

タイに昆布だし原料輸出へ、札幌のアイビック食品

2021/2/3 19:00 | 日本経済新聞 電子版



調印式に参加したアイビック食品の牧野克彦社長（左）とアサンサービスの田中克治社長（中央）（1月、札幌市）

だし・たれ製造のアイビック食品（札幌市）はタイに最終加工前の「半製品」を輸出する。加工度を下げて輸出することで関税や輸入規制でかかるコストを抑える。タイは世界有数の食品輸出国として知られ、品質管理への評価も高い。欧州や他のアジア諸国に販路を広げる狙いもある。

バンコクに拠点を持つアサンサービスと業務提携した。同社はタイ国内で数少ないアサヒビールの販売代理店として全国に販路を持っており、同社がタイ国内の工場で最終加工して販売する。アイビックは液体昆布だしの原料と加工法、販売ノウハウなどをまとめてアサンサービスに提供する。日本料理はタイでも人気があり、道産の高品質な原料を仕入れることで商品価値を高める。

北海道が「北海道どさんこプラザ」をバンコクに出店するなどこれまでも道産品の現地販売は試みられてきたが、関税などが壁となり店頭価格が日本の3倍程度になるケースもあった。北海道経産局も契約にあたって支援しており、製造技術を提供することでロイヤルティ収入を得る新たな輸出モデルを確立し、他の道内企業にも横展開したい考え。

アイビックは売上高の半分以上を液体昆布だしが占める。牧野社長は「昆布だしが軌道に乗ればラーメンのたれなど他の商品も同様のスキームで輸出したい」と意気込んでいる。

本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は、日本経済新聞社またはその情報提供者に帰属します。また、本サービスに掲載の記事・写真等の無断複製・転載を禁じます。