

# ユニテックフーズ株式会社



## 日本の優れた食品開発技術を世界へ 公社サポートでタイの食ビジネスに参入！

増粘多糖類を中心に様々な食品素材を扱い、製造販売から食品開発のサポートまで幅広く事業を行っている。加工食品の鮮度保持、風味付け、食感の創出などに貢献し、その優れた技術を海外にも展開。



### 劇的に美味しくなった日本のコンビニグルメ！ 「同じ品質のものを海外でも」というニーズに応える

当社はペクチンなどの自然由来の増粘多糖類をはじめ、様々な食品素材を製造販売する企業です。国内外の素材メーカーから天然食品素材や機能性素材を集め、各地に販売しています。また、食品素材を独自に研究し、食品メーカーに対して商品提案とともに技術サポートを提供することで、日本の加工食品の品質向上に貢献してきました。

例えば、コンビニの野菜炒めが水っぽくならない、おにぎりの具材がお米に染み出してバラバラにならない、こうしたことは増粘剤を組み合わせることによって可能になります。食感についても、固い弾力や崩れるような口当たり、じわっとしみるジューシーさなど増粘多糖類の粘質物の組み合わせで変化させることができます。最近では、スープ製品などにも増粘剤が使用されています。陳列されている際は固形、レンジで温めることで液状となるため、運搬時に汚れずゴミも減らせるとして多くの食品メーカー、お客様の支持を得ています。

こうしてお客様のニーズに合わせ、様々な製品を生み出すサポートをしてきましたが、日本国内のみでは人口の減少に伴い、市場が頭打ちであることは明白でした。そのため、早くから海外展開を視野にいれ、人口・経済成長・食文化などを考慮し各国の需要を見極めてきました。例えば、アジアの国々では加工食品を輸入に頼っているケースが多く、自国で増粘剤を使っていたとしても、知識と技術が不足しているという状況が多く見られました。日本が到達している「機能性」と「美味しさ」の両立にはまだ遠かったのです。また、インバウンドによって、コンビニをはじめ日本で売られている加工食品が美味しいということも周知されてきたため「自国でも同じ品質のものが食べたい」というニーズも聞かれるようになりました。こうした経緯で、中国や東南アジアでの販路開拓に力を入れることになったのです。

### 販路開拓のパートナーとして公社タイ事務所を 活用し、コロナ禍でも現地企業とマッチング

東南アジアのどの国で販路を開拓していくのか？ 人口からみた市場性ではインドやインドネシアなども考えられたのですが、それらの国は食文化や宗教などが大きく異なります。まず、日本企業が多く進出し、親日的なタイやベトナムはどうかということになりました。そして当社としては、現地での試作等が必要となる製品特性上、市場を熟知している現地パートナー企業と協力し展開していくことが必要であると考えていました。そんな中、タイに公社の事務所があることを知り、現地のパートナー探しのためコンタクトをとりました。コロナ禍で海外への渡航が難しい中、これま

で公社には、増粘剤を使用したいと考える企業や、共に技術開発をする可能性のある企業など多方面ご紹介をいただき、オンラインを通して商談することができています。また、食品素材は実際に口にしてもらわなければ理解が得にくく、要望に沿って改良したサンプルのやり取りの必要等もあるのですが、現地の実情を理解している公社スタッフのアドバイスにより、タイ企業にとってメリットのある提案が出来ていることも本当に助かっています。

今後としては、世界中から注目を集めている代替肉をもっとアピールしていく予定です。代替肉の品質には、当社が長年培ってきた増粘多糖類のノウハウが大きく関係しており、アドバンテージがあると考えているためです。ベジタリアンやヴィーガンなど食の多様化が進む中で、代替肉を扱う外食チェーンや、代替肉をもっと美味しく改良していきたいと願う食品メーカーの声は多く、タイでもその需要は高まっています。アジアでも有数の食料生産国であるタイで、引き続き公社の協力を得て現地での販路拡大に繋げていければと思っています。

### 販路・海外展開支援課 利用略歴

- 2018年12月  
公社タイ事務所（日タイ食ビジネス支援）の利用を開始
- 2019年3月  
日タイ食ビジネス商談会&セミナー参加
- 2021年11月  
日タイ企業商談会参加
- 2022年2月  
日タイ企業商談会参加

### ユニテックフーズ株式会社

所在地：東京都中央区日本橋小伝馬町 14-4  
代表者：代表取締役社長 関田 眞一  
設立：2002年4月1日  
資本金：3億円  
従業員数：79名  
URL：www.unitecfoods.co.jp/