

加熱用冷凍ホタテフレークの改良

コロナ禍を乗り越えて見出した新たな販路と展開

株式会社小林正男商店は北海道の魚介類を産地工場、産地市場より仕入れ、国内外に販売する卸売企業だ。コロナ禍において国内飲食店の需要が落ち込み、一時期はかなりの苦境に苦しんだという。ただ、インバウンドの動きがない状況が続く一方で、海外の日本食需要は目に見えて増していた。「需要や可能性があるなら、とにかく行動しなくてはという思いで必死でした」と小林さんは話す。

そんな中、タイの取引先から安価なホタテステーキの商材

はないかと問い合わせが入り、現地では日本以外で製造されたにも関わらず「北海道」と記載されたホタテが極端な安価で流通しているとの事だった。そこで同社取扱商品の中でも安価な北海道産の加熱用10kgバラ詰めめの冷凍ホタテフレークを、北海道産であることがしっかり伝わるデザインの1kgの化粧箱に仕立て直すことで、先方のニーズを満たせないかと考えた。その様なこともあり、当時は輸出事業が同社の大きな支えになった。

北海道の魚介類のおいしさをもっと海外でも

今回改良した冷凍ホタテフレークは元々規格外のホタテを使用するリーズナブルな商品だ。規格外といっても工場で剥く際に形が崩れてしまったものや漁獲の際に割れてしまったものなどを指し、品質には全く問題はない。

タイのチェンマイで開催された商談会に出展した際には、現地のバイヤーや知人などと産地別でホタテの食べ比べを行い「やっぱり本物の北海道のホタテはおいしいね!」と笑顔。ここでも通用するんだと自信が持てた。「現地の感覚や反応を肌で感じることの重要さを強く感じた」と小林さん。

今年5月のTHAIFEX 2023というタイ国内最大級の総合食品見本市への出展も控え、北海道魚介の魅力さをさらにアピールする予定だ。小林さんは「今回改良した商品を契機に、さらにおいしく品質の高いホタテの販売にも繋げたい」と意欲を見せた。今後は量販店やホテルなどへの販路拡大も目指す。

企業の声



代表取締役
小林 正太

逆境から見た新たな世界

今回の事業で視野が広がり、世界観が変わったと言っても過言ではありません。今後もチャレンジし続けていきたいです。



北海道ブランドであることをしっかりと伝えるデザイン



形は不ぞろいだがしっかりと厚さがありステーキに最適



タイでは社長自ら屋台に立ち北海道産ホタテの魅力アピール

北海道の「おいしい」で世界を笑顔に

オホーツク海で漁獲されるホタテ貝柱を中心に、北海道の魚介類を産地工場、産地市場より仕入れ、国内外への販売を行う。

株式会社小林正男商店

札幌市中央区北5条西25丁目4番18号フジヒロ北5条ビル4階
TEL 011-612-2210
<https://www.kobayashimasaoshoten.com>

設立 昭和63年6月
従業員数 4名
代表者 小林 正太

