

## 海外展開事例「未活用資源だった「摘果桃の甘露煮」の商品化に成功し海外展開へ」

社名	あぶくま食品 株式会社（福島県伊達市）
設立	昭和47年
資本金	48百万円
従業員	60名
事業内容	農産物・惣菜・海産物の加工・販売



### 新たな事業展開を目指した背景と経緯

- 創業以来40年以上、漬物で事業を展開してきたが、近年は売上が減少し、経営改革が急務となっていた。
- 未活用だった摘果桃を活用した商品に着目し、商品開発と独自の製造工程の立上げを併行して行うことにした。
- 既存の漬物市場とは異なった新たな市場の開拓や、地域の農業者と連携した原料調達等は新たな取り組みとして、地域資源活用事業の認定を目指した。
- 地元の大学や支援機関の協力を得ながら新製品開発を行った。製造技術の確立まで手さぐりの連続ではあったが、独自製法を確立した。

### 活用施策

- 地域産業資源活用事業（第1回目：平成20年10月認定）  
（認定事業名：福島県産若桃を独自製法で加工した「グリーンピーチのコンポート」の開発及び市場開拓）
- 地域産業資源活用事業（第2回目：平成24年6月認定）  
（認定事業名：福島県産食用桃を活用した高付加価値加工食材の開発と販路開拓）
- 中小機構専門家によるハンズオン支援（平成20年10月～現在）
- 中小機構主催の展示会活用（FOODEX JAPAN等）
- JETRO施策活用・国際食品見本市（英国、香港等）

### 事業展開

- < 国内 >
- “若桃の甘露煮”が以下の賞を受賞  
21年度優良ふるさと食品中央コンクールで、農林水産省総合食料局長賞。同年東北地方発明表彰で、文部科学大臣発明奨励賞。
  - 商談会等での情報発信を機に、有名デパートやレストランからおせち用具材として採用。その後は用途に応じ販路を拡大。
- < 海外 >
- JETRO主催の国際見本市（英国）に出展。“若桃の甘露煮”を“Baby Peach”の名称で紹介。新しい食材として好評。

### 事業成果

- < 国内 >
- おせち用具材をきっかけに、有名デパートやレストランから、料理、菓子、デザート、ドリンク用具材として注目され販路を拡大。
- < 海外 >
- 海外展示会への出展と、輸出商社等の問屋機能を活用し、海外市場（英国、ドイツ）へ販路を拡大し売上を伸ばす。
  - 海外商談会等では、現地の料理や食文化に合わせた新たな食材としての提案を心がけた。