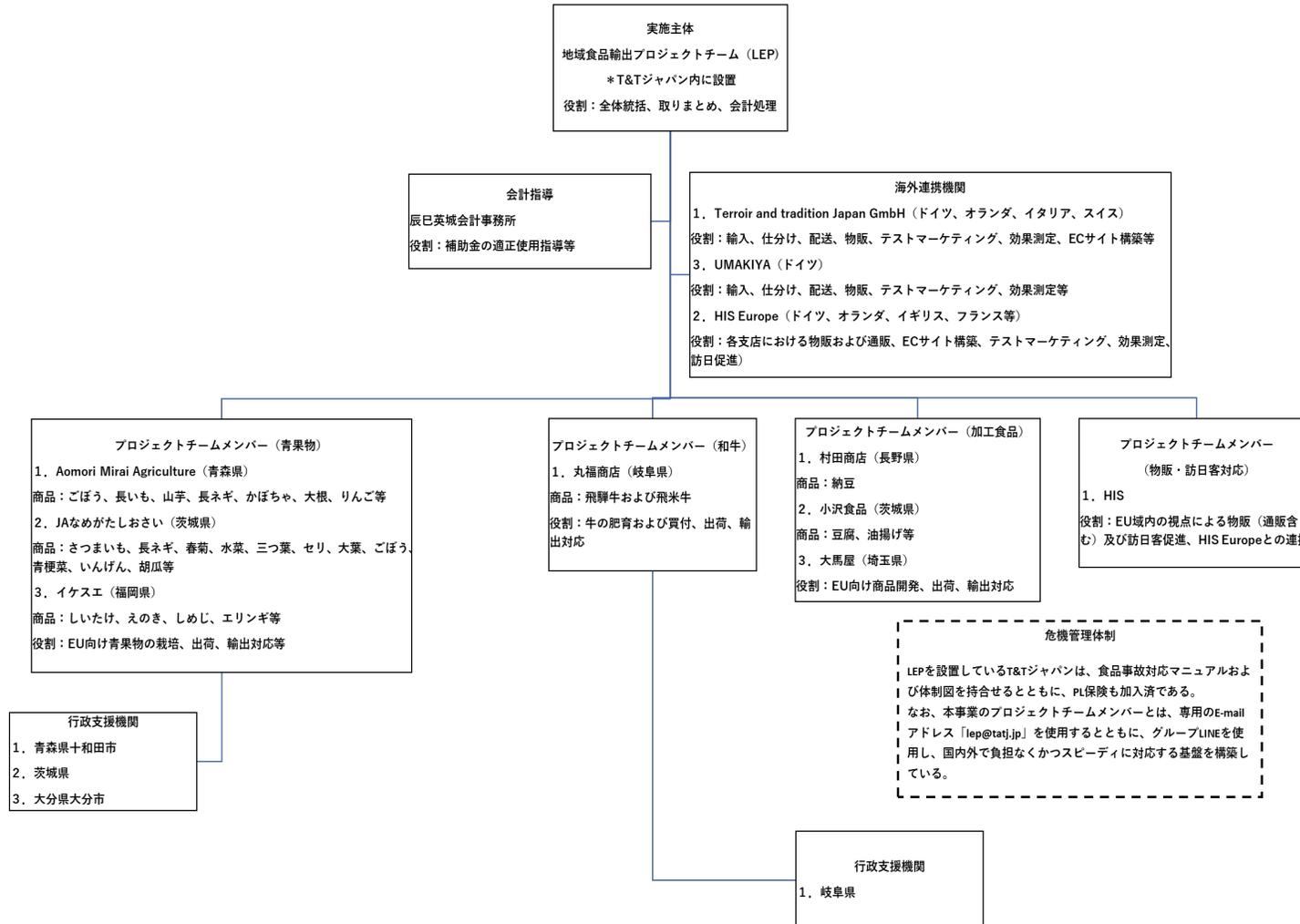




令和2年度海外フードバリューチェーン再構築緊急対策事業 実施報告

地域食品輸出プロジェクトチーム（LEP）
（事務局：株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン）

事務局であるT&Tジャパンは、全国の製造業者や生産者等の共同出資会社であり、本事業は弊社内に設置している「地域食品輸出プロジェクトチーム（LEP）」にて取組むことにした。また、事務局の2020年度対EU青果物（冷蔵）輸出金額の約40%を占める強みを活かせるメンバーとした。



事業概要

■ 事業実施国

ドイツ（フランクフルト、デュッセルドルフ、ベルリン、ミュンヘン）を中心にイギリス、フランス等のEU諸国を想定

■ 実施内容

2019年の対EU農林水産物・食品の輸出額は、494億円と前年比3.2%増であり、これは2019年2月1日に日欧EPAが発効され、ほぼ全ての輸出充重点品目で関税が撤廃されたことも影響していたが、2020年は新型コロナウイルス感染症が世界的に拡大したことから、2020年1月～11月の対EU農林水産物・食品の輸出額は、438億円と前年比▲2.6%となっている。ただ、2021年1月～7月までの対EU農林水産物・食品の輸出額は、前年同期比の45.4%増となっており、コロナ禍ではあるものの新しい生活様式に慣れ日常を取り戻し始めていることから、さらなる輸出増が期待される。

そこで、本事業では、2020年11月30日に策定された「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を踏まえ、直行便による野菜および和牛、日配品等の賞味期限が短い食品について、マーケットインの視点に立った課題（商品の仕分け、冷蔵による配達、ECによる受注、和牛のスライス等）を解決した日本生協型宅配モデルを踏襲した、新しいビジネスモデルを構築することにした。つまり、日本の産地から海外の配送先までコールドチェーンを繋げた“国境を越えた産直”である。

その結果、コロナ禍においても日本産農林水産物および和牛、日配品の輸出がさらに拡大することが期待されるとともに、正しい和食文化が普及や訪日客増につながり、最終的に地域の食品関連事業者および地域が豊かになることを最終目的とする。

輸出先（EU）で日本産品を普及するための主な課題

■ 課題（輸出するにあたっての課題）

- ✓ 少量多品種の商品を供給する日本側の体制が整っていない
- ✓ 小ロットでの供給が難しい
- ✓ 低コストによる輸送方法が確立していない
- ✓ ロス率が低い鮮度保持した輸送方法が難しい
- ✓ 相手国における輸入食材の適切な取扱者が少ない

■ 課題（現地で輸入された後の課題）

- ✓ 仕分け場所と適切な保管場所の欠如

ドイツのルフトハンザ航空と戦略的提携を結んでいるANAでさえ、ハブとしているフランクフルト空港内に、そのような施設は持ち合わせていない。鮮度保持が重要な日本産品は、温度管理された場所での仕分け場所が必要。これにより、小分けし配達が可能となる。

- ✓ 日本式冷蔵車と輸送（配達）の欠如

日本のようなクール宅急便のサービスはほとんどなく、発泡スチロールに保冷剤を入れてお届けする仕組みが多い。しかし、不在の場合、保冷が効かなくなってしまうと、商品が劣化してしまう。ロスなくお届けする仕組みの構築が必要（個配および共同購入、ピッキング保管）

■ 課題（現地で輸入された後の課題）：続き

- ✓ 日本式冷蔵車と輸送の欠如（続き）

また、B to Bの輸送の場合、大手Nagel社においても、大型冷蔵車での輸送となってしまったため、企業や個人宅へ届ける場合、都度、小型冷蔵車に積み替え対応する。そうすると、積み替えによる費用および日数の負担が大きくなる。したがって、配達用小型冷蔵車の導入が必要。

- ✓ 和牛用スライサー及び食肉処理技術の欠如

和牛の普及をするためには、購入者が買いやすい規格で販売する必要があるが、現地には日本製のスライサーは少なく、生ハム用のスライサーを活用するケースが多い。その場合、非常にロスも多く、日本のすき焼きやしゃぶしゃぶのようなスライスには適しておらず、日本の食文化を広めにくい。また、食肉処理方法が日本と異なり雑であるため、専門家の育成の必要である。

- ✓ 直行便に合わせた日本産食材（青果物、日配品、和牛）の注文サイトの欠如

直行便に合わせて、現地購入者に鮮度など良い状態でお届けするWebを活用した注文サイトがない。日本の生協型個人宅配のようなサイト構築が急務（コロナ後、飲食の配達ではなく、食品の配達需要増）。



【コンソーシアム代表者】
テロワール・アンド・トラディション・ジャパン

全体の企画と統括、調整、輸出手続、現地実証
および取りまとめを行う

【コンソーシアムメンバー】
農林水産関係事業者

1. 株式会社Aomori-Mirai-Agriculture (青森県)
2. なめがたしおさい農業協同組合 (茨城県)
3. 株式会社イケスエ (大分県)

畜産関係事業者

1. 有限会社丸福商店 (岐阜県)

食品製造業者

1. 有限会社村田商店 (長野県)
2. 株式会社小沢食品 (茨城県)
3. 有限会社大馬屋 (埼玉県)

* LEPの中から重点品目及び相手国ニーズに合ったメンバーを選定





地域食品輸出プロジェクトチーム (LEP)

市場便等を使ったコスト
軽減輸送によるANA羽田
空港及び豊洲納品



鮮度保持等の連携
(荷受け24時間体制)



【物流拠点：OCS (ANA羽田空港) 及び豊洲市場】
産地から最適な状態で東京に運ぶために、輸送会社
であるOCSと連携し、ANA羽田空港または豊洲市場
へ直送。豊洲市場においては、市場便を活用し、コス
トおよびタイムロスを軽減できる (24時間荷受
け)。また、輸送方法も日欧の気温や商品により、
保冷の強弱を決め、最適かつコスト軽減をはかる。



【輸入及び仕分け、加工、自社配送】

- ①T&T Japan GmbH
- ②UMAKIYA

両社とも輸入・卸・販売を担い、自社トラックにて配送。



仕分け



和牛スライス



日本生協型梱包および配達

従来のB to B卸および小売だ
けでなく、コロナ禍における
巣ごもり家庭内食増による
「日本生協型個人宅配」にて
新規需要獲得
(日本生協型宅配モデル構築)

【ECサイトによる受注・販売】

- ①T&T Japan GmbH
- ②UMAKIYA
- ③HISヨーロッパ

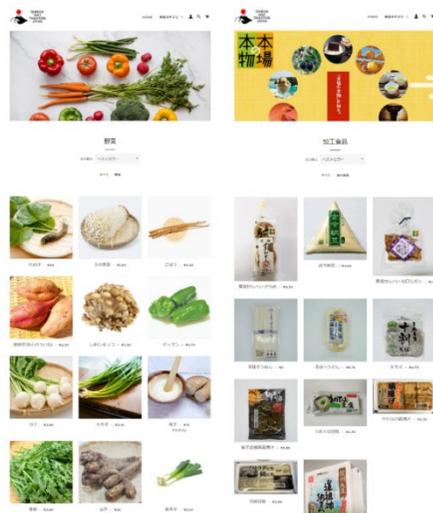


受注間違いがなく、オンライン決済可のECサイトによ
る注文受付。多言語、複数通貨によりEU域内に展開。
HISヨーロッパは支店での物販とECを織り交ぜ、訪日
客の取り込みも目指す (テストマーケティング実施)。




【ハブ空港：ドイツ フランクフルト空港】
ANAが日本＝欧州間ネットワークに関する戦略的提携を
締結しているルフトハンザ航空のお膝元。かつ、最も効
率のよい深夜便の直行便があり、産地を出荷し2~3日後に
EU域内のお客様のお届けできる。





ECサイトによる産直商品と個人向け宅配の様子



仕分け用冷蔵庫における仕分け風景とCA貯蔵BOX

現地に届いた野菜の状態

規制への対応

青果物をはじめ、和牛、加工食品等については、EU規則に基づく規制があるが、その規制はEU全体で統一されているものもあれば、国によって対応が異なる。したがって、あらかじめ、日本の植物防疫所や対象国の当局に確認し、検疫等がスムーズにクリアできるよう、対応している。

また、フランスでは2022年1月1日から、段階的に小売り販売で野菜や果物のプラスチック包装が禁止されるため、年内からバラで品質を保持しながら輸送できる方法を、生産者と協議し移行することになっている。



植物防疫所による栽培地検査と放飼増強(カメムシ)の様子
* 本事業では、ナス、ピーマン、かぼすにて実施

根切処理前後の三つ葉

現時点のテストマーケティング結果と事業終了後の効果

■ 現時点のテストマーケティングの結果

コロナ禍の影響により、当初予定よりECサイト構築や連携先の店舗オープンが遅れているが、先行して実施したドイツのデュッセルドルフにおけるB to BおよびB to Cのヒアリング等の結果を見てみると、「直行便に合わせた2週間に1回の頻度の宅配を利用したい」「当地にない日本産食品を購入したい」という意向は全体の83%となり、関心と利便性等に価値を見出していることが分かった。また、試験的にオープンしたECサイトについては、「見やすい」といった意見がある反面、「カートに入れた後、別の買い物をしたい時にホーム画面まで戻らなければいけない点を改善してほしい」といった共通の意見が見られたため、今後、改善する予定である。

■ 事業実施国におけるフードバリューチェーン構築への貢献

フードバリューチェーンの構築とは、農林水産物の生産から製造・加工、流通、消費に至る各段階の付加価値を高めながらつなぎあわせることにより、食を基軸とする付加価値の連鎖をつくること。しかし、輸出の場合、日本の産地から相手国の消費に至るまで、フードバリューチェーンが構築されているかという点、それは懐疑的であるため、本事業では、国内外のコンソーシアムメンバーと連携することにより、国境を越えたフードバリューチェーンを構築することができる。

■ 我が国の農林水産物・食品の輸出や農林水産業・食品産業への効果・影響

事業実施国におけるフードバリューチェーンを構築し、対EU輸出額増を目指す。EUにおいて日本生協型宅配モデルを踏襲した新しいビジネスモデルを構築している事業者は皆無である。コロナ禍だからこそ、非常に重要な仕組みであるが、本事業を取組むことにより、国内の農林水産業・食品産業が既存の国内の取組が海外で求められる新しい取組になることを認識してもらい、各産業で輸出に取り組む者の増加を目指す。このような“国境を越えた産直”の取組は、いわゆる“顔が見える”取組であることから、日本の農林水産業・食品産業者だけでなく事業実施国の消費者等の両者にとって、食の安全や安心、信頼の確保につながる（本事業における輸出は、相手国の誰が何を何個購入したがすべてわかる仕組みである）。

(参考) 異業種連携による食と観光を融合した商流の創出

NEWS RELEASE



2021/09/16

食と観光を融合した商流を創出 T&T 社と協働体「Fooravel & Delivalue」を設立 — ヨーロッパにて「食」を通じたアンテナ店 3 店舗を開業 —

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都港区 以下、HIS）と株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン（本社：東京都豊島区 以下、T&T）は、食と観光の視点における文化的価値を融合し、国境を越えた物と人、地域を結び付け、新しい価値を創造することを目的とした協働体「Fooravel & Delivalue」を 9 月 16 日（木）に設立いたしました。

「Fooravel & Delivalue（フーラベルアンドデリバリュー）」の名称は、Food と Travel を組み合わせた Fooravel（フーラベル）と delivery と value を組み合わせた Delivalue（デリバリュー）からなる造語で、食と観光を融合した視点から新しい商流を創出し、全世界の人々に価値を届けたいことを表現しています。

T&T は、日本全国の伝統食品製造業者および生産者等が中心となり共同で設立した法人であり、国内外で中間業者を介さない価値訴求型のソーシャルビジネスを行っています。独自の「国境を越えた産直」の仕組みを構築し、フランスをはじめドイツ、オランダ、スイス、イタリア、イギリス、ポーランド、スペイン等に優れた日本食品の輸出事業を行っています。

HIS は、海外 61 ヶ国に広がるグローバルネットワークを活用した商社事業を通じて、日本の産地・生産者をグローバルに近づけ、世界市場を戦略的に開拓することを目的として、マーケティングや営業および販売（BtoB/BtoC）などを展開しております。

このたび、HIS と T&T が相互の強みを活かし、欧州をはじめとする諸外国において、食と観光を融合した視点から、新しい商流の創出にむけて、企画から実施までを効率的に推進するため、共通のプラットフォームとなる新しい協働体を設立いたしました。これにより、海外における食を通じた文化的価値を訴求するとともに、アフターコロナには当該地域への訪日外国人旅行者の増加につなげ、地域の文化や資源を守り継承し、地域全体を豊かにする仕組みを構築したいと考えております。

「食」を通じて日本の魅力を発信するアンテナ店開業

HIS は、「食」を通じて日本の魅力を発信する場として、今年 2 月にベルリン（ドイツ）にアンテナ店をオープンいたしました。このたびの「Fooravel & Delivalue」設立を受け、新たにヨーロッパ 3 都市フランクフルト（ドイツ）、マドリッド（スペイン）、ロンドン（イギリス）にアンテナ店を開業いたします。

<https://his-food-travel.com/>

◆ロンドン（イギリス）※10/9 オープン



日本の食と文化を伝えるため、厳選したお酒・お茶・食材を用意しており、観光客や買い物客で賑わうロンドンの中心街であるウエストエンドに位置します。お茶・日本酒を中心に、日本の良い「物」を通じて、日本の「良さ」、そして生産者様の「思い」を感じていただけるアンテナ店。日本酒は酒ソムリエである菊谷なつき氏（Museum of Sake）監修のもと、100 銘柄以上を取り扱っております。

NEWS RELEASE



2021/09/16

店舗概要 店名 / HIS JAPAN PREMIUM & TRAVEL in LONDON
 住所 / 212 Shaftesbury Avenue, London WC2H 8EB
 営業時間 / 月曜日～土曜日 11:00～20:00 日祝 11:00～17:00
 Instagram / @his_japan_premium_lon

◆フランクフルト（ドイツ）



欧州中央銀行があり国際的な金融都市フランクフルトでは麺はもちろん、ラーメン、会席料理など様々な日本食レストランが人気。そんなフランクフルトに本物の日本の食文化を伝えるべく日本産にこだわった日本各地のお米、150 種類を超える日本酒や焼酎を取り揃えました。黒糖、とうろ昆布、七味唐辛子など日本の地方特産品も紹介し、日本食材のアンテナ店をオープンいたします。

店舗概要 店名 / HIS JAPAN PREMIUM FOOD & TRAVEL in FRANKFURT AM MAIN
 住所 / Wallstrasse 3, 60594 Frankfurt am Main GERMANY
 営業時間 / 月曜日～土曜日 11:00～20:00 日祝 休
 Instagram / @his_germany.japan.food.travel

◆マドリッド（スペイン）



マヨール広場、オペラ駅から徒歩 2 分の観光地の中心にオープン。各地域それぞれ新鮮な素材を利用した料理が特徴的で、食へのこだわりが強い国民性を持つスペインは、昨今の健康志向の高まりも相まって、和食、日本食材への興味・関心が高まっております。より身近に日本を感じ体験できるアンテナ店となっております。

店舗概要 店名 / HIS JAPAN PREMIUM FOOD & TRAVEL in MADRID
 住所 / Calle de la Escalinata, 1, 28013 Madrid
 営業時間 / 月曜日～金曜日 10:00～20:00 土日祝 休
 Instagram / @japonpremiumbyhis

なお、年内にはミュンヘン（ドイツ）、ローマ（イタリア）への出店を予定しております。

報道関係のお問い合わせ先

株式会社エイチ・アイ・エス 広報室 TEL : 050-1746-4177 営業時間 : 平日10:00～17:00

本件に関する法人からのお問い合わせ先

株式会社エイチ・アイ・エス 法人旅行営業本部 TEL : 050-1748-5271 / Mail : business-development@his-world.com