



会社名：STRC株式会社

代表者：Ozgur Adiyaman (アディヤマン オズグル)

会社設立：2023年7月5日

事業内容：輸入・輸出および自然健康食品の提供

本社所在地：〒135-0063 東京都江東区有明3-7-26有明フロンティアビルB棟9階

電話番号：03-5530-8366 ※日本語と英語のバイリンガル受付デスク

ウェブサイト：<https://www.strc.co.jp>

加盟団体：東京商工会議所

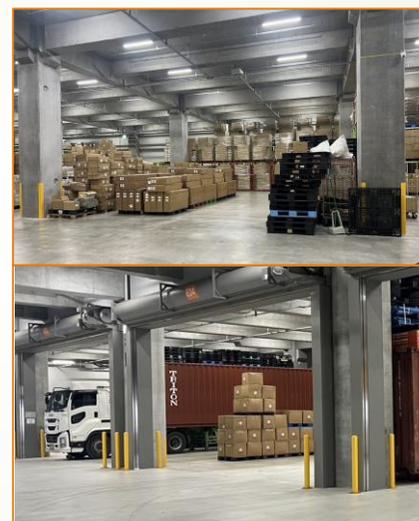
契約倉庫：〒210-0869 神奈川県川崎市川崎区東扇島21 ESR東扇島DC 西棟6階E区画 ※常温
〒135-0053 東京都江東区辰巳2-3-15日新東京冷蔵倉庫内 ※温度管理された倉庫

契約物流パートナー：株式会社 日新
バルサン・グローバル・ロジスティクス
SBS グローバルネットワーク

東京事務所



川崎区東扇島



江東区辰巳



弊社代表



生年月日：1982年4月30日
出身地：トルコ

2023年初め、日本人の配偶者と一緒に定住するためにトルコから日本に来ました。美食に関心があり、上質で美味しいものを発見し、周りの人に勧めるのが好きです。味は分かち合うことで倍増すると信じています。トルコの料理とガストロノミーは今日、世界のトップ3に入るほど高く評価されており、その結果、トルコの生産文化は大きく向上しました。トルコは非常に肥沃な土地を持っており、私は、配偶者のおかげで、多くのトルコ製品が日本人の味覚や消費文化に適していることを知っています。一方、ケバブやアイスクリームを除けば、日本ではあまり知られていません。日本社会は自国産を尊重する一方で、輸入ブランドに対しては選別的で探求熱心です。私が第二の故郷と考えている日本の消費者に、美味しくて品質の良いトルコ製品を紹介したいという情熱から、このような取り組みに着手することにしました。日本トルコ両国は地理的には離れていますが、文化的な儀式や言語のルーツ、自然や季節の移り変わりへの憧れなど、多くの共通点があります。歴史的にも、困難な時に互いに助け合った出来事もあります。飲食文化の豊かさと統一性は、両国民の共通の基盤でもあると私は信じています。当社は健康食品のカテゴリーに重点を置いています。

味だけでなく、品質や地元市場の要求に応じた対応も重要であることを認識しています。現在、我々は日本で3つの評判のよいトルコ企業を代表しています。私たちのモチベーションは、日本社会の健康食品のニーズだけでなく、それらを発見し体験する欲求にも応えることです。日本における食の多様性に貢献し、高く評価されるよう、我々はパートナーとともに全力で取り組んでいます。

アディヤマンオズグル



2023年のトルコの対日輸出総額は11億米ドルでした。
上位5つのカテゴリーは次のとおりです。

4億1,300万米ドルの食品
1億8,500万米ドルの繊維およびアパレル
1億3,300万米ドルの機械、機械、電気機器
7,100万米ドルの化学品および医薬品
6,300万米ドルの自動車とアクセサリ

2023年のトルコの対日食品輸出

※ 1億5200万米ドル	魚介類
※ 7100万米ドル	パスタ
※ 7000万米ドル	フルーツ・ナッツ
※ 2900万米ドル	オリーブ油
※ 2700万米ドル	菓子およびココア製品
※ 2400万米ドル	トマト製品

ご存知でしたか？

- 日本のヘーゼルナッツ年間輸入量（1100トン）の96%はトルコ産です。
- 日本の年間ドライイチジクとアプリコットの輸入量（2700トン）の84%はトルコ産。
- 日本の年間乾燥ブドウ輸入量（27000トン）の35%はトルコ産。
- 日本のひまわり油と種子の年間輸入量（9200トン）の32%はトルコで賄われています。
- 日本の年間パスタ輸入量（23万トン）の27%がトルコ産です。
- 日本の年間冷凍マス輸入量（28000トン）の16%はトルコ産。
- 日本の年間グレープフルーツ輸入量（37000トン）の15%をトルコで賄っています。
- 日本の年間エクストラバージンオリーブオイル輸入量（38000トン）の13%はトルコ産。

※データソース：Trademap（www.intracen.org）



製造国トルコに関する情報

- ❖ GDPは9000億ドル、年間輸出額は2550億ドルで、世界第19位の経済大国であり、G20、NATO、OECDのメンバーである。
- ❖ 世界第1位の食品輸出国：
 - 世界ドライアプリコット輸出の**70%**
 - 世界のブルグル小麦輸出の**71%**
 - 世界のヘーゼルナッツ輸出の**54%**
 - 世界の冷凍マス輸出の**52%**
 - 世界のイチジク輸出の**44%**
 - 世界の乾燥ブドウ輸出の**29%**
 - 世界の魚の切り身の輸出の**27%**
 - 世界の殻付きピスタチオ輸出の**22%**
 - 世界の小麦またはメスリン粉の輸出の**21%**
 - 世界のヒマワリ油と種子の輸出の**17%**
- ❖ 農業界には約14000の協会や協同組合があり、品質の持続可能性を堅持し、向上させる原動力となっています。
- ❖ 年間約5000万人の外国人観光客を受け入れ、世界で5番目に訪問者の多い国です。
- ❖ 一次エネルギー供給の13.73%が再生可能エネルギーです。 ※ G7諸国平均：8.82%

※データソース：Trademap、世界銀行、OECDデータ





GAIA OLIVA エクストラバージンオリーブオイル

商品：エクストラバージンオリーブオイル「8つのフレーバーバリエーション：レギュラー、ミカン、ベルガモット、オレンジ、レモン、赤唐辛子、ガーリック、ハラペーニョ」

設立：2020年

工場地域：トルコ、マニサ 原材料の原産地：トルコ

オリーブ畑使用面積：80000本の木

認証：FDA、KOSHER 輸出先の国：アメリカ、スイス (238,930 米ドル)

オリーブ生産エリア



マニサ



2021年から2024年まで連続して、Gaia Olivaのエクストラバージンオリーブオイルは、日本のオリーブオイルコンペティションで複数の賞を受賞しました。



製品グループ

フレーバー

エクストラバージンオリーブオイル

Premium
EARLY HARVEST



ゴールド
ベスト・オブ・トルコ
Olive Japan 2024

ベスト・オブ・フレーバー
オイル
JOOP Japan Olive Oil Prize 2024

EVERYDAY





Premium MEDIUM



500 ml
ユニットサイズ：
7.6 x 7.6 x 20.3

250 ml
ユニットサイズ：
6.3 x 6.3 x 16.5

オリーブのバラエティ：Ayvalik (アイワルク)
 強度：ミディアムでフルーティー
 特性：フルーティーな味わいで、苦味と辛味の調和のとれたバランスが特徴です。
 カラー：ゴールド
 遊離脂肪酸(FFA)：0.57
 ポリフェノール(PPH)：361
 収穫時期：2024年10月
 食感：クレソン、ルッコラ、トマトの葉、新鮮なクルミ、刈りたての草、新鮮なアーモンド、エンドウ豆

100mlあたりの栄養成分

エネルギー (kcal)	866
総脂肪 (g)	95
飽和脂肪 (g)	13
一価不飽和脂肪酸 (g)	73
多価不飽和脂肪酸 (g)	10
炭水化物 (g)	0
食塩 (g)	0
トランス脂肪 (g)	0



Premium INTENSE



500 ml
ユニットサイズ：
7.6 x 7.6 x 20.3

250 ml
ユニットサイズ：
6.3 x 6.3 x 16.5

オリーブのバラエティ：Memecik (メメジキ)
 強度：強烈でペッパー風味
 特性：アーティチョーク、エンドウ豆、黒胡椒、クルミ、アスパラガス、リンゴ、バナナ、赤唐辛子のニュアンスのある味わいです。
 カラー：エメラルドグリーン
 遊離脂肪酸(FFA)：0.23
 ポリフェノール(PPH)：320
 収穫時期：2024年10月
 食感：アーティチョーク、エンドウ豆、クルミ、アスパラガス、リンゴ、バナナ、黒胡椒、赤唐辛子

100mlあたりの栄養成分

エネルギー (kcal)	866
総脂肪 (g)	95
飽和脂肪 (g)	13
一価不飽和脂肪酸 (g)	73
多価不飽和脂肪酸 (g)	10
炭水化物 (g)	0
食塩 (g)	0
トランス脂肪 (g)	0



フレーバーエクストラバージンオリーブオイル

ミカン



250 ml
ユニットサイズ：6.3 x 6.3 x 16.5

175 ml
ユニットサイズ：6.4 x 5.1 x 10.2



オレンジ



250 ml
ユニットサイズ：6.3 x 6.3 x 16.5

175 ml
ユニットサイズ：6.4 x 5.1 x 10.2

添加物、抽出物、注入物は含まれていません。生産中に一緒にプレスされた純粋で新鮮な食材です。完成品は果物自体から色彩を得ます。

オリーブのバラエティ
Arbequina

収穫時期
2024年11月

フードペアリング：新鮮なフルーツのミックスグリーンサラダ、エビのグリル、アスパラガスと芽キャベツ

フードペアリング：ドライフルーツのサラダ、芽キャベツのロースト、焼きエビ、焼き豆腐のマリネ

ベルガモット



250 ml
ユニットサイズ：6.3 x 6.3 x 16.5

175 ml
ユニットサイズ：6.4 x 5.1 x 10.2



レモン



250 ml
ユニットサイズ：6.3 x 6.3 x 16.5

175 ml
ユニットサイズ：6.4 x 5.1 x 10.2

フードペアリング：ローストナス、スモークサーモン、エビとアボカドのサラダ、焼きカリフラワー

フードペアリング：シーフードのグリル、キヌアサラダ、ロースト野菜、グリルチキン

100mlあたりの栄養成分

エネルギー (kcal)	866
総脂肪 (g)	95
飽和脂肪 (g)	13
一価不飽和脂肪酸 (g)	73
多価不飽和脂肪酸 (g)	10
炭水化物 (g)	0
食塩 (g)	0
トランス脂肪 (g)	0



フレーバーエクストラバージンオリーブオイル



250 ml
ユニットサイズ：
6.3 x 6.3 x 16.5

175 ml
ユニットサイズ：
6.4 x 5.1 x 10.2

フードペアリング：ロースト野菜、フムス、エビのグリル、ピザ、手羽先、アボカドトースト



175 ml
ユニットサイズ：
6.4 x 5.1 x 10.2

フードペアリング：グリル野菜、ローストポテト、ディップソース、新鮮なハーブとチーズのピザ



175 ml
ユニットサイズ：
6.4 x 5.1 x 10.2

フードペアリング：肉のグリル、ロースト野菜とポテト、アボカドトースト、チーズの盛り合わせ

100mlあたりの栄養成分

エネルギー (kcal)	866
総脂肪 (g)	95
飽和脂肪 (g)	13
一価不飽和脂肪酸 (g)	73
多価不飽和脂肪酸 (g)	10
炭水化物 (g)	0
食塩 (g)	0
トランス脂肪 (g)	0

添加物、抽出物、注入物は含まれていません。生産中に一緒にプレスされた純粋で新鮮な食材です。完成品は果物自体から色彩を得ます。

オリーブのバラエティ
Arbequina

収穫時期
2024年11月



ギフトセット (パーソナル&コーポレート)

二個セット



オリーブオイルとセラミックディップ皿



三個セット



EVERYDAY



5 lt



3 lt



500 ml
ユニットサイズ：
6.3 x 6.3 x 29.2



250 ml
ユニットサイズ：
5.1 x 5.1 x 24.1

オリーブのバラエティ：Trilye (トリリエ)

強度：繊細でフルーティー

特性：毎日の料理、ベーキング、サラダの上の振りかけるのに最適です。

遊離脂肪酸(FFA)：0.19

ポリフェノール(PPH)：354

収穫時期：2024年11月

食感：ミント、ルッコラ、黒胡椒、緑胡椒

用途：ソテー、ベーキング、フライ

100mlあたりの栄養成分

エネルギー (kcal)	866
総脂肪 (g)	95
飽和脂肪 (g)	13
一価不飽和脂肪酸 (g)	73
多価不飽和脂肪酸 (g)	10
炭水化物 (g)	0
食塩 (g)	0
トランス脂肪 (g)	0



生産プロセス

GaiaOlivaは、オリーブがまだ完全に緑色でポリフェノールが最も豊富な10月から収穫を始めます。その後、収穫から2~4時間以内に、空気のない環境で、人間が触れることなく圧搾します。オリーブのフェノール成分を最高レベルで保護するように設計されたMoriTemコールドプレス技術を使用しています。オリーブオイルを一晩休ませた後、慎重にろ過してタンクに移し、腐敗や酸性化を防ぎます。生産後すぐに、短い休息期間の直後にすべてのオリーブオイルを瓶詰めします。この自動化により、オリーブの空気への曝露が最小限に抑えられ、酸含有量の少ないオリーブオイルが得られます。

ターゲット：

- (1) 香り高い味を好む健康志向の個人
- (2) 高品質な商品を求めるグルメレストラン・ホテル

賞味期限	840日
保存温度帯	常温
発注リードタイム	約120日
JANコード	8682974704003, 8682974704409
	8682974704010, 8682974704416
	8682974704348, 8682974704423
	8682974704836, 8682974704829
	8682974704843, 8682974704812
	8682974704850, 8684651910233
	8684651910431, 8682974704270
8682974704263, 8682974704287	
8682974704300, 8682974704294	



プロダクション写真



TOP 100 #8
EVOO World
Ranking
2024



TOP 500
Flos Olei
2021-2024

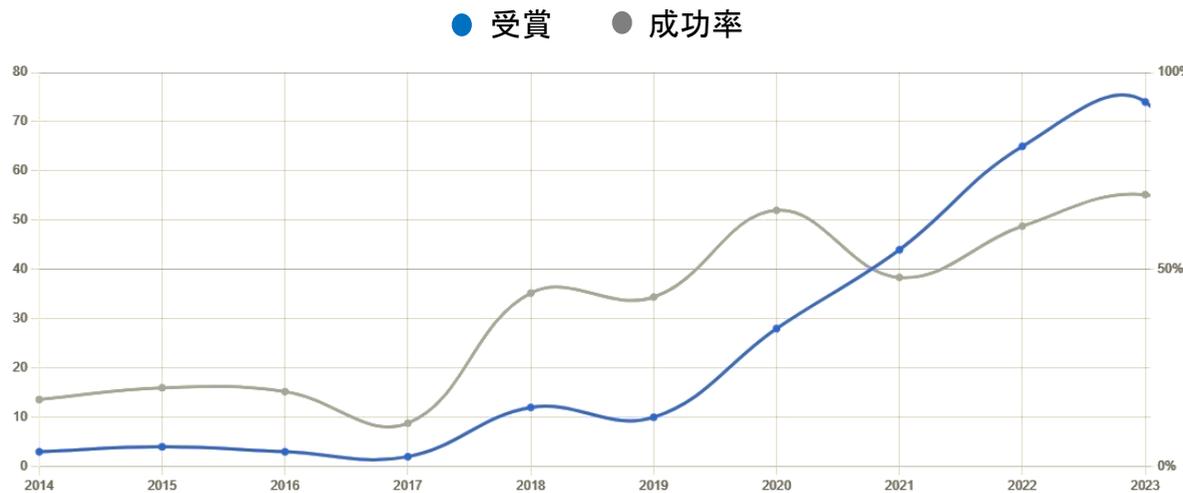
Gaia Oliva は公式の EVOO World Ranking 2024 ランキングの「世界のオリーブオイル生産者トップ100」で8位を獲得しました。



全国には11種類のオリーブと1億9000万本のオリーブの木があります。2023年のトルコのオリーブオイル生産量は、スペインに次いで世界第2位で、生産量は422000トンでした。国の年間オリーブオイル輸出額は6億6000万米ドルで、そのうち75%がバルクとバレルでした。ブランディングの重要性が認識される中、総輸出量に占めるボトル製品の割合は年々増加しています。

オリーブオイルの利用は、世界のトップ3の料理と見なされているトルコ料理で非常に一般的です。トルコの一人当たりの消費量は2kg/年です。これに対し、日本では0.5kg/年、世界最大のオリーブオイル輸入国であるアメリカでも1kg/年です。

トルコのオリーブオイル生産者は、過去10年間に世界中のオリーブオイルコンペティションで163の金賞と111の銀賞を受賞しています。下のグラフは、受賞した賞の大幅な増加を示しており、これは国のオリーブオイルの品質が年々向上していることを示しています。品質向上は栽培技術、収穫技術、生産技術の進歩によるものです。この卓越性への傾向は、オリーブオイルの選択における透明性、トレーサビリティ、信頼性を優先する情報に通じた消費者の増加によって推進されています。



トルコの受賞と成功率 【出典】:ワールドオリーブオイルコンペティション (<https://nyiooc.org>)

数量 (トン) 値 (USD)

スペイン	69.600	330.000.000
アメリカ	40.800	195.000.000
イタリア	10.300	47.000.000
日本	5000	28.000.000
サウジアラビア	4000	19.000.000
イスラエル	2600	13.000.000
モロッコ	2200	11.500.000
カナダ	1500	8.000.000

トルコのオリーブオイルの世界への輸出、2023
【出典】:エーゲ地方オリーブ及びオリーブオイル輸出業者協会

世界の総生産量を支配する5カ国全体の生産成長は、昨年トルコによって牽引されました。同国の生産量は、2023年と2024年シーズン間に109%増加しました。

	2022/2023	2023/2024	変更
トルコ	215.000	450.000	109 %
スペイン	854.000	1.289.000	51 %
ギリシャ	175.000	250.000	43 %
モロッコ	106.000	90.000	- 15 %
イタリア	328.500	224.000	- 32 %

オリーブオイル生産量の変化-過去2年間

【出典】:国際オリーブ評議会



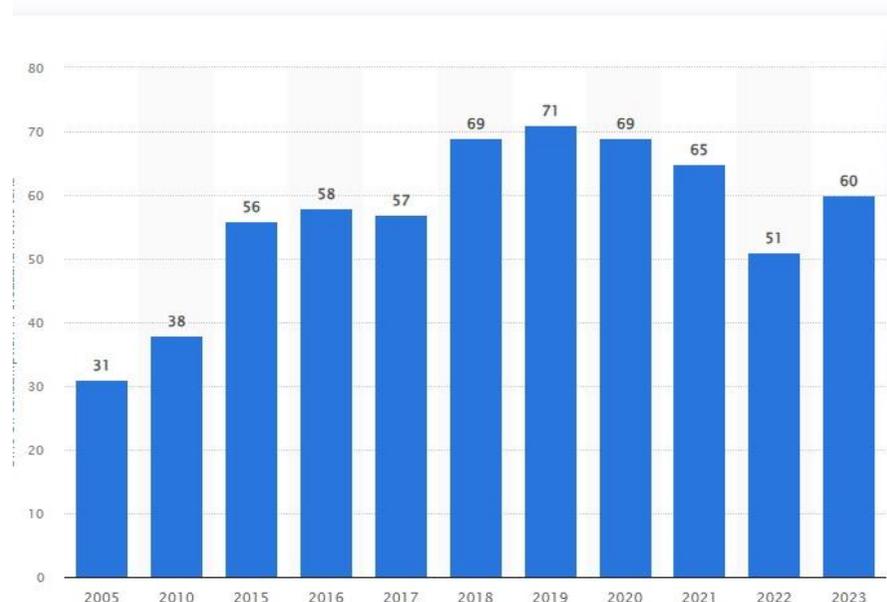
1. トルコのオリーブオイルの平均輸入CIF値(JPY / kg)は、同じ製品品質を維持しながら、ヨーロッパの競合他社よりも低くなっています。日本のエクストラオリーブオイルの輸入総額に占めるトルコのシェアは、6% (2021 年)から10% (2024 年)へと着実に増加しており、日本市場で成功裏の実績があります。

	数量 (トン)				値 (1,000 JPY)				平均輸入CIF値 (JPY/kg)			
	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024	2021	2022	2023	2024
スペイン	27.170	24.990	19.890	19.710	13,050.000	15,380.000	18,590.000	30,150.000	480	615	935	1530
イタリア	15.580	15.970	12.950	10.840	10,630.000	12,740.000	13,730.000	18,990.000	682	798	1060	1752
トルコ	2.950	3.970	4.820	3.290	1,220.000	2,150.000	3,920.000	4,480.000	414	542	813	1362
ギリシャ	600	660	480	300	440.000	570.000	540.000	560.000	733	864	1125	1867

日本の総輸入量に占める国別シェア

	2021	2022	2023	2024
スペイン	59 %	55 %	52 %	57 %
イタリア	34 %	35 %	34 %	32 %
トルコ	6 %	9 %	13 %	10 %
ギリシャ	1 %	1 %	1 %	1 %

← エクストラバージンオリーブオイル(EVOO)輸入統計、日本
【出典】：財務省



2. 2020年から2022年にかけてコロナ禍で日本の消費量が減少した後、地中海地域での熱波や干ばつによる2年連続の不作にもかかわらず、2023年から再び増加傾向に転じました。健康面の認識は安定しています。

2005年から2023年までの日本のオリーブオイル消費量 (千トン) →
【出典】：Statista 2025



3. 製造業の時間当たり人件費の競争力を保持しており、4.82米ドルである。その他の国【欧州有名国-1】45.63ドル、【欧州有名国-2】32.22ドル、【欧州有名国-3】26.6ドル、【北米有名国】43.11ドル、【オセアニア有名国】25.12ドル

【出典】：国際労働機関（ILO）「ILOSTAT 2023」

4. 2025年現在、日本の家庭市場では、原材料価格の下落や地中海地帯の収穫面積の増加により、販売量が順調に拡大しています。

エンドユーザーセグメント	数量 (トン)	
家庭用	36.400	70 %
商業用	10.400	20 %
非食品用	5.200	10 %
合計	52.000	100 %

5. 2024年の訪日外国人数は過去最高の3,700万人、総消費量は前年比53%増の8兆円を突破【出典: 日本食糧新聞】カテゴリー別に見ると、買い物費用(2.4兆円、+71%)、飲食費(1.7兆円、+46%)となっています。訪問者数の主な増加を示している地域は、ヨーロッパ、アメリカ、オーストラリア、およびオリーブ油が人気のある中東です。観光地にあるグルメ店やスーパーマーケットにはぴったりです。

エンドユーザーセグメント別日本オリーブ油消費量(トン)

【出典】：国際的に公表されたデータに基づく計算

6. 日本の国内生産は非常に限られています。生産の大部分は、地中海性気候の香川県小豆島に集中しています。国内オリーブオイルの年間生産量は約50トンで、市場全体の約0.1%しか占めていません。

輸入数量（トン）, 2023

アメリカ	360.000
ブラジル	90.000
日本	52.000

世界第3位のオリーブオイル輸入国である日本

【出典】：国際オリーブ評議会

7. オリーブオイルのカテゴリー別では、エクストラバージンオリーブオイルは、日本の家庭セグメントで、金額と量の両方でまだ約80%です。20歳から40歳の消費者は「価格」に注目し、50歳から70歳の消費者は「健康」を重視する。1リットルのパッケージは、多くの高齢者ユーザーで構成されるヘビーユーザーによって選択されることがよくあります。【出典】：EU-日本センターオリーブ油市場レポート



