

海外展開のススメ

実践編 パート⑤

日本海 冷凍魚 新事業の可能性を調査

国際センター
とっぴビジネス

このコーナーでは、とっとり国際ビジネスセンター(竹内団地、夢みなとタワー内)が境港で積極的に海外展開を検討している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、日本海冷凍魚(株)(昭和町、越河彰統社長)です。

「海外に向けて、どんな事業をしていますか。」

「当社は、紅ズワイガニ加工製品を製造しており、製造工程で発生するゆで汁(廃液)を有効活用するための『凍結融解濃縮技術』を開発しました。低コ

ストで高品質なカニなどの濃縮エキスを製造する技術です。この技術を活用した海外展開の検討を始めました」

「そのきっかけは何だったのでしょうか。」

「(独法)国際協力機構(JICA)と『ベトナム

国凍結融解濃縮技術による水産加工等の未利用資源の有効活用と市場価値向上に関する基礎調査』に関わる契約を締結(2022年11月から2023年12月まで)したことです。現在、ベトナムでの事業可能性調査を行っています」

「調査で苦労したことは。」

「訪問先企業のリストアップです。当社のベトナム人スタッフとも協力しましたが、思うように

進みませんでした。その後、JETROや国際ビジネスセンターの紹介で知った『鳥取県東南アジアビューロー』の情報網を活用して3社に訪問し、現地情報を得ることができました」

「今後は、どのように展開を進めますか。」

「収集した現地情報や現地企業との人脈などを活用し、工場設置を含め、展開を検討します。現地の水産加工業の課題(加工技術、安定雇用、環境保全など)の解決にも寄与したいと思います」

インタビューを終えて

同社の業務主任者・小

栗紀行氏は「本事業を通じて、境港市とベトナムの人材交流の活性化につなげたい」と語ります。当センターも今後の新市場への展開を支援していきたいと考えています。



現地で協議中の皆さん