

株式会社はくばく

山梨県中央市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

日本企業が、有機原料を使い、クリーンなイメージの豪州で製造することで、世界各地で乾麺需要を開拓

- 乾麺の原料に有機小麦を使うことで、世界的な食の安全への関心の高まりを背景に販路を拡大
- 豪州や米国における豪州産製品に対するイメージの良さを商品への信頼につなげている
- 当初日本向けを想定していたが販売が伸びず、豪州等海外向けに切り替える決断が成功

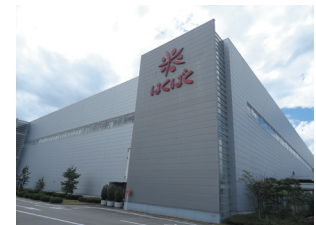
企業基本情報

所在地	山梨県中央市西花輪 4629
電話/FAX	055-274-8989/-
URL	http://www.hakubaku.co.jp/
代表者	代表取締役社長 長澤 重俊
設立	1941年
資本金	9,800万円
従業員数	360人



会社概要

社名の「はくばく」は白い麦を意味している。健康に良い大麦の消費拡大を目指し、大麦の粒の真ん中にある黒い線をなくし、白米のように加工した「白麦米」を開発。「穀物の感動的価値を創造し、人々の健康と豊かな食生活を実現する」ことを目指し、精麦、雑穀、乾麺、麦茶、穀粉等、多岐にわたる穀物事業を展開している。1998年、豪州に工場を設立し乾麺製造を開始し、日本以外への供給に戦略を切り替えることを決断し、事業が大きく改善。



会社外観

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 有機原料に特化した乾麺を豪州で製造し、世界各地で需要開拓

豪州に設立した自社工場において、うどん、そば、ラーメン等の乾麺を製造。原料に有機小麦を使うことで、世界的な食の安全への関心の高まりを背景に各国に販路を拡大している。特に有機食品への関心が強い米国や豪州において確実にニーズをつかみ、高単価での販売により収益性を向上させている。豪州国内の日本麺市場で最大のシェアを持ち、ほぼ全ての大手スーパーの棚を確保している数少ない日本企業の一つで、豪州で生産を行う日系食品企業の前駆的存在である。



商品

▶▶▶ 豪州の持つイメージを活用、海外の嗜好に合った食べ方を提案

有機小麦原料に特化し、豪州や米国では豪州産製品の品質に対する信頼が高いことも強みである。高単価な販売の実現は、人件費等製造コストの高い豪州における持続可能なビジネスモデルの構築にもつながっている。豪州における有機小麦の生産量は限られており、生産者との良好な関係を構築し安定的な原料調達を確保している。また、日本的な食べ方にこだわることなく、ホームページで豪州人の好みに合った多様なレシピを紹介する等、入念なマーケティングに基づき販路開拓を図っている。



調理例

▶▶▶ 失敗を克服し、戦略の切り替えで事業を改善

同社は当初、豪州特有の小麦品種を使用して製造した乾麺の日本への輸出を想定していたが、思うように販売が伸びず、一時は撤退も視野に入れていた。しかし、豪州における有機食品のニーズの高さに気付き、日本以外への供給に戦略を切り替えることを決断し、事業が大きく改善した。

こうした取組が評価され、2016年にメルボルンで開かれた日豪経済合同委員会会議では社長がプレゼンを行い、出席者に感銘を与えた。



豪州国内契約有機小麦農場