと作りたてを実現

## 株式会社長沼あいす

代表者：代表取締役社長 山口 真巧

所在地：北海道夕張郡長沼町西11線南6番地

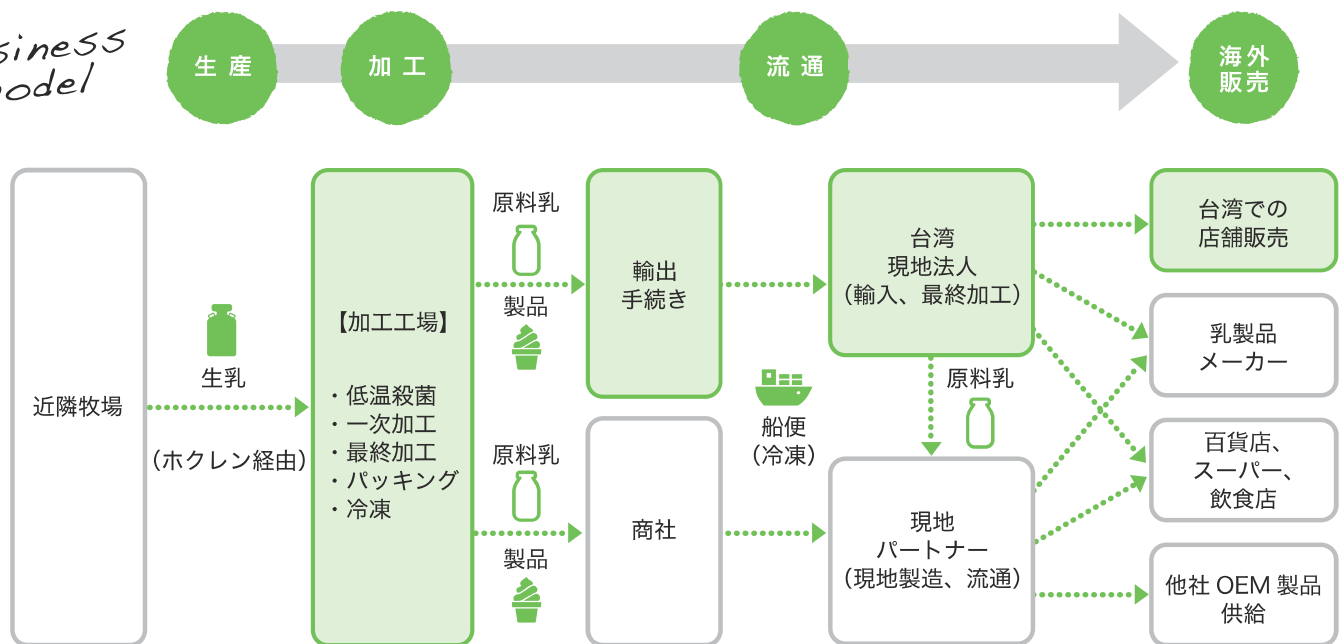
主な品目：ソフトクリーム原料、アイスクリーム、チーズ

主な輸出先国：台湾、シンガポール、マレーシア等

事業概要：

地元食材にこだわった本物の味を追求して、ソフトクリーム、アイスクリーム、菓子、チーズ、ハム・ソーセージ等を製造販売している。店舗は、北海道・仙台に4店舗、台湾に2店舗、シンガポールに1店舗を展開している。

Business model



### 輸出の取り組み内容

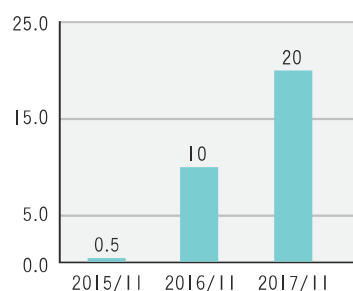
- 輸出国は、現在、台湾50%、シンガポール40%、マレーシア10%である。輸出品目は、ソフトクリーム原料、アイスクリーム、チーズであるが、ソフトクリーム原料が全体の70～80%程度を占めている。
- 完成品でなく、殺菌後の牛乳に分離を防ぐ加工を施して冷凍輸出することにより、製造・物流コストを大幅に削減している。台湾は、現地の人件費は日本の約半分であり、原材料である加工乳であれば関税は5%で済む（カップアイス等の製品は関税が10～20%）。また、アイスクリーム製品は、加工段階で空気を混ぜ込むため嵩が増えるが、原料乳であれば同じ容積のコンテナに20%多く積める。

### 取り組み経緯

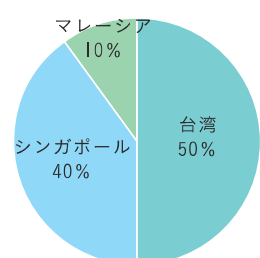
- 導入している焼き菓子製造機メーカーの紹介で、台湾の会社から、アップルパイと北海道ソフトクリームの販売店舗を台湾で展開したいので協力してもらえないかとの打診があったことがきっかけで、2013年に台湾への輸出を開始した。
- 2018年4月に台湾に現地法人「天泰巨有限公司」設立して自社での最終加工を開始し、2018年6月・12月に台湾・シンガポールにソフトクリームの販売店舗の各国1号店をオープンした。

### 実績

輸出額（百万円）



輸出国別割合



Point!



- 大手メーカーでは生乳を高温殺菌するのが主流だが、当社では生乳本来の味を保つ低温殺菌（68℃30分）にこだわり、毎朝納入される生乳を自社で殺菌して乳製品へと加工し提供することが最大の特徴である。この方法を変えず、コストを抑えて輸出向け商品を開発する方法として、原料乳を冷凍して輸出し、現地で解凍して最終加工を施している。

## [ 課題と解決ポイント ]

### 課題 01

牛乳はそのまま冷凍すると解凍時に分離してしまい、原材料として使用するのは不可能であった。

### 課題 02

チーズは原料カードの状態では冷凍輸出して現地で加工したかったが、通常の手順で冷凍して解凍するとカードが固くなってしまふ。

### 課題 03

台湾での商品の引き合いは順調に増えたが、1件1回当たり20フィートコンテナを埋めるだけの量は受注できずに輸出コストが嵩んでいた。

### 解決 01

特殊な冷凍・解凍技術を用いれば分離を防ぐことも可能だが、それには冷凍・解凍共に高額な専用設備導入が必要となるため現実的ではなかった。原料乳にごく少量の材料を加えることにより、解凍時の分離を防ぐ方法を考案し、最小限の加工での冷凍・解凍工程が可能になった。

### 解決 02

チーズは通常、低温殺菌した原料乳に酸を加えて「ホエー」と「カード」に分離させ、このカードを加熱・練りあげて製造するが、原料乳の分離に使用する乳酸菌の種類を変更して試作を重ねた結果、解凍後も固くならないカードの製造が実現した。

### 解決 03

2018年4月に台湾に現地法人「天泰巨有限公司」を設立して在庫を持つようにし、小口の注文でも輸出コストを抑えることを可能にした。長沼あいが一次加工までの製造と輸出を行い、現地法人が輸入と最終加工を行う体制を確立した。

## 今後の事業展開

台湾と同様のビジネスモデルでアジア各国に展開したい。来年から韓国とベトナムと香港にも進出する計画。今後は東南アジアでは珍しいフレッシュチーズが有望で、ピザ・イタリアン系の飲食店からの引き合いも多く、営業にも注力したい。



ソフトクリーム原料乳パック



アイス現地最終加工



台湾店舗のオープン