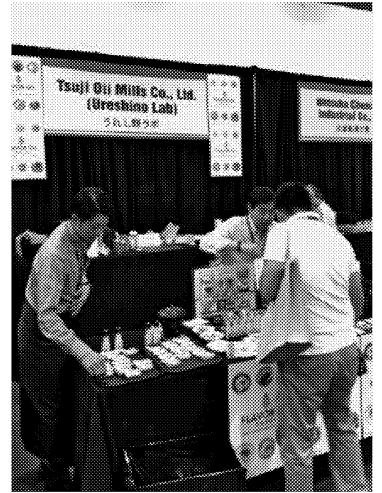




食用油メーカーの辻製油（三重県松阪市）はユズやワサビといった日本の素材を使った香味オイルの輸出を始めた。香味オイルはレモンやトウガラシなどをオイルに漬け込むのが一般的。欧米では料理の仕上げに使い、その用途はパスタやサラダなど様々だ。「和テイスト」の調味料は通用するの。新市場に挑む。米国の日系ラーメン店。調理の最後に隠し味として入れる調味料がある。辻製

辻製油 香味オイルを輸出



米口サンゼルスでの展示会で香味オイルを売り込む(2019年)

「新感覚」和の調味料好評

会社概要 国産菜種の搾油工場として1947年創業。菜種油やコーン油の製造販売が主力で2019年12月期の売上高は151億円。三重県松阪市の本社工場の隣接地で三井物産などと共同で国内最大規模のトマト工場を運営する。従業員約150人。

は食品や工業製品、医薬品などに幅広く使われる天然の乳化剤「大豆レシチン」の国内トップメーカー。大豆油を精製する際に生まれる副産物の研究開発を進め、粉末状の高純度レシチンの精製に成功した。ユズの精油を担う高知工場（高知県安芸市）では果

目の辻社長。国内の業務用オイルを展開しているが人口減で大きな成長を見込めない。インバウンド（訪日外国人）の土産需要を狙って16年に商品化した。消費者向け商品は初めてだったが、海外のバイヤーから「新感覚で面白い」との評価を得た。

油の「フレーバーオイル・ユズ」だ。ユズ特有の爽やかな香りが加わり、濃厚なスープでもあっさりした後味になるという。

家庭向け小容量の商品で、風味はユズとショウガ、ワサビの3種類をそろえた。海外では和の調味料は日系スーパー以外では入手が難しい。常温で流通でき、長期保存も可能なオイルにすることで新しい需要の開拓を狙った。

た東京事務所（東京・港）が現地商社などと販売促進で連携し、潤滑油の役割を担った。サラダなどに使われ、輸出量は計1万2600本と国内の年間販売実績を上回った。辻威彦社長は「海外展開の余地はできた」と振り返る。

1947年創業の辻製油開にカジをきったのは3代（津支局長 山本啓一）

汁生産で廃棄されていた皮から天然オイルの抽出に成功。料理にユズの爽やかな香りが残る特徴が食品メーカーに広く受け入れられ、新しい精油市場を築いた。辻社長は「未利用資源にこそチャンスがある」と話し、ショウガのオイルでも売り上げを伸ばしている。

「和テイスト」の海外展開にカジをきったのは3代（津支局長 山本啓一）