

## 「京野菜」等の展示状況



大黒本しめじ



九条ねぎ



紫ずきん



なると金時



京みずな



万願寺とうがらし



賀茂なす

- 強みである「京野菜」を切り札として、現地の百貨店やスーパーマーケットに食い込むことに成功
- 平成29年度はドイツのフルーツロジスティカへの出展も行い、京野菜、加賀野菜、信長ねぎ等の展示を行うとともに、現地の日本食店への取扱提案を実施

➤ かんしょの甘味等を含めてEUにおいても日本産への高い評価を確認

**香港の飲食店で京野菜メニューを作成し商品化するとともに、現地の幼稚園等において京野菜を利用した試食イベントや販促イベント等を開催。**

### 香港の飲食店・幼稚園等でのイベント



- 川下対策として香港の飲食店で京野菜メニューを作成し商品化するとともに、現地のインポーターと連携し、百貨店やスーパーマーケット、料理教室、幼稚園等において京野菜を利用した試食イベントや販促イベント等を開催。

# 事例③：輸出手続きサポート

## 取組内容

- 植物防疫官を市場に呼び、市場内での検疫検査（出張検疫）を実施  
（成田市公設地方卸売市場、大阪鶴見花き地方卸売市場、愛知豊明花き地方卸売市場）
- 農林水産省との使送契約を締結し、市場管理事務所での輸出証明書の交付を実施  
（成田市公設地方卸売市場）

## 取組の効果

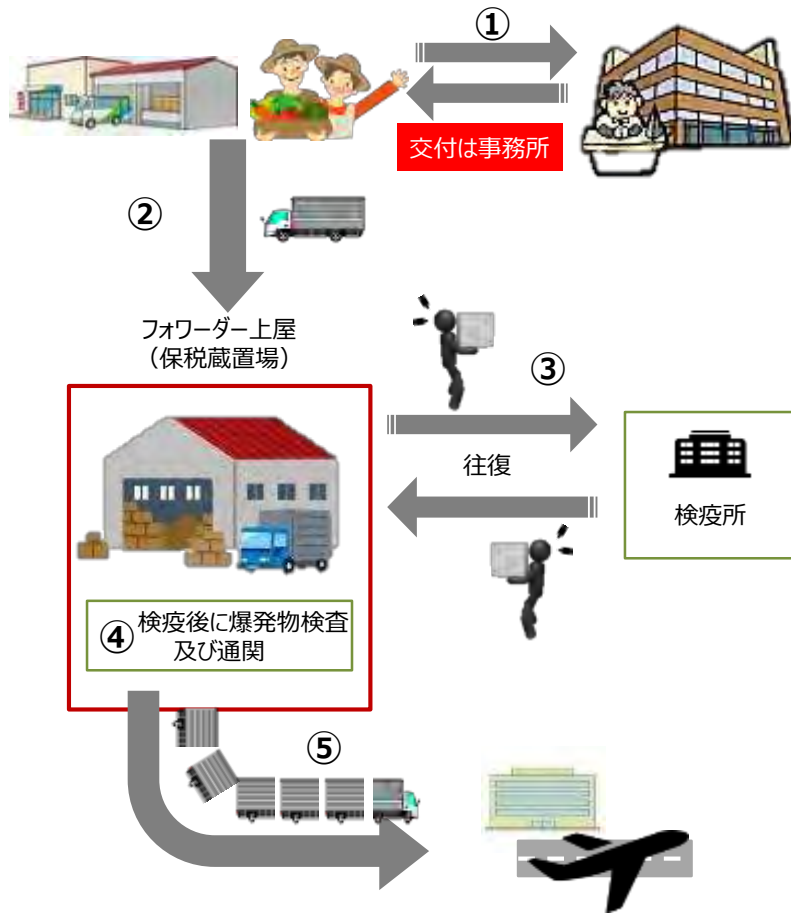
- 出張検疫により、輸出までの時間短縮が実現し、出荷をスムーズに行うことが可能となった
- 空港で検疫検査に引っかかった場合は廃棄の可能性があるが、市場内であれば国内販売に切り替えることが可能であり、ロスの削減に繋がった

## 今後の課題

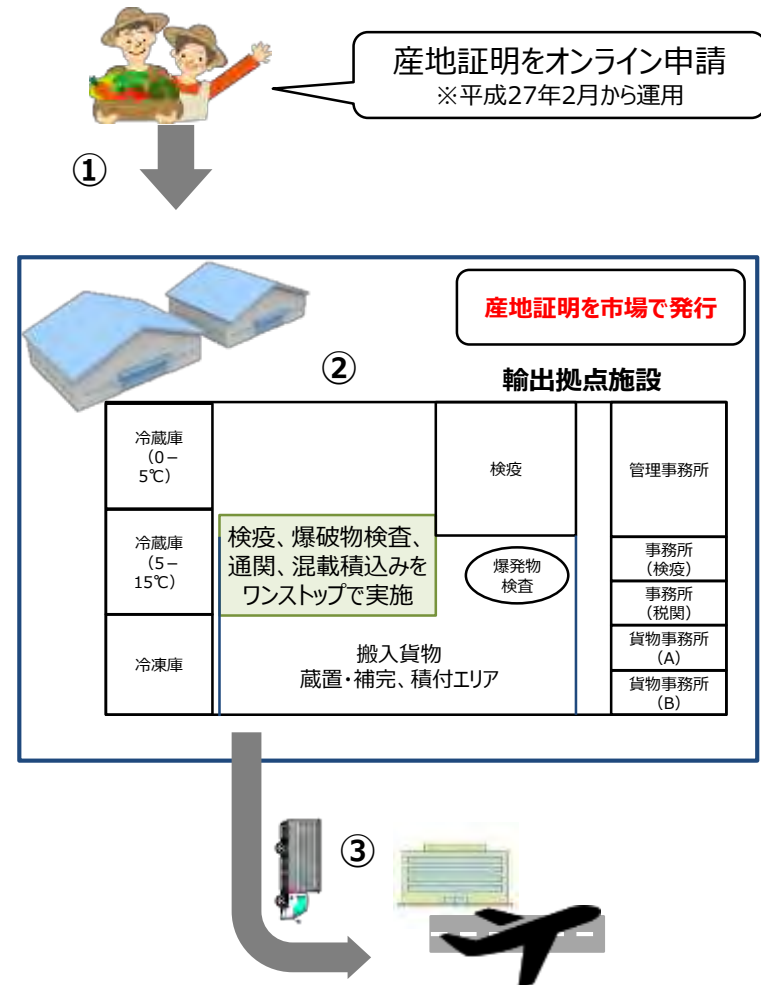
- 輸出に必要な書類の取得に手間が掛かる  
（例：原産地証明書は商工会議所で発行）
- 輸出に必要な書類のオンライン発行の在り方を検討する必要がある
- JETROや農水省のような公的に提供されている書類情報と実際に現地インポーターから求められる書類にギャップが生じている

# ワンストップ化で輸出手続き(輸出証明書申請から通関終了まで)を3日程度とすることを 目指している(現状4日～7日程度)。

## 現状



## 将来像





# 事例④：大ロット・鮮度保持・混載輸送推進

## 取組内容

- 鮮度保持に関する実証実験を実施
  - みかんを窒素梱包して酸素と二酸化炭素濃度を調整してシンガポール、香港に輸送し着荷検証実験を実施（大阪市中央卸売市場東部市場）
  - 鮮度保持処理をした産品としていない産品で船便輸送した場合の比較実験を実施（京都市中央卸売市場第一市場）
  - CAコンテナを活用した試験輸送を実施（愛知豊明花き地方卸売市場）
- シンガポールでの試食展示会向けに生鮮三品を共同で空輸を実施（大田市場）



→大阪市中央卸売市場東部市場による着荷検証実験の様子

## 取組の効果

- みかん、ぶどう、桃など出荷が終わった商品を長期保存して時期をずらして販売できる可能性がみられた
- 比較実験の効果については今後検証
- 混載輸送により、デッドスペースを減少させることができ、輸送コストの低減が可能となった
- 鮮度保持処理をした産品/していない産品に関して、インポーターの保冷库着の時点では、顕著な差は認められなかった

## 今後の課題

- 鮮度保持に関する実証実験について、品目や回数が少ないため、安定的な効果があるかの答えを出すのにまだ時間が必要
  - 今後、最終消費に至る段階までの鮮度保持に関する継続検証が必要
- 現状はテスト輸送の段階であり、実商流を意識した鮮度保持に関する実証実験を継続することが必要
- 輸送先が同じであっても、複数の仲卸売業者の商品を混載することは困難
  - 引き続き、他品目との混載輸送を検討する必要がある

## 鮮度保持処理をした製品としていない製品で船便輸送した場合のインポーターの保冷库着の時点では、顕著な差は認められなかった。



今後、最終消費に至る段階までの鮮度保持に関する継続検証が必要。





→ シンガポールでの到着状況（コンテナ搭載から18日後）



→ 香港での到着状況（コンテナ搭載から9日後）

※結果は現在検証中

©Accenture 2018. All Rights Reserved.

# 事例⑤：代金決済リスクサポート

## 取組内容

- 代金決済リスクの回避策として、カード会社/保険会社にヒアリングを実施  
(成田市公設地方卸売市場、大田市場)
- 海外向けの情報発信・受発注システムの構築を検証
  - 国内決済サポート等を付け加え、システム運用コスト含めて、運用方法は今後の検討事項  
(成田市公設地方卸売市場)
- 海外との契約に関して、香港やシンガポール等でのこれまでの安定した取引経験をベースに、JETROのサポートを受けながら、契約書のひな型を作成  
(愛知豊明花き地方卸売市場)

## 取組の効果

- (具体的な取組については、今後実施予定)  
  
※現在、輸出を行う際は、輸出業者を介すケースが一般的であり、生産者や卸売市場としてのリスクは少ない

## 今後の課題

- 保険加入のコスト、輸出の都度保険を掛ける手間に鑑みて、輸出実務において保険加入が現実的かどうか検討が必要
- 花は少量多品目であるため、一品一品に対して保険をかける現在の保険の仕組みは合わない
  - 例えば、年間取引額に対する保険があると活用し易い
- 与信情報が分かるようなサービスがあれば有用ではないか
- 貿易保険を含めて、代金決済リスクの回避策を継続検討する必要がある



# 事例⑥：コンテナヤード等の整備

## 取組内容

- 鮮度保持機能、荷ほども等の作業場を含む輸出用の新施設を設立(平成30年1月)  
(大阪鶴見花き地方卸売市場)
- 市場内に輸出を対象とした保冷库・加工施設内の空調設備を導入  
(愛知豊明花き地方卸売市場)
- 市場内バンニングを定期化してパレタイズ、バンニング技術を上させ輸出货量拡大を図る  
(大阪市中心卸売市場東部市場)
- フォワダーのNAX JAPANが市場近くに生鮮物輸出専用センターを開設、輸出専用施設として市場機能の一端を担う  
(平成29年7月) (大田市場)
- 新市場の設計の中で、高機能物流拠点棟を設置し、輸出をワンストップで行う施設、加工施設、冷蔵冷凍庫を設置予定(2020年の供用開始を目指す) (成田市公設地方卸売市場)



→大阪市中心卸売市場東部市場でのバンニング様子

## 取組の効果

- 作業が一か所に集約されたため、作業時間が30-40%短縮
- 保冷库・空調設備の導入により、一次製品の輸送～加工～保管までのコールドチェーンの確立が可能となった
- 夏場の苛酷な環境下でも、コールドチェーンを切らさずに梱包作業や検疫・通関手続を行うことが出来るようになった
- 商品の市場集約が進み、コンテナに空いたスペースがあれば商品を追加するなど物流量が増加した

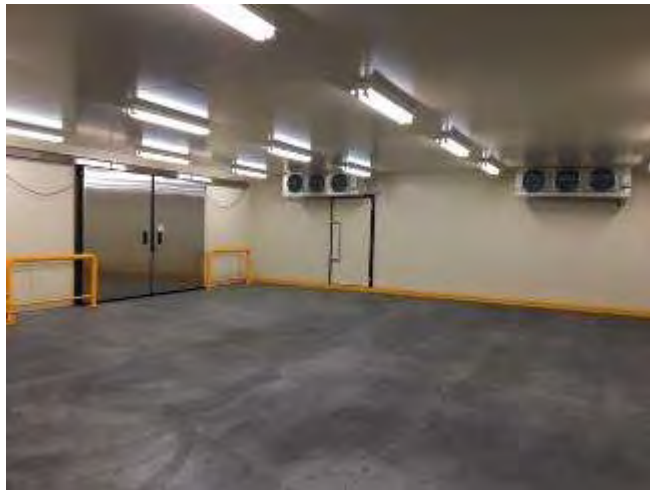
## 今後の課題

- 現在の輸出货量でも、導入した保冷库は手狭であるため、輸出货量の増加を見据えた、施設拡充を検討する必要がある
- 夏など気温の高い時期のバンニングへの対応が必要
- 商品の冷し込みなどを徹底して温度管理を徹底する必要がある
- 市場内設備に比べて費用が掛かるため、輸出事業者の負担が大きくなる
  - 輸出货量拡大やロス率低減に繋げるため、鮮度保持機能付冷蔵庫の活用を検討する必要がある

- 平成30年1月に、大阪鶴見花き地方卸売市場の隣接地に切り花の輸出対応型施設を整備
  - 農畜産輸出拡大施設整備事業の補助金を活用して整備
- 切り花の保冷や除湿、殺菌、梱包までを1カ所に対応し、花を傷めず短時間で長期出荷に向けた作業が可能となり、作業時間が30-40%短縮
  - これまで課題となっていた作業の効率化が改善
- 日本の花き卸売市場では珍しい差圧式予冷庫を設置



→ 新施設“Hana Ko”の外観



→ 施設内全体が低温になっている



→ 切り花の梱包等を行う作業場



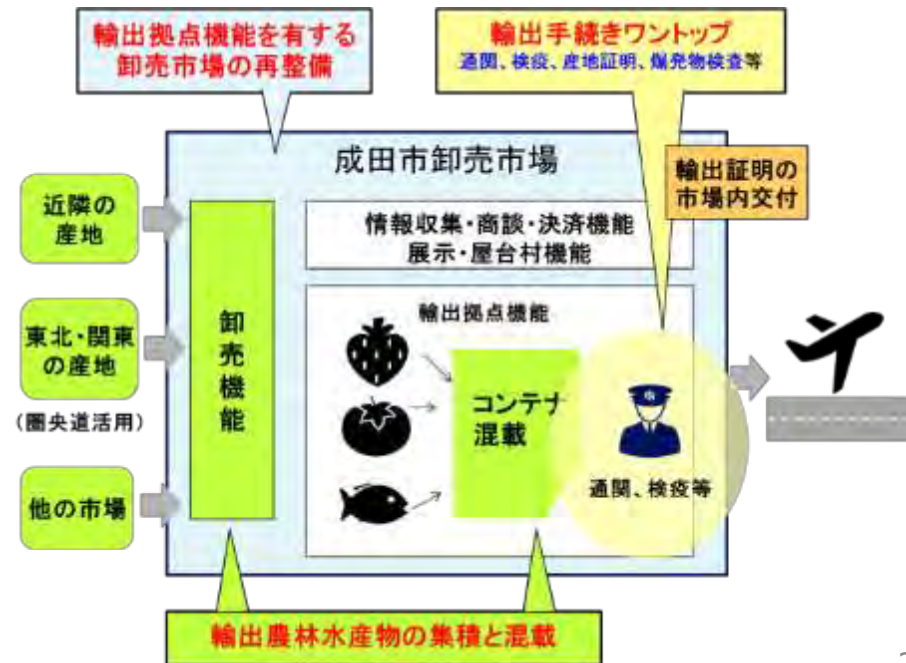




新市場のイメージ



- 2020年の完成・供用開始を目指し、輸出に必要な手続きをワンストップで実施する拠点や加工施設等、市場機能を強化する“高機能物流拠点”の検討が進んでいる
  - 各種輸出証明書や検疫、爆発物検査、税関など輸出に必要な手続きが、基本、当拠点1か所で可
  - 成田市場を拠点に輸出を行う商社等のための施設を設置
- また、卸売市場に併設予定の集客施設棟は海外旅行者等への日本の農水産物・食文化を発信する“情報発信拠点”を目指す
  - 主に海外旅行者や地元消費者に向けた小売向け食マーケット。地元の生鮮品を中心に、全国の農水産物を取り扱うショーケース的な役割を担う
  - また、物販だけでなく、カフェ・飲食や料理教室の運営を通じて、海外旅行者に正しい日本食文化を伝えることを目指す
  - お土産の利便性向上／潜在需要の掘り起こしに向けて、帰り便に合わせて、成田空港で商品が受け取れるサービスも実施する



## Business meeting sheet

### Product information

Product name			
Season		Expiration date	
Main ingredient origin		JAN code	
Volume		Suggested retail price (tax included)	
Number per case		Storage temperature range	<input type="text"/>
Order lead time		Restrictions on sales area	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Yes→
Minimum delivery unit		Case size(cm)/weight(kg)	Depth x Width x Height Weight
Authorization and approval of certification facilities (products, factories, etc.)	<input type="checkbox"/> Organic JAS <input type="checkbox"/> ISO <input type="checkbox"/> HACCP <input type="checkbox"/> GAP <input type="checkbox"/> Other→		

Target	Seller	<input type="checkbox"/> Food service <input type="checkbox"/> Trading, Wholesale <input type="checkbox"/> Maker <input type="checkbox"/> Retail <input type="checkbox"/> Hotel, banquet, leisure <input type="checkbox"/> Other→
	Customer (Gender / age group etc.)	
Usage scene (How to use - Recommended recipes etc.)		
Product Features		

### Product Photo

Photo① (Attach a picture that shows the whole product)	Photo② (Attach pictures so that you can read the actual characters)
Allergy labeling (specified ingredients)	
<input type="checkbox"/> Shrimp <input type="checkbox"/> Crab <input type="checkbox"/> Wheat <input type="checkbox"/> Soba <input type="checkbox"/> Egg <input type="checkbox"/> Milk <input type="checkbox"/> Peanuts	

### Company

Company name			
Annual sales		number of employees	
Representative			
Message	Photo		
HP			
Company address			
Factory address			
Person in charge		E-mail	
TEL		FAX	

### Manufacturing process (Appeal point)

Photo		
Photo	Photo	Photo

### Quality control information

Product inspection	<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Yes→			
Approach to hygiene management	Manufacturing process			
	Employee			
	Facility equipment			
Crisis management system	Person in charge	Name		TEL
	Record			