

広島産牡蠣の海外輸出と消費者向けウェブサイト販売による新マーケット展開で、漁業者支援を継続

広島市中央卸売市場の水産部門の卸売業者として、国内外の生産者や出荷者から水産物を集荷し、仲卸事業者などへ販売。2013年から地場食品メーカーなどと連携し、広島湾で水揚げされるカタクチイワシなどを原料にご当地グルメを開発、地元水産物の付加価値向上と生産者などの収入確保に取り組む。さらに、2017年からは、広島産の「牡蠣」の海外輸出を開始、アジア圏を中心に流通を拡大。自社ウェブサイトによる消費者向けの販路を構築するなど、卸売業者の枠組みを超えた需要獲得に積極的に取り組んでいる。

所在地	広島県広島市西区草津港1丁目8番地1号	設立	1984年
電話/FAX	082-279-2300 / 082-278-3006	資本金	10,000万円
URL	https://www.hirouo.com/	従業員数	78人
代表者	代表取締役社長 佐々木 猛		



広島県産牡蠣の海外輸出による新たなマーケット展開

同社は、2017年から冷凍の牡蠣むき身や牡蠣フライの輸出を中国、台湾など計5か国へ開始。現在ではアジアの7か国（中国、台湾、シンガポール、マレーシア、ベトナム、香港）に広がっている。滋味で濃厚な広島県産牡蠣を現地で積極的にPRした結果、2019年の輸出額が2017年の10倍へと増加している。また、2020年は、台湾の現地百貨店を通じて「地酒」と「牡蠣」をセットにした贈答用の商品を新たに開発。海外での新たなマーケットを積極的に切り拓いている。



海外輸出による新たなマーケット展開

コロナ禍における業務用冷凍牡蠣などの販売による継続した漁業者支援

インバウンド需要など観光需要に対応するため、宮島の旅館や飲食店向けの冷凍牡蠣などの業務用商品が、コロナ禍により、在庫として大量に積みあがった。そこで、2020年10月、消費者向けのウェブサイト而同社がオリジナルで構築した。消費者には馴染みのない業務用商品にもかかわらず、開始からわずか1ヶ月で200件あまりのオーダーを受けた。このような地域の漁業者に寄り添い「継続した漁業者支援」を旗印に、地域経済活性化につながる活動を積極的に実施している。



ウェブサイトを開設

広島湾の水産物を活かした新しいご当地グルメの開発

広島湾で水揚げされる「黒鯛」を活用し、新しいご当地グルメ「黒鯛の広島菜巻」を開発した。開発にあたっては、広島県内の弁当、醤油、漬物等の食関連事業者と連携。これらの事業者のノウハウや食材等とのコラボ商品として開発し、広島の新たな特産品としてJR広島駅内で販売。また、広島湾で水揚げされる「小イワシ」を具材とする押し寿司なども考案。新たな食文化や商品の提供で広島湾の水産物の付加価値を創出しつつ、新たな需要開拓を積極的に進めている。



新しいご当地グルメ「黒鯛の広島菜巻」