

海外外食事業者向け日本産食材輸出促進事業

＜未来を切り拓く6次産業創出総合対策のうち国際展開＞

【132百万円】

対策のポイント

海外外食事業者に向けた日本産食材の輸出促進のための取組を支援します。

- ・平成20年度の我が国農林水産物の輸出金額は、5,078億円。
- ・重点戦略エリアを中心として、外食事業者向け輸出重点品目に対する包括的・実践的な取組を支援する。

政策目標

農林水産物・食品の輸出額を1兆円水準とする

＜内容＞

1. モデル実証事業活動支援等

海外の外食事業者（日本食レストラン関係者等）と日本国内の農林漁業者や食品加工業者が連携して、調達コスト削減のための食材ロットのとりまとめ、鮮度を維持するための効率的な物流ルートの選定等を行って共同調達を実施し、問題点の抽出とその解決方策を実践的に検証するための取組に対して支援を行う。

2. 海外日本食フェア等開催支援

海外の都市単位で複数の日本食レストラン等が共同して行う日本産の牛肉、米等の食材を使ったフェア等の開催を支援することにより、現地消費者の日本食・日本食材に対する消費を刺激し、日本産食材の販路開拓につなげるための取組に対して支援を行う。

3. 海外外食事業者向け商談会等出展支援

輸出に意欲のある国内の生産者、食品事業者等に、海外の幅広いレストラン関係者が主催する商談会（業者間取引の場）等に出展させることにより、具体的なビジネスにつなげるための取組に対して支援を行う。

＜事業実施主体＞

民間企業等

＜補助率＞

定額

〔担当課：総合食料局食品産業振興課外食産業室 電話 03-3502-8267〕

海外外食事業者向け 日本産食材輸出促進事業

これまでの成果

○日本食の魅力のPR

- ・外国人を招いた国際フォーラムを開き、広く海外に情報発信。
- ・海外のレストランショーで、日本食の特徴である「うま味」をPR。
- ・日本食ガイドブックの発刊。
- ・日本食を紹介するDVDの作成。

○日本食の調理等についての基礎的な技術の普及

- ・日本食の調理・衛生管理技術に関するテキストの作成。
- ・海外における衛生管理と品質管理の講演会。
- ・日本食レストラン経営戦略についての講演会。
- ・売れる日本食メニュー開発についての勉強会。

○日本産農林水産物の輸出拡大に向けての取組

- ・受け皿となる海外ネットワーク作り(主要都市に12支部)。
- ・国際シンポジウムの開催による輸出に向けた課題整理。
- ・海外における米の輸出条件についての講演。

今後の課題

海外の日本食レストランに向けた日本産食材を輸出し、実際の利用につなげるためには、以下の課題を解決していくことが必要。

- 海外の日本食レストランは零細な個人経営が多く、単独では日本産食材の輸入が困難。
- 海外の日本食レストラン関係者は自ら求める日本産食材について、国内供給者側の情報(生産実態、供給体制)が不足。
- 海外の日本食レストラン関係者が実際に日本産食材を使ってみる、また、使いこなすための経験が不足
- 日本食の調理技術、衛生管理等についても一般的な知識があるものの、より実践的な知識が不足。
- まだまだ、日本食・日本産食材の魅力を知らない人々が多い。

海外外食事業者への輸出促進に向けた取組の強化

輸出実績の多い上位6ヶ国を重点国・地域とし、日本産食材の利用する比率の高い品目の輸出金額を拡大するため、以下の取組を支援する。

①輸出食材共同購入等活動モデル実証支援

海外の外食事業者(日本食レストラン関係者等)と国内の農林漁業者や食品加工業者が連携して、調達コスト削減のための食材ロットのとりまとめ、鮮度を維持するための効率的な物流ルートを選定等を行って共同調達を実施し、問題点の抽出とその解決策を実践的に検証する。

②海外日本食フェア等開催支援

海外の都市単位で、複数の日本食レストラン等が共同して日本産の牛肉、米等の食材を使い、幅広く消費者に日本産食材を認知させ、販路開拓に繋げるためのフェアを開催する。



③海外外食事業者向け商談会出展支援

輸出に意欲のある国内の生産者、食品事業者に、海外の幅広いレストラン関係者が主催する商談会等に参加させることにより、日本産食材の販路拡大を図る。

