



株式会社 安兵衛食品

URL:<http://www.yasubee.jp/>

福井県の鯖街道より極旨の味を世界に…、日本公庫のサポートを受けて、海外へ進出。

海外での展示会や商談会にも、福井の味そのままで勝負。

マカオの高級ホテルと取引を開始し、海外展開の第一歩を踏み出した。



Step-1 なぜ海外展開に至ったか？

福井名物、焼鯖の販売に絞って出店、社長のアイディアで繁盛店に。

「えっ、魚を売る？」親身に相談に乗ってくれるはずの家族が一斉に反対した。それもそのはず、社長の深川は、当時「魚」とはイメージの程遠い建築事務所を経営する一級建築士だったからだ。“商い”を一度もやったことのない人間が、ゼロからのスタートで、うまくいくはずがない。それでも反対を押し切り、出店を決めた。場所は敦賀の観光魚市場「日本海さかな街」。素人同然のスタートだったが、店先で鯖を焼いたり、気軽に食べられるイートインコーナーを併設したり、社長のアイデアが次々に当たり、「はまやき安兵衛」は、ハイ・シーズンの土・日には2時間待ちの行列ができるほどの人気店に成長した。以来20年、当初反対していた家族も今では積極的に協力してくれている。



炭火で鯖を焼きながら販売 店頭にて



Step-2 海外展開への準備

鯖寿しの長期保存を可能にした瞬間冷凍機。これなら、海外にも輸出できる。

売上の増加とともに、社員やパートが増え、加工工場も新設。さらに事業拡大のため、土産店やスーパーマーケットへの卸売り、ネット通販など販路拡大を図った。しかし、その際に懸案となったのが賞味期限だった。そこで新たに瞬間冷凍機を導入、3日しか保存できなかった鯖寿しの賞味期限は一挙に6ヶ月まで伸び、近隣だけでなく、九州や北海道への配送も可能になった。

そんな時だった。「だったら中国へも送れますね」と、知人

から声がかかった。早速、日本貿易振興機構(ジェトロ)に海外展開に関する相談を行い、その後もジェトロの専門員から継続的にアドバイスを受けることになった。香港は自由港で関税がかからず輸出に取組みやすいからと、2014年3月、香港で催された日本のご当地グルメと観光を紹介するイベント「日本隠世美食展」に出演することにした。焼鯖をおぼろ昆布で巻いた焼き鯖寿司を試食したバイヤーや一般消費者の評判は上々。また、香港での寿司ブームは有名だが焼き鯖寿司の知名度はまだ低い。深川社長は、確かな手応えを感じて、“販売先は日本だけじゃない、海外への進出も夢じゃない”と本気で考えるようになっていた。

Step-3 海外展開スタート

日本公庫のサポートで商談・展示会に参加、焼き鯖寿司は売れると確信。

2014年8月14日～16日の期間、香港で開催された国際総合食品見本市“FOOD EXPO 2014”でジェトロが運営するジャパンパビリオンに出展した。今回は、出展の事前準備から現地の展示に至るまでを日本公庫の職員がサポートしてくれた。

また、日本公庫は、見本市の前にマカオでも市場視察やバイヤーとの商談会を設定していて、こちらでは、実際に高級マカオでの商談。「この焼き鯖寿司なら中国でもいけますよ」という料理長のひと言が大きな自信になった

ホテルとの契約を獲得することができた。「展示会、商談会を通して焼き鯖寿司が外国でも売れる商品だということがわかりました。今回、公庫さんにご協力いただき、本当に助かりました」と深川社長。日本公庫のサポートもあり、展示会、商談会への参加が実を結んだようである。

■会社概要
 ●所在地：福井県敦賀市
 ●業種：魚製品・寿司の製造・販売 ●資本金：100万円
 ●設立：2008年12月 ●従業者数：6人



Step-4 今後のビジョン
焼き鯖寿司をアジアNo.1のブランドに
次は、物流の確保が課題。

異業種からの参入、鯖製品販売店としての確立、海外へ進出と着実なステップを踏んでいる安兵衛食品。「うちの焼き鯖寿司は、福井の地元ではどちらかといえば後発なので、海外市場については先手必勝で、シェアを確保したいです」と深川社長。これからは、マカオ、香港だけでなく、魚を食べるベトナムやタイなどアジア各国にも進出して、「はまやき安兵衛」のブランド力を高めていきたいという。

「マカオの商談がうまくいったことで、次のステップは、物流をどうするかです。今後、取引量を増やすようになったら、貿易会社との連携を考えいかなければならないと思います」と、すでにいくつかの独自ルートを模索していることを示唆してくれた。アジアで、世界中で、福井発の「安兵衛の焼き鯖寿司」を食べられる日は、そう遠くはないかもしれません。



鯖製品

Interview» 社長インタビュー



美味しいと好評だった焼き鯖寿司は、福井の味、そのままで勝負しようと思っています。

深川 孝良氏
株式会社 安兵衛食品 代表取締役

海外での展示会は、これまで経験したことが無かったので、出展に際して日本公庫からサポートを受けることができ、たいへん参考になりました。

焼き鯖寿司の味については、現地のバイヤーだけでなく、一般の方にも大好評だったので、福井の味そのままで勝負しようと思っています。

次の商材については、どんな味が好みなのか、外食が多いのか、宗教上の制限はないかななど、進出先のマーケティング調査を行いながら考えてみます。いずれにしても、今回の成功を足掛かりに、次のステップへ、弾みをつけたいと思っています。