

食料産業局長賞

トツプ・トレーディング株式会社(東京都千代田区)

【主な品目】

青果物、加工品、茶、
コメ・コメ加工品、畜産物

【主な輸出先国・地域】

EU、豪州、アジア

【輸出取組の概要】

- 2008年から、国内のこだわりの食材をフランス向けに輸出。
- 2012年に、EU向けの残留農薬基準に沿ったゆずの園地を確保し、国内で初めて生鮮ゆずをEU向けに輸出。
- 2012年に、フランスにおいて、ゆず賞味会を実施、約4トン／年のゆずをフランス向けに輸出。
- 現在、EU15カ国、豪州、アジアに販路を拡大。

【輸出実績】（平成20年から輸出開始）

	輸出額(万円)	出荷時期
平成28年度	(概算)25,300	通年
平成27年度	14,539	
平成26年度	12,938	

輸出に取り組んだきっかけ

- ・ 弊社は日本に海外の食文化を通じて海外食材を紹介、提供してきました。その中で、フランスの取引先事業者である「S.A.S.U Olivier DERENNE」社の要望で日本の調味料(味噌、醤油など)を紹介、提供したことにより新たな販路の拡大が狙えるのではないかと考えたことがきっかけとなりました。
- ・ また、ゆずの魅力として日本に訪れたヨーロッパの料理人からは、「ヨーロッパにはない香り」という意見があり、新たなゆずの魅力に気づくことができました。

取り組む際に生じた課題

- ・ 海外からのリクエストに応じ、国内のこだわりの食材を提案。取引先であるフランスの事業者と関係のあるシェフがゆずに関心を持ち、ゆず果汁の輸出を開始。ゆずの中でも青果ゆずは香りも高く商品価値が高いが、EUへの青果ゆずの輸出は検疫基準クリアが課題となりました。

(ゆず賞味会)



フランス



スペイン



デンマーク



ベルギー

生じた課題への対応

- ・ 高知県が主導し、EUの残留農薬基準に沿った専用のゆずの園地(高知県北川村)を確保しました。国を通じてEUの検疫条件を確認し、園地では1年以上かけて、日本国内より厳しく設定されているEUの農薬の使用量や時期、病害への対応状況を管理しました。輸出計画に携わった弊社が現地インポーターと生産者の調整を行い、EUの検疫基準をクリアしました。
- ・ また、フランスで輸入を手がける商社「S.A.S.U Olivier DERENNE」の代表オリヴィエ・ドゥレンヌ氏らも農園視察を行うなど輸入に意欲を示していただきました。
- ・ 現地の食文化に日本食を波及させるため、レストランへの売り込みから始めました。メインの輸出先はフランスですが、EU各国へディストリビュータ経由で流通が拡大し、今ではEU15カ国へ販路拡大しています。

対応の結果

- ・ 2012年に、それまでゆず果汁の輸出先であった「S.A.S.U Olivier DERENNE」社を通じて、日本で初めて青果ゆずをフランスに輸出しました。「地域おこしの大きな柱(高知県北川村長)」と世界へ誇る青果ゆず作りを語ってくれました。
- ・ 毎年約4トンの青果ゆずをフランス向けに輸出しています。

今後の課題・展望

- ・ 高知のゆずにほれ込み、その「ふるさと」を見てみたい、料理人として使う材料の背景を知りたいと来日する料理人もいます。つぎ木をせず、種から成木まで生長した木のゆずは、香りが高く商品価値が高く、欧州で今注目を集めている素材です。世界の料理人は、日本食の流行と共に日本の様々な食材を自身の料理に活かし始めています。
- ・ 弊社は、海外のシェフ、ペストリーや記者の方々を日本に招待し、日本の伝統品や食材の産地を紹介したり、製造工場や販売店を視察アテンドしています。また、日本料理店を訪問し、総料理長から直々に日本料理の調理法を学ばせていただいたりしています。
また、ゆず賞味会のほか、和牛賞味会(2015年スペイン)、日本酒賞味会(2012年フランス)を行っています。このような活動をとおして、海外向けに輸出可能な食材を検討し、海外の人が「美味しい」と感じる日本の食材を大切に考えています。
- ・ 青果ゆずはこれまで航空便での輸出だけでしたが、よりコストの安い船便の活用も検討し輸出の拡大を図っていきます。



日本の食材を提案、生産地や販売店の状況を視察



日本料理の調理法を学ばせていただく



懐石料理を味わう

【活用した支援・施策】

【ウェブサイト】<http://www.toptrading.co.jp/company.html>

【連絡先】担当者名: 三橋、宮澤、香川 TEL: 03-5821-1195