

**日本の伝統食「油揚げ」を日本から世界へ！
SSAP認証大豆で世界の要求事項をクリア！**

オーケー食品工業株式会社
海外営業部
野寄 はるか

企業概要

商 号 オークー食品工業株式会社

設 立 1977年 9 月

資 本 金 350百万円

本 社 住 所 福岡県朝倉市

営 業 品 目 味付いなりあげ、味付きつねあげ、油あげ、
冷凍きざみあげ、寿司具材、おでん種、惣菜、和菓子

従 業 員 数 400名（2022年3月末時点）



海外事業（沿革）

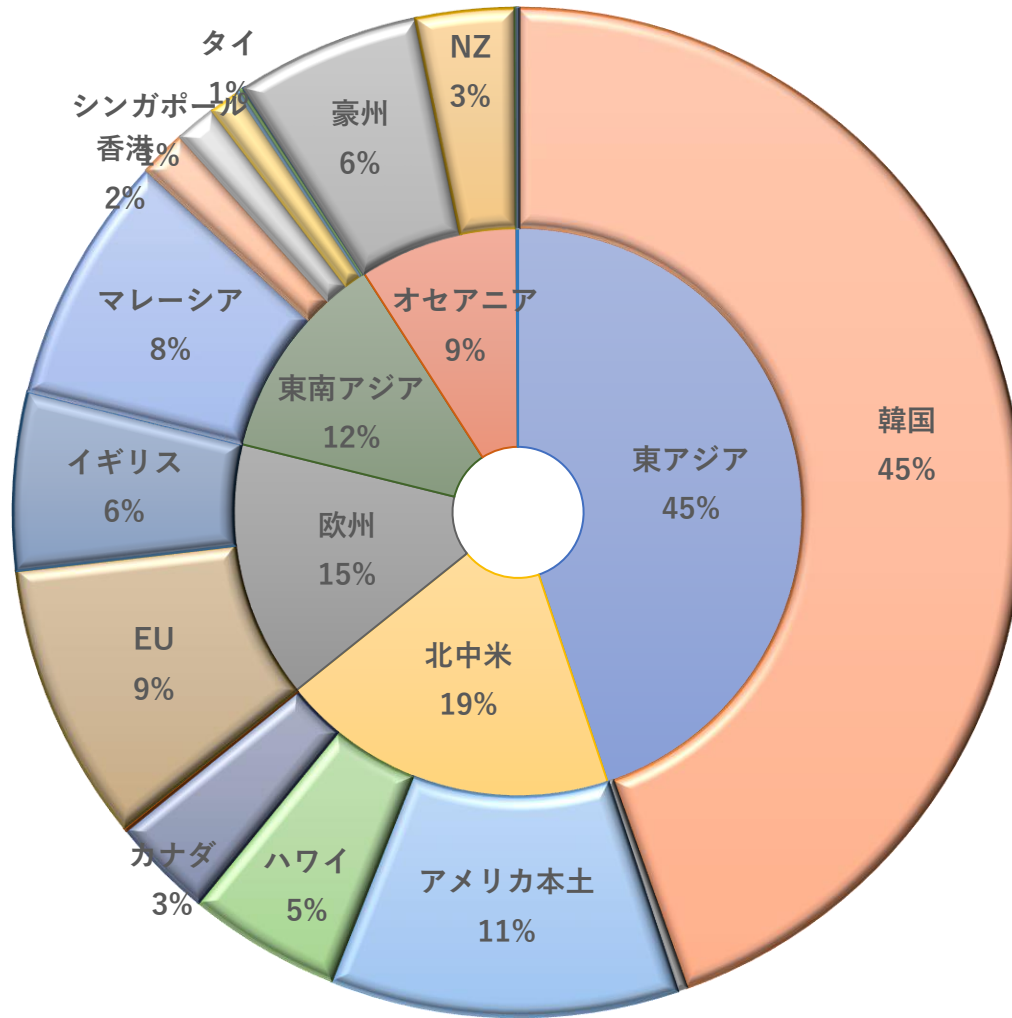
- 平成元年頃 博多や下関と釜山を行き来する行商人によって、細々と「味付いなりあげ」が韓国へ輸出され始める。
- 平成5年頃 国内大手寿司チェーンの米国進出により、「味付いなりあげ」の米国輸出がスタート。
- 2013年
(平成25年) 海外営業部設立
ハラール認証取得※2021年更新停止
- 2023年
(令和5年) コーシャ認証取得





輸出先国・輸出量について

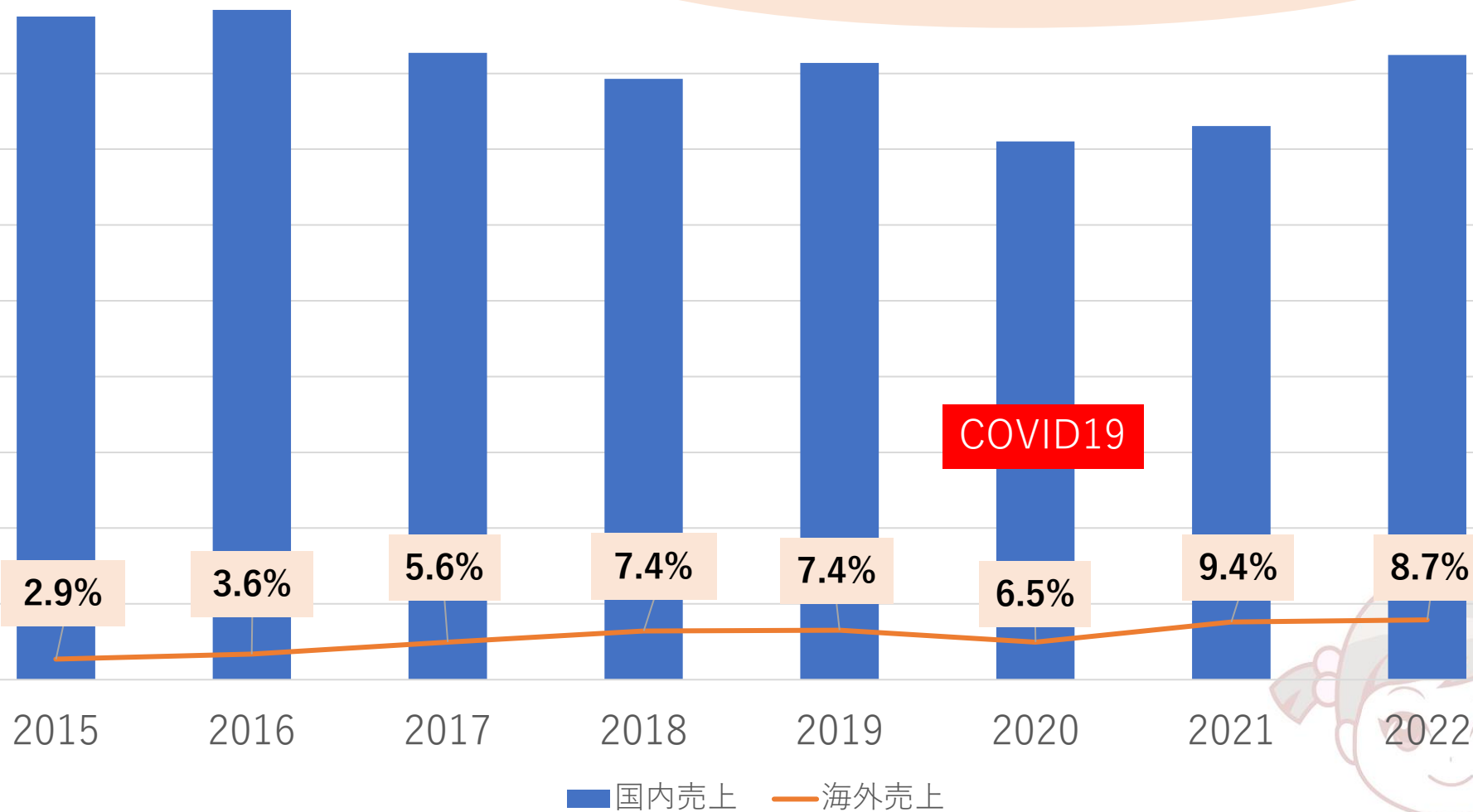
海外事業（2022年度売上実績）



仕向地	国別比率	地域
東アジア		44.89%
韓国	44.57%	
台湾	0.33%	
北中米		19.34%
アメリカ本土	11.14%	
ハワイ	4.88%	
カナダ	3.23%	
メキシコ	0.09%	
欧州		14.62%
EU	8.92%	
イギリス	5.70%	
東南アジア		12.04%
マレーシア	7.99%	
香港	1.50%	
シンガポール	1.29%	
タイ	1.00%	
フィリピン	0.11%	
ベトナム	0.09%	
インドネシア	0.05%	
オセアニア		9.01%
豪州	5.85%	
NZ	3.16%	
中東		0.09%
イスラエル	0.07%	
UAE	0.02%	
	100.00%	

海外事業（売上推移）

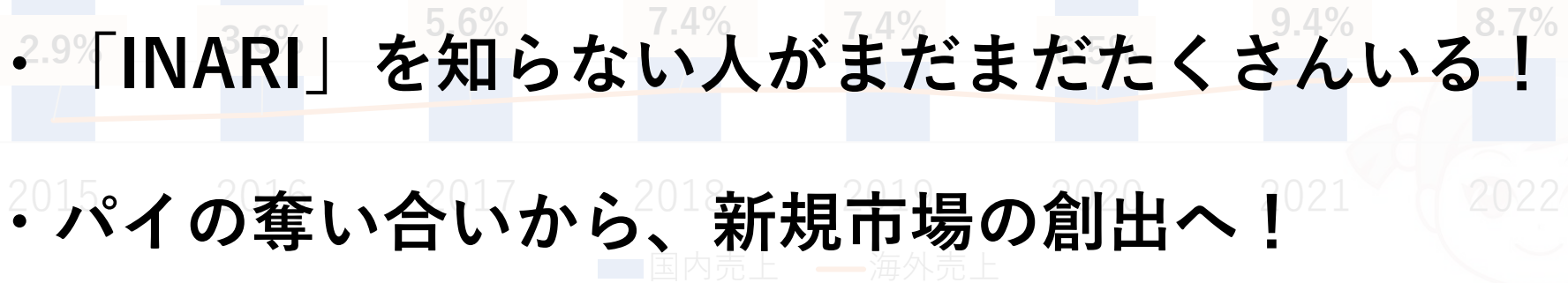
海外輸出は右肩上がり



なぜ、海外輸出なのか

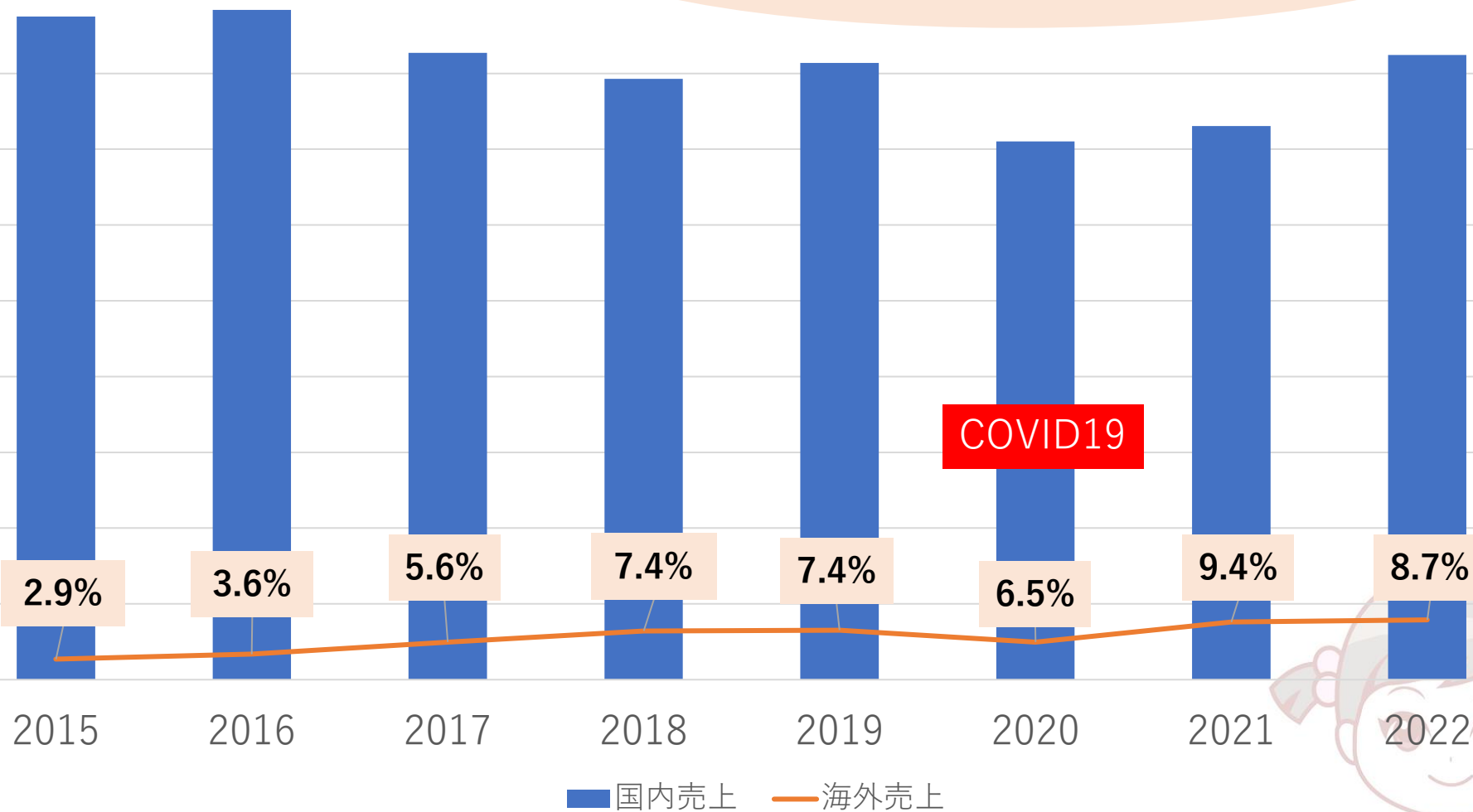
なぜ海外輸出に積極的なのか

- ・「SUSHI」が根付き、細分化され始めている
- ・代替食ブームで「大豆食品」が注目されている
- ・「TOFU」がしっかり認知されてきた
- ・あぶらあげは現地製造メーカーが少ない
- ・「INARI」を知らない人がまだまだたくさんいる！
- ・パイの奪い合いから、新規市場の創出へ！



海外事業（売上推移）

海外輸出は右肩上がり





2016年以降輸出拡大好調！

海外輸出増加の背景（2016年以降）

1. 外国語対応開始（英語・韓国語）

2. 海外食品見本市への出展を開始

（B to B）

－ Winter Fancy Food Show（アメリカ）

－ ANUGA（ドイツ）

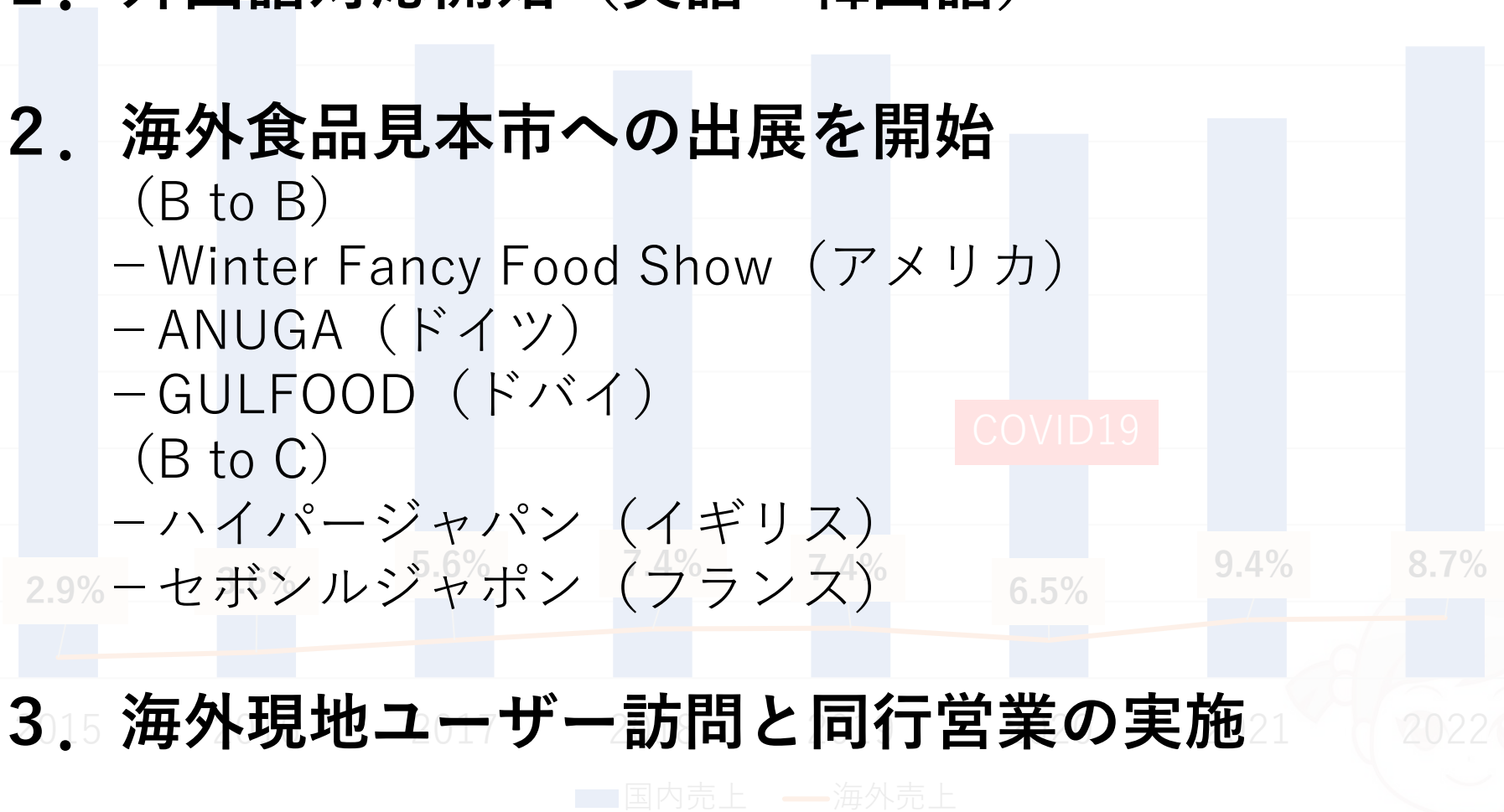
－ GULFOOD（ドバイ）


（B to C）

－ ハイパージャパン（イギリス）

－ セボンルジャパン（フランス）

3. 海外現地ユーザー訪問と同行営業の実施





重点対策地域

海外輸出増加の背景（重点対策地域の設定）

中長期重点対策地域：イギリス、北欧諸国

- ベジタリアン、ビーガンが多い
- テイクアウト専門のすし屋が多い
- スシベンダーが点在している
- 原発事故以降、中国産が多く流通
- 「日本産」コンペティターが少ない状態だった



欧州からの要求事項

欧州ユーザーの要求事項

1. GFSI認証が必須

2. 遺伝子組換え食品の排除

3. プラスチック包材規制

4. サステナブルな原料調達・人権配慮の証明



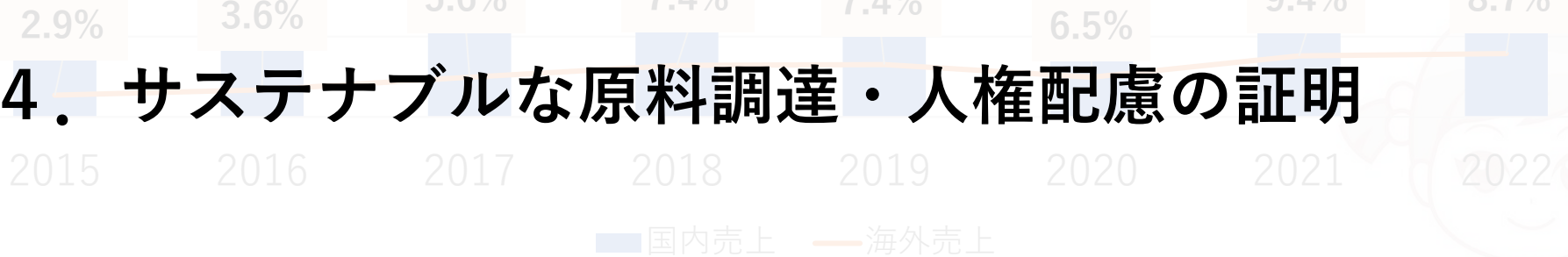
欧州ユーザーの要求事項

1. GFSI認証が必須
→ FSSC22000取得

2. 遺伝子組換え食品の排除
→ フライオイル、糖類原料などにも配慮

3. プラスチック包材規制
→ 足掛け4年で専用スペックを開発

4. サステナブルな原料調達・人権配慮の証明





欧州からの要求事項

「サステナブルか？」

サステナブルな原料調達・人権配慮の証明

北欧発のグローバル企業 (I社)
イギリスのスシベンダー (T社)
イギリスのスシチェーン (Y社)

【商談時確認事項】

持続可能な大豆のための円卓会議 (RTRS) に加入しているか。

※ユーザーの製品規格書に、確認のためのチェック欄があります。

欧州ユーザーの要求事項

サステナブルな原料調達・人権配慮の証明
→ 主要原料である「大豆」のSSAP認証で保証




SUSTAINABLE

U.S. SOY

国内外で流通する200アイテム以上のパッケージ、製品ダンボールに「SUSTAINABLE U.S. SOY」ロゴを印字し、サステナブルな製品であることをアピールしています。

■ 国内売上 — 海外売上



「おいなりさん」

は

海外でどんなふうに使われているか

動物性原料を使わず、シンプルな味付けが海外でも大人気



すしあげリテールパック



業務用味付いなりあげ

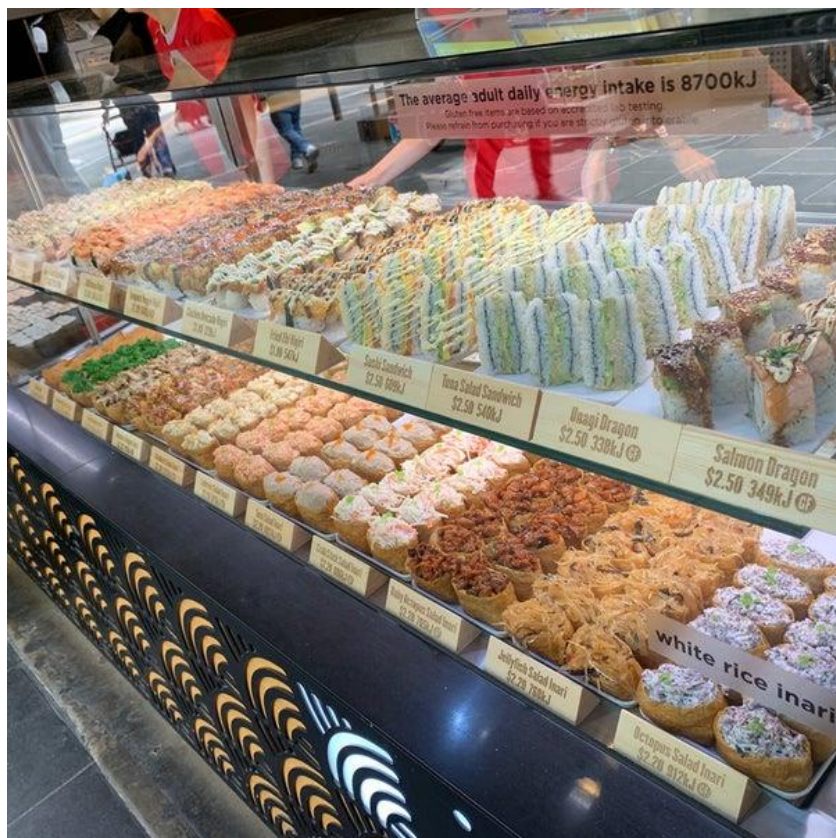


常温いなりあげ

主な販売先

(業務用) 各国のデパ地下惣菜店、小売店内にあるスシスタンド、日本食レストラン。
(中 食) コンビニやスーパーで販売されるパック寿司需要。

コロナ禍でパック寿司需要が急拡大し、新たな市場へ



特に韓国、豪州、NZ、マレーシアへの輸出が多い。
コロナ禍を経て、ベジタリアンが多い欧州市場へ輸出量が急拡大。



(右上) 韓国コンビニの様子
日本よりも一店舗あたりの「いなり」
の販売数量が多い

(左) 韓国ではやりのいなりチェーン店
焼肉のようにハサミでカット。
※具材とシャリが合計60g以上入る



2023年6月釜山

「南関あげ」のようなロールいなりが出現。

韓国製造の油揚げで「南関あげ」を再現した油揚げと店内でも説明がありました。内側には豆腐層があり、一般的な油揚げというイメージでした。





韓国の人気いなり寿司専門店
最近の流行はロールタイプ
1個300円～400円



オーストラリアのいなり寿司専門店
400円前後

イギリスのスーパーで販売される いなり寿司の様子



<p>TO GO</p> <p>TEMPORARILY UNAVAILABLE</p> <p>£2.50/100g</p>	<p>Taiko</p> <p>182g</p> <p>£3.50</p> <p>£1.92/100g</p>	<p>Taiko</p> <p>131g</p> <p>Teriyaki Duck Rolls</p> <p>£2.95</p> <p>£2.25/100g</p>	<p>Taiko Veggie</p> <p>129g</p> <p>Vegetable Sushi</p> <p>£2.70</p> <p>£2.09/100g</p>	<p>Taiko Simple</p> <p>90g</p> <p>Snack Sushi</p> <p>£1.50</p> <p>£1.67/100g</p>	<p>Taiko</p> <p>Mini Ak...</p> <p>A selection of ho...</p> <p>with fish, prawn...</p> <p>along with 3 kump...</p> <p>accompani...</p>
---	---	--	---	--	---





今後の展望



【フランス市場】
新感覚油揚げ「絹衣」による
高付加価値市場の確立

「詰めない」食べ方提案で手軽さを
アピール



KINUGOROMO KITSUNE GOHAN
La Plancha

Date de préparation : 18.02.2023
A consommer jusqu'au : 18.02.2023
Ingrédients. allergènes :
Pâte fine de soja frite, riz, vinaigre, sel,
sucre, champignon shiitaké

 オーク食品工業株式会社

ありがとうございました

