



水産品



# 株式会社 ケンスイ

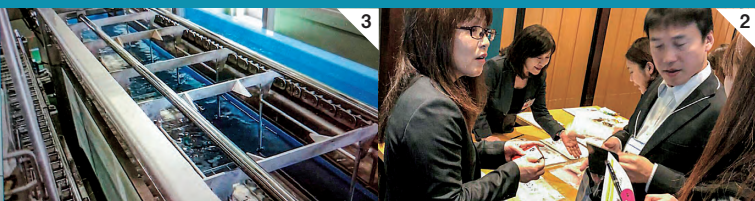
高濃度塩水冷凍技術を活用した冷凍牡蠣を生産。2018年に香港、インドネシアへ冷凍牡蠣を初輸出。従来の冷凍と異なり、品質を劣化させることなく、新鮮な牡蠣を現地へ届けている

展開国・地域 2018年 香港、インドネシア、台湾

企業情報 所在地: 広島県廿日市市 従業員数: 4名  
設立: 2017年3月 URL: <http://kensui-kengaki.co.jp/index.php>

事業内容 水産物冷凍加工

- 1 高い評価を受けている自社ブランド「健牡蠣」
- 2 商談会で急速冷凍牡蠣をアピール
- 3 急速冷凍機



## 初めての海外輸出への道のりは多難

海外向けの輸出を検討したきっかけは、タイで開催されていた機械の展示会出展でした。協力会社が保有していた高濃度塩水冷凍技術の急速冷凍機を海外で販売していこうと考えていた時、サンプルとして急速冷凍牡蠣を来場者に提供したのです。すると、試食した来場者からの評判がとて良く「この牡蠣が欲しい」との声が多かったため、早急に急速冷凍牡蠣を輸出する体制づくりに取り組みました。当時、輸出に関してはほとんど手探りの中、地元の商工会議所に相談したところ、ジェットロの紹介を受け、2017年9月から「新輸出大国コンソーシアム」専門家のアドバイスを受けながら、引き合いのあったタイの輸入業者とやりとりを始めました。しかしながら、輸入業者がライセンスを持っていない、産地証明書や衛生証明書の取得が思うように進まないなど困難が多く、結局タイへの輸出計画は頓挫してしまいました。

## 地道な取り組みを続け初輸出へ

輸出販路開拓が思うように進まない中、改めてジェットロの専門家からアドバイスを受けることになり、海外輸出への取り組みを再開しました。専門家から紹介を受けた輸出商社数社へサンプルを送り、バイヤーからフィードバックを受けるなど、輸出の体制づくりを進めました。しかし、なかなか成約には至りません。バイヤーに急速冷凍牡蠣を試食してもらおうと非常においしいと好評価なのですが、いざ見積りを出すと価格が高すぎるとのコメントだったのです。東南アジアでは一般的な冷凍牡蠣はおいしくないというイメージが強いらしく、私たちが扱う新しい急速冷凍牡蠣に対しても同じような見方をされてしまう点に難しさがありました。そのような状況にもめげず、地道に私たちの商品に理解してくれる企業を探し続けたところ、ジェットロからの紹介で参加した2017年11月に大阪で開催された「水産物生産・加工事業者と国内商社等との輸出商談会」で、偶然良い引き合いがあったのです。結果として、香港向けに10ケース、インドネシア向けに2ケースの初輸出に結び付けました。

## 自らの牡蠣で日本産のイメージを変える

弊社が扱っている急速冷凍牡蠣は生きた牡蠣の味をそのまま守っています。一般的に海外向けには、在来の冷凍食品が出回っており、本物の牡蠣の味を知らない消費者が多数です。私はそのような冷凍食品のイメージを変えたいと考えています。いろんな国の牡蠣を食べ歩きましたが、自分の育てる牡蠣が一番でした。そんな弊社の牡蠣を海外の美食家に食べてもらい、日本の冷凍食品はおいしいと思ってもらうこと、そうすれば自然と輸出も増え、売り上げにつながるはずです。また、海外の美食家が認めた牡蠣のブーメラン効果で、日本国内でも人気が一層高まると考えています。日本の食文化が変わりつつある現状において食材本来のおいしさを伝えることができるのはわれわれ生産者だと考えています。そして、急速冷凍牡蠣を輸出することは、ひいては地元漁業者の生活を守ることにもつながります。自分たちが育てているものが海外にも通用する、その事実が漁業者の誇りになり、地元のブランドになると考えています。



新たな冷凍技術で世界へ  
海外での冷凍食品の認識を変え  
地元漁師の誇りと生活を守る

代表取締役社長  
川崎 健氏



### 専門家からのポイント

ケンスイは人工降雪機のシステムを応用した世界初の「ハイブリッド急速冷凍装置」を開発しました。水揚げの時の味、香り、鮮度を保った牡蠣の養殖をしているからこそできた商品です。しかし、海外への販路開拓を進めるには、競合する類似商品の品質、価格、評価を調べ、対策を立てることが重要です。その上でバイヤーへ競合商品を上回る商品力を説明しながら試食していただきました。これが功を奏し良い評価を得ました。経営者が「世界へ広島産の牡蠣を広めたい」という熱い夢を語り、実現していく姿勢はバイヤーから高い評価を得ています。