



水産品

株式会社 丸善納谷商店

北海道近海で採れる昆布・昆布製品の製造・卸売を行う。2015年から英国向けに昆布製品の輸出を開始。2018年にはロンドンにてトップシェフ約20名を対象に「UMAMI(うま味)セミナー」を開催

展開国・地域 2015年 英国

企業情報 所在地: 北海道函館市 従業員数: 35名
設立: 1909年5月 URL: <http://kombu-nayashoten.com/jp/>

事業内容 函館真昆布をはじめとした北海道産昆布製品製造卸売



- 1 2018年2月英国「UMAM(うま味)セミナー」の様子
- 2 「Speciality & Fine Food Fair 2017」英国展示会会場
- 3 2017年ジェトロ北海道開催「昆布セミナーinロンドン」の様子
- 4 輸出している北海道函館産真昆布



海外市場の開拓で昆布業界に活況を

北海道函館市は国内でも有数の昆布の生産地です。弊社では函館近郊で採れた真昆布を加工し販売しています。近年では、函館周辺の限られた海域で主に生息するガゴメ昆布に注目が集まる一方で、国内での昆布の消費量は減少の一途です。消費量が落ちると、昆布漁に携わる漁師も自分たちの仕事や商品に誇りを持ってなくなることにつながると考えます。「このままでは非常にまずい」と焦りがあったところに、ジェトロから英国で売れる昆布を輸出する企業を探していると聞いて、海外への進出の第一歩が始まりました。最近海外ではヴィーガン市場が拡大している流れがありますし、洋食でダシのように使われる動物性のブイヨンが使えない場合に、うま味を引き出したり加えたりする素材として弊社のダシ用の昆布がマッチするのではないかと考えました。海外に新たな需要が生まれれば、昆布漁師の方々も潤いますし、昆布漁師の担い手も増えるでしょう。そうすると、われわれにもありがたい話なんです。

厳しい法規制などは「なんでも聞いて」乗り越える

昆布を海外へ輸出する時に一番の壁になるのが規制。海藻を食べる文化がなく、ヨードを体内に蓄積してしまう体質の人が多い欧州では、ヨードの摂取量にとっても敏感です。取りすぎると害になるヨードを国民が摂取しすぎないように細かい規制があります。地に密着しているような中小企業が自社の製品を海外へ輸出したいと考えても、このように煩雑なルールや書かなくてはいけない書類などは、日々会社を回していかななくてはならない経営者たちにとっては大きな壁であり、開かない扉のようなもの。壁を目の前にして諦めてしまう企業も多いと聞きます。そんな時にジェトロが、その道の専門家を紹介してくれる「新輸出大国コンソーシアム」などのさまざまなサポートは、われわれにとっては、まるで扉を開く鍵のように心強い味方となってくれました。これらは積極的に活用するべきだと思います。分からないことはなんでもどんどん聞いてしまったほうがいいなって。2018年から英国への継続的輸出が実現しました。信頼できるパートナー企業を発掘できたのも、専門家の的確なアドバイスがあってこそです。

目指すは海外の食文化に昆布を融和させること

こうして英国との間に縁ができましたが、それだけでは先につながるとは言えません。現地の人たちに昆布を融和させるにはどうしたらよいのか。私は海外展示会に出展した際には、必ず街のスーパーマーケットへ足を運びます。まず行って見て現地の食生活を知りたいからです。ただ商品を売るだけではなく、その国の食文化に昆布をどう浸透させていくのか。これを考えなければ継続的な市場開拓の成功はありません。そこで、2018年に英国・ロンドンで現地のシェフに向けた昆布の「うま味」についてのセミナーを開催しました。ジェトロと専門家のネットワークで現地のトップシェフ20名ほどを集めてもらいました。お陰様で昆布に興味を持つシェフが多く存在することが分かるなど、確かな手応えを感じることができました。今後ますます昆布の海外展開への意欲が高まりましたよ。もちろん、次に取引を始める国についても検討中です。



海外進出の第一歩は
まずはとにかく「行ってみる」
分からなくても「言ってみる」

取締役専務
納谷 太郎 氏



専門家からのポイント

専門家としては、商社、インポーター、レストラン関係者に分けてアプローチを行いました。特に重点を置いたのは、エンドユーザーとなるシェフへのアプローチです。ロンドンのトップシェフ約20名を招待し「UMAMI(うま味)セミナー」を開催して、昆布の基本的なダシの取り方や、他の具材との組み合わせで変化する旨味の違いなどを実際に味わってもらい、商品の付加価値と昆布の可能性について理解を深めてもらいました。また英国を代表する星付きシェフたちが招待に応じたことで、関心の高さをインポーターに周知させたことも成功の要因だと思えます。