

食品製造・卸売業

有限会社 土佐佐賀 産直出荷組合

<http://www.tosasaga-fillet.com/>

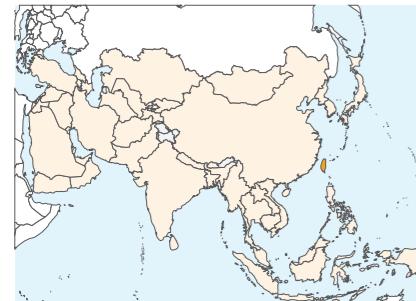
高知県西部の漁師町、黒潮町で、地元の名産である「天日塩」を使って地元の漁港から水揚げされた魚を安全に美味しく仕上げ全国に卸している。「女性が活躍する場を作る」との理念のもと、スタッフのほとんどが、高知で生まれ育った女性たちである。

▶CHALLENGE!
世界へ届ける高知の味

▶進出先



台湾



■会社概要

- 所在地: 高知県幡多郡
- 業種: 水産加工・卸売業
- 資本金: 300万円
- 創業: 2004年 ●従業者数: 10人

小さな漁港から水産物の安心安全を届ける
旨い魚に手間ひまかけて、さらに美味しい産地直送



Step-1 海外展開する前に

海外進出のリスクを考えて 踏み出せなかった起業からの7年間



(有)土佐佐賀産直出荷組合、通称「さんちょく」の創業は2004年。2005年には(財)高知県産業振興センターの「頑張る企業総合支援事業」に採択されて、地元で水揚げされた水産物の加工・販売企業として本格的に始動した。

地元で水揚げされた魚をフライや唐揚げにするほか、地元産の「天日塩」を使って加工した干物、フィレ

やペーストを全国に卸している。

「私は漁師の娘なので、魚をどう食べたら美味しいのか、子どもの頃からよく知っています。高知の魚は、素材はいい

のですが、水産物をフライや唐揚げなどに加工する企業がなかったんですね。そこで起業したところ、毎年スタッフを増やすことができるほど、売上は順調です」。

同社の理念は、「家庭で安心して食べられるものを提供すること」と、「地域の産業に貢献すること」だ。海外展開はまっ

たく念頭になかったという。海外への一步を踏み出したのは4年前。シンガポールで開催された「高知県フェア」への出展が最初である。



2015年に新工場を建設

家庭で調理するよりも、お惣菜が好まれるのが台湾の食文化



Step-2 海外展開への進展

企業理念がマッチした 台湾企業との出会い

シンガポール伊勢丹で開催された高知県フェアでは、高知の名産である「鰯のたたき」は欠かせなかった。そこで水産加工企業である同社に声がかかる。

「1回だけと口説き落とされて出展しましたが、フェアに参加したからといって、現地の百貨店にウチの商品を置く棚がもらえるわけではありません。しかもフェアへの出展では、その場で売れなかったものは全て廃棄しなければなりません。初めてフェアに参加したときは、おかげさまで商品は完売したのですが、売れ残る可能性を考えると、海外展開はまだ怖いという思いでした」。

続いて、香港の百貨店からも声がかり展示会に参加したが、やはり海外展開はリスクが高いという思いを強くしただけだった。

それでも、「これで最後」という思いで出展したのが、台湾に高級スーパー マーケットを3店舗展開する台湾企業が開催する高知県物産展だった。

「スーパーマーケットの担当者が日本人で、詳しく話を聞いてみると、その台湾企業は、食の安心、安全、人の健康と自然を守ることを理念としている企業だということがわかりました。販売する商品は、国内外を問わず地域の安心・安全な素材を使用することにこだわっているという点が、ウチのコンセプトとぴったり一致したんです」。

Step-3 海外展開スタート

年2回開催する 「さんちょく」フェアで訪台

それまで貿易実務を行ったことのない同社にとって、台湾企業との資金決済をある日本の貿易会社を介して行えることになったのも安心につながった。中文の食品表記等を記載するシールも、その貿易会社が用意してくれることになり、同社が本格的に海外展開する準備が整った。4年前からスタートした



「さんちょく」フェアの様子

台湾企業との取引は順調だ。今では台湾の高級スーパー マーケットで、年2回主に同社の商品を扱う「さんちょく」フェアを開催するほど結びつきは強くなつた。

「さんちょく」フェアでは、浜町社長が訪台して同社の商品を販売するとともに、高知県の名産である「藁焼きのかつおのたたき」を実演販売するなど、現地での人気イベントとなっている。同社

では、弁当用のアジフライ、フィレ、ペーストのほか、高知県産のきびなごやいわしを使った魚醤を販売している。この魚醤もヒット商品の一つで、現地の消費者の舌と心をつかんでいる。

Step-4 今後のビジョン

リサーチのために訪れたシアトルで 4日間に60軒の市場巡り

昨年は、日本公庫から資金調達を行い、新工場を建設した。ここからが正念場だと浜町社長は語る。

「今後はあらゆる角度から勉強しなければならないという思いから、2015年9月、シアトルに行き、4日間で60軒くらいのスーパー マーケットを周りました。

アメリカは訴訟大国ですから、衛生面から考えて鮮魚を販売するのは難しいと感じましたが、魚醤や加工品の瓶詰めならいけるという感触を得ました。やはり自分の目で現地を見ないと、本当の需要はわかりませんね」。

事務所には最近、中国語に加えて英語のテキストも並びはじめた。高知県から安心安全の美味しい水産物を届ける「さんちょく」事業は新たなステージに入ったようだ。



天日塩に漬け込んだ
「きびなごフィレ」

Interview 我が社の「イズム」



浜町 明恵氏
有限会社
土佐佐賀産直出荷組合
代表取締役

地域を元気にしたい人々とつながり 世界から求められる会社になりたい

我が社の看板商品には、TV番組等でも取り上げられた「きびなごフィレ」がありますが、あるときパブアニューギニアの要人から「我が国の大漁業者にもつくり方を教えて欲しい」と言われたことがあります。そのとき思ったのは、これはきめ細かな仕事をする日本人ならではの商品だということ。手間もかかります。そして何より高知の新鮮な魚と天日塩を直接入れができるのがウチの強みです。商品開発は、限界集落のお年寄りや、地元で農業を継いでいる若者にも協力していただいているのですが、この地域を元気にしたいという人とつながることが海外展開においても重要だと考えています。