



株式会社 木内酒造1823 (茨城県那珂市)

・クラフトビール
・ウイスキー
・清酒

・アメリカ
・中国
・EU等25カ国



日本産クラフトビール輸出のフロントランナー

取り組み内容

- 世界のビール協議会で評価されたことをきっかけに1999年よりクラフトビールの輸出を開始。ビールの本場の欧米にはない**“日本らしさ”をモットーにクラフトビールを海外に展開。**
- 日本ならではのクラフトビールを実現するため、**地元の農家と協力し、日本の原料（特に地元茨城産）を活かした商品を開発。**
- 一国一代理店を基本に出荷実績は40カ国以上、常時年間25カ国に輸出。**直接現地代理店と取引し、中間コストとリードタイムを削減。**



▲台湾向け蜜柑HOPS



▲台湾における陳列

▼ニューヨーククラッピングトラック



▲米国向け
ビール輸送
タンクコンテナ



株式会社クボタ (大阪府大阪市)

・米(玄米)



現地精米で美味しいお米のバリューチェーンを再構築

取り組み内容

- 当社では**玄米輸出＋現地精米をコンセプトに、この10年ほど日本産米の買付・輸出事業を展開**している。
- 農業機械輸出事業で培ったネットワークを活用、グループの総合力を生かして現地販社・保冷倉庫を設置し、現地需要家とのパイプを作って市場開拓を進める。
- 国内生産者からは直接買付し、各県の港から輸出する。**生産者・行政との協業を深め、日本の農業バリューチェーンの再構築に貢献**する。
- 2022年までに累計3万tを輸出しており、**日本の総輸出量の21%を占める**までに成長。特に**香港・シンガポール市場ではそれぞれ3割超、4割超を占める**。



▲玄米で輸出／保冷コンテナに最適なフレコン採用



▲シンガポールの精米所

久保田米業▶
(香港) 有限公司



▲Kubota RiceIndustry(シンガポール)



2023 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催: 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構



2023
農林水産
大臣賞

濱田酒造株式会社 (鹿児島県いちき串木野市)

・本格焼酎
・リキュール
・スピリッツ



「世界に冠たる酒へ」国際事業戦略構築と基盤強化

取り組み内容

- 明治元年（1868年）創業以来の伝統を守り、**鹿児島県産のさつまいもにこだわった本格焼酎を造りつつ、海外ユーザーの飲酒習慣や嗜好を調査、マーケットインの発想で輸出専用商品の開発・展開を行った。海外向けに開発した「DAIYAME 40」は世界三大酒類コンペティションで部門最高金賞を受賞している。**
- 海外現地のどの販売店に商品を扱ってもらいたいかをもとに、**輸出業者それぞれの強みを踏まえ、商品ごとに取扱い先を選定することで、戦略的な販路開拓を行っている。**
- 安心安全の品質を守るため、第三者機関による監査を重視し、**2006年にISO9001、14001、2018年にFSSC22000を取得し、レベルの高い食品安全管理を示している。**



▲ DAIYAME 40

伝統を守りつつ
▼ 革新に取り組む



FSSC22000
を取得した
▶ 傳藏院蔵外觀



コロナ禍でオン
ラインによる手段を
拡充した ▶

◀ イベントで「だいやめ」
が「フレッシュ感」、「ライチ
のような香りが素晴らしい」
等評価を得る



2023 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催: 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構



株式会社ナンチク (鹿児島県曽於市)

・牛肉
・豚肉
(ゆずポーク)



お客様に寄り添った教育と個別要望対応で輸出増

取り組み内容

- **1990年/対米輸出牛肉処理認定工場第1号**（厚労省認定）。**2019年/対EU向け輸出工場の認定**を受け、輸出先国拡大に取り組む。
- 県内の自社牧場や生産農家から牛・豚を仕入れ。鹿児島県産の「**KAGOSHIMA WAGYU**」、「**KAGOSHIMA KUROBUTA**」ブランドでの輸出を牽引する。
- 曽於市の**名産・柚子の加工品製造時に出る柚子の皮等を活かし、豚の餌に配合し自社ブランド「ゆずポーク」を生産**。シンガポールで人気となり、売上を急伸長させた。
- **牛肉の現地カット指導によりに技術を共有**することで、現地で取り扱われていなかった**牛肉の売上増につなげた**。



関連農場ではアニマルウェルフェア
に対応した肥育を行う▼



◀ 人気が伸長しているゆずポーク



▲ カッティング
指導の様子



「KAGOSHIMA WAGYU」
「KAGOSHIMA KUROBUTA」
の統一名称により輸出▶





株式会社新澤醸造店 (宮城県大崎市)

・清酒
・リキュール



世界1の酒蔵を目指したブランドづくり

取り組み内容

- 創業150年の老舗酒蔵であり、**世界23カ国に輸出実績**を持つ。IWCなど世界規模の日本酒コンペで数々入賞し、22年と23年には**2年連続でIWCの『Sake brewer of the year』(最も評価の高い酒蔵)に選ばれる**など、近年は国際的に大変高い評価を得ている。
- 1本1,000円ほどの**低価格商品から125万円の超高級商品まで幅広いラインナップで輸出を展開**しており、特に**プレミアムラインについては、試飲・蔵見学・BtoCを行わないといった独自のクローズなブランディングを進める**。
- **杜氏を20代の女性社員が担う**など、**若手社員を信頼し育成**しながら、徹底して質の高いものづくりを目指している。



▲左／酒米1粒の99パーセント以上を磨くことができる高性能精米機 右／契約栽培米



◀精米度数1%未満の『零響-Crystal 0-』1本125万円

▼IWCでは2年連続で最も評価の高い酒蔵に選出



NYでの試飲会の様子。▲看板商品の伯楽星・愛宕の松



株式会社 稲庭うどん小川 (秋田県湯沢市)

・稲庭うどん



高い商品力を持つ稲庭うどんが世界市場で好評

取り組み内容

- 創業40年の秋田県の稲庭うどんメーカー。国内需要の低下を見据え、2016年より海外輸出に挑戦。**コロナ禍の3年間には150社とのオンライン商談を経て、輸出額、輸出量、取引国とも順調に増加。**
- 全工程手作りの**製造ストーリー**や**茹で時間の短さ**など**自社商品の特徴を謳うことで他の麺やうどんと差別化**。また、**特徴を視覚化するためパッケージをリニューアル**。デザイン性を高め、より多くの人に手に取ってもらえるようになった。
- EU圏へのさらなる輸出拡大のために、県や大学とともに産学官連携プロジェクトを実施。**1年半をかけて動物性由来素材を含まないヴィーガンつゆを開発**し、海外向けに麺とセットで販売。**輸出実績を伸ばしている。**



ポーランドの
展示会。▶



◀ ジャパンフェア
(エストニア)

▼ オンラインで150社以上と商談



▲ いぶりがっこのメーカーや酒造業者、加工食品業者などと秋田県加工食品輸出拡大協議会を発足。



株式会社ヤマサン (京都府宇治市)

- ・茶(抹茶含む)
- ・出汁
- ・醤油

- ・アメリカ
- ・カナダ
- ・イギリス
- ・ドイツ
- ・オーストラリア

越境EC・インバウンド体験からリピーターを獲得

取り組み内容

- 2010年にオープンした自社店舗へのインバウンド需要の増加、リピート購買があったことから海外への商品輸出を実施。
2014年、海外卸事業部を立ち上げ、15年、越境EC事業を開始、B2BおよびB2Cの両面で輸出に本格参入。
- 国内通販の経験を活かし、製造から販売までのステップを一手に引き受けることで、**中間コスト、タイムロス**を削減した**一気通貫のサポート**を展開している。
- 越境ECにて**商品購入された顧客から卸売の依頼が来たり**、卸事業での情報を商品開発に生かしたりするなど、**卸売と小売事業のシナジー効果**が生まれている。



▲店舗：インバウンド観光客の“初体験”の場



▲自社サイト



▲越境ECの例



◀OEM対応
(小分けパッキングの様子)

2023
輸出・国際
局長賞

株式会社にし阿波ビーフ (徳島県三好郡東みよし町)

・和牛
ハラール
完全対応

・マレーシア
・インドネシア
・サウジアラビア
・UAE(予定)

ハラール厳格対応で安心安全な和牛を世界展開

取り組み内容

- ハラールで厳格に決められたと畜方法で全頭処理できる環境を構築。**海外規格の施設で、効率的に動線を確保、新鮮な食肉加工を実現した。**
- **解体ラインに配置されるムスリム従業員に対して、日本の熟練技術者が丁寧に牛肉カット規格等の指導を行う。**
- **週単位での作業サイクル（5日間にと畜、加工、証明、出荷を完了）を実施し、働きやすさ・ゆとりを確保している。**ムスリムも地域になじみ、住民との異文化交流を実施している。
- 地域の誇る有力事業として、**自治体の手厚いサポートを受けている。**県職員による証明書発行をスムーズに行うほか、町が廃水処理を支援している。



▲ハラールと畜専用食肉センター



▲マレーシアでのカッティングセミナー



▲ムスリム職人



▲ハラール認証の例

2023 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催: 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構



株式会社 ADVANCE INTERTRADE (福岡県福岡市)

・鮮魚
・活魚
・冷凍魚

・台湾
・香港



鮮魚・活魚を鮮度とサイズにこだわり仕入れ、輸出

取り組み内容

- 北海道から福岡に拠点を移し**福岡市場の鮮魚、活魚を中間業者を通さない形で台湾、香港に輸出し4期目に入る。**
- 福岡は東南アジアの玄関口であり、台湾、香港へ競り**当日の鮮魚を航空便で輸送し午後から夕方には現地の飲食店で提供可能となる仕組みを構築。**
- 中華圏は鮮魚のサイズ指定に非常にこだわりがあるため、**品質はもちろんサイズ分別は50グラム単位で行っている。**この要求に応じて輸出先から信頼を得ている。
- 自社水槽の活用と活魚の動きを抑える独自の技術の開発で効率化を図り、**需要のあるハタ類を中心に香港に出荷、高値で取引を継続することが可能**になっている。



徹底した選別と丁寧な梱包により輸出先の信頼を得る▶



仕入れた鮮魚／▲アカハタ／▲キジハタ



▲出荷準備を終えた鮮魚



鹿児島製茶株式会社 (鹿児島県鹿児島市)

・有機抹茶
・有機煎茶



農家を支援し、有機栽培実現！直接取引で世界に

取り組み内容

- 地元産にこだわり、地元の生産者との信頼関係を構築。地元生産者に有機栽培茶へ農地転換の協力を得、有機も加工できるよう**有機認証を取得した有機製茶工場を設け、有機抹茶・有機煎茶の生産・加工を開始。**
- **2007年にISO22000を取得（九州の茶業者では初、全国では2番目）し、2013年にはFSSC22000を取得。**更なる食品の安心・安全の体制を整えた。
- 海外取引先と直接取引を行うことで、現地の嗜好やニーズの情報を細かく得られ、**現地の生活に浸透するお茶の楽しみ方に変化をつけながら提案。季節ごとに味に変化をつけ、飽きさせない工夫を提供している。**



▲ 生産農家の有機栽培転換を支援



◀ 当社ブランドSMILE TEA
展示会出展継続し認知度
向上を図る



◀ ▲ 社内資格である官
能審査員による審査に
より出荷品質を保つ

2023 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催: 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構