

## 日本の「鰹節」を、世界の「KATSUOBUSHI」に。日本で初めてEU・HACCPを取得した「開発魂」で。

株式会社新丸正  
久野徳也 代表取締役社長



### 鰹節を使ったフランス料理のフルコース

「目撃しました。鰹節の大きな可能性を」。興奮を抑えきれないのは、フランス人通訳です。私は鰹節のEU(欧州連合)市場への確かな手ごたえを確信しました。

平成29年10月。弊社がフランスでプロモーションを実施したときのワンシーンです。二つ星レストラン「ラ・レゼルヴ」で、鰹節を使ったフルコースを提案しました。フランス料理の調味料として鰹節を広めていく。そのきっかけを作るためです。招待したのは、フランスの一流シェフとジャーナリスト、あわせて40名ほど。彼らが料理を口に運ぶ。その瞬間、会場全体がザワめいたのです。

味を重ねていく正統派のフランス料理ではありません。活かしたのは素材。繊細に徹した味つけ。鰹節が料理の美味しさを引き立てていました。あのザワめきは、驚きと感動のリアクションだったのです。

### 事業コンセプトは「だしに、まじめに、一貫生産」

弊社は昭和10年に鰹節を削る「削り節屋」として創業。その後、鰹節の製造に取り組み、昭和44年、鰹節工場と削り節工場を新築。鰹節メーカーとして一貫生産体制を整えました。「だしに、まじめに、一貫生産」を事業コンセプトとして。

自社で開発した商品を、自社で製造し、自社で品質管理をおこない、直営店も含め、お客さまに販売しています。鰹節、削り節、鰹節パック、鰹節粉末、液体だし、佃煮、鰹節関連商品などを製造販売。8割が業務用商品です。

家庭用商品の「駿河ふぶき」は、県内のほぼすべての量販店で販売しています。「かつお節ポテトチップス」、「焼津かつおせんべい」はテレビ番組でも紹介された人気商品です。



### 生き残るために引き継がれた「開発魂」

老舗鰹節メーカーの多くは江戸時代から栄えていました。後発の弊社が生き残りを賭けて、創意工夫を重ね続けたのが、商品開発力と生産技術力です。いつ頃からか「新丸正には開発魂がある」と、ささやかれる存在になっていました。

創業者は一貫生産の基礎を築きました。二代目は自社製品を開発し、販路を広げ、ついに全国展開を果たしました。ロングセラー商品も育てました。平成23年、三代目を引き継いだ私は、世界で商売ができる企業を目指しています。

### 日本で初めて、水産庁よりEU・HACCPを認定

ヨーロッパでは和食ブームなのに鰹節の輸出はできませんでした。理由はHACCP(ハザード)の壁です。

EUに鰹節を輸出する際、HACCPという衛生管理が求められます。EU基準は世界で最も厳しいと言われ、日本では誰もクリアできなかったのです。私の開発魂に火が着きました。

焼津の鰹節メーカー数社と静岡県水産技術研究所とでプロジェクトチームを立ち上げました。「前例がない。金もかかる。それでも、やり方はあるはずだ。日本で最初に鰹節を輸出しよう。EUに」。

試行錯誤を繰り返し、気づけば5年の歳月が流れていました。平成29年、EU・HACCPの認可を水産庁より取得。日本で初めて鰹節の加工施設として認定され、EUへの輸出が可能となったのです。



鰹節と進化させて、和食の旨みと深く広く、中華洋食の国際食料として、KATSUOBUSHIが、世界の共通語になるよう市場創造と実現する。  
平成二十七年二月吉日  
創業八十周年  
株式会社 新丸正  
久野徳也

### 世界中に「KATSUOBUSHI」の認知を

現在、比較的大きなEU市場で弊社の鰹節は、日本産の高い品質が認められ、唯一無二の存在に位置づけられています。ライバルの参入には、もう少し時間がかかるでしょう。

今しかありません。弊社の使命を果たすときは、世界中に鰹節の美味しさを届けたい。鰹節を「KATSUOBUSHI」として、世界中に認知させたい。

世界共通語となっている日本語があります。自然の調味料の「UMAMI(うまみ)」、「DASHI(だし)」。残念ながら鰹節は「Dried bonito(乾燥させたかつお)」と訳されているのです。

世界中に認知してもらうには食文化や法律などの険しい壁が立ちますが、突破します。正攻法で。それをできる力が鰹節にはあると信じているからです。

### 焼津をグローバルスタンダードの水産基地に

EU・HACCPを取得したことで、焼津港の流通インフラの基礎は築けたと自負しております。次は設備や技術の整備です。たとえば水揚げしたくなる環境。飛びぬけた存在感。

そのために静岡銀行・焼津南支店さんと焼津信用金庫・本店さんなどの金融機関さんに、さまざまな支援をお願いをしています。焼津をグローバルスタンダードの水産加工基地にするために。焼津ブランドと焼津鰹節ブランドのさらなる確立のために。

- 会社名 / 株式会社 新丸正
- 代表取締役社長 / 久野徳也
- 所在地 / 静岡県焼津市三和1384-1
- TEL 054-624-5158 FAX 054-624-5231
- 創業 / 1935年 ■ 設立 / 1951年
- 業種 / 水産加工業
- 製造販売品目 / 鰹節、削り節、カツお節パック、鰹節粉末、液体だし、佃煮、鰹節関連商品他
- URL <https://s-marusyoy.jp>

企業データ

2002年、厚生労働省よりHACCP工場として認定  
2017年、鰹節工場では全国で初めて水産庁よりEU(欧州連合)向けHACCP工場として認定

※HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの略称で、日本語では「危害分析・重要管理点方式」といいます。メーカーが食品を作る際、危害が発生する原因をあらかじめ分析し、安全を確保する衛生管理法のことです。