

カキフライ、EU市場へ

サンヨー食品工場が初認定

愛媛



11月をめどに冷凍カキフライをEUに初輸出

農林水産省は20日、冷凍食品メーカーのサンヨー食品（愛媛県四国中央市、森川勇貴社長）の新居浜工場（同新居浜市）を欧州連合（EU）向け輸出水産食品取扱施設に認定した。対象品目は冷凍カキフライで国内初。水産商社で輸出コンサルを手掛けるウィル・コム（広島県福山市、川崎耕平取締役COO）を通じ、11月をめどにEUに冷凍カキフライの輸出を開始する計画だ。

サンヨー食品はコロツケやカキフライ、白身魚など冷凍食品の製造を手掛けている。新居浜工場は年間約2500トのカキフライを生産する国内トップクラスの規模であり、食品安全マネジメンツシステムの国際規格・FSSC22000の認証も取得している。ウィル・コムは、日本の農林水産物・食品輸出プロジェクト（GFPE）のビジネスパートナーのメンバーとして、農林水産物・食品の輸出拡大に取り組みむ行政と、海外展開を目指す民間事業者との懸け橋を担っている。サンヨー食品はGFPを通じてウィル・コムと連携した。カキフライのむき身原

料はEU・HACCPを取得した韓国産原料を使用する。国産原料のEU輸出も視野に入れているが、「まだ高いハードルがあり、まずは韓国産でスタートする」と川崎COO。ウィル・コムは4月に開催されたスペイン・バルセロナシーフードショーで韓国のカキ最大産地である統営市およびカキ垂下式組合との調印式を実施。韓国行政および事業者と業務提携を結



統営市市長（右）とウィル・コムの川崎COOによる調印式

び、共同でEU市場の販売路開拓を行うことに理解と協力を得た。川崎COOは「すでにコンテナ単位での発注を受け注目を集めている。国産の生食用の冷凍殻付きや昨年からEUに輸出実績がある愛媛県で養殖・加工したフリの冷凍加工品と混載にして、カキとフリを基点にEUのパートナー企業が求める食材を日本全国から愛媛県に集め、11月をめどにコ

ンテナ単位で発注拡大を目指す。来年5月のバルセロナシーフードショーにも出展する予定で、カキとフリを中心に売り込む」と意気込む。国内製造の冷凍カキフライの輸出は台湾や香港の他、米国やシンガポール、オーストラリアと販路を広げている。川崎COOは「カキフライは新規性の高い商材と言われるが、英国やオランダなどは昔から食べられており、オリエンタル市場の層を有するEUでは売れると確信している。昨今のEU市場では生パン粉を前面に押し出した冷凍食品が出回っている。日本製のカキフライは生パン粉を使用し、その加工技術は世界一だと思う。まずはオランダ、ドイツ、英国などのパートナーに供給し、各国に拡販していく」と話

