

クニヒロ株式会社 <http://www.kunihiro-jp.com/>

「牡蠣を、日本の食文化とともに世界に届ける」

<事業者の概要>

1. 所在地：広島県尾道市東尾道15-13
2. 代表者：代表取締役 川崎 育造
3. 主な品目：牡蠣
4. 主な輸出先国：香港、中国、台湾、シンガポール、ロシア等8か国
5. 事業概要：生牡蠣をはじめとする生鮮魚介類の加工販売、冷凍食品及びチルド食品の製造・販売。1957年から生牡蠣の販売を開始し、現在、牡蠣の取扱量は国内トップクラス。



牡蠣



牡蠣筏

【輸出の取組内容】

- 冷凍牡蠣（むき身、殻付）を中心に、生牡蠣、ボイル牡蠣、スチーム牡蠣等を、香港、中国、台湾、シンガポール、ロシア等8か国へ輸出。
- 輸出先国が求める衛生基準を満たすため、国際的な認証であるFSSC22000を取得している。
- 海外への輸送に耐えられ、かつ船便による低価格化を実現するために、最新の「超高压技術」を取り入れている。
- スチーム牡蠣を冷凍にしたものは、海外では寿司ネタとして需要があり、輸出が拡大している。

【取組経緯】

- 将来的な国内市場規模の縮小を見越して、2010年頃から輸出に取り組む。
- 最近では、スチーム牡蠣など加工品の海外展開に力を入れている。
- 2018年には海外事業部を立ち上げ、直接輸出に取り組む等、積極的な事業展開を図っている。

【課題と対応方法】

- 現地ニーズの把握
→ 商社経由だけでなく、自社で直接輸出に取り組むことで、現地での商品の評価や消費動向等様々な情報を得ることができ、商品開発へつなげている。
- 牡蠣を加工して食べる文化を広める
→ 牡蠣は、世界的に見ると季節にかかわらず生で食べる習慣があるが、スチーム牡蠣などの加熱して食べる日本式の食文化を現地の展示会等で紹介することで、販路を拡大している。

【実績】

輸出額(万円)		輸出国割合(%)	
2016年	12,430	中国	34
2017年	45,210	香港	32
2018年	66,750	ロシア	10
		その他	24

【今後の事業展開】

- ✓ インバウンドなどを通じて、日本式の加熱食文化をもっと広めて、アジアを中心により多くの国に輸出したい。
- ✓ 牡蠣をより多くの人に食べてもらうために、手の込んだ加工を施して、すぐにおいしく食べられるような商品を出していきたい。