

みなとせいか

株式会社港製菓【新潟県新潟市】

- ・会社概要

：新潟県産を中心とした餅粉や米粉を使用した大福・串団子など、冷凍和菓子の製造・販売、輸出を実施
- ・事業期間

：令和3年8月～令和4年2月（令和2年補正予算）
- ・総事業費

：44百万円（うち国費22百万円）
- ・事業内容

：FSSC22000（冷凍和菓子）認証を取得のための和菓子製造機器（蒸練機、包餡機、角折包装機）等の導入

- ・事業効果

：FSSC22000（冷凍和菓子）認証を取得した結果、輸出先国における販路が拡大した。
- ・認定認証

：FSSC22000（冷凍和菓子）認証（令和3年12月取得）

和菓子主力輸出商品



クリーム大福大福

整備した施設



蒸練機

R6年7月期輸出額内訳

具体的な輸出額

クリーム大福・串団子・大福他

・米国……………139百万円

・シンガポール……52百万円

・フランス…………42百万円

・オーストラリア…40百万円

・ニュージーランド…40百万円

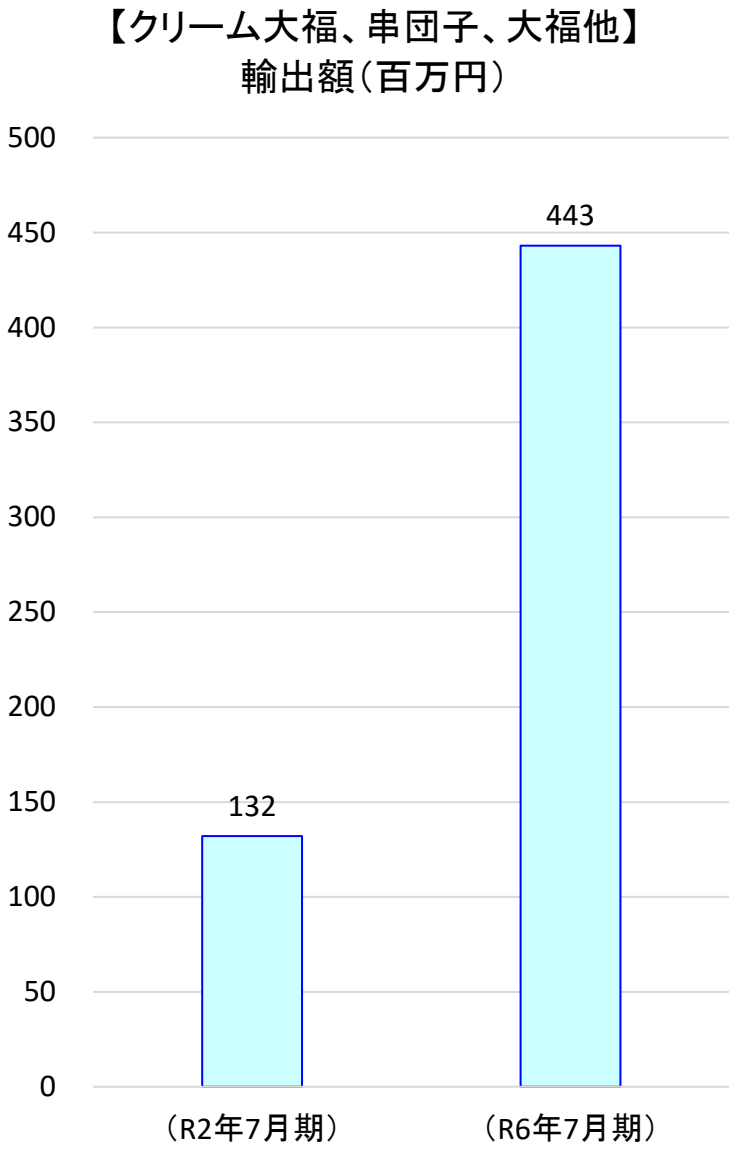
・オランダ…………19百万円

・カナダ……………17百万円

・台湾……………16百万円

・イギリス…………15百万円

・その他……………63百万円



- ・会社の特徴的な取組

弊社はより高い安全性を確保するため、FSSC22000を取得。常温商品と比べて賞味期限を長く設定でき、保存料を極力使用しない商品作りが可能な冷凍和菓子を主力輸出商品とし、商品開発部にて顧客のニーズに沿った商品を開発することで順調に輸出額を伸ばしている。（令和2年7月期：132百万円⇒令和6年7月期：443百万円）
- ・原料調達先

：餅粉・米粉は新潟県産を中心に、小豆は北海道産とカナダ産を使用
- ・輸出形態

：国内商社経由間接輸出100%