



# 笛木醤油株式会社

創業寛政元年(1789年)業歴230年の老舗醤油蔵。2017年に12代当主笛木吉五郎を襲名した現社長が若さでバイタリティーで海外展開を推進。2018年に香港、台湾など7カ国・地域に輸出。さらなる輸出拡大に向け取り組み中

展開国・地域 2018年 香港、台湾、オーストラリア、フランス、米国、カナダ、マレーシア

企業情報 所在地: 埼玉県比企郡川島町 従業員数: 53名  
設立: 1973年8月 URL: <https://kinbue.jp/>

事業内容 醤油、醤油加工品の製造・販売



- 1 杉桶仕込みの伝統的製法。機械を使わない伝統的手法で長期発酵熟成
- 2 仕込み蔵
- 3 笛木醤油川島本社。2019年11月に金笛しょうゆパークをオープン予定



## 醤油業界も海外展開は必須

醤油の国内市場は飽和しており市場規模も縮小傾向です。大手、中小の醤油メーカーには海外展開している会社も多いのが現状です。弊社も1970年代に米国食品医薬品局(FDA)の許可を取得し、米国食品スーパー向けに数千万円を売り上げましたが、その後輸出事業が中断し、近年は輸出がない状況が続いていました。2017年、私が37歳で社長に就任し、ジェットロ、中小機構などの海外展開セミナーに触発され、海外展開への取り組みを再開。2017年4月、ジェットロ関東(現ジェットロ東京)にコンタクトし、海外展開の準備を開始することになりました。2017年7月から「新輸出大国コンソーシアム」専門家の支援を受け、積極的に国内商談会、台湾、香港、フランスの展示会に参加。各国のバイヤーから高評価を受け、香港、台湾、オーストラリア、フランス、米国、カナダ、マレーシアの7カ国・地域に輸出することができました。

## 原材料・製法にこだわった差別化製品を海外市場へ

海外展開を進めるにあたっては、既に進出しているメーカーも多いことから、自社製品の特徴と差別化ポイントを明確に打ち出すことをジェットロ専門家からアドバイスを受けました。弊社の醤油は丸大豆・小麦、食塩のみを原料とし、化学調味料は使っていません。製法も、ほとんどのメーカーがステンレスのタンクを用いる中で、伝統的な杉桶仕込みを採用しています。発酵熟成は一般の大量生産品が半年であるの比べ、1~2年掛けて熟成させており、醤油本来のコクがあり、香り豊かなのが特徴です。こうした点をPRすることにより、海外展示会でも高い評価を得ており、輸出した7カ国・地域のディストリビューターからはリピートオーダーも獲得しています。再仕込生醤油のほか、減塩醤油、ぼんず醤油ゆず、だしの素が海外での売れ筋となっています。さらに特徴を出すために、海外向け新商品としてスイーツに掛ける醤油を投入し、ハラール対応可能な粉末醤油も開発中で、今後も海外向け品揃えを増やしていく計画です。

## 日本一、笑顔を作る醤油蔵を目指して

弊社は、積極的な海外展開への取り組みや革新的な会社経営手法から、地域経済をリードする中核企業として地域未来牽引企業に選定されています。訪日外国人旅行者関連の売り上げも増加しており、2019年11月には創業230周年記念事業として川島町本社に「金笛しょうゆパーク」をオープンし、国内外の顧客を呼び寄せる計画です。キャッチコピーは「日本一、笑顔を作る醤油蔵」。埼玉県関連企業でチームを作り、オール埼玉ラーメンプロモーションプロジェクトを推進することも検討しており、JAPANブランド育成事業への応募も構想しています。こうした将来展望を実現するためにも、2019年度は、ジェットロ輸出プロモーター事業の支援を受けて、台湾、フランスへの輸出を本格化し、海外展開の成功を目指します。2019年10月に台湾、2020年2月にフランスの商談会へ参加し、取扱店数拡大とリピート注文獲得による安定した輸出ビジネス化を図って行きたいと考えています。



代表取締役社長  
十二代目当主  
笛木 吉五郎 氏

日本一、笑顔をつくる醤油蔵  
寛政元年(一七八九年)創業より二百余年  
受け継ぐ伝統の味と技を世界へ

専門家からのポイント



老舗蔵元12代当主となる現社長は少子高齢化、食生活の洋風化で年々需要減退する日本の醤油市場に危機感を持ち、2017年から海外市場開拓を始めました。専門家として、杉の木桶を使った長期発酵・熟成工程に代表される伝統技術を駆使した商品群、川越小江戸商店街で人気の旗艦店、およびスイーツに掛ける醤油やハラール対応可能な粉末醤油といった新開発品の紹介シートを、国内外の展示会・商談会でのプレゼンに生かすよう指導しました。これらのことが奏功して、アジア各国のみならずフランス、オーストラリアへの輸出にも成功しました。