

海外展開事例「和のピンチョスから派生した野菜ソースの商品化・輸出に成功」

社名	株式会社 ひびき (埼玉県川越市)
設立	平成4年
資本金	388.9百万円 (準備金含む)
売上高	1,558百万円 (平成27年6月期)
従業員	47名
事業内容	やきとりの製造・販売、飲食店の経営



新たな事業展開を目指した背景と経緯

- 設立以来、埼玉県内で「東松山名物 みそだれやきトン」を自社飲食店への販売用として製造してきた。
- 百貨店や、当社の取引先飲食店から、安全・安心・健康志向の客層向け新商品を求める声が多くあり、地域資源「彩の国黒豚」や埼玉県産の野菜を使った野菜ソースによる「和のピンチョス(長い楊枝に刺した一口サイズのスペイン料理)」を開発することになり、地域資源の認定を目指した。
- 「彩の国黒豚」や埼玉県産野菜の材料は、生産者が明確であるため、従来商品にない①生産地域の明示、②トレーサビリティによる安心・安全の明示という機能を付加した商品の開発に着手した。
- 商品コンセプトは、「野菜ソースを活用した和のピンチョス」。「和のピンチョス」の特徴は、埼玉県産の有機野菜を使って野菜ソースを作り、これをピンチョスにつけて食べる「ディップスタイル」である。

活用施策

- 地域産業資源活用事業 (平成20年3月認定)
(認定事業名: 野菜ソースを活用した和のピンチョスの事業化プロジェクト)
- 中小機構によるハンズオン支援 (平成20年4月～平成23年6月)

事業展開

< 国内 >

- 直営飲食店への販路拡大、首都圏への進出
 - ・埼玉県内に直営店20店舗を開設、百貨店3箇所に出店。
 - ・東京有楽町の東京国際フォーラム、大手町の東京サンケイビルに直営店を開設。首都圏での販売体制を整備。

< 海外 >

- 海外展開の実施
 - ・当社展開のシンガポール、パリの飲食店やテイクアウト店で、みそだれ(主力商品)や野菜ソース等の販売を行うほか、店内でピンチョスをメニューに加えると共に販売。
- 海外への食文化の交流事業
 - ・川越の若手経営者のグループ「川越style倶楽部」において、ニューヨークを皮切りに、シンガポール、フランス、イタリアで、川越の食文化紹介と主力商品のPR事業を継続実施中。

事業成果

< 海外 >

- 海外での取扱実績の構築
 - ・シンガポール、フランスなどにて「野菜ソースを改良した調味料」の販売ルートを構築。年間約1,000本を輸出。
- 海外研修の実施
 - ・海外展開に伴い毎年、従業員を海外派遣。現地消費者やバイヤーと接することにより、スキルアップとモチベーションがアップ。従業員の採用増にも繋がる。
- 海外展開にあたり工夫した点は、現地の方の味覚調査を行い、商品をローカライズさせたことである。