

独自の冷凍技術で製造された日本伝統食品を輸出 (吉川食品 株式会社)

会社概要(平成24年3月現在)

- 所在地:北海道砂川市東豊沼26
- 代表者:吉川 幸宏
- 資本金:6,000万円
- 売上高:6億6,612千円
- 従業員数:22名
- URL: <http://www.yoshikawafoods.co.jp/>

①事業概要

<冷凍和菓子製造・販売>

同社は、昭和28年に創業し、北海道産農産物原料にこだわった各種和菓子を製造している企業。

製品を冷凍保存できれば、大量製造、注文に応じた出荷が可能となり、販路拡大が期待できると考え、昭和60年に独自の冷凍技術を開発。解凍しても風味の落ちない冷凍和菓子の製品化に成功。冷凍おはぎの製造・販売を始め、現在では売上げの7割を占めている。

②海外展開概要

<北米、欧州等への販路開拓>

同社の冷凍技術を用いれば、国内のみならず海外での販路拡大も可能と考えていたところ、海外在住邦人向けの食材として道外の貿易商社からオファーがあり、製品の輸出を開始。韓国、中国のほか、東南アジア、アメリカ、ドイツ、オーストラリアやクウェートなど世界13カ国で、主に現地の日本人をターゲットに販売中。

また同社のブランドである「北匠庵」は、その品質の高さが海外でも認められ、平成21年、おはぎで世界で初めてモンドセレクション銅賞を受賞した。

現在では海外での売上げは1割を占めるまでになっている。

③取組の重点(活用した支援策を含む)

在外法人向けとしてオファーをしてきた国内貿易商社に同行する形で海外展示会へ積極的に参加。自社ブランドの売り込みを行うとともに、どのような商品が売れるのかを、現地の販売マネージャーから直接リサーチし、新たな製品開発・改良を実施。それを商社に提案することで継続的な輸出を実現した。

また、海外と取引を行うにあたっては、言葉の問題があるが、同社では電子メールを活用。ビジネスメールはフォーマットで処理しているほか、辞書を片手に一般的なやりとりを行うことでクリアしている。

④今後の事業展開について

海外市場は、健康志向の高まりから安心・安全を求めており、北海道の素材が注目されていることは大きなチャンスであると考えており、特に中国での展開を検討している。

これからも海外の商談会は、自社製品がでない地域であれば積極的に参加。今後5年間で売上げに占める輸出額の割合を15%まで引き上げる。

和菓子の伝統を守り、道内農業の活性化に貢献できるような製品を提供していく。



(平成24年10月現在)

データ出所:北海道経済産業局