



農産品

株式会社 笹一



- 1 見た目も美しい「ぶりめはり寿司」は、解凍し皿に盛りつけるだけでひとつのメニューとして仕上がることも海外で評価されるポイント
- 2 2018年8月、香港「Food Expo 2018」でお披露目された「ぶりめはり寿司」
- 3 HACCP認証を目指し、現在セントラルキッチン建設を計画中

品質劣化をしない高度な冷凍技術を開発し、冷凍寿司を全国に展開。商社を通じて、香港および米国ロサンゼルスに「ぶりめはり寿司」を輸出。現在、シンガポールへの販路開拓中

展開国・地域 2018年 香港、米国

企業情報 所在地: 和歌山県和歌山市 従業員数: 80名
設立: 1975年10月 URL: <http://www.sasaichi.net/>

事業内容 寿司の製造販売



全国流通を叶えたい一心で開発した冷凍寿司

2003年に千葉・幕張で開催された「FOODEX JAPAN 2003」で、初めて和歌山の郷土寿司である「紀州あせ葉寿司」を紹介しました。鯖や鮭などをネタにした一口サイズの寿司をあせ葉で巻いた商品で、常温販売でしたので日持ちが2〜3日と短く、「おいしいけれど冷凍はないの?」と口々に言われ、流通の壁に直面しました。一念発起して、和歌山に帰ってすぐに冷凍寿司の開発を始めました。ところが何度やってもコメが白露化してしまうという問題が出てきました。資金をかけて急速冷凍ができるショックフリーザーを導入したのですが、それでも2割は失敗でした。結局、2トントラック2台分の寿司を無駄にしました。それでも諦めず、10年の歳月をかけて2013年によく自然解凍するだけでおいしく食べられる冷凍寿司を完成させ、全国展開することができました。和歌山県から、優良県産品「プレミアム和歌山」に認定されるとともに海外輸出の提案をされ、JETROの支援を受けることになりました。

JETROの提案で海外仕様のめはり寿司が誕生

「冷凍寿司を輸出したい」とJETROに相談したところ、2017年6月から「新輸出大国コンソーシアム」の専門家による個別支援サービスを受けることになりました。派遣された専門家は輸出・進出で多くの経験があり、弊社と似たような事例もたくさん手掛けていました。実体験に基づくお話が参考になりました。なかでも強く言われたのは、「海外ではスペシャリティーとオリジナリティーに加えて、アドバンテージがないと通用しない」ということでした。つまり、既存商品を輸出するだけではアドバンテージに欠けるということで、商品開発に取り組むことになりました。専門家のアドバイスをもとに何度か試作を重ね、半年の期間を経て、和歌山のめはり寿司をアレンジした「ぶりめはり寿司」が完成しました。本来のめはり寿司は、おにぎりを高菜の葉で包んだものですが、「ぶりめはり寿司」は食べやすい一口サイズで、中にブリ、柚子、山椒、ワサビを入れて日本らしさを演出しました。

信頼できる専門家とパートナーの存在が成功の鍵

海外ではシャリにネタをのせるだけで握り寿司になってしまうので、技術のない外国人がやっている寿司屋をよく見かけます。一方、私たちの加工寿司は、魚の塩加減から昆布の締め方、シャリの味付けまで、ひとつひとつ丁寧に仕事が施されています。それを理解してもらえるのは、日本食が浸透している国であるとの専門家のアドバイスを受け、香港と米国を輸出先の候補としました。そして、2018年8月に香港の「Food Expo 2018」で、10月にロサンゼルスで日本食普及イベントで「ぶりめはり寿司」をお披露目すると、解凍するだけで食べられる手軽さや目新しさが評価され、両国で契約を得ました。私は忙しくてどちらも行けなかったのですが、専門家の方が私の分身のように愛情を持って商品を紹介してくれて、各国で信頼できるパートナーをコーディネートしてくれたことが成功につながりました。今後もJETROのネットワークを頼りに、ゆくゆくは看板商品の「紀州あせ葉寿司」も輸出したいと思っています。



代表取締役
堀口 徹 氏

職人の技が詰まった
寿司は握りだけじゃない。
加工寿司を世界へ届けたい



専門家からのポイント

日本食ブームが続く海外では、今までにない日本食の提案を待っている国がほとんどです。ただし現地の方は、特別な技術が必要な提案は好まれません。そういう意味でも、解凍するだけで提供できる冷凍寿司はこれから期待されるカテゴリーです。当初、「紀州あせ葉寿司」の輸出を希望されていたがコストが高かったこと、堀口社長のアイデア力と技術力がすばらしかったことから、海外向け新商品の開発をご提案しました。期待どおり、日本食への関心が高い国ほど反応がよく、一流ホテルやレストランへの販売ルート開拓に成功しています。