

令和2年度第3次補正予算事業
海外フードバリューチェーン再構築緊急対策事業

『日本食冷凍ミールキット海外販売プロジェクト』

途中経過報告

日本食冷凍ミールキット海外販売プロジェクト
(代表団体：株式会社JTB)

令和3年11月5日

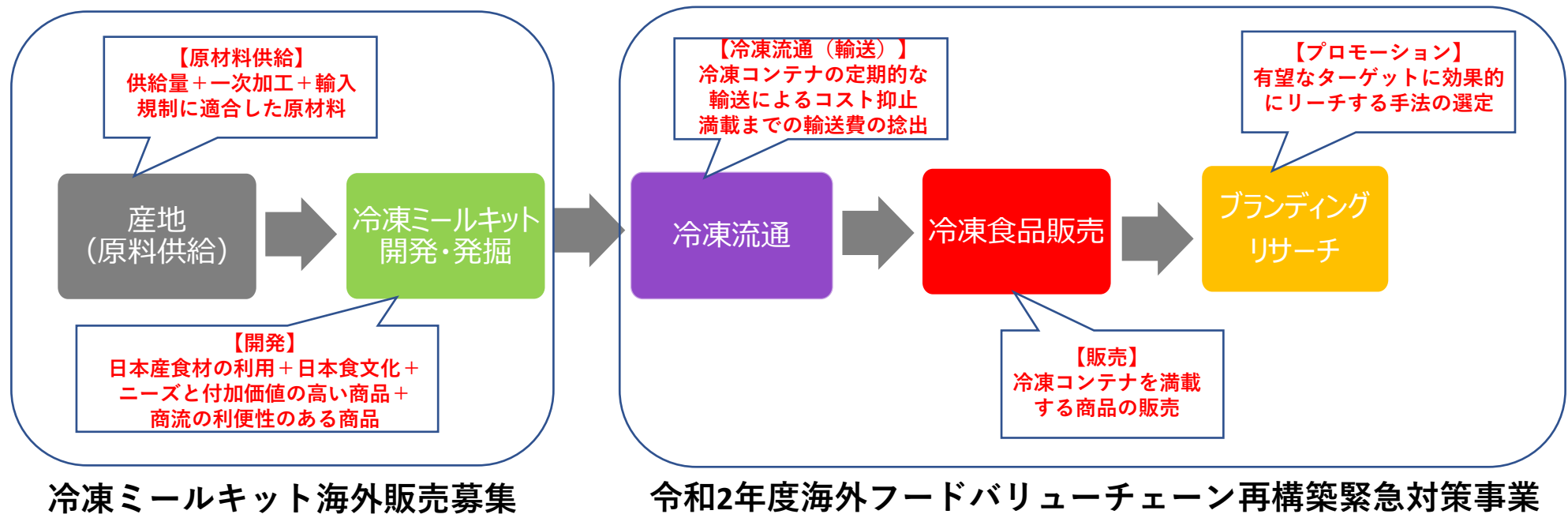
本日お伝えしたいこと

- ①事業紹介
- ②冷凍ミールキット海外販売商材募集及び選定
- ③物流（日本国内倉庫～輸送～現地冷凍保管～個宅配送）
- ④現地事業活動（EC販売/アンケート/リアル販売/現地バイヤーとの商談会）
- ⑤現状の問題点と課題

①事業紹介

コールドチェーン技術を導入したフードバリューチェーンの再構築実証事業
(商品・技術のPRや、現地企業とのマッチング等、事業化可能性調査)

◆全体の構造◆



事業主体：日本食冷凍ミールキット海外販売プロジェクト
代表団体：株式会社JTB
構成団体：株式会社We Agri 株式会社ABCモール

地域（生産者）の参画促進、輸出商材の選定、冷凍輸送、輸出入業務、現地冷凍保管、
現地販売、越境ECサイト等での販売、ターゲット層への訴求、販路拡大の営業活動 等

冷凍ミールキット
開発・発掘

- ・国産果物（ぶどう・桃・いちご・柑橘等）を原料にした冷凍食品
- ・日本産米を原料にした冷凍食品
- ・水産（ぶり・鯛・ほたて等）を原料にした冷凍食品

[illegible][illegible]

7月募集分（第一弾）に関しては、8月下旬にABC Cooking Studioにて試食選定会を実施。シンガポールの輸入規制に留意しながら、商品情報シートをもとに、パッケージ、調理のしやすさ、食べやすさ等の項目をコンソーシアム各社にて検討。



冷凍ミールキット 商品選定試食会

[illegible]

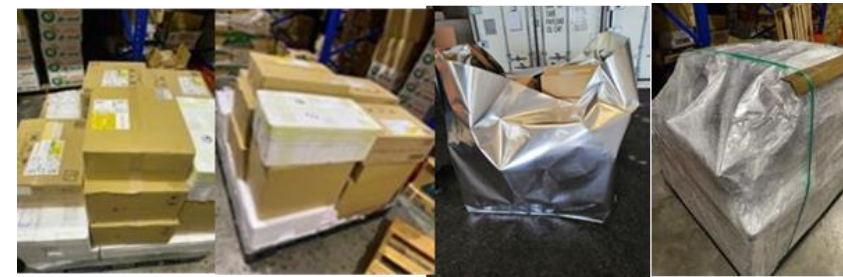
(商品評価シート)

③物流（日本国内倉庫～輸送～現地冷蔵保管～個宅配送）



概算

輸送方法	国内荷役費+輸送費	積載可能重量（仮定）	輸送コスト/kg
①【船】冷凍コンテナ（フル積載）	¥350,000	4,500kg	¥78
②【船】冷凍コンテナ（混載）	¥200,000	112kg （第一弾実績）	¥1,786
③【航空】冷凍	¥216,230	112kg （第一弾実績）	¥1,931



輸出許可書含め輸出に必要な手続きを経て輸送

20ftコンテナフル積載、混載、航空便利用の3パターンのキロあたりの輸送コストを検証。
フルコンテナ@78円に対し、混載、航空便利用は、
@1,700円以上となる（輸送全体コストとしては、
輸送費に現地倉庫維持費及びラストワンマイル費が加算）

シンガポールでは冷凍配送がまだ確立されておらず、
発砲スチロールにドライアイスや、保冷剤を入れて配
送する方法が主流。

実証実験（輸送テスト）では、ドライアイスを入れた
状態と保冷剤を入れた状態での配送を実施予定。



JTBシンガポール支店における輸送テスト

現状の取組と今後の展開

1. 越境EC販売
⇒現地冷凍倉庫からの個人宅へ直接配送
コンソーシアム各社運営のECサイトでの販売
2. ABC Cooking Studioでのアンケート/調査
⇒ABC Cooking Studioの先生や生徒向けに試食を
しながらのアンケート調査を実施。
（商品の味や見た目、調理のしやすさ、価格
設定など）
3. プロモーション販売・イベント（試食）
⇒10月下旬に開催・出展予定であった
【Food japan2021】が新型コロナウイルス感染
拡大防止の観点よりオンラインイベントに
なるなど、リアル試食イベントが変更、もしくは
中止となる。
現在11月18-20日に開催されるRestaurant ASIAに
出展検討中。
4. 販路拡大営業
⇒1月18日・19日に開催するシンガポール
商談会（主催JTB）において今回の事業の紹介
及び商談会を実施予定。

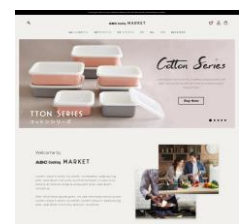
J's Agriサイト
(JTB)



Tokyo Fresh Direct
(We Agri)



ABC MART
(ABC MALL)



イベント名 : Restaurant Asia 2021
会場 : MARINA BAY Sands SINGAPORE

<2019年実績>
来場者数 : 15000人 (うち海外から : 3000 人)
出展社数 : 222社 (うち海外から : 93 社)



イベント名 : Japanese Foods Premium Trade Fair
会場 : MARINA BAY Sands SINGAPORE
<2020年実績>
サプライヤー数 : 18社
バイヤー数 : 50社



⑤現状の問題点と課題

コールドチェーン技術を導入したフードバリューチェーンの再構築による
国産農林水産物・食品の輸出拡大



ハード面

- ・ 現在主流の一つでありながらも割高な輸出便の航空運賃
 - ・ 国内外の主要中継地点における冷凍・冷蔵施設不足
 - ・ 輸出先現地における冷凍・冷蔵輸送可能な輸送車両不足
- 
- ・ 船舶（海上輸送）の活用によるコストの低減化
 - ・ 現地冷凍・冷蔵倉庫によるワンストップ化
 - ・ ドライアイス・保冷剤を入れた保冷ジッパーを活用した対応



ソフト面

- ・ 生産者・加工業者の輸出に必要な申請や、条件などの知識不足
 - ・ 現地の嗜好・ニーズに合う商材として魅力ある商品開発
 - ・ 現地冷凍・冷蔵倉庫管理及びラストワンマイルへの受け渡しなどのオペレーション
- 
- ・ 商材開発の段階から伴走可能な地域商社的な役割の確立
 - ・ 現地アンケート調査による市場ニーズの把握
 - ・ 現地事業者との連携による一気通貫なオペレーションの確立

コールドチェーン技術を導入したフードバリューチェーンの再構築実証事業
(商品・技術のPRや、現地企業とのマッチング等、事業化可能性調査)