



芽室町 日本罐詰株式会社

『冷凍コーン、レトルトパウチを台湾、香港等へ』

【主な品目】

冷凍コーン、レトルトパウチ

【主な輸出先国・地域】

台湾、香港、タイ、シンガポール

【輸出に取り組んだ経緯と概要】

- ◆ 冷凍コーンの増産体制を図る計画の中で、「北海道十勝」というブランドと品質をもって、海外で販路を見いだせないかと考え、輸出を始めた。
- ◆ 契約農家に輸出事業について説明を行い、計画的な作付けを行っている。

【輸出実績】（平成30年より輸出開始）

	輸出量(t)	出荷時期
令和4年度	26.0	通年
令和3年度	26.9	
令和2年度	25.0	

【輸出に取り組む際に生じた課題及び対応】

- 業務用商材を取り扱っており、商品は食品加工事業者や料理人等の手が加わり、エンドユーザーである消費者の手に届く。現地に定着するまで時間がかかったり、インポーターの力量によって取引量が増減したりすることが課題であった。そこで、インポーターと連携して、日本人の有名なシェフが商品の調理の仕方を現地シェフにレクチャーする講習会を開くことにより、輸出を確実に定着させてきた。
- 商品は甘みが強く、現地からの評価は良かったが、価格が高いことが課題となっていた。生産時の手間を軽減したり、加工した際の歩留まりが高い品種の導入を検討するなど、生産コストを減少させるための実証試験に取り組んでいる。

【今後の課題・展望】

- 現地のニーズに合ったメニューの開発には、現地外食産業の力が必要。信頼できるパートナーを見つけ、連携する必要がある。
- 輸出する製品には、出荷時に成分表示など現地への輸出に必要な情報を記載したシールを外箱や中の製品に貼り付けることが必要となる場合があり、今後の取扱量の拡大を見据えると、機械化対応が課題となる。

【活用した支援・施策】 平成29年度フードバリューチェーントータル実証事業

【ウェブサイト】 <http://www.n-can.co.jp/>

【連絡先】 担当者名： 営業部 北嶋 TEL:0155-62-7845



冷凍ホールコーン商品写真



ABCクッキングとのレシピ開発