

輸出に取り組む事業者

株式会社鍵庄
(兵庫県明石市)



▲2025年10月にドイツで開催された展示会
「ANUGA2025」
出展の様子

取組内容

- 国内の米の消費量の減少や贈答文化の縮小に伴って海苔の需要が低下し、海外に販路を拡大する必要性を感じたことから、2023年に輸出を開始。
- 焼海苔、塩海苔などを台湾、ドイツ、フランスなどに輸出。一番の売れ筋は、主におにぎり用として使用される業務用焼海苔。
- 商品の作り手の思いやストーリーをしっかりと伝えたいと考え、自ら売り子となって、国内外で開催されるレストランや小売店向け商談会に積極的に参加。JETROのコンソーシアム事業で日本食材店リストの提供を受け、店舗にダイレクトメールを送ったり、ひょうごの美味し風土拡大協議会のプロモーション事業（香港・フランス）に参加し販路を拡大。
- 今後も、明石の海で育まれた品質第一の「一番摘み明石のり」を健康的で価値ある食品として世界に広めていきたい。世界で当たり前に海苔が使われる未来を目指し、挑戦を続けていきたい。

(主な輸出品目)

焼海苔
塩海苔

(主な輸出先)

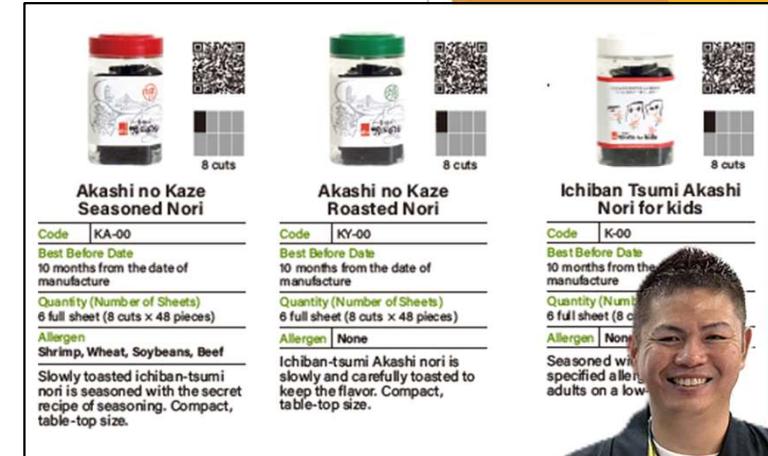
台湾
ドイツ
フランス

株式会社鍵庄の特徴

- ・明石産の一番摘み海苔を使用した海苔加工品の製造販売
- ・海苔から抽出した保水成分「ポルフィラン」を用いた化粧品の製造販売
- ・食品粉碎・殺菌・加工事業の受託



▲パリッとした食感が魅力の
焼海苔と塩海苔



◀ 海外向けのパンフレットには、詳細
な情報を閲覧できるQRコードを掲載



営業部 久保 貴之さん▲

輸出を検討されている方へ

- JETRO・ひょうごの美味し風土拡大協議会・国などが提供しているサービスはフルに活用した方がよいです。
- 自ら現地バイヤーなどの責任者と商談することが大事です。
- オンライン商談の場合は、予め商談先に商品を送り商談前に食べてもらうことで、効果的な商談ができます。