

支援事例 ② ～新商品の開発と海外販路開拓支援～

次にご紹介するのは明治10年(1877年)創業、福岡県大牟田市で「こんにゃく」の製造・販売を行っている企業です。同社は「バタ練り」という国内では数少ない伝統的な製法で独特な食感を持つ「こんにゃく」を製造・販売しており、現在国内の百貨店や高級スーパーを中心に全国2,500店舗で展開しています。同社では2002年ごろから新たな販路開拓を目指し、海外展開を検討。JETRO等が主催する海外の展示会に積極的に出展し、アジア諸国の日系百貨店やスーパーを中心に販路を拡大しました。ただ欧米諸国では「こんにゃく」独特の食感や臭い、色合いなどが不評で市場で受け入れられない状況が続いていました。

この苦境を打破する為に、食感の改良、こんにゃく臭の除去、野菜による着色等を実現した新製品を開発、2006年には欧米市場での販売に成功し、14か国に輸出することができました。その後も順調に海外での販売は推移していましたが、価格の問題で販路が一部の富裕層や健康志向のレストランに限定されるため、量販店での販売が実現しないという新たな問題に直面していました。支援企業の経営者は、価格競争力を高めるためには流通コストの削減が最重要課題だと認識していました。「こんにゃく」の場合、製品自体に大量の水分を含み、また運搬にあたっては日持ちさせるため内容量と同量の水が必要となり、輸送コストが非常に高くなるからです。

支援機関である福岡県中小企業団体中央会の秋月室長は支援企業の経営者から、「こんにゃくいも」を粉末化して運搬し現地で「こんにゃく」に仕上げるというアイデアを聞き、物流コストの改善に資すると共に、低カロリー、軽量、冷凍保存・加工可能、という特徴を生かした食品添加物としての用途も期待できることから、福岡県大牟田市の地域資源である「手ごねこんにゃく」技術を活用して「コンニャクパウダー」を開発し、海外での販路拡大につなげられると判断。地域産業資源活用事業計画の認定申請を行うことを支援企業代表者と確認しました。



(有) 石橋屋 石橋代表取締役と販売している製品



欧州向けに出荷される「雑穀こんにゃく麺」