

**経済産業省「平成 25 年度クール・ジャパン戦略推進事業」にて採択
日本の料理と食の技を武器に、ロシア市場に進出を目指す**

2013100310

本社:千代田区岩本町 3-9-5

資本金:4 億 5000 万円

社長:遠藤 宏治

貝印株式会社(以下、貝印)の海外進出プロジェクト、『「日本の料理と食の技(わざ)・文化」ロシア市場進出プロジェクト』が、2013 年 7 月 31 日、経済産業省の「平成 25 年度クール・ジャパン戦略推進事業※」において採択されました。同プロジェクトは、“日本の良質な食材”、それを活かす“優れた調理技術”、そして技術を支える“高品質な調理器具”を通じて、本質的な「日本の食および食文化、技」をロシアに認知・浸透させていくとともに、貝印の新たな開拓市場である同国市場とのビジネスマッチングの機会とするものです。

ここ数年、ロシアでは日本食ブームが続いています。その背景には、日本文化の浸透が大きく影響しており、「メイドインジャパン」への信頼の高さが、日本の食文化への関心へと繋がっています。本プロジェクトにおいては、全体プロデューサーとして、日本の食文化に深く精通する俳優の辰巳琢郎氏を迎え、ロシア国内 2 都市(モスクワ、サンクト・ペテルブルグ)で、日本人の料理人による本格的日本料理の提供、高品質の包丁や調理用品プレゼンテーションなどを行っていきます。それに際し、まずは料理の専門家やレストランなどを対象にプロモーション活動、ビジネスマッチング活動を行い新たな需要開拓を目指します。

貝印は昭和 30 年代から既に海外輸出を手掛けており、現在ではミシュランの三ツ星シェフにも認められ、共同開発した「Michel BRAS(ミシェル・ブラス)」包丁シリーズなどを欧米で発売するまでに至りました。また、プロの料理人からも高い支持を受けている包丁シリーズである「旬」シリーズは、元々欧米のみで販売されており、そこでの人気の高さから、逆輸入の形で日本にて販売を開始。現在では世界 30 か国、小売価格帯が 15,000 円前後ながら 10 年あまりで 350 万丁以上販売しています。その背景には、貝印が長年の日本の刃物作りで培ってきた刃付けの技術と機能美への徹底的な追求があります。33 層構造による木目のように美しいダマスカス模様もさることながら、高硬度・高炭素の V 金 10 号を芯材に採用し、独自の刃付けの技術で食材の繊維を壊さず切れる鋭利な刃先角を実現。鋭い切れ味が永く続くなど、デザイン、機能ともにこだわった「旬」は日本料理作りの考え方に適した包丁です。

明治 41 年の創業から 105 年にもわたり培われてきた卓越した技術に加え、先進的な工場設備、生産技術の向上など進化に積極的に取り組み、日本の包丁や調理器具が高品質であることを世界に発信し続けてきました。そして、本プロジェクトを期に貝印の未開拓市場である、ロシア市場における日本の文化との技術への関心を高め、貝印製品をはじめとする日本製品の進出に向け本格始動いたします。

※「クール・ジャパン戦略推進事業」について

経済産業省は、日本の製品・サービスに日本独特のライフスタイル・価値観など「クール・ジャパン」の要素を取り入れることで日本の産業の付加価値を高め、国際競争力を強化することを目指しています。その推進のため、2010 年より「クール・ジャパン戦略推進事業」として国内の海外進出事業を支援しています。平成 25 年 5 月～6 月の公募には 145 件の応募があり、貝印を含む 13 事業が採択されました。貝印が本事業で採択されるのは今回が初めてです。

「クールジャパン戦略について」 http://www.meti.go.jp/policy/mono_info_service/mono/creative/

25 年度の採択について <http://www.meti.go.jp/press/2013/07/20130731001/20130731001.html>

<お客様からのお問い合わせ先>

貝印株式会社 東京都千代田区岩本町 3-9-5

TEL:0120-016-410(お客様相談室) <http://www.kai-group.com/jp>

<リリースに関するお問い合わせ先>

貝印 PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ内) 担当:沼尻/西林/武内/三沢

TEL:03-6894-3200 /FAX:03-5413-3050

kai-group@ssu.co.jp

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 4-23-5 JPR 千駄ヶ谷ビル 8F