

市場開拓の活動（R5年度）

◆フランス・ランジス市場等でのトップセールス（R5.5）



◆フランス人シェフによる料理デモンストレーションイベント

・フランス料理との相性を実感していただき、mishoの食味や希少性、愛媛県魅力を食に携わる関係者にPR

◆ランジス市場でのトップセールス

・欧州向け輸出が本格的にスタートしたことを踏まえて、同市場のキーパーソンであるCEOラヤニ氏や関係者へPR

市場開拓の活動（R6年度）

◆海上輸送の実証実験（1回目：R6.3～5）

目的

- 欧州市場の購買層の拡大を図るためには物流コストの削減及び環境負荷の低減が求められていることから、海上輸送試験を実施し、輸送状況や輸送後の生果実の状況等を確認することで、海上輸送の実現に向けた検証を行う。

仕向地

- スイス

海上輸送の形態

- コンテナ：リーファーコンテナ（温度帯：8℃で設定）
- 出荷日：令和6年3月23日 神戸港着日 : 令和6年3月25日
- 出港日：令和6年3月30日 ロッテルダム港着日：令和6年5月15日
- スイス着：令和6年5月21日
- 積載港：神戸港（ルート：シンガポール経由（喜望峰を回るルート）⇒ ロッテルダム港）
- 陸揚港：ロッテルダム（オランダ）

輸送量

- 約4,000kg（10kg×400箱）

市場開拓の活動（R6年度）

◆海上輸送試験の結果（1回目：R6.3～5）

輸出数量	4,287kg
正品数量	3,874kg（正品率：90.3%） ※腐敗果：413kg（9.7%） 
輸送期間	愛南町出荷日から53日間（神戸港出発日から46日間）
総評	<p><腐敗> 【湿度】コンテナ内の湿度が100%と常時高い状態であったこと。（果実には80%程度が最適） 【カビ】現地の残留農薬基準により、<u>防腐剤を使用できなかったこと。</u></p> <p><今後の対応> 【湿度】果実からの蒸散及び湿度を低下させるために、<u>輸送時の温度を現状（8℃）より低く設定（6℃）する。</u> 【カビ】<u>残留農薬基準に適合する防腐剤の使用時期を検討。</u> 腐敗被害の拡大軽減のために、<u>梱包箱について、これまでのばら積み箱から一段詰の平箱への変更が可能な生産者と協議。</u></p>

市場開拓の活動（R6年度）

◆海上輸送の実証実験（2回目：R6.6～8）

目的

- 1回目の海上輸送試験については気温の低い3月出荷であったが、気温が高くなった5月以降の時期に海上輸送試験を実施し、輸送状況や輸送後の生果実の状況等を確認することで、海上輸送の実現に向けた検証を行う。

仕向地

- ベルギー

海上輸送の形態

- コンテナ：リーファーコンテナ（温度帯：6℃で設定）
- 出荷日：令和6年6月14日 神戸港着日 : 令和6年6月17日
- 出港日：令和6年6月23日 ロッテルダム港着日：令和6年8月7日
- ベルギー着：令和6年8月12日
- 積載港：神戸港（ルート：名古屋、東京、シンガポール経由（喜望峰を回るルート）⇒ ロッテルダム港）
- 陸揚港：ロッテルダム（オランダ）

輸送量

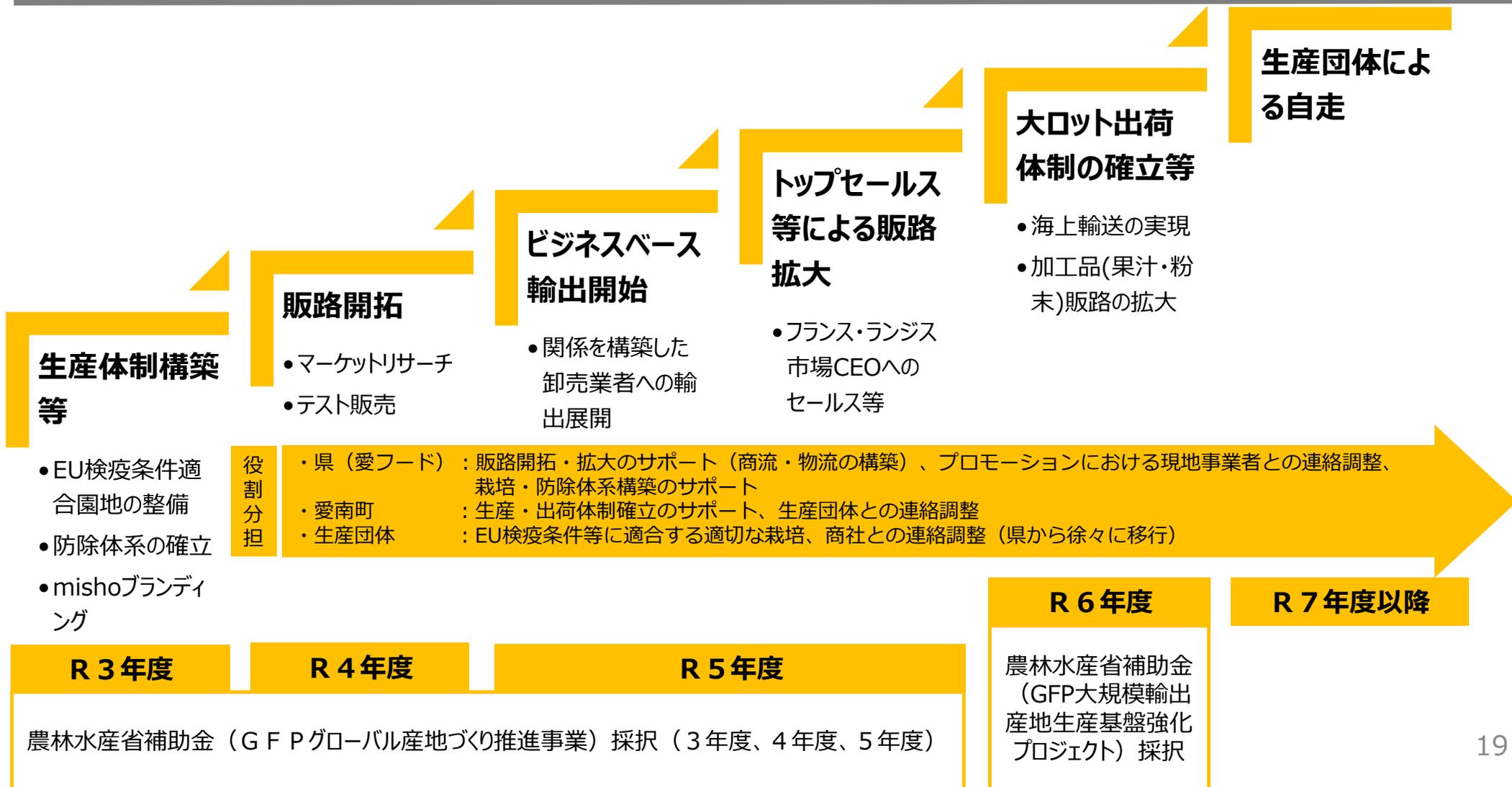
- 約640kg（10kg×64箱）

市場開拓の活動（R6年度）

◆海上輸送試験の結果（2回目：R6.6～8）

輸出数量	640kg
正品数量	592kg（正品率：92.5%） ※腐敗果：48kg（7.5%）  
輸送期間	愛南町出荷日から53日間（神戸港出発日から45日間）
総評	<p><腐敗></p> <ul style="list-style-type: none">・1回目の海上輸送試験で課題となった高湿度状態の問題をクリアするため、輸送温度帯を8℃から6℃に変更したことにより、果実からの蒸散が抑えられ、腐敗率が低下したものと推測 <p><今後の対応></p> <ul style="list-style-type: none">・輸送温度帯は6℃に設定のうえ、引き続き海上輸送を実施・鮮度保持資材（プラスチック製品のもの）については、環境負荷低減のため、プラスチック製品の使用を極力控えたいとの現地事業者の意見を鑑み、当面使用しない。ただし、他の鮮度保持資材については、引き続き効果検証を行いつつ使用を検討する。

ステップアッププロセス



ご清聴ありがとうございました

