

7月16日(土)

シンガポール向けギョーザ輸出拡大へ

松本の信栄食品
新商品3種開発



信栄食品がシンガポールへの
輸出向けに開発した新商品

冷凍ギョーザ製造の信栄食品(松本市)は15日、現地商社との直接取引による輸出を

2月に始めたシンガポール向けに、ギョーザ3種を新たに開発したと発表した。日本を連想しやすい海産物を使ったメニューの要望に応え、マグロ、ブリ、ウナギを食材に使用。現地の声を反映した商品を迅速に提供し、輸出の拡大を狙う。

マグロは加熱によりぱさつく食感となるのを抑えるため、食用油を配合。ブリは照り焼き、ウナギはかば焼きを

それぞれイメージし、味は現地の好みに合わせて甘めに調整した。味を数値化できる「味覚センサー」を約1千万円で導入し、現地の好みの味と比較しながら商品開発を進めることで、開発スピードが向上したという。

信栄食品は2月、国内商社を通じて、シンガポールの商社と直接取引する形で同国への輸出を開始。輸入規制がある肉の代わりに豆腐や魚を使った「無添加野菜餃子」「サーモン餃子」を開発し、冷凍機能付きのコンテナ1台に計約22万8千個(約300万円分)を積んで初出荷した。

現地商社は当初想定した業務用や小売り用に加え、学校給食用にも販路を開拓。インドネシアやマレーシアにも販売している。2回目のコンテナ輸出となる今回は、新商品3種を加えた5商品を積み込み、7月下旬にも出荷する予定だ。神倉藤男社長は「現地の市場開拓は順調。隔月ペースでコンテナを出せるようにしたい」としている。