

ジャパンキャビア株式会社

需要獲得 ものづくり

宮崎県宮崎市

技術を駆使した高品質キャビアの製造 日本産キャビアとして初めて海外輸出開始

宮崎キャビア事業協同組合を前身として、2016年に株式会社化。県内の養殖事業者からチョウザメを仕入れ、キャビア等の製造・販売を行う。特徴は、①国内で孵化したチョウザメを使用し、種苗・養殖から加工まで国産のみを使用。②徹底した品質管理や風味を追求。海外では主流の防腐剤添加や高塩分処理、低温殺菌等の製法を一切使用せず、クリーンルーム環境下で雑菌混入を抑え、低塩分濃度で他にはない長期（2～5か月）熟成を実施。

●所在地	宮崎県宮崎市瓜生野6388-7
●電話／FAX	0985-86-8686／0985-86-8687
●URL	https://www.japancaviar.jp/
●代表者	代表取締役社長 坂元 基雄

●設立	2013年
●資本金	4,000万円
●従業員数	12人



国内トップクラスの技術を駆使し高品質キャビアを製造

国内で孵化したチョウザメを使用した、低塩分、無添加キャビア作りに成功し、本来のコクと旨みを凝縮させた最高品質の製品開発を実現し、「G7伊勢志摩サミット」や「日露首脳会談」の食材として採用される等、国内でも高い評価を得ている。世界に通用するキャビアづくりのため、清潔さの追求も徹底しており、製造作業は精密電子部品も扱えるようなクリーンルームで実施し、温度や熟成期間はIoTを駆使したシステムにより24時間365日休みなく制御している。



完成した商品

日本産キャビアとして初めて海外輸出開始

以前は輸出規制の対象であったキャビアだが、2015年に輸出が解禁されると、2017年には日本産キャビアで初めて香港へ輸出を開始。その後も販路開拓に努め、2019年5月にはキャビアの本場であるアメリカへも輸出を本格化。高評価を受け現在も継続取引中。さらに、新たにモナコ皇室御用達のお墨付きを得た新ブランドを発足。ブランド力向上によるさらなる販路開拓に向けて、EUHACCPを取得手続き中。これらのことから、今後もさらなる海外展開が大変期待できる。



国産キャビア初海外輸出発表プレス時

設備投資やIoTを導入し生産性を大幅向上

当初国内需要に対応した量を生産していたが、輸出を見据えたキャビアの安定生産のため、農水省のA-FIVE(ファンド) やものづくり補助金を活用。キャビア生産工場として国内最大規模の工場を新設し、設備投資も実施。チョウザメの個体識別や在庫管理にIoTを導入したことで、生産効率がさらに向上し、海外輸出に向けた増産体制を整えることに成功。このように設備投資を実施し、衛生管理の徹底や生産性を向上させたことで、新事業の展開や売上拡大に成功している。



IoTを駆使したトレーサビリティの徹底