

平成 19 年 12 月 19 日
東京都板橋区小豆沢 3-6-10
オリエンタル酵母工業株式会社

オリエンタル酵母工業グループは、中国・上海に新会社を設立いたします

オリエンタル酵母工業(株)(本社：東京都板橋区、社長：内藤利邦)は、パン酵母（イースト）業界としては初めて中国・上海に独資の「東酵(上海)商貿有限公司」を設立し、主として製パン原材料の販売を開始致します。

当社はこれまで、中国で製パン原材料としてのレーズンを再加工し日本のベーカリーに輸入販売すると共に、中華麺用のかんすいをOEM製造し中国のパートナーを通じて日系の中華麺業者に販売してきました。

そして今年の夏から、製パン原材料としての製パン改良剤やベーキングパウダーを日本から輸出し、現地のベーカリーに販売してきました。製パン改良剤等の販売に際しては、現地パートナーと共同でベーキングラボによる新製品紹介や製パン技術講習と云った、日本でのビジネスモデルを展開し好評を博してまいりました。

中国の小麦粉は、ロットや季節によって品質のバラつきが大きく、こうした問題を解決するため当社の保有するノウハウが評価され、現地のベーカリーに販路を拡大してまいりました。

こうした実績を踏まえ、中国で本格的に製パン原材料を中心とした販売を行うべく、上海に商業法人を設立し1月から営業を開始致します。

上海の商業法人の業務は、当面は日本からの輸入販売が主体となりますが、将来的には中国での生産拠点の確保も視野に入れております。

中国は2008年の北京五輪、2010年の上海万博を控えて経済成長を続けており、特に上海を中心とした沿海部では所得の向上に伴い、パン需要が質・量共に急増しております。

しかも現地系のベーカリーに加え、日系・台湾系・韓国系・マレーシア系のベーカリーも続々と進出しており、高級パン路線のマルチリティルチェーンを展開し、販売対象が量販店や小売店主体の現地ベーカリーとは異なる市場を形成しつつあります。

現在、中国のベーカリー市場は5800億円程度で、一人当りのパン消費量（小麦粉換算）は1.2kgと日本の10kg・台湾の9kgに比べて、はるかに低水準で今後益々バイが拡大すると予想しております。

こうしたトレンドを的確につかみ、当社はプレミアムベーカリーと呼ばれる高級パン路線のベーカリーを主たるターゲットに、製パン原材料を販売してまいります。

また、上海の商業法人は当社グループのバイオ製品も取り扱う予定で、5年後の年商3億円を目指しております。

〈新会社の概要〉

- 1 会社名： 東酵(上海)商貿有限公司
- 2 所在地： 中華人民共和国上海市長寧区遵義路 100 号虹橋上海城 B 棟 2214 号
- 3 董事長： 森 裕行 (オリエンタル酵母工業(株)取締役経営企画本部長)
- 4 総経理： 永嶋 昭広 (オリエンタル酵母工業(株)経営企画本部海外事業部副部長)
- 5 資本金： 45 百万円
- 6 出資者： オリエンタル酵母工業 (株) 100%

—以上—