

第43回



A&C CONFECTIONERY

本格的な日本の美味しいケーキをベトナムで製造販売している企業があります。日本で長年ご夫婦で洋菓子店を経営していた、山本ご夫妻が設立された、A&C CONFECTIONERY社です。今回は日本の美味しいケーキをベトナムでも食べたい。そんな思いを叶えてくれるA&C CONFECTIONERY社の山本篤史社長にお話をお伺いしました。

●事業内容
生菓子、洋菓子、クッキー等の製造販売

●A&C DONFECTIONERY CO.,LTD.
173/14 Phan Huy Ich,
15 Ward,Tan Binh District,
HCM City,VIETNAM



一進出の経緯についてお聞かせください。

私は、大阪で9年間にわたり妻と一緒にケーキ店を営んでいたのですが、段々とお店も古くなり、商品や店舗のリニューアルを考えなければいけなくなりました。そんな時に昔から海外での事業への憧れもあったことから、このままお店をリニューアルして続けるよりは、思い切ってその投資を海外に使えるか考えるようになりました。そこで、海外での事業の可能性を探るために、最初は中国、そしてベトナムへ視察に行ったのですが、ベトナムの若くて活気のある雰囲気が非常に気に入り、またベトナムで販売されているケーキ類が

日本に比べてまだまだ美味しくないということもありましたので、この国で日本品質の安全で美味しいケーキを広めたいと考え、ベトナムに進出することを決めました。

ベトナムへの進出を決意したのが2011年で、それから何度か現地に足を運び、外資企業設立のライセンス取得や工場物件の選定などを行い、2012年3月にライセンスを取得し、2012年7月には、大阪のお店を整理・売却して、夫婦でベトナムに移住しました。

ベトナムに拠点を移してからは、工場の食品衛生検査を受けるなどの行政面の手続きを進める傍ら、ベトナム語学校に通ったり、現地の販売店候補をリサーチしたり、ベトナム人の味の嗜好を確認したり、試作品を作ったりといった準備期間が1年ほどありました。

日本の家族や親戚からは、日本から見るとあまりのスローペースに本当に事業を始めるつもりがあるのかと心配されましたが、弊社はベトナム国内向けの販売をメインで考えていますので、この国を理解するためにも私自身は今でも、この準備期間が非常に重要だったと感じています。

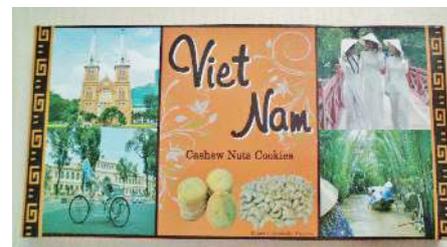
ベトナム語学校にも通ったおかげで、社内の共用語をベトナム語にすることもできました。

一業務内容を教えていただけますか？

弊社A&C CONFECTIONERY社は、ケーキ、クッキーなどのお菓子類の製造販売を行う企業として、2012年3月にライセンスを取得いたしました。

弊社のケーキ製造工房は、工業団地内ではなく、工業団地外に設立されており、皆様によく驚かれますが、初期投資を抑えるためにあえて工業団地外の小規模なスペースでの設立を行いました。

現在の弊社の主な製品は、カシューナッツクッキー(箱入)、コーヒークッキー(箱入)と、ロールケーキ、ガトーショコラ、生クリームデコレーションケーキとなっています。このうち、2種類のクッキーは、ベトナム在住日本人や観光客の皆様へベトナムのお土産としてご購入を頂いており、現在はドンコイ通り、レタントン通りなどのお土産物屋さんやカフェなどで店頭販売していただいております。





ロールケーキなどのケーキ類は、今のところ、電話・Eメールでご注文をいただいたお客様に対してのみの販売となっており、基本的にはホーチミン市内全域に直接配達しています。今のところは積極的な宣伝は行っていないのですが、私が書いている『ベトナム・サイゴンでケーキ屋さんを!』というブログを見て、日本人の方からご注文をいただいている状態です。将来的には更にベトナム人をターゲットに、現地のカフェなどへのケーキ類の卸売りや販売店の設立などの展開を予定しています。

一御社の製品について詳しく教えてください。

弊社は日本品質の美味しいケーキを、このベトナムで製造販売することを目的にしています。

ベトナム式のコストを下げることを重視したケーキではなく、原料から品質・技術にこだわって製造しています。小麦粉は、入手できる10種類以上の小麦粉を使って試作品を作って、最も美味しい小麦粉を選びましたし、生クリームはニュージーランド産の生クリームをメインに使用しています。

チョコレートも、あまり美味しいチョコレートがないと言われるベトナムで、ひよんなことから非常に美味しいチョコレートを製造している企業を知ることができ、日本のチョコレートと遜色のないチョコレートを使用することがで



きています。

現在の人気商品はロールケーキで、クリームをたっぷり使った日本のロールケーキは、在住の日本人の皆様はもちろん、ベトナム人の皆様にも非常に好評です。

一ベトナムで事業を行うにあたって困ったことなどありますか？

まずは原材料の入手ですね。ベトナムでは牛乳、生クリーム、バターなどの乳製品が、価格が高く、品質の高いものが少ないというのには困られました。また、卵も日本とほとんど値段が変わりませんので、原材料費が思ったより下げられませんでしたが、弊社は、日本のクオリティに拘って製造していきたいと思っていますので、金額ではなく品質を重視してより良い原材料を調達するようにしています。

次に原材料の配送が遅れることも困りました。卵など生鮮品を扱いますので、長期で保管しておくことができませんので必要な量を調達するのですが、約束の日を持ってこなかったということが良くありました。注文生産しておりますので、原料がないでは済まされませんので、市場まで自分で卵を買いに走ったこともあります。

それから、ベトナムの取引先企業は、慎重さにかけるというか見栄をはるというか、そういう部分で困られることもありました。何かを依頼すると簡単に『出来る出来る』と返事が返ってくるんですが、いざ期日になってみるとやっぱり出来ませんでした。といったことが良くありました。

今ではそういうものだと思って対応するようにしていますが、最初のころは日本の感覚とのギャップに悩まされましたね。

一ベトナム人スタッフについてはどのように評価されますか？

現在弊社の従業員は7名ですが、皆真面目で頑張ってくれています。勿論日本のお菓子を作った経験はない人ばかりなのですが、時間をかけてきちんと教えれば、理解してくれますし、いいスタッフに巡り合えたと思っています。ただ、最初に驚いたのが、ベトナム人の衛生感覚の低さです。弊社のような食品を扱う企業では、特に衛生面に十分に気をつけなければなりません、衛生に関する意識がベトナム人と日本人ではまったく異なっており、日本では考えられないような場面を目にすることもありました。そういった場合には、なぜ駄目なのかをしっかりと説明し、きちんと理解してもらってから作り直すように指示してきました。その甲斐もあり現在ではスタッフの衛生に対する意識も格段と向上しましたが、最初の教育は大変でした。

一今後の展開についてお聞かせください。

弊社は、私とパティシエである妻との二人三脚で、運営している小さな工房で、まだまだ、試行錯誤の連続ですが、まずは現在行っているクッキーとケーキの販売を、しっかりと行って行きたいと考えています。それからベトナム人の皆さんに喜んでいただけるようなベトナム人の嗜好に合わせた商品の開発も行いたいと考えています。ベトナムでメジャーな中秋の月餅も、弊社オリジナルで美味しい月餅が作れないかなと考えるりもしています。工場自体もまだまだフル稼働には、程遠い状態ではありますが、少しずつ商品のバラエティを増やしていきながら、皆様に喜んでいただけるような美味しいお菓子をお届けできればと考えています。現在のように海外での事業を行えるようになったのは妻の理解と援助のお蔭ですので、これからも夫婦で力をあわせて、このベトナムで頑張っていきたいと思っています。

ありがとうございました。

