

FROM MATERIAL TO PRODUCT



商品開発事例 日本の素材を、世界で選ばれる商品へ

OSAWA TEXTURE BASE

パン職人が、配合から食感を設計する

世界大会で優勝した大澤秀一シェフが、製粉メーカー・素材メーカーとともに、配合設計から試作・焼成検証まで携わって開発した、プロ向け製パン素材シリーズです。現場で求められる食感と使いやすさを追求し、日本の素材からパンづくりの新しい可能性を引き出します。



WA-KAKI 垣

味噌・醤油由来の発酵の旨みで
パンの味わいに奥行きを



WA-RAKU 楽

パン・ド・ミやブリオッシュに
しっとりとした口どけ



WA-GEN 玄

焙煎玄米の香ばしさと、
お米由来のやさしい甘み



URURU うるる

パン生地からフィリングまで
つくりたい食感を自由に

WA!SOZAI BRAND 日本の調味料や地域素材を、プロの現場で使いやすい業務用商品へ

柚子胡椒

柚子の香りと爽やかな辛み
パン・ソース・肉料理に



塩糀

素材の旨みとやわらかさを引き出す
下味・漬込み・パン生地に



糀あまざけ

米糀由来の自然な甘みとコク
パン・菓子・ドリンクに



醸魂

木桶仕込みの再仕込み醤油
パン・たれ・ソースに



COMPANY

株式会社メイク / MAKE CORPORATION

1993年の創業以来、物流を基盤に事業を展開してきました。
その実務力を生かし、現在は食品の輸出、商流構築、海外展開を支援しています。
商品をつくるだけで終わらず、輸出手続きや物流、現地パートナーとの連携まで担い、
日本の素材と世界の市場をつないでいます。



倉庫業 第5258号(平成16/11/16)
通関業 第284号(平成17/12/22)
AEO認定通関業者(神戸税関)

日本食材の新たな可能性にご関心をお持ちの方や、
取引や協業をご検討の企業様は、
ぜひ WA!SOZAI 事務局までご連絡ください。

株式会社メイク WA!SOZAI 事務局

担当者：大江 陽子 / Yoko Ohe
〒734-0012 広島市南区元宇品町42-38
Email: y.ohe@make-inc.jp
Mobile Phone: 080-9168-3255



JAPANESE
INGREDIENTS
FOR A BRIGHTER
TOMORROW

日本の素材を、
世界の日常へ。



WA!SOZAI

WA!SOZAI は、

日本の素材の価値を見つけ、

つくり手・料理人・企業・市場をつなぎ、

アイデアを商品に変え、

世界の日常へ届ける

食の共創プロジェクトです。



FOOD COLLABORATION
FOR A BRIGHTER TOMORROW

PROJECTS

日本の素材を、世界の市場へ

WA!SOZAI は、国内の優れた素材とつくり手をつなぎ、海外のパートナーとともに商品開発・技術交流・販路開拓を行い、日本の素材の可能性を世界に広げています。

CHINA 上海での展示会・商品開発・製パン技術支援

中国の製パン用小麦粉のリーディングカンパニーであるQueen社とともに、上海での展示会出展、現地市場に向けた商品・レシピ開発、製パン技術支援を行っています。
大澤シェフ監修によるChampionブランドの製パン用小麦粉開発を構想中。
さらに、日本の素材を現地で販売できる商品へと落とし込み、継続的な取引と販路開拓につなげています。



上海での展示会出展
多くのバイヤー・シェフと商談・交流



現地市場に向けた商品・レシピ開発と
製パン技術支援



講習会で提案した醤油バゲットが好評
現地大手小売店のメニューに採用



QUEEN
DATA (2026 年現在)

1999 年 Queen ブランド始動
/120 社以上 中国全土の販売
ネットワーク / 年間 50 回以上
製パン講習会を開催 / 年間約 5
万 t 業務用小麦粉取扱量*
※同社へのヒアリングに基づく

TAIWAN 輸入・販売から商品開発・技術交流・店舗販売まで

台湾の製パン・製菓原料商社である巧舜企業が輸入・販売を担い、現地ベーカリーのlibreadry、北海道のbakery harryと連携。日本の素材を活かした商品を共同開発し、台湾の店舗での販売につなげました。
さらに、巧舜企業では大澤秀一シェフによる製パン講習・交流会を開催。WA!SOZAIの素材を使った試作・試食・商品提案を通じて、現地ニーズを捉えた商品づくりと販路開拓を進めています。



台湾の人気ベーカリー libreadry
日本の素材を使った商品を店舗で販売



日本の素材を活かした商品開発
現地の嗜好に合わせたレシピを共同開発



巧舜企業での講習・交流会
試作・試食を通じた製パン講習・商品提案



CHIO SHIN
DATA (2026 年現在)

1942年 前身となる食品原料事業を創業 / 1999年 巧舜企業有限公司を設立 / 拠点 新北市・台中市 / 事業 製パン・製菓原材料、設備・包材の輸入販売・製パン技術支援・講習会・レシピ提案
※巧舜企業の会社案内に基づく

YAME / FUKUOKA 海外ニーズから始まる、柚子の産地形成と輸出

海外で需要の高い柚子などの和柑橘について、福岡県八女市の東フルーツと連携し、生産者・自治体とともに産地づくりから商品開発、輸出ルートの構築まで取り組んでいます。
海外のニーズを産地へつなぎ、継続的に生産・販売できる仕組みづくりを進めています。



産地・自治体との連携
生産者や八女市と輸出に向けた協議



輸向け商品の開発
柚子果汁や加工品で海外市場を目指す

TEAM

WA!SOZAIを動かすチーム

素材・技術・ブランド・商流・市場開発の各分野のスペシャリストが力を合わせ、日本の素材の価値を世界に届ける新しい仕組みをつくっています。

株式会社メイク

輸出・物流・海外展開

WA!SOZAIの運営を担い、輸出、海外事業開発、物流、商流構築までを一貫してサポート。
日本の食品を世界につなぐハブとして、企業の海外展開を実現します。



大澤 秀一

テクニカルアドバイザー

世界の権威ある製パンコンテストで、日本人初の世界一に輝いたベーカリーシェフ。製パン技術の検証、レシピ開発、商品設計を担当。
海外でも、現地市場に合わせた商品・レシピ開発と製パン技術支援を行い、日本の素材の可能性を引き出します。



土肥 正人

ブランディングディレクター

素材の価値を伝えるためのブランド設計、デザイン、コミュニケーションを担当。国内外の市場に向けた商品コンセプトメイキングや販促の企画・デザインを行います。
自身もベーカリー・カフェ・焼き菓子屋を運営。



MEMBERS

会員企業

素材メーカー、生産者、加工会社、商社など、各分野の企業が参画。素材・技術・知見・販路を持ち寄り、一社では実現できない商品開発と市場開拓に挑戦しています。
挑戦する企業同士が支え合い、国内外に新しい価値を生み出します。



PARTNER COMPANIES 参画企業・団体



旭製粉
株式会社

小麦粉・ミックス粉
製パン素材・商品開発



有限会社
垣崎醤油店

木桶醤油・発酵調味料
WA!SOZAI PB商品開発



群馬製粉
株式会社

米粉・もち粉・加工穀粉
和粉素材の用途開発



竹本油脂
株式会社

胡麻油・食用油
製パン・製菓への用途開発



株式会社
八百創

青果卸・農産物流通
生産者と売り場をつなぐ

WA!SOZAIの役割

それぞれの強みを持ち寄り、
素材の可能性を最大化します。

素材

日本各地の
優れた食材

技術

▶ レシピ開発・
商品設計

ブランド

▶ 価値を伝える
デザイン・発信

商流

▶ 輸出・物流・
販売チャネル

▶ **日本の素材を、
世界の日常へ**

挑戦者同士が支え合い、ともに世界へ
和の素材の可能性を、一緒に広げませんか？

素材メーカー・生産者、シェフ・料理人、食品企業、海外バイヤーの皆さま
商品開発、技術連携、輸出・海外展開に関するご相談をお待ちしています