

株式会社新丸正

主な品目

水産物(鰹節)



主な輸出先国・地域

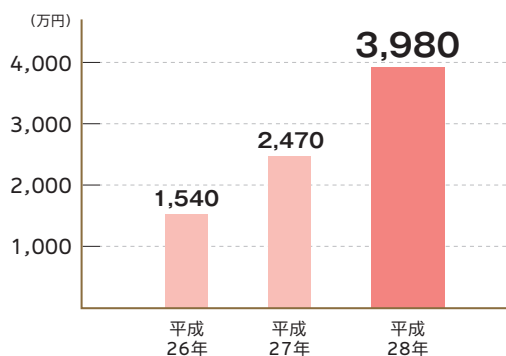
米国、香港、EU等

〈輸出取組の概要〉

- ◆ 平成22年から本格的に輸出に向けた取組みを始める。
- ◆ EUに鰹節を輸出するために、製品がEU基準に適合し、更に、必要なHACCP認証を得られるよう、独自の鰹節製造技術を開発するとともに、製造施設を整備し、鰹節工場として対EU輸出水産食品取扱施設の認定を取得。平成29年6月にEU向けに全国で初めて鰹節を輸出。
- ◆ フランス(パリ)で現地の有名シェフと連携し、ダシを使った仏料理のフルコースを飲食業界関係者等に振る舞い、日本の伝統食材である「KATSUOBUSHI」の認知度向上と、更なる販路拡大に向けたPRも積極的に実施。

〈輸出実績〉(平成10年から輸出開始(平成22年から本格実施))

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
平成28年	3,980	48.3	通年
平成27年	2,470	21.7	
平成26年	1,540	7.9	



輸出に取り組んだきっかけ

- ・EUの日本食レストランの店舗数は約12,200店(平成29年)であり、2年間で1.2倍と急激に増加しています。この要因は、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことが影響しており、海外における和食の人気の高まりとともに、日本独特の味覚「UMAMI(うまみ)」も注目され、「出汁」をとるために欠かせない鰹節にも注目が集まっています。
- ・日本からEUに鰹節を輸出するためには、製品がEU基準に適合する必要がある、更に製造施設についてはEU向けHACCP認証を取得する必要がある、これまで国内には、これらに対応した鰹節工場がなく、EUから鰹節の需要があるにもかかわらず、輸出が出来ない状況でありました。これまで米国、香港等への輸出実績はあったものの、更なる海外販路を拡大するため、EU向けの鰹節輸出の取組を開始しました。

取り組む際に生じた課題

- ・鰹節は、製造工程で「こげ」が付着しやすく、これがEU向け輸出にあたっての一つの障壁でありました。EUは「こげ」に含まれる化学物質を世界で最も厳しく規制しており、この規制値は本来、スモークサーモンのような生食用加工品を対象にした規制値のため、くん煙と乾燥を繰り返して作られる鰹節にとって非常に厳しい規制値であり、これまでの製造方法では、この基準を満たすことはできませんでした。



一般的な鰹節製造工程(焙乾の様子)



EUに輸出している鰹節



2015年イタリア・ミラノ万博で鰹節をPR

生じた課題への対応

- ・5年前から、地元の鰹節業者や、静岡県、水産技術研究所等と連携しながら、現地の基準に適合する、独自の製造技術を開発しました。
- ・また、対EU輸出水産食品取扱施設の認定を得るため、製造工場を改修し、全ての過程でEUが求める衛生基準を満たすよう製造工程の見直しを実施しました。また、認定のためには、工場だけでなく、関係する船や港の衛生管理も求められるため、漁業関係者とも調整を重ねました。

対応の結果

- ・平成29年2月に全国で初めて、鰹節工場として対EU輸出水産食品取扱施設の認定を取得し、平成29年6月に、EU向けに全国初の鰹節を輸出しました。その後も、現地有名シェフも納得する「安心・安全・高品質」な鰹節に、EU向けの取引が加速しています。また、平成29年10月に、フランス・パリにおいて、現地の飲食業界に影響のある有名フレンチシェフ、ジャーナリスト等を集め、自社の鰹節を使ったプレゼンテーションと、ダシを使った仏料理のフルコースを振舞うPRイベントを開催しました。開催にあたり、ミシュラン2つ星のフレンチシェフと連携しレシピを開発。当日振舞われた料理は現地有名シェフに好評価と驚きを与え、和食に限らない鰹節の活用の可能性が広まりました。
- ・EUでは、ベトナムや韓国産の鰹節が「Dried Bonito」という英訳名で広く流通していますが、自社の鰹節が日本の伝統食材であるという誇りを込め「KATSUOBUSHI」として販売をしています。鰹節が日本発祥の食材だということを伝えたいという思いを込めたものです。また、鰹節の削り器も併せて輸出し、現地シェフに正しい使い方を教える「日本文化の輸出」も実践しています。

今後の課題・展望

- ・同社の取組は、水揚げから加工の全てが「MADE IN YAIZU」であり、日本発祥の食材である鰹節のブランド価値を高める取組です。この取組は、焼津市内の漁業者、加工業者のEU向け輸出に道を開くものであり、今後も、他の鰹節製造業者とも連携しながら、地域一体となってEUへの輸出を拡大していきます。



フランス・パリにおいて鰹節を使用した仏料理のPRイベントの様子

ウェブサイト／ <http://www.s-marusyo.jp/>

連絡先／ 担当者名: 代表取締役社長 久野徳也 TEL: 054-624-5158