

中国四国GFP かんきつ輸出促進セミナー

合同会社M&J
代表社員
島本 仁



弊社の輸出状況（柑橘類）

主な取扱品目

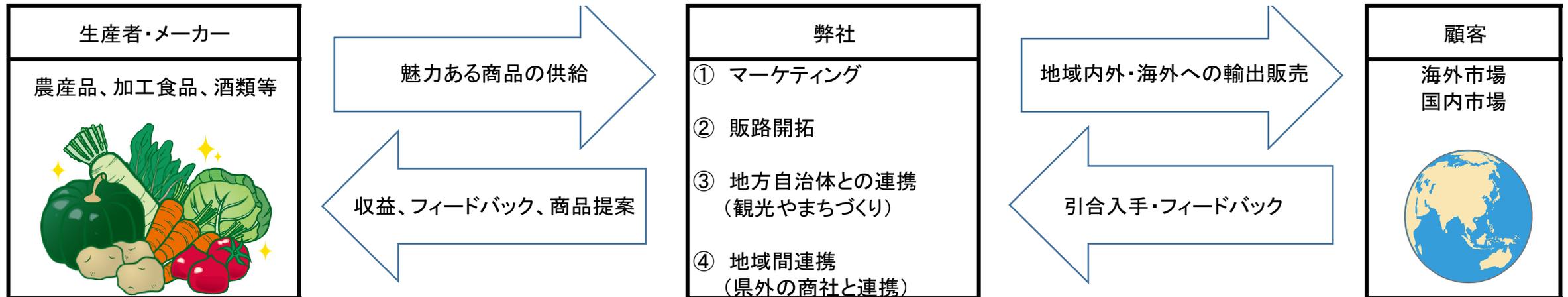
- 青果（すだち、ゆず）
- 加工
 - 冷凍すだち・ゆず果汁
 - 冷凍果皮・ピューレ
 - 柚子胡椒、ポン酢、ゆずパウダーなどの調味料
- 酒類（ゆず酒、すだち酒等）

主な輸出先

- EU向け：ドイツが輸出の中心、ドイツをハブに隣国へ輸送
- EU非加盟：イギリス・ノルウェー
- 北米：アメリカ
- 中米：メキシコ
- アジア：ベトナム、タイ、マレーシア

弊社の取り組み状況

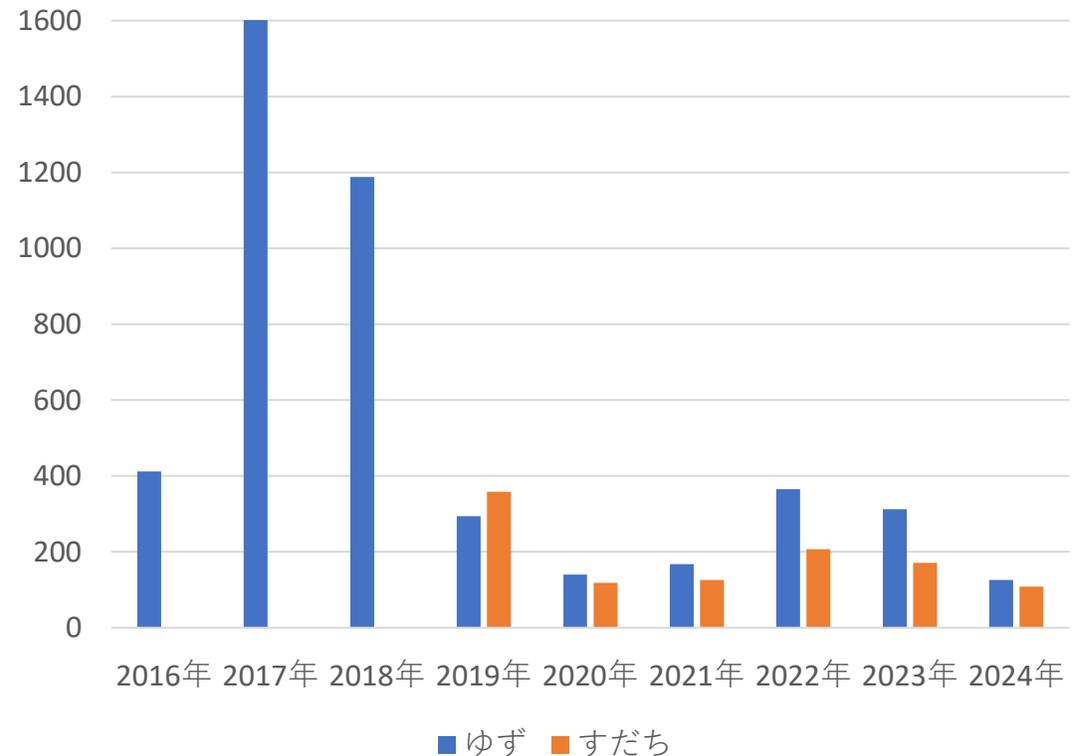
1. 輸出入卸売業務
2. 海外営業サポート：メーカー（輸出者）とバイヤー（輸入者）の仲介
3. 貿易業務代行
4. 通訳・翻訳業務等



海外ニーズの状況やトレンド (EU向け青果)

- 欧州では日本産青果物を扱う小売が少なく、レストランやケータリングへの輸出が現状主流
- 日本産かんきつ類を使った料理を提供したいレストランが増えている
 - ゆずが世界的にヒットした
 - インバウンドからアウトバウンド
 - 海外産と比べると日本産の方が風味が良い
- 最近では、日向夏や伊予柑等を青果で輸入したい業者も増えている

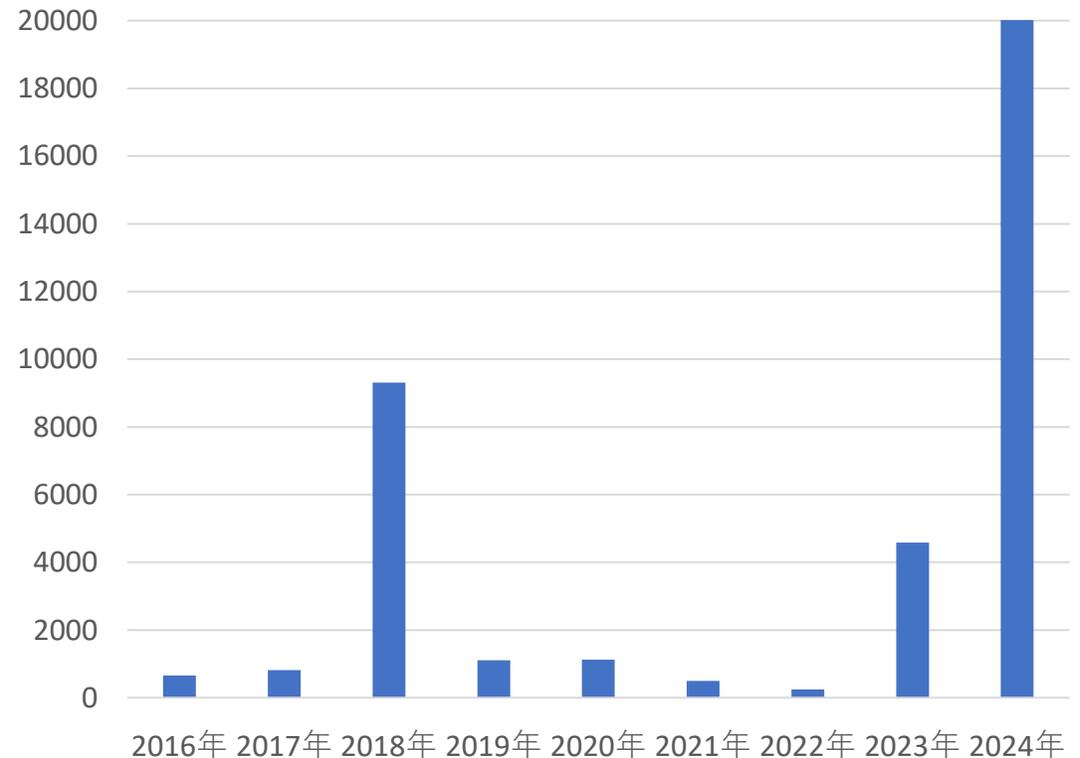
欧州向けゆず・すだちの出荷量(kg)



海外ニーズの状況やトレンド (加工：冷凍果汁)

- 主に食品工場向けの原料として取り扱えられている
- 世界的に冷凍果汁の需要は高く、日本、中国、韓国などの東アジアでしかほぼ製造されていない為、また、不作により供給が追いついていない
- 冷凍果汁は、有機も需要が高い

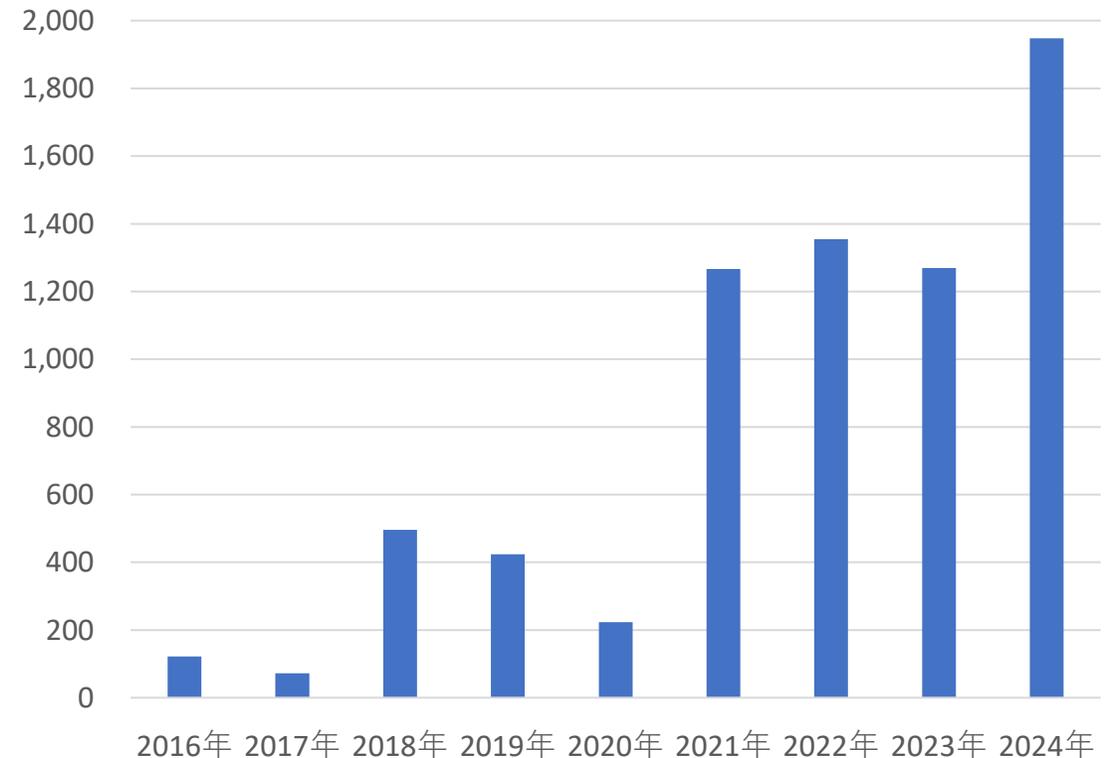
冷凍果汁の出荷量(kg)



海外ニーズの状況やトレンド (加工：かんきつ類の調味料)

- SNSやインフルエンサー等を活用した販売数量が増えている
- 賞味期限の長い商品は吉
- 越境ECの販売が伸びている
- 有名シェフの紹介等により海外からの引合が多い

ぽん酢の出荷量(kg)



ビジネス成功へ向けての流れ（弊社の場合）

- 弊社に入る引合は、現状、バイヤーが全て商品名及びメーカー先を指定してきている
 - 大体がSNS等をみたシェフなどからバイヤーに連絡が入り問い合わせがある
 - 既に他社がその商品を扱っている場合は類似の商品を探すよう指示がくる
 - 引合を入手次第、弊社はメーカーへコンタクトを取り輸出可能であればメーカー、バイヤー、弊社と3社でリモート商談を行う
- メーカー側から弊社に連絡：「海外バイヤーからコンタクトがあるので対応してほしい」
- 海外バイヤーやシェフを実際に生産者やメーカーへ連れて行く場合もある
- 引合入手→商談→書類提出→発注入手をいかにスピーディーに行うかが大事

実際の成功事例

<青果：すだち>

2016年ノーベル授賞式でスタチやお味噌などを使用した和風テイストが登場、その後、ホテルオークラ・アムステルダムからすだち（青果）の引合を入手→徳島県からすだちを輸出

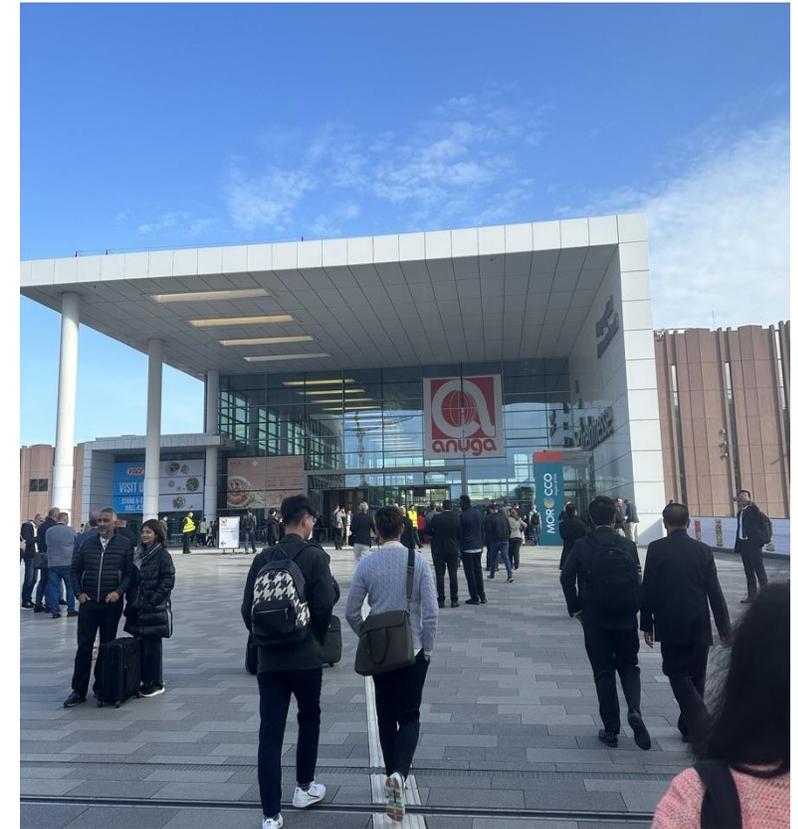
- 徳島県の輸出課を通して生産者を繋げいただく

<加工：冷凍ゆず果汁（食品加工工場向け）>

ドイツの見本市ANUGA 2015に出展：デンマーク、フランス、ドイツ等の食品メーカーから引合を入手→近年は不作により少しでも果汁を入手できるよう見本市に参加するバイヤーが多い

<加工：柚子胡椒（かんきつ類調味料）>

北欧など特に寒い地域では香辛料を好まない人が多い：柚子胡椒をマヨネーズと混ぜて提案→高評価に繋がり輸出開始



世界最大の食品メッセ（ドイツANUGA）

マーケットインでの重要ポイント 商談への準備

- 商品の価値は何か、他の商品との差別化
 - 賞味期限を長くする
 - パッケージのデザインを西洋風に格好良くする
 - 安心安全を見える書類化（少なくともHACCPは必須）
 - 有機JAS認証化、Veganやグルテンフリーなどの認証化
 - 相手国で自社商品の商標登録をする
- 海外の規定に沿った商品ラベルや栄養成分表の作成
 - 日本と米国では単位が異なる：例) ml と oz
 - 栄養成分表：炭水化物を繊維質と糖質に分ける必要がある
 - フォントの大きさも規定で決まっている場合がある

海外の規制に沿ったパッケージ使用

- プラスティックパッケージ要注意

Nutrition Facts	
20 servings per container	
Serving size	0.10FL OZ.(3ml)
Amount per serving	
Calories	0
	% Daily Value*
Total Fat 0g	0%
Saturated Fat 0g	0%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 54mg	2%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g added Sugars 0g	0%
Protein 0g	0%
VitaminD 0mg	0%
Calcium 4.8mg	0%
Iron 0mg	0%
Potassium 7mg	0%
*Percent Daily Value are based on a 2000 calorie diet.	
Hot Sauce BAKASCO NETCONT.2.02FL OZ.(60ml)	
INGREDIENTS :Yuzu juice , Persimmon vinegar, Salt, Yuzu peel, Red chili pepper, Water	
Storage Information : Please store at under 18 Celsius degree of cool dark place and store in the refrigerator after opening.	
Note : Please finish using the product shortly after opening.	
Manufactured by : Kawazoe Fruit Co.,Ltd. 760, Oshiro Otsu-cho Naruto city Tokushima ,772-0041 JAPAN	
Import by : M5 Corporation 1635 S Rancho Santa Fe Rd, Suite 112, San Marcos, CA 92078	
Made in JAPAN	

米国向け阪東食品Bakasco
商品ラベル

マーケットインに基づく具体アクション 商品作りの改善点（弊社の事例：欧州向け）

- 青果の場合：秀品から無印に変更（ゆず）
 - 価格を下げる
 - 見た目をあまり気にしないニーズ
- 冷凍果汁：搾汁用に無農薬に変える
- 加工品の場合：パッケージの仕様やデザイン、表示を変更する
 - ラベルを日本語から現地の言語、少なくとも英語に変える
 - 人種や国によって嗜好は様々：現地料理に合わせた使い方を提案
 - 現地での販売を促進するべく商品動画等を作成する（歴史やストーリーを気にする）
 - HALALやKOSHERを取得しマークを入れる（逆に外すこともある）



HALAL認証マーク

規制や手続き対応の方法① 残留農薬検査

- 残留農薬により海外へ輸出できない場合がある
 - 特に欧州は農薬検査の項目数が日本より多く合格値が0.01ppm以下
 - 実際に現地へ検体を送りロット毎に検査を行う必要がある
 - 防ダニ剤や防カビ剤も要注意：例) ダニサラバ

対応方法：Eurofinsさんなどの検査機関へ依頼することをお勧めします



EU向け残留農薬検査用 ロットサンプル
200ml x 3本
冷凍すだち果汁

規制や手続き対応の方法② EU接触包材

- 欧州ではREACH規制など接触包材の規制があり、プラスチック製の食品パッケージは要注意

➤ パッケージメーカーへEU向け接触包材の規制をカバーしているか確認が必要

対応方法：Eurofinsさんなどの検査機関へ依頼することをお勧めします

EU向け冷凍果汁に使われるキュービテナー：小泉製麻（株）さんがお取り扱いされておられます

M&J LLC
1-25 Kagoyamachi
Tokushima city, Tokushima prefecture
770-0914 JAPAN
TEL: +81(0)88-676-2780
FAX: +81(0)88-677-3646

Date: August 3rd, 2023

STATEMENT OF MATERIAL SAFETY

We hereby confirm that the below mentioned packaging material is complying with REACH regulation (EC) Nr. 987/2008 and Nr. 1935/2004 + EU Nr. 10/2011.

Product name	Package Material
100% - Sanabo Pepper	Aluminium Bag

〒770-0914 徳島県徳島市藤原町1丁目25番地
合同会社 M & J
代表社員 島本 仁
TEL/FAX: 88-675-2780 URL: http://www.mandj-llc.com/

 Authorized Signature
Company Name (stamp)
Date (dd/mm/yyyy) Nov. 17th, 2023

パッケージの安全性に関する声明書

規制や手続き対応の方法③ FSMA

- 米国への輸出はFSMA（米国食品安全強化法）に基づく製造が必要
 - HACCP：製造工程の危害要因の分析及び管理が中心
 - FSMA：上記に加えて衛生、アレルギー、サプライチェーン（供給側）も予防管理に含める
 - PCQI（Preventive Controls Qualified Individual）資格の取得が必須
- PCQI資格の取得方法：ペリージョンソンレジストラー等へお問い合わせください

ご清聴ありがとうございました！



- <お問い合わせ先>
- 合同会社 M&J 
- URL : <https://www.mandj-llc.com>

- 代表社員：島本 仁 (Hitoshi Shimamoto)
- 電話番号：088-676-2780
- FAX：088-677-3646
- 携帯電話番号：090-7624-2968
- Eメール：Info@mandj-llc.com