

## 第25回



岩田社長(左)と佐藤副社長(右)

## WINE FOOD Co.,Ltd.

## ●業務内容

精製アルコール・白酒・本みりん・料理酒・発酵調味液  
甲類焼酎・乙類焼酎(米焼酎・芋焼酎・泡盛)・漬物用味みりん粕

## ●日本本社 大榮産業株式会社

愛知県名古屋市中村区本陣通4-18

## ●ベトナム工場

Road 8, Tan Thuan EPZ, District 7, HCMC

Tel: (+84-8) 3770 0442 Fax: (+84-8) 3770 1459

E-mail: kiwata@winefood.com.vn

WINE FOOD社は味醂の原酒である白酒を中心に本味醂、料理酒、シーズニング、アルコール、焼酎類を日本及び近隣諸国に輸出している企業で、親会社は愛知県名古屋市中村区に本社を置く大榮産業株式会社です。WINE FOOD社はホーチミン市のタントアン工業団地に1994年に進出しており、ベトナム進出日系企業の中でも古参企業の一つです。現在の岩田社長は現地法人2代目社長であり、2002年から10年にわたりベトナムで事業活動を行っていらつしゃいます。

今回はそんなWINE FOODの岩田社長にお話をお伺いしました。

## 一御社の事業内容を教えていただけますか？

弊社は、本味醂の原酒となる白酒(しろざけ)を中心に、精製アルコール、本味醂、料理酒、発酵調味液、甲類焼酎、乙類焼酎(米焼酎、芋焼酎、泡盛)、漬物用味醂粕などを日本の各酒造メーカーや調味料メーカーに供給しています。その他に、タイ、オーストラリア、ニュージーランド、カナダ、シンガポール、フィリピン、カンボジアなどに本味醂、料理酒などを製品として輸出しています。またベトナム国内でも現地販売会社を通じて焼酎、本味醂、料理酒などを販売しています。年間の生産能力は、精製アルコールが4,000キロリットル、白酒が4,500キロリットル、料理酒500キロリットルを有しています。

味醂は日本では一般的に利用される調味料ですが、実はその原料となる白酒は95%が中国、タイ、マレーシア、ベトナムなどの国で生産されており、日本国内で生産されているのはわずか5%程度に過ぎないのです。そんな中、昨年タイで洪水が発生しましたが、その影響でタイの白酒生産量が落ち込んでしまいました。ここ暫くは、その分がベトナムや他の国への発注量となっており、工場では日曜日でも出勤するフル稼働状態が続いている状態です。

弊社の製品の場合、全生産量の約68%が日本向けに輸出されており、残りの32%が日本

以外の国への輸出となっています。

弊社の製品である、本味醂、料理酒は日本料理には欠かせない調味料です。これらの製品はベトナムの日本食材店などでも販売されていますので、日本人の方であれば目にされたことのある方もいらつしゃるかと思います。

しかし、ベトナム国内の市場においては、一般層向けの商品ではないので、あくまで現地在住の日本人や日本料理店がお客様になるので、ベトナム国内の販売量は全体の約1%程度となっています。

## 一進出の経緯について教えていただけますか？

1989年当時、私は前職の仕事でベトナム及び近隣諸国で米酢の原料の製造に関する調査を行っておりました。その後1991年頃、当時日本人の方が4区でタイから入れた設備等を使って白酒の製造に取り組んでおられるとの話を聞き、そこを訪問して白酒の製造や工程の分析などをしたのが、私とベトナムの最初のかかわりになります。1991年11月には白酒の製造に成功し、日本へ輸出することも出来るようになりました。更に1994年には日系企業2社(大手商社と酒造メーカー)とベトナムで初めて白酒の製造を始められた日本人の方による合弁企業としてWINE FOOD社が現在のタントアン輸出加工区に設立されたのです。

しかし、その後、事業が中々軌道に乗らない中で、1997年に現在の親会社である、大榮産業株式会社にWINE FOOD社が売却され、現在に至っております。

私自身は、1989年当時ベトナムでの白酒に関わって以後、日本へ戻り前職の仕事を続けていたのですが、2002年に前職を退職したのを機にベトナムにやっ参り、このWINE FOOD社の2代目現地法人代表に就任しました。

先ほども申し上げましたように、味醂の原料となる白酒は実は海外でその95%が製造されているのですが、これは、白酒の原料となるもち米、うるち米は日本では価格が非常に高く採算が合わなくなっていることが原因に挙げられます。

また、白酒の製造には米麴が必要になるのですが、この米麴は48時間程度掛かる上に、白酒の仕込み時は非常に腐りやすい性質があります。そうすると日本のように土日祝日が休みですと、月曜日と火曜日でも仕込み作業が行えませんので、白酒の仕込み作業は1週間に3、4日ほどしか稼働できないことになり、非常に効率が悪くなります。

その点、ベトナムは祝日も少なく、土曜日でも仕事が出来ますので、弊社のような作業工程にとっては非常に都合が良い環境でもありました。



品質管理部門の分析室

### ーベトナム人スタッフの評価については如何でしょうか？

弊社はベトナム進出が早かったので、当時と比べますとまず若い人のやる気が落ちているような気がします。昔は貧しさもあり、会社を辞めたら生活に困るということで必死に働く人が多かったように思います。しかし、最近のスタッフは簡単に会社を辞めてしまいます。これは、10年以上前に比べ豊かになったことの現われかと思えますが、さびしく感じることもあります。私はベトナム人というのは基本的に頭が良い

人が多いと思っていますので、もっと生産的な方向に使ってってもらえれば、この国はもっと発展するのではないかと考えています。ところが、残念ながら今のところはその長所が十分に発揮されておらず、これから数年後に変っていきけるよう応援していきたいです。

### ーベトナムでの事業でご苦労されている点は何ですか？

大きな問題としては、物価の上昇が挙げられます。特に原材料となるもち米や燃料費が近年急速に値上がりしていますし、去年は人件費も大



原料及び製品のキープサンプル

幅に上昇しましたので、中々利益を上げることが難しくなっています。

また、離職率の高さにも頭を痛めています。毎年平均して30%くらいの方が辞めて行きます。去年は最低賃金の上昇もありましたので、平均して40%ほどの昇給を行い、漸く少し落ち着いてきました。

また、弊社の商品を入れるペットボトル容器やラベルやダンボールなど現地の企業に製造をお願いしているのですが、不良品が多く苦勞が耐えられません。



白酒の仕込み作業

### ー御社の製品のご紹介などお聞かせください。

味醂と料理酒は、日本料理には良く使われる調味料ですが、例えば蒲鉾などを製造する際にも味醂を使用しないと美味しく出来上がりませんし、ゴーヤチャンプルも味醂を使うことで苦味も少なくなり非常に味が良くなります。また、こちらの牛肉は硬いものが多いですが、筋を切って20分ほど料理酒に漬けますと、柔らかく美味しくなりますので、ぜひお試しください。焼酎には甲類と乙類の2種類があるのですが、ご存知でしょうか？これは蒸留の仕方の違い

によって分けられているのですが、甲類といえますのは何度も蒸留して不純物を取ったアルコール純度の高い焼酎になります。

日本ではチューハイなどによく利用されていますが、味も素っ気も無い焼酎になります。一方の乙類といえますのは、基本的に1回だけの蒸留ですので原料の風味や旨味が味わえるのが特徴です。米焼酎や芋焼酎がこれに当たります。また、日本で大きなバックに入って売られている焼酎で、比較的安いと思う焼酎は、この甲類と乙類を混ぜ合わせた混和焼酎というのが多いようです。



ワインフード社製甲類焼酎ゼロ「0」

甲類の焼酎は風味がありませんので、水やお湯で割ってレモンや梅干を入れて飲んだりチューハイにして飲むのに適した焼酎といえます。一方の乙類は、風味や旨みを楽しめる焼酎ですね。弊社ではZEROという甲類の焼酎をベトナム国内向けにも販売していますので、水などで割ってレモンを入れて飲んでいただくとビタミンCも補給できますし、いくら飲みすぎても翌日頭が痛くなるということもありませんので是非お試しください。

ーありがとうございます。