



株式会社とかち製菓 北海道



製品開発力を武器に ハラール対応和菓子で輸出を拡大

輸出品目

大福、わらび餅、
白玉ぜんざい等 20品目

輸出国

マレーシア、台湾、
ベトナム等 約10か国

取引条件として求められたマレーシアの現地法人設立とハラールへの対応を行った。特にハラールについては、補助金も活用しながら原材料を一から見直し、味が変わらないように試食を重ねて1年半の期間をかけてハラール対応製品を開発した。

適正価格を実現するために、現地法人を設立して輸入の窓口にすると共に、これまで培った流通ノウハウを活かして冷凍コンテナで輸出することで、日本と同水準の販売価格を実現している。



製造風景



現地販売



商品開発会議



Wismettacフーズ株式会社

東京都

市場調査に基づく独自ブランド「SUGOI」で小玉りんごを輸出



輸出品目 りんご、いちご、ぶどう 等
約20品目

輸出国 香港、台湾、タイ 等
約10か国

主にアジア向けに、りんご、いちご、ぶどう等の果実、いも、はくさい等の野菜、梅の実ゼリー等の加工品を輸出している。

日本のりんごはアジアの高所得層に人気がある反面、輸出量は頭打ちの状況にある。そこでJA津軽みらい及び全農青森県本部と協働し、Easy to Buy(手頃に購入できるりんご)をコンセプトとして、東南アジアの中間所得層をターゲットとした小玉りんごを、独自の出荷基準、包装の下、「SUGOI」ブランドで輸出している。



輸出用に独自開発したダンボール箱



店頭販売用のパッケージ



タイでの試食販売の様子



金印株式会社 愛知県



産地(自社農園含む)から海外まで 一気通貫型の輸出モデル

輸出品目 粉わさび、チューブわさび 等
約20品目

輸出国 米国、英国、ドイツ 等
約65か国

北米を中心にアジア、オセアニア、中東、アフリカの各大陸の65か国に商品を輸出している。アジア地域では辛みが大幅に強い商品、欧州地域では天然着色料の商品等、地域ごとの消費者の嗜好や食文化に合わせて商品をローカライズしている。

2015年に導入した金印アンバサダーを活用し、現地の顧客紹介や直接商談の援助、法・制度の改正、経済環境、流行や嗜好の変化等の情報を収集することでマーケットの変化に対応している。



原料のセイヨウワサビ畑



当社の海外販促を補助する
アンバサダー



わさび製品



築野食品工業株式会社 和歌山県

米油と、米糠由来の有効成分 抽出加工と輸出の一貫体制を構築



輸出品目	イノシトール、米油 等 13品目	輸出国	米国、タイ、フランス 等 約30か国
-------------	-----------------------------	------------	-------------------------------

イノシトール等の米糠由来の試薬・化学原料から始まり、現在は米油の輸出まで拡大している。米油製造の副産物から有効成分を抽出する技術が当社の強みであり、有効成分は高付加価値製品原料として競争力が高く、米油は輸出先地域の好みに応じてカスタマイズしている。米原油の需給は年々ひっ迫しているが、日本産を強調するために輸出向け米油は日本国産原料を利用し、デザインも日本らしくすることで高品質・安全をアピールしている。



米油の製造ライン



タイでの試食会



中国輸入国際博覧会のブース



イヨスイ株式会社 **愛媛県**



愛媛県宇和島市発の一気通貫型 輸出モデルにより新しいマーケットを開拓

輸出品目 **水産物関連** 約70品目

輸出国 **韓国、米国、中国** 等 約20か国

養殖漁業者と密接に連携して魚を作り、東アジアには活魚で、北米・東南アジア・EUには冷凍、レストランやホテルには航空便で鮮魚を輸出している。加工においては「FDA HACCP」「EU HACCP」「CHINA HACCP」の認証を取得した工場で冷凍フィレ・ロイン等を製造。

自ら営む通関業・船舶代理業・利用運送業と活魚中継基地を活用しながら、活魚船・活魚車・リーファーコンテナ・飛行機で産地から海外へ繋いでいく、一気通貫の物流網を構築している。



活魚船での輸送



HACCP対応の加工場



自社開発した「タマクエ」



鹿児島堀口製茶有限公司



化学農薬だけに頼らない **鹿児島県**

スマートIPM農法による輸出向け茶の産地化

輸出品目 **抹茶原料、ほうじ茶原料 等**
4品目

輸出国 **米国、台湾、ドイツ 等**
約10か国

契約農家を含む約 270ha にてスマート IPM 農法 (IPM とスマート農業の造語) を導入することで化学農薬に頼らない栽培方法を実践し、輸出に対応した茶葉を生産。荒茶を海外原料用としてバルクで輸出対応。主に米国向けには業務用抹茶の原料、台湾向けには煎茶、ティーバッグの原料となっている。

また、自社ブランドの「TEAET (ティーとダイエットの造語)」や「抹茶缶」等を米国の専門店等に輸出しており、ファッションブランドがクリスマスイベント等で取り扱っている。



茶畑戦隊チャレンジャー



新設した碾茶工場



海外の商談会の様子



株式会社長沼あいす 北海道



一次加工品輸出・現地二次加工で コストダウンと作りたてを実現

輸出品目 ソフトクリーム原料 等

輸出国 台湾、シンガポール、マレーシア 等

生乳本来の味を保つ低温殺菌にこだわり、毎朝納入される生乳を自社殺菌で乳製品へと加工。これを変えずにコストを抑えて輸出する方法として原料乳を冷凍して輸出し現地で解凍して最終加工している。殺菌後の牛乳に分離を防ぐ加工を施して冷凍輸出することで製造・物流コストを大幅に削減。原材料の加工乳であれば関税は5%（製品は10～20%）で済み、空気を混ぜ込む前の原料乳は同じ容積のコンテナに20%多く積める。



こだわりの生乳



ソフトクリーム原料乳パック



アイスの現地最終加工

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

有限会社柏崎青果 青森県



突破力のある商品開発と取引先のニーズに地道に対応し輸出を拡大

輸出品目 長芋、黒にんにく、ごぼう 等
10品目

輸出国 米国、フランス、英国 等
約18か国

高品質のものを必要量確保することで先方の信頼を得て、輸出規模を拡大している。集荷業で培った野菜毎の最適な保存温度帯を知っていることも輸出する際の助けになっている。

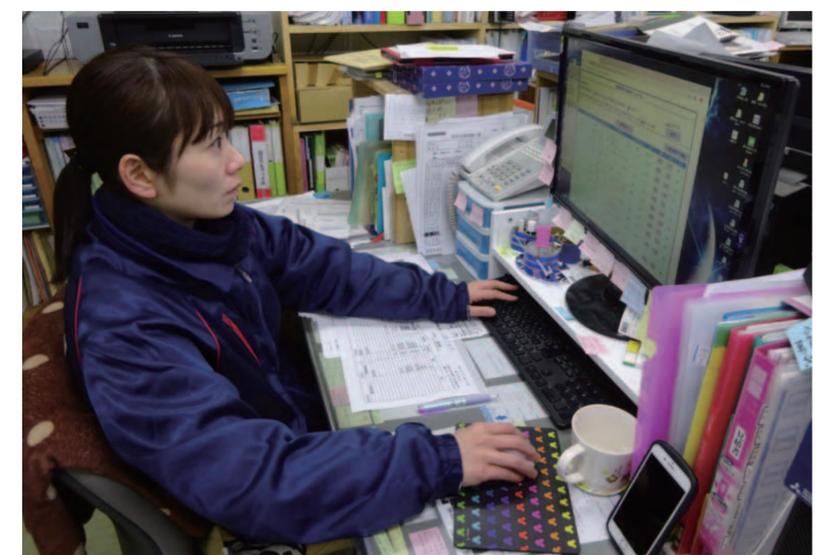
長芋を、欧州ではスライスしてトリュフのように料理の上にかける食べ方や、米国では皮つきで BBQ の材料としての活用の提案を行っている。黒にんにくは、その機能性が大きく注目され海外の一流レストランでも採用されている。



長芋の鮮度保持袋と箱詰め



現地展示会



輸出担当者



ゼンフーズジャパン株式会社 (旧帝エンタープライズジャパン株式会社)

東京都



マグロを中心とした日本食材を通じた
日本文化の発信

輸出品目

マグロ中心の生鮮・
冷凍水産物

輸出国

香港、シンガポール 等

香港へは、豊洲市場から羽田空港経由で日2便、大阪本場市場から関空経由で日1便、市場営業日に鮮魚等を毎日空輸し、海上コンテナで冷凍マグロ等を月2回輸出。シンガポールへは、マグロ商品を主に豊洲市場から羽田経由で週2便空輸。特に刺身用チルド水産物等を取り扱う香港への生鮮空輸では、一般的には翌日配送(DAY 1)となる日本国内外への宅配便物流よりも早く、飲食店からの受注後約半日(DAY 0)で各国内市場から顧客先に配達している。



香港人社員による鮮魚仕入れ



冷凍本マグロの全サク



香港の自社グループ飲食店での提供



株式会社日本農業 **東京都**



最適化による垂直統合型輸出用 バリューチェーンの構築

輸出品目

りんご、もも、ぶどう 等
10品目

輸出国

香港、タイ、インドネシア 等
約7か国

自社農場と契約農家 4 戸にて小玉りんごを効率的に生産する「輸出用小玉りんご生産方法」を確立し、生産・選果梱包・小売店への営業・消費者へのマーケティング等、川上・川下双方向の垂直統合を行い、バリューチェーン一気通貫でりんご輸出をコーディネートしている。

また、自社選果梱包施設を持つことにより、海外顧客の注文に対して柔軟に対応している。自社ブランド「Essence」(15か国で商標登録)を展開しシェアを加速度的に拡大している。



輸出用小玉りんご生産法



積載効率ダンボール



インドネシア販促チーム



株式会社山治 **東京都**

“TOYOSU・YAMAHARU”を ハブとした日本産水産物の輸出モデル



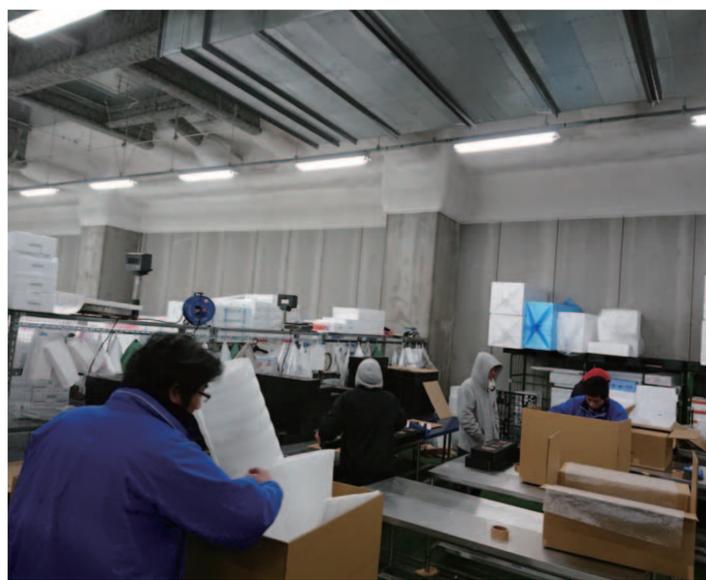
輸出品目 **ウニ、マグロ、養殖魚 等**
約130品目

輸出国 **香港、米国、台湾 等**
20か国

日本で最も水産物が集まる豊洲市場を最大限活用しており、自社で受注対応し、市場および産地から仕入れた鮮魚を豊洲市場内の冷蔵庫内のブースにて梱包し、羽田空港および成田空港から空輸で輸送している。
また、香港・台湾・米国向けには朝仕入れた魚の一部を真空フィレ加工することによって鮮度を維持する等、受注から仕入れ・加工・梱包・発送を自社で行い、リードタイムを短縮することにより高鮮度での輸出を実現している。



豊洲市場での商談



冷蔵庫内の作業ブース



真空フィレ加工

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

株式会社アライドコーポレーション

神奈川県

SNSを活用したマーケティングで 日本の農産物をタイでアピール



輸出品目 さつまいも、もも、ぶどう 等
58品目

輸出国 タイ、シンガポール

SNSを最大限活用したプロモーション戦略を実践している。フォロワー人数は15万人おり、当社が全額費用負担してSNSで繋がっているタイの消費者100名を日本に招き、生産者を訪ねることで、消費者に直に知ってもらい、広める活動も行っている。

当社が小売店舗内のスペースを借り受け、社員が店頭で立ち試食等の販売促進を行っている。さらに、その内容をSNSにアップし、プロモーションや改善活動にも結び付けている。



タイ人スタッフ現地視察



タイ現地検品作業



タイ現地試食販売



杉本製茶株式会社 静岡県



輸出に特化した生産・販売体制を構築し有機抹茶を世界に発信

輸出品目 抹茶・煎茶パウダー・緑茶ティーバッグ等 80品目

輸出国 米国、英国、スイス等 22か国

輸出に特化した販売体制を構築し、米国現地法人では現地在住の日本人と米国人のマーケティングチームにより現地ニーズの把握と顧客対応ができています。また、顧客が求める安心・安全を担保するために各種の認証を取得している。

茶の展示会に積極的かつ継続して出展し認知度を向上させる取り組みを行っている。近年は、食品原料を扱う展示会に出展し、新たなニーズの発掘も行っている。



一般生菌検査



製茶機械



有機抹茶製品



有限会社澤井牧場 滋賀県



近江牛発祥の地から世界へ 地域一体となって“近江牛”ブランドを発信

輸出品目

肉牛(部位別) 15品目

輸出国

シンガポール、タイ、
インドネシア 等 約10か国

2010年に設立した近江牛輸出振興協同組合のメンバーと一体となって輸出に取り組んでおり、海外向け統一ブランド「近江姫和牛」として輸出することでブランディング・差別化にも取り組んでいる。近江牛輸出振興協同組合のメンバーに輸出業者が3名おり、組合メンバーと連携して輸出体制を構築。

また、他のメンバーが海外で近江牛を取り扱う焼き肉店をオープンする等、生産から輸出、現地販売まで近江牛輸出振興協同組合が一体となって取り組んでいる。



近江姫和牛のブロック



組合員の焼肉店(台北)



ブロックカットの指導

平成30年度
農林水産省
食料産業
局長賞

株式会社ダイニチ

愛媛県



“海外に一番近い日本”から 鮮度抜群の魚をお届け

輸出品目 **ブリ類等の鮮魚・加工品**

輸出国 **米国、タイ、オランダ 等**
約10か国

ハマチ・ブリ、マダイ、カンパチ、シマアジ等の国産養殖魚の鮮魚・加工品をチルド空輸及び冷凍船便にて輸出。出荷基地となる和歌山県海南市の海南シーフードセンターは、HACCP（対米・対EU）による衛生管理を基本に、大規模な活魚備蓄設備、冷蔵・冷凍設備等を備え、365日昼夜2交代の水揚げから加工の体制、また関西国際空港まで30～40分という立地を活かして安全・安心の国産養殖魚を鮮度抜群の状態です空輸輸出が可能な体制を構築している。



給餌



神経抜き作業



加工包丁作業