

～わが社の海外展開の取り組み～ 固定観念を打ち破れ！



2012年3月8日(木)

(有)石橋屋

代表取締役 石橋 渉

会 社 概 要

- 1877年(明治10年) 福岡県大牟田市にて創業
- 1976年3月 石橋商店 就職
- 1992年 (有)石橋屋設立
- 2002年 シンガポール大丸に海外初出展
- 2003年 アメリカ、香港に輸出開始
- 2004年 台湾に輸出開始
- 2006年 韓国に輸出開始
- 2007年 ドイツアヌーガに出展、タイ、オーストラリアに輸出開始
大学との共同研究開始
- 2009年 ジェトロ輸出有望案件発掘支援企業に採択



特徴

- 石橋屋はバタ練りという、独特の製法でこんにゃくを作っています。
- 現在、この製法は国内では数件ほどしか製造しておりません。独特のコリコリとした食感と味しみの速さは抜群です。
- 一時は時代の流れでオートメーションの機械も導入しましたが、1993年頃すべての機械を処分して、この手作りの製法“バタ練り”に絞り込み、現在は百貨店や高級スーパーを中心に全国2500店舗で販売しています。また、2002年には更なる販路の可能性にチャレンジを始め海外展開を始めました。
- 同時に大学との産学連携でこんにゃくの可能性を追求しています。



工 場 内 外



工場外観



工場外観



商品画像



工場内



バタ練り



手延べ



事務所内



石橋屋スタッフ



百貨店売り場

海外展開 ①

Welcome Mr, konnjac



2002年シンガポール



2003年NYでのデモ



2007年ドイツ、アヌーガ



ジェットロ北米向け広報



2011年food week 韓国



2010年アナハイム新保先生



2008年NYレストランショー

コンニャクが苦手な欧米人の どこに合わせるか？

- 味覚・食感
 - ・白人系アメリカ人が好む食感
 - ・歯ざわりがサクサク、カリカリする物→揚げ物
 - ・スパシーなもの→辛さを日本人の2,3割増しに調整
 - ・白人系アメリカ人が嫌う5大味覚
 - ・ボーニー (Bony) 骨っぽいもの〔煮魚、焼魚、小骨入肉〕
 - ・スライミー (Slimy) グニャグニャやニユルニユルする食感
 - ・フィッシー (Fishy) 魚臭いもの〔青魚等〕
 - ・スティンクス (Stinks) 臭いの強いもの〔納豆、くさや等〕
 - ・チューイー (Chewy) 噛み切りづらいもの〔イカ、タコ等〕



発想の転換その①（こんにやく麺）



ヨーロッパ勤務経験のシェフをフードコ
ディネーターに起用、色、断面、スープ
の絡みを研究 専用の機械を開発、特許出願中

1袋(200g) 28kcal

食物繊維レタス2個分



ほうれん草麺



にんじん麺



かぼちゃ麺

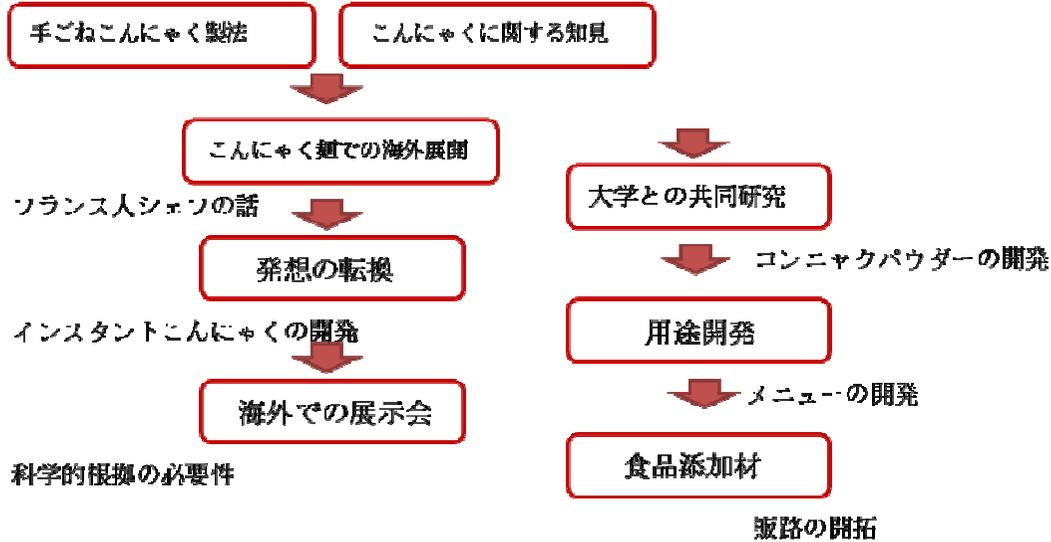
国によってアピールが違う

- ・日本ではノンカロリー
- ・アメリカでは小麦不使用
- ・韓国では薬膳、健康
- ・中国ではダイエット
- ・中東ではベジタリアン

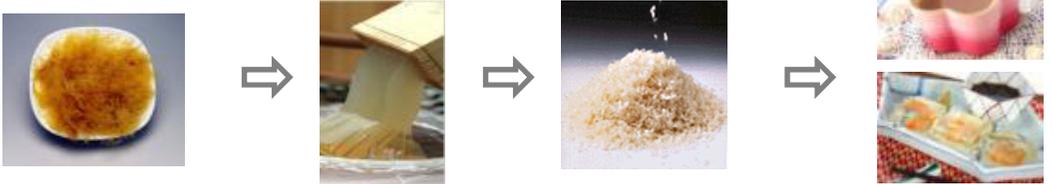
海外販売先

- ・韓国
- ・香港
- ・シンガポール
- ・フィリピン
- ・台湾
- ・中国
- ・ベトナム
- ・ドバイ
- ・アメリカ
- ・カナダ
- ・フランス
- ・スペイン
- ・ドイツ
- ・スイス
- ・オーストラリア

発想の転換その②(インスタントコンニャク)



寒天



こんにゃく



- ①コップに200ccの水を用意します。
- ②かき混ぜる ※ダマにならないように注意する
- ③4-5分ほどでクリーム状になり、ビニール袋や容器に入れて密封する。
- ④冷蔵庫で3時間以上置き、好みの大きさに切り使用する。

アメリカ（NY）でのコンニャクイベント



マンハッタン・ホールフーズ



ホールフーズ店内

2008年10月9日



NY在中・中山シェフ



1日3回のイベントでほとんどが
外国人(NY在中)



野菜スティックこんにゃく巻き、
パンナコッタ
こんにゃくカルパッチョ、
こんにゃくカクテル、

ヘルシーなコンニャクは、健康意識の高いアメリカ人に非常に興味深く関心を持っていただいた。

発想の転換③コンジャック・パウダー



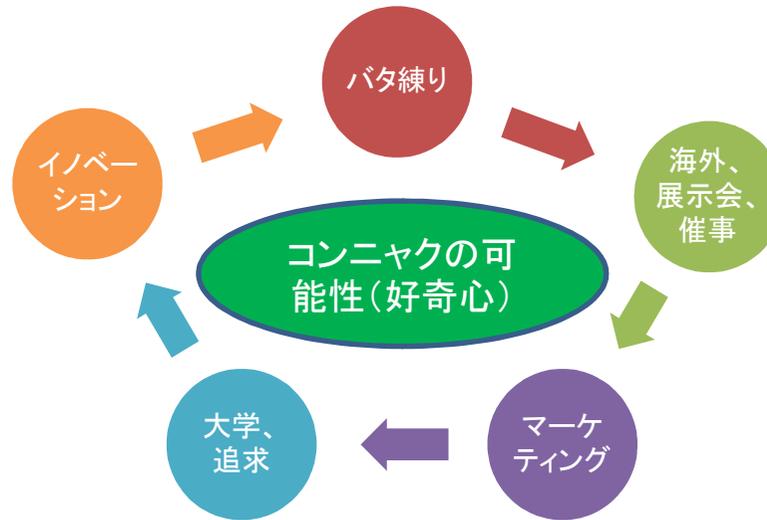
コンニャク芋



コンジャック・パウダー



コンジャック・ジェル



Hiroko's Kitchen

米国NY在中、ヒロコ・シンボ先生
<http://www.hirokoskitchen.com>

2007年～2009年、福岡大学薬学部との共同研究にて生活習慣病の予防と糖尿病治療の研究をマウス実験で行い、低血糖を発症する危険性のない、新規糖尿病予防薬あるいは治療薬としての可能性が示唆された

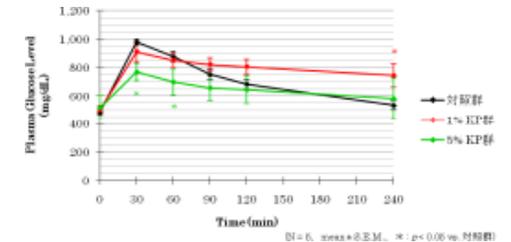


図-1 56日目の経口ブドウ糖負荷試験による血中グルコース量の推移(Ⅱ型糖尿病モデル(db/db)マウスによる)

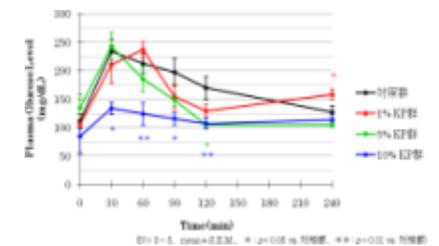


図-2 56日目の経口ブドウ糖負荷試験による血中グルコース量の推移(ICRマウスによる)

海外展開・販路支援での活用

時期

展示会出店計画

ジェトロ展示会の公募及び申請、



九州経済産業局
国際部に相談

出展準備

・翻訳及び説明会の参加・宿泊・アシスタント、航空券の手配・バイヤーへの招待状



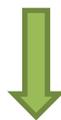
中小企業基盤整備
機構との打ち合わせ

展示会出展

・専門家派遣

取り組み

ディストリビューターの選定・
見積を数社から徴収
商工会議所などからの紹介



中小企業基盤整備機構、
ジェトロなどのアドバイスを参考

資料の作成



九州経済産業局
国際部に相談

商談の対応

・見積業務(現地通貨及び円)
・FOB・CIFを盛り込んだ見積

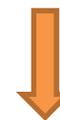
展示会后

商談相手の連絡
・見積、サンプル、資料の提供



中小企業基盤整備
機構との相談

代理店の選定



九州経済産業局
国際部、特許室に
相談

契約書の作成・

決済方法・知財

石橋屋の活動



テレビ取材



海外資料作成



新商品開発



研修受け入れ

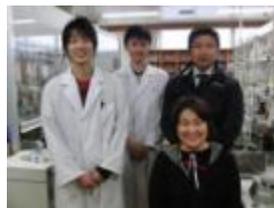
英語の資料やラベルの作成



商品改良、品質検査



石橋屋オールスタッフ



大学生とのインターシップ・研究



海外からのお客様



イギリス



カナダ



海外メディア



中国

固定観念を打破れ！

第4回 ものづくり日本大賞



2012年3月
九州経済産業局長賞受賞
(伝統応用技術分野)



2009年4月
「元気なモノ作り中小企業300社・キラリ
と光るモノ作り小規模企業」

経営理念

こんにやく文化を世界に拡げる
そのために、常に瞬時の判断を実践する
そのために、身の丈に合った経営を行う
そのために、小規模企業の手本となる

行動理念

社員一人ひとりがお客様により感動を与え
るために、なんでもやってみる！
ただし、無理なく継続できるように

目標

園遊会

活動方針

なんでも自分で考える
教えることにより覚える
気くばり、目くばり、心くばり



30数年後



こんにやく職人石橋 渉
1957年大牟田生まれ
汗かく、恥かく、をモットーに
こんにやく一筋
悲壮感がないポジティブ馬鹿

こんにゃくの可能性



甘いものや好きなものを
たくさん食べたいのに

カロリーが気になる

健康志向でかつ安全志向の

おいしいものが大好きな全世界の人々



最 後 に !

アメリカで成功する秘訣！
(聞いた話！！)

希望と度胸と 少しの英語

ご清聴有難うございました。

【問い合わせ先】

(有)石橋屋 代表取締役 石橋 渉

〒837-0902福岡県大牟田市大字上内529

URL: <http://www.konjac.jp> Email ishibashi@konjac.jp

電話(0944)58-6683

FAX (0944) 58-7930