

03 有限会社中六



充填機稼働中



左:減塩しょう油 右:グルテンフリーたまろしょう油



海外展示会(フランス)

海外ニーズに応え
欧米で醤油を
広めるための
新たな挑戦

DATA : なかるく



会社ロゴ

設立年月日：昭和63年2月
住 所：〒470-2386 知多郡豊田町緑台5-3
電 話：0569-72-1045
F A X：0569-72-2105
U R L：<https://nakaroku.com/jp/>
E - M a i l：t-nakagawa@nakaroku.com
資 本 金：1,000万円
業 種：醤油製造業
従 業 員 数：27人

海外への販路を構築

有限会社中六は創業100周年を迎えた老舗醤油メーカーであり、たまり醤油・濃口醤油を主力としている。強みとしては、自然な味や香りを醸し出す伝統的な製造方法での醤油造りを基本としながら、各メーカーの要望に応じて味や香りをカスタマイズし製造することを得意としている。販売先は国内が中心で、醤油醸造メーカーや食品メーカー向けにタンクローリーを使用して販売している。一方海外は、日本料理だけでなく、洋食、中華、フュージョン料理との相性の良さから、現地輸入会社を通じて飲食店にも広範囲で販売している。2016年より東南アジアや南米への販売を実施してきたが、欧米やオーストラリアへの販売実績がなく、海外販路を拡大するには新たな挑戦が必要であった。

欧米への挑戦

欧米ではたまり醤油や濃口醤油は味や価格面で評価を得ていたが、東南アジアや南米とは異なる課題が見つかった。一つ目は醤油の容器がPETボトルではなく、瓶が主流であること、二つ目は醤油を充填した瓶の蓋の部分は悪戯防止のフィルムを巻き付けなければならないこと、三つ目は健康志向の高まりから減塩醤油のニーズが多いことの3点である。既存の設備ではこれらの課題に対応できず、「平成27年度補正ものづくり・商業・サービス新展開支援補助金」を活用し新たな設備を導入し、これらの条件を満たすための取り組みを実施した。また、商品ラインナップを増やし、海外ニーズに応える体制を構築するとともに、欧米マーケットでの販路拡大を目指すこととなった。

課題解決へ新設備の導入

欧米進出への課題解決のため、3種類の設備を導入した。一つ目の課題対策としては瓶詰充填機を新たに導入し、既に店頭に並んでいる瓶とは異なる形状の瓶を選択することで差別化を図った。二つ目の課題対策としては蓋にフィルムを巻き付けるシュリンク機を導入した。悪戯をされた場合にされることがわかる形状にすることが必要であったが、蓋部分へのフィルム巻き付けは、綺麗な仕上がりでの製品化を実現した。三つ目の課題対策では減塩装置を導入し、当社の醸造技術により旨味成分を保持し、「おいしい減塩醤油」をつくることに成功した。この醤油は、欧米向けの海外輸出商談において味・価格とも評価が高く、欧米へ進出に必要な土壌がそろった。今回の設備導入により課題を解決でき、欧米への販売がスタートした。

海外市場の拡大へ

欧米への進出を契機として、海外進出を更に進めていく方針である。海外向け商品の自社内売上構成比率は設備導入前は1%前後であったが、現在は全体の7%程度まで伸長している。目標としては、海外の醤油市場占有率を5%程度まで獲得していくこととしているが、こちらにはまだ達していない。この目標を達成するために今後新たな挑戦への取り組みとして、小袋充填機を導入する予定である。これにより、少量でも使用できる商品をラインナップし、「減塩醤油」を更に広めていくことを想定している。欧米では健康志向の高まりから、この減塩醤油の評価も高く、今後の顧客視点のマーケティング戦略により大きく伸びていく商品となりうるとのことで、今後の成長が期待される。



工場全体