

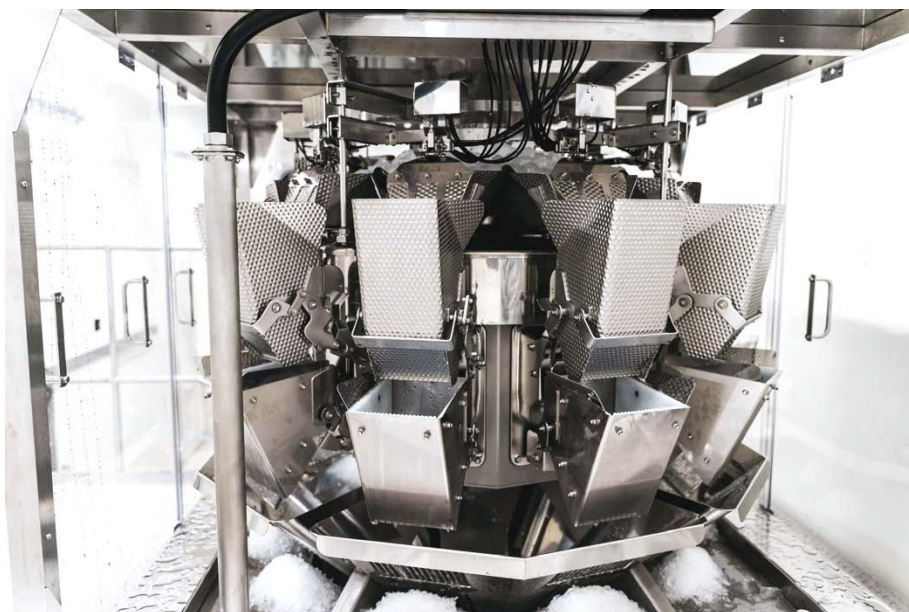
株式会社 クラモト・氷業

〔業種〕 食品製造業

事業
計画名

アメリカ輸出仕様の、かち割氷の
自社ノウハウを活かす生産工程開発

- ◆代表者名 代表取締役社長 蔵本 顕彦
- ◆設立年月日 昭和53年5月16日
- ◆所在地 〒920-0211
石川県金沢市東山3-2-22
- ◆TEL 076-238-0055
- ◆FAX 076-238-0057
- ◆URL <https://www.ice-kuramoto.jp/>
- ◆E-mail info@ice-kuramoto.jp
- ◆従業員数 19人
- ◆資本金額 3,000千円



自動計量機

事業に取り組んだ経緯・背景

本事業に取り組む背景は「街の氷屋から世界の氷屋へ」を掲げ、新規開拓であるアメリカ市場向けに日本スタイルの、かち割氷を展開するための生産工程を開発させる必要が生じたことである。

2018年にアメリカに日本食を展開している元大手食品貿易会社の従業員米澤氏と知り合い、アメリカへの事業展開の提案があった。メールや面談(2018年5月)にて意見交換の後、ロサンゼルス等における市場調査を依頼した。

市場調査の結果、アメリカでのかち割氷市場は未開拓・未成熟であるため、商品と価格、コンセプトが適していたら市場に入り込める可能性が高いと判断した。そこで、アメリカ市場に流通していない日本スタイルのかち割氷を日本食レストランやバーに展開することとした。

事業内容

当社は主にドリンク向け氷の製造・加工・販売をおこなっている。

業務用・市販用ともに手掛けているが、何より加工技術に長けた会社である。

この加工技術を活かし、2018年より米国輸出を計画し、2019年に初めての輸出を成功させた。

米国では主にレストランやバー向けに展開しているが、かち割氷は米国市場には存在しない。そこに勝機を感じ、補助金の申請に至った。

今回の補助金では計量工程を中心に生産工程を改善させ、氷のサイズ・融けにくさ、衛生面といった品質向上と生産性向上を目指した。

事業の成果

計量工程を改善させたことにより、大きく2つの効果があった。

1つは様々なサイズのかち割氷の製造が可能になったこと。これによって米国の市場調査で得た情報を基にかち割氷の試作を繰り返し、最適なサイズを確立することができた。

もう1つは素早く、かつ、機器との接触を限りなく減らした製造が可能になったことである。

これによって融けにくく、衛生面が高まったかち割氷を製造することが可能になった。

事業の現在の状況

現在少しずつではあるが、取扱店舗が増加している。

業販向けではロサンゼルスダウンタウンにあるShibumi(ミシュラン1つ星)を筆頭に現在10軒程で取り扱って頂いている。

市販向けでは、カリフォルニア州に11店舗、ハワイに1店舗を展開する「NIJIYA MARKET」にて取り扱って頂いている。

テキサス州で10店舗を展開するCentral Marketで販売が開始され、高いポテンシャルを感じている。



カチワリフライヤー



市販している NIJIYA MARKET



カチ割氷のイメージ



工場外観

〔得意分野〕

純氷の製造・加工

〔主要取引先〕

カナカン(株)・石川中央食品(株)・国内飲食店・米国飲食店

〔商品〕

ドリンク用氷 かき氷用氷 アイスミルク
シロップ 一般消費者向け氷サービス

〔代表者からの一言〕

私たちがつくる氷はニッチな業界でありながら、世界で戦える価値を生み出せると考えています。現実に全米のレストランやバーでも品質が評価されています。氷に関わる商品開発も食欲に進めており、今までになかった価値を創出しています。米国へは氷を通じて日本や石川県の文化を伝えることを意識しており、将来的には世界に伝えられる存在になりたいと考えています。



代表取締役社長 蔵本 顕彦