

株式会社 Wakka Japan

北海道札幌市

生産性向上

需要獲得

担い手確保

ものづくり

サービス

ポイント

日本米の伝道師が生産現場と世界の顧客を繋ぐ！ 米の直接輸出販売により稼げる農業バリューチェーン実現

- 米の仕入れ、輸出、販売を同社グループで行うことにより流通コストを削減
- 玄米を輸出し海外で精米することで日本産米の高付加価値化を実現できるビジネスモデルを構築
- 顧客の評価を農業生産現場に伝え、消費者と生産者の顔を繋いで多様なニーズに多様な供給で応えるビジネスモデルを構築

企業基本情報

所在地	北海道札幌市白石区東札幌5条1丁目1-1 札幌市産業振興センター3FC-6
電話/FAX	011-817-7820/011-817-7821
URL	http://tawaraya-rice.jp/
代表者	代表取締役 出口 友洋
設立	2013年
資本金	800万円
従業員数	4人



会社概要

同社は精米したての日本産米を和食文化普及に貢献するとともに、社長の実体験から海外在留邦人に適正価格で届けたいという思いを実現するために2013年に日本産米の輸出専門商社として創業。北海道等の契約農家から仕入れた玄米を東南アジア・アメリカに輸出し、各国に現地法人を設立して多様なニーズに合わせて精米したての米を日系料理店等や個人のお客様に販売している。



Wakka Group ロゴ

革新的な製品開発や創造的なサービスの提供に関する取組の内容

▶▶▶ 仕入れから輸出・販売まで自社流通により物流取引コストを抑制

中間流通業者を通さず生産者から直接仕入れ、海外に冷蔵コンテナを満載にして直接輸出し、直接販売まで同社グループで手がけることで物流取引コストを抑制することに成功している。

また、インターネット販売手法により海外拠点の事務所兼精米所の賃料コスト等を削減し業務効率化を図っている。



コンテナを満載にして輸出

▶▶▶ 人材、技術、ネットワークを生かした独自の日本産米輸出販売手法を確立

食味鑑定士と精米士等を海外拠点で抱え、日本国内産米を玄米で輸出し消費地で精米して販売するという新たなビジネスモデルを構築。人的資源、精米技術、生産者との信頼関係を有している同業他社はおらず参入も困難。

また和食の世界遺産認定と世界的なオーガニック需要を追い風に、2017年からは同社で無農薬かつ化学肥料を使用しない自然栽培の輸出専用米を生産し、生産から流通・販売まで米の輸出専用サプライチェーンを同社グループで一貫して構築。



現地精米

▶▶▶ 生産者が消費者の価値観を正しく理解できる体制を構築

「食べている人の顔が見えない」、という生産者の声を聞き、海外の営業役員全員が毎年生産者を回り販売先からの評価を評価者の国籍、年齢、性別等の属性とともに伝え、生産者は翌年の生産計画に活かしている。このような最終消費者の生の声を生産者に丁寧に伝えることで信頼関係を深めている。販売先を増やしたい生産者からの問い合わせは月に1~2件寄せられるなど同社への関心が高まり、契約農家及び団体数は会社設立時の23社から現在46社と3年で倍増している。



全役員が顧客の評価を農家へ毎年フィードバック