

海外展開のススメ

事例編 パート⑦

日本食品業 美味しい自然食品で

国際センターとビジネス

このコーナーでは、とっとり国際ビジネスセンターが境港で積極的に海外展開を行う企業へのインタビューを掲載しています。今回紹介するのは、日本食品工業(株)谷竹内町、中西和夫社長です。

「色々な自然食品を作っておられますね。」

「当社は、自然と人工の調和というテーマで、自然のものを工夫して、おいしいものを作ることに取り組んでいます。いくら自然食品といっても、おしい

くないと食べてもらえませんが。そういった姿勢は、海外からも評価されています。」

「輸出先と海外向けに工夫をしていることは。」

「アメリカやオランダなどの欧米に、オーガニック専門の商社を通じ、

当社製品が届けられています。アジアでは、台湾やタイに輸出しています。その国によって輸入規制や食習慣が異なり、

各国のお客様の嗜好に合わせて製品を企画しています。もちろん、パッケージなどもバイヤーと相談して、現地にあったものに改良しています。」

「パッケージは日本語で伝わりませんか。」

「『U・M・A・M・I』や

『DASHI』

海外向け商品を紹介する坂上武常務

といった言葉は、アメリカなどでも、十分伝わっています。また、スープとしての利用が主流なので、これから料理にも使ってもらえるよう提案していきたいと思っています。

ことし、国際ビジネスセンターの制度を使って、英語字幕の動画を作成しました。こういったツールで海外の販路を拡大していきます。」

インタビューを終えて

インタビューは、倉庫



の一角に新築されたキッチンスペースで行いました。ここで、製品のカレーを作って、飲食店を開く予定です。常に新しいことにチャレンジする姿勢が感じられる会社です。詳しくは、当センター(☎30-3161)まで。