

海外進出企業 interview

小田桐商事株式会社

～青森県陸奥湾の「海の恵み」を世界へ～

今回の「Global Report」では、青森県青森市に本社を構え、ホタテを中心とした水産加工・製造・販売を手掛ける「小田桐商事株式会社」へのインタビュー記事をお届けします。

当社は2012年の設立より、「日本国内はもとより海外にも安心安全で美味しい商品を届ける」ことをパーパスに、高品質な青森県陸奥湾産ホタテの販売を行ってきました。2024年4月には、EU-HACCPの施設認定を取得し、欧州向けの輸出体制を整える等、近年、積極的な海外販路の開拓に取り組んでいます。

Q1

事業内容について教えてください



本日はどうぞよろしくお願いいたします。早速ですが、御社の事業内容について改めて教えてください。



よろしくお願いいたします。当社は、青森県陸奥湾産ホタテ等の加工販売を行う水産加工業者です。2020年度の陸奥湾全体のホタテ水揚量約75,000トンのうち、当社の取扱量は約12,000トンと、おかげさまで青森県内でも有数の取扱量となっています。また、ホタテの他に、真イワシやクリガ二等の商品も取り扱っています。



小田桐商事(株) 代表取締役
岩谷 孝氏



ありがとうございます。ホタテのみならず青森の海の幸を幅広くラインナップされている印象がありますが、特に力を入れている商品等があれば教えてください。



ホタテ製品全般に自信がありますが、特に青森県陸奥湾産で有名なのは「ベビーホタテ」でしょうか。「ベビーホタテ」は、生後約8ヵ月～1年程度のホタテ（半成貝）を指し、一般に

多く流通しているホタテ（成貝：生後2～3年程度）と比較し、甘味や旨味成分が強いと言われています。また、当社では、冷凍技術にもこだわっています。八甲田山系の山々から栄養豊富な水が流れ込む陸奥湾で育ったホタテは、肉厚な身に繊細な旨味を持ち合わせており、そのクオリティは日本でも随一だと信じています。その美味しさを消費者の皆さまにそのままお届けしたいと考えた時に、答えとなったのが「プロトン凍結」という冷凍技術でした。



当社の
「ベビーボイルホタテ」



聞き手 当行青森支店
支店長 佐藤 敦



「プロトン凍結」は、冷風に加えて磁石と電磁波を用いた急速凍結技術です。通常の方法で凍結させるより凍結スピードが速く、細胞破壊を防いで凍結することができます。これにより、冷凍のダメージが最大限に抑えられ、解凍時にもドリップ（水分）が発生しない、まるで生鮮品のような品質をお客様にお届けすることができるのです。もちろん、お刺身等でもお楽しみいただけます。このプロトン凍結技術を用いた冷凍を行っているのは、青森県内の同業者で当社のみであり、当社の強みであると考えています。



当社沖館工場のプロトン凍結機

Q2

海外事業を始めたきっかけについて教えてください



海外事業に着手したきっかけやこれまでの実績について教えてください。現在では、積極的に海外販路を開拓している印象を受けますが、設立当初から海外との取引は行っていたのですか。



これまでに、中国と台湾などへの輸出実績があります。中国へは、冷凍の殻付きホタテを原料として輸出していました。中国で殻剥き処理を行い、アメリカに再輸出を行うといったビジネスモデルですね。毎年一定量の出荷をしておりましたが、2023年の中国による日本産水産物の禁輸措置により、それらは全てストップしてしまいました。



アルプス処理水放出を背景とした中国の日本産水産物禁輸の影響は管内の多くの事業者波及したと聞いています。御社についてもその影響は大きかったのでしょうか。



そうですね。周りの事業者の声を聴いても、やはり少なくない影響があったと考えています。当社では、中国以外の海外販路開拓を行う準備をしており、輸出に際して必要となる各種施設登録等を進めているタイミングでの出来事でした。

そんな折、御行からシンガポールでの販路開拓にかかるご提案を頂き、サンプルの輸出を開始して、ほどなく初めてのシンガポール向け輸出に繋げることができました。10月にシンガポールで開催いただいた試食会の反響は大きく、当社だけではなく、苦境に立たされた水産加工業者に対しても、いい影響があったのではないのでしょうか。



シンガポールで開催された試食会を視察する岩谷社長



シンガポールからは、今も定期的にオーダーを受け出荷ができてしていると聞いています。陸奥湾産ホタテの質の高さが認められた証拠でしょう。現在の海外事業の取組について教えてください。



現在はベトナム・インドでの販路開拓に取り組んでいます。ベトナムでは、予め中国向けに輸出を行っていた冷凍の殻付きホタテ原料の輸出に向け、加工工場の選定を行っている最中です。インドについては、3月に首都のデリーで開催されたB2B向け商談会に参加しました。インドは今や世界最大の人口を誇り、今後の経済



インドで出展した商談会の様子

成長とともに、水産物の消費も増加する有望なマーケットであると考えています。当社では、インド向けの輸出施設登録を済ませており、今回の商談会出展にも繋がりました。デリーには日本食料理店が少なく、また「ホタテ」についての認知度も低いことから、大規模な流通にはまだ課題が残るものの、地道に「青森県陸奥湾産ホタテ」の良さを伝えていきたいと考えています。

Q3

今後の展望について教えてください。



シンガポールにベトナム、インドと、どんどん海外展開を加速させていますね。今後もその他の国へ販路を拡大する計画はありますか。



現在、青森県・七十七銀行と協働で、「活ホタテ」の台湾向け輸出に向けた準備を進めています。台湾では青森県産ホタテが広く親しまれていますが、その多くが冷凍の商品です。「青森県総合流通プラットフォーム A!Premium」を活用することで、より新鮮な活ホタテを輸出できるのではないかと考えており、今後実証実験を進めていく計画です。



活ホタテの殻剥きをする岩谷社長



2024年4月に水揚げが開始された陸奥湾産成員



御社では、品質にこだわった製品作りに特に力を入れていますよね。最近では、新たに国際的な認証を取得されたとも伺っています。そうした取り組みについてお聞かせ願えますか。



はい。今年の4月、農林水産省より当社沖館工場が「EU-HACCP」の施設認定登録を受けました。EU圏への輸出には、「EU-HACCP」の取得が必要になるため、準備を進めていましたが、4月9日に晴れて施設認定を受けることができました。もともと、2021年6月のHACCP制度義務化を見据え、2020年から当社沖館工場の衛生管理・品質管理の徹底を進めており、2021年には日本食品認定機構より水産食品加工施設HACCPを取得しております。今回の「EU-HACCP」取得により、欧米圏への輸出も視野に入ったと考えています。

また、当社では人材の多様化にも力を入れており、現在は12名のベトナム人技能実習生を受け入れています。今後も工場の稼働率向上に向け、外国人の受入人数を増やしていく予定です。



「EUHACCP」を取得した当社沖館工場



工場内で作業を行う当社社員

Q4

最後に海外展開を目指す企業に一言お願いします



海外展開には、言語の壁や文化の違いといった特有の難しさがあるのは事実ですが、あまり難しく捉えず、海外も日本国内と同じマーケットとして考えてみては如何でしょうか。また、海外展開に取り組むことで、地域に新たな仕事や雇用を創出することができる等、地域貢献という意味でもチャレンジする価値のあるものだと考えています。是非、みなさんも日本のみならず海外にも目を向けてみてください。

会社概要

小田桐商事株式会社

本 社／青森市卸町6-6

設 立／2012年12月

資本金／1,000万円

従業員／70名

H P／<https://www.odagirisyoji.com/>



【お問合せ先】

七十七銀行 市場国際部 アジアビジネス支援室
TEL.022-211-9880

【Global Letter NEXT ホームページ】

その他の記事はこちらからご覧ください。

https://www.77bank.co.jp/kokusai/globalletter_next/



本紙記載の内容につきましては、当行が信頼できると考える情報に基づき作成しておりますが、その正確性、信頼性、完全性を保証するものではありません。法律上、会計上、税務上の助言を必要とされる場合は、それぞれの専門家にご相談いただくようお願い申し上げます。