

ニビシ醤油、甘口醤油でベトナム市場開拓

地域発世界へ 福岡県

2023/10/31 11:00 | 日本経済新聞 電子版



主力の醤油は韓国・釜山や香港が主な輸出先だ

醤油（しょうゆ）や加工調味料を手掛けるニビシ醤油（福岡県古賀市）が海外事業を拡大する。現在は韓国などアジアの13カ国・地域に醤油を輸出している。新たに経済成長が続くベトナム市場の開拓に挑む。各地の食文化に合った「甘口」の醤油を売り込み、飲食店やスーパーなどでの展開を目指す。

「醤油は魚につけると思っていた。お肉がこんなにおいしくなるなんてビックリ」。10月中旬、九州産業大でベトナム人留学生向けに開いた試食会。主力の醤油「特級うまうちさしみ」で味付けした豚肉料理を食べてもらったところ、好意的な反応が相次いだ。海外事業課の吉渡博課長は「ベトナムでも九州の甘口は受け入れられそうだ」と手応えを語る。

一般的な濃口醤油に対し、九州の醤油は砂糖などを多く使った甘い味わいが特徴だ。日本醤油協会によると、江戸時代に長崎の出島でオランダと貿易していたため、砂糖

を大量に輸入できたことが一つの理由とされる。

ニビシ醤油の輸出が本格化したのは1970年代。山口県下関市と韓国・釜山を結ぶ定期フェリーが就航し、下関を訪れた行商人が同社の醤油を持ち帰ったことがきっかけだ。釜山は甘口に合う白身魚を多く食べるといい、スーパーや市場で需要を獲得してきた。

その後、2010年代に入って訪日外国人（インバウンド）が増え、人気が高まった。「福岡を旅行した際に味を覚えてもらい、帰国後も購入してもらえるようになった」（末松繁雄社長）。現在の販路は釜山や香港を中心に13カ国・地域に上る。

新型コロナウイルス禍の行動制限も緩和されたため、海外市場のさらなる開拓に乗り出す。23年6月には海外事業部を立ち上げ、まずは高い経済成長が続くベトナムのホーチミンを重点エリアに定めた。現地の飲食店向けに展開し、スーパーなどでの常設販売も目指す。

輸出にあたっては日本貿易振興機構（ジェトロ）の福岡事務所から情報を提供してもらい、現地商社との商談を進めている。支援するジェトロの「新輸出大国コンソーシアム」のパートナー、山口秀和氏は「南部のホーチミンは日本食レストランが多く、首都ハノイがある北部に比べて甘辛い味付けが人気だ。甘口醤油との親和性は高いだろう」と指摘する。

ニビシ醤油の売上高に占める海外比率は23年5月期に約1割。ベトナムなどへの輸出増をテコに、10年後の33年5月期には3割に引き上げたい考えだ。「アジア圏では一般的な醤油やそれに似た調味料が使われているが、甘口はまだ普及余地がある」（末松社長）とみて、市場開拓のアクセルを踏む。

（西部支社 関口桜至朗）

会社概要 1919年に「日本調味料醸造」として創業、翌20年に醤油の製造を始めた。味噌や麺つゆなども手掛ける。2023年5月期の売上高は30億円。従業員数は127人。