

3類型	鮎工業品の生産に係る技術	通巻番号	4-19-013
地域資源名	三河つくだ煮	認定日	平成19年12月10日
地域	愛知県豊橋市	所管省庁	農林水産省、経済産業省

**事業名：「世界の食卓につくだ煮を」  
— 三河つくだ煮の創造的革新による国内外マーケットの開拓 —**

会社名：株式会社平松食品

所在地：愛知県豊橋市梅藪町折地2番地の1

連絡先：TEL：0533-77-2468  
FAX：0533-76-2170

H P：http://www.bisyoku.com/

**事業概要(新たな活用の視点)**

- ・三河地区の佃煮生産者は、多様な製品を生産する汎用性の高い技術力を有しており、小魚類の佃煮では国内生産量の約25%を占める最大の生産拠点で、国内有数の生産高を誇る。
- ・当社は、ISO9001、ISO22000、HACCP等の認証・規格及びモンドセレクション金賞を取得し、念願であった海外進出に向けた企業基盤を整備した。
- ・海外特に米国・アジアで日本食への嗜好が急速に広まる機をとらえ、国内市場に限定されてきたつくだ煮の販路を海外に展開すること、さらに海外の評価・実績を国内市場活性化に反映させることにより、国内売上高の増加を目指す。

**売れる商品づくり(競争力、市場性、販路)**

◆競争力

- ・当社は、つくだ煮製造工程の自動処理化(機械化)による全製造工程の自社内処理化を実現し、品質管理の向上を進めるとともに、鮮魚つくだ煮業界では平成16年に全国で最初にISO9001とHACCPを同時に取得、平成17年にISO22000を認証取得するなど、食品の品質・安全への取り組みで、わが国つくだ煮業界の先端的企業である。

◆市場性

- ・米国の日本食レストランは、2005年からの10年間に2.25倍に増加しており、中でも日系人以外が多い州で増加率が高い傾向にある。このことから日本食が日本人・日系人以外のアメリカ人に浸透しつつあることが伺えるとともに、今後日本食食材への需要が高まることが大いに期待できる。同様の状況がアジアでも進行している。

◆販路

- ・海外で開催する食品見本市(米国、台湾等)と国内で開催するFOOD EX・JAPANに出展し、PR・マーケットサーチ等を通じて新しい日本食としての定着を図る。
- ・海外向け商品については、現在国内の輸出業者4社、台湾・アメリカ・中国・香港・シンガポール等のディストリビューターと販路調整を進めている。

**地域資源における関係事業者との連携**

- ・地元のシンクタンク(株)サイエンスクリエイトとの連携による商品開発
- ・豊橋観光コンベンション協会との連携により「三河つくだ煮」のPR推進
- ・豊橋創造大学・豊橋調理師学校との連携による新しいスタイルの「三河つくだ煮」試食会・イベントなどの開催計画立案



米国での国際商品見本市出展



モンドセレクション最高金賞受賞



TERIYAKI-FISHの確立