

一歩先行く中小企業・店主のための

監修/一般社団法人全国信用金庫協会  
第46巻第7号/毎月1回1日発行  
令和2年7月1日発行

# しんきん

# Shinkin Keiei Joho 経営情報

信用金庫と地域のお客さまを「つなぐ」オリジナル情報誌です

2020 **7** July

## 強い意志は必要ない 仕事に集中できるテクニック



ダイヤモンド社



飛び立て、世界へ！

# 中小企業の海外進出奮闘記

株式会社グルメストーリーの巻

ルボライター  
吉村克己

## ドバイを中心にハラル認証の和風「万能調味料」を広める

中東6カ国向けにドレッシングなど発売

アラブ首長国連邦(UAE)を中心に中東で、今、「Gourmet Story」というブランド名の調味料が売れている。サラダ用ドレッシング、ステーキソース、あるいは刺身、寿司用の和風ソースなど6種類のラインナップをそろえ、年間10万本を輸出している。

愛知県に本社を置くグルメストーリーは、2015年からこれらの製品を出荷し始め、現在、UAEをはじめカタール、サウジアラビア、イランなど中東6カ国に広がっている。UAEのドバイに拠点を

を持ち、現在、売上高海外比率は15%を占める。

社長の鈴木信輝(37歳)は「私には世界に通用する万能調味料を作るという目標があり、その最初のステップが中東でした。予想以上に現地地評価してもらっています」と、うれしそうに語る。

イスラム圏での販売のため、当然ながらハラル対応が必要だ。イスラム教においては豚肉やアルコールなどの摂取は禁じられている。したがって、原材料や加工に使うことはできない。同社では東京都豊島区にある日本イスラム文化センターにおいて、業界に先駆けてハラル認証を取得した。

和食ソースは梅やユズ、醤油、味噌など和食の要素を取り入れた味付けで、「中東にはインド系の移民も多いので、スパイシーな香辛料も使っている」と鈴木。価格帯は5米ドルと15米ドルの2種類。低価格帯のステーキソースや刺身用ソースが売れ筋という。

### ハラル認証にこだわらず進出先をまず決める

「ハラルありきで始めると無駄になることもあります。というの、ハラル認証には世界的な統一基準がなく、輸出先によって認証が異なる場合もあるからです。そのため、どこの国に進出したいかを決めるため、その国の推奨する認証を取るべきです。牛肉以外は日本人が思うほど現地ではハラル認証にこだわっておらず、保健当局が輸入前にチェックをするので、ハラル対応のエビデンスを用意して問題がなければ通関できます」

UAEは親日国で、日本製品への信頼度も高い。鈴木は「売り込みに来る日本企業がまだまだ少ないのでチャンスが多い。中小企業でも臆せず中東進出にチ

ヤレンジするべきです」と語る。

ドバイは外国企業の誘致にも力を入れており、同社が現地法人を持つフリーゾーンという経済特区では、外資100%で会社設立が可能で、法人税や所得税は50年間免除という優遇政策がある。

鈴木は09年にグルメストーリーを設立。レストラン、居酒屋、ラーメン店など飲食店が必要とするソース、たれ、スープなど液体系調味料を小ロットから引き受けるOEMを軌道に乗せ、取引先は30〜400社に拡大した。

ただ、自社製品を持ちたいという夢があり、日本企業があまり進出していない中東で勝負しようと考えた。まずはサウジアラビアに目を付け、同国大使館の主催する視察ツアーに参加、王族系企業から和食店のプロデュースを依頼された。だが、「アラブの春」と呼ばれた革命運動などの影

響で計画は頓挫した。

### 1本10万円以上のドレッシングが評判に

その代わりに外資系にもっとオープンなUAEに狙いを変え、ドバイで開かれる中東最大級の食品関連見本市「ガルフード」に14年以降、連続出展。目玉商品として、1本10万円以上というハラル対応のドレッシングとステーキソースを発売した。厳選された国産素材に彩りとして本真珠パウダーを加え、ボトルも特注



自社製品を手に、「中東でのビジネスは、社長自らが現地へ行き、触れることが大切」と語る鈴木社長

事業内容	調理ソース、ドレッシング、スープ、加工調理品等の食品製造卸など
従業員数	13人(パート含む)
所在地	愛知県清須市阿原池之表80
電話	052-409-2061
URL	g-story.co.jp

場合もある。現地に行くとき親戚が多く、ホスピタリティーがあつて、我々が忘れていたような学ぶべきことが多い」

宗教にとらわれず、偏見や予断を持たずに挑戦すれば、大きなチャンスが広がっている。