

海外展開のスズメ

事例編 パート⑨

角屋食品 アジフライを世界に

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、アジフライカンパニーでお馴染みの(株)角屋食品(竹内団地、角谷直樹社長)です。

「なぜ、アジフライに特化した商品展開を行っているのですか。」

「先代が創業した当初は、団子や煮付けなどの水産加工品も手掛けていましたが、2016年に私が2代目として代表取締役に就任した時、最も消費者に

支持されていた商品がアジフライでした。さらに

生産効率・在庫管理の観点や、他社との差別化などのマーケティングの観点から、アジフライに特化した経営を行うことを決意しました。当社では、境港で水揚げされた新鮮なアジを境港の自社工場で一貫製造しています。

手作業で丁寧に作業することで、ワンランク上の品質を持つ商品にしたいです。また、境港産のアジの活用が郷土への貢献にもつながると考えています」

「特徴のある商品開発も行っていますね。」

「究極のクラフトアジフライ『鱒王』や、人気キャラクター『すみっぐらし』とのコラボ商品なども開発しました。2020年に発足した研究開発部では、アジのう

まみ成分を科学的に検証し、最高に美味しいアジフライをつくるための研究を行っています」

「今後の展望についてお聞かせください。」

「現在、商社を通じて米国、シンガポール、オーストラリア、香港などにも出荷していますが、長期ビジョンとして『ア

ジフライ』を『Tempura』や『Sushi』のような世界共通語にしていきたいという思いがあります。海外の皆さんにも美味しいアジフライを食べてもらい、アジフライを日本食として認知して欲しい。そのためには、まずは日本国内の認知度を上げていきたいと考えています」

「取材を終えて」

角谷社長の経営戦略を超えた部分でのアジフライに対する一生懸命さ、地域貢献への思いを感じました。今後ますますの発展を期待します。



商品を紹介する角谷直樹社長