

2021  
農林水産  
大臣賞

# 飛驒ミート 農業協同組合連合会 (岐阜県高山市)

・飛驒牛

・香港  
・台湾  
・EU  
・オーストラリア、等

## 国内随一の衛生管理で飛驒牛を世界へ届ける

### 取り組み内容

- 飛驒牛の処理・加工・販売を行う食品工場であり、**日本トップクラスの衛生管理能力**を誇る。HACCPシステムの導入や国際的な食品安全規格（FSSC22000、ISO 22000）を早々に認証取得。**食肉輸出では衛生基準の特に厳しいアメリカやEUを含めた14の国・地域の輸出施設認定**を受けており、15カ国目となるブラジルへ申請中。
- 20年はコロナの影響でアメリカ、EUの飲食店休業により売上げが大きく落ち込んだが、コロナ禍でも海外の細かなニーズに迅速に対応。**小割加工の対応により、他産地に先立って需要回復へ取り組んでいる。**
- **保管温度4℃で100日まで賞味期限を延長。**一般にアメリカへの船便輸送では40日かかるが、現地到着から60日間の販売期間を確保することができるようになった。



▲オーストラリア現地プロモーションの様子



▲輸出規制の厳しいオーストラリアからの工場視察



▲2021年に発足した飛驒牛コンソーシアムの総会



▲地元高校へ雌仔牛贈呈式。未来の畜産農家育成のため肥育方法を学んでもらう

2021 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

2021  
農林水産  
大臣賞

# 明石酒類醸造株式会社 (兵庫県明石市)

・日本酒  
・リキュール  
・ウィスキー  
・スピリッツ等

・アメリカ  
・フランス  
・イギリス等  
35カ国



## 日本酒を知らない海外のローカル市場を地道に開拓

### 取り組み内容

- 日本酒があまり普及していないイギリスに焦点を合わせて、更に**競合がほとんど無い現地の飲食店や小売店を地道に開拓**。ロンドンにスタッフを置いて、日本酒の知識や文化を現地にレクチャー。新規オープンのお店には、店舗の従業員に「酒マスタークラス」の教育も実施。
- オランダに拠点を構える酒販企業グループからの出資を得て、ヨーロッパの市場を開拓。**グループからの要請で、2017年からウィスキーの製造と輸出を開始**。焼酎の生産技術を活かして海外の法律に合わせたジンギンを製造販売。
- 2018年からアメリカへの輸出を開始。代理店を1社に絞り、従業員に日本酒の教育を行い、**NYやLA等の大都市を避けた地道な営業活動を展開**。



▲ 本社工場と直売店「酒笑本館 (しゅまいるほんかん)」



蒸留棟と開設準備中の売場等の接客スペース▼▶



◀▲ 豪華客船クイーンエリザベス船内で取り扱われている当社の製品



2021  
農林水産  
大臣賞

# 株式会社キョーリン (兵庫県姫路市)

・錦鯉用飼料  
・金魚用飼料  
・熱帯魚用飼料  
・海水魚用飼料、等

・アジア  
・アメリカ  
・オセアニア  
・ヨーロッパ、等



## 高品質で安心安全な日本産ペットフード「Hikari」

### 取り組み内容

- 生体輸入・卸は神畑養魚（株）、飼料製造はキョーリンフード工業（株）、国内卸と輸出を（株）キョーリンが担当している。2000年から山崎研究所が加わり、**ペット種別・目的別製品開発体制を確立**。
- キョーリンフード工業（株）では2006年からHACCPに準じた管理システムを構築。2019年にはFSMAに基づいたアメリカFDAの工場監査をクリア。2020年には全3工場でISO22000を取得。**国際認証によって製品の安全性と信頼性を世界にPR**。
- **世界各国の有力ペット商社と代理店契約を締結**。現地の細かなニーズと文化的背景に合わせた販促と製品化を実施。海外錦鯉品評会で開催した飼い方勉強会は好評。



▲世界約60の国と地域のHikariブランド販売状況



▲Hikariがブランド・オブ・ザ・イヤーを2年連続受賞



▲海外向け英語のホームページで世界の代理店を紹介



▲アジアとオーストラリアの代理店が集まって市場情報を共有するHikariサミット

2021  
農林水産  
大臣賞

# 株式会社フンドーダイ (熊本県熊本市)

- ・ 醤油
- ・ 味噌
- ・ 調味料
- ・ 食品加工品



## 戦前は天津とバンコクで製造、1995年から再チャレンジ

### 取り組み内容

- 販売子会社を上海に設立して、現地の嗜好やニーズに合わせた商品開発を行い、小売店や飲食店への開拓営業を実施。当初は現地日本人向けのお店が中心であったが、現在は**現地ローカルスーパー等への納品が99%**。
- 大手醤油メーカーと**差別化するために「透明醤油」「アルコールフリー醤油」「九州素材の甘口混合醤油」等を開発**。中国語圏以外の地域で開催される展示会や商談会に出店してEUとアメリカ、そして中東の市場開拓を実施。
- 輸出業務は自社で実施。自社で調達するコンテナで海上輸送。**コンテナの空きスペースを利用して、熊本及び九州の食品を混載して海外に輸出**。



▲ 1944年タイ・バンコクに設立した醤油工場と2019年の中国見本市

フランス三つ星  
レストランで透明醬  
油を用いた前菜 ▼



▲ 海外向けに開発された商品



2021

輸出・国際  
局長賞

# 株式会社ダイショー (東京都墨田区)

- ・焼肉のたれ
- ・鍋スープ
- ・ラーメン



- ・台湾
- ・中国
- ・香港
- ・北米

## 現地の文化に沿う提案で日本の伝統の味を届ける

### 取り組み内容

- 現地の経験が長い人材を積極的に採用。**現地の文化や生活、考え方に配慮した商品提案**を行うことで、現地提案先が**商品を取扱ってみようとする動機付け**を行っている。現地のイベントに合わせ、半年前から提案開始。
- **他社商材メーカーとタッグを組み、クロス販売**（一緒に購入の場合は割引など）。相乗効果により売上を上げることで小売店に喜ばれている。
- コロナ禍において、**環境の変化に対応した家庭向け商品提案“STAY HOME PROPOSAL”**を迅速に行い、需要に対応した通販等小売りニーズに対応した。



▲ STAY HOME PROPOSAL  
でステイホームニーズに合う商品  
提案を積極的に行った



▲ 輸出商品は  
賞味期限18ヶ月



▲ 現地の人に試食してもらい、  
生の声を商品に活かしている



▲ 現地の小売店に  
つくられた専用棚



▲ 小売店販売員の業務軽減  
を考慮した陳列パッケージ



2021

輸出・国際  
局長賞

# カメヤ食品株式会社 (静岡県駿東郡清水町)

- ・おろし本わさび
- ・わさびふりかけ
- ・わさびドレッシング



- ・EU
- ・韓国
- ・米国
- ・中国

## わさびを生産・加工・販売し、海外に刺激を届ける！

### 取り組み内容

- 仕入先であった契約農家が高齢のため経営引継ぎの打診を受け、これまで**未経験であった農業へ参入し、農業法人を設立**。静岡県4箇所では**わさび園を持ち、自社グループ生産**を始めた。
- 海外からのインバウンド需要が大きい時期に自社グループ(有)御殿場カメヤが経営するドライブインにツアーで訪れる**外国人観光客向け食事ではわさびを提供**。味を知った海外の方が**わさびを求め、輸出増に対応**。
- **EUHACCP対応、グルテンフリー対応等**、海外販売先毎のニーズに対し、**当社研究開発室でそれぞれ約1年かけて開発**。現地で販売開始済み。



▲ 設立した農業生産法人が管理する▲  
自社わさび農園



▲ 展示会に出展し、  
新規顧客獲得につなげる



▲ 輸出している商品群  
おろし生わさびは独自で開発した  
辛み成分を用い、賞味期限を伸ばす



▲ 独自で開発した  
辛み成分は  
専用の機械をつくり  
抽出を可能とした



# 木村飲料株式会社 (静岡県 榛原郡吉田町)



・ラムネ  
・サイダー

・米国  
・ヨーロッパ  
・オセアニア  
・アジア 等

## 顧客ニーズへの細やかな対応で自社ノウハウを構築

### 取り組み内容

- **海外でのラムネ・サイダーの需要増**が続き、かつ、コロナ禍による海外飲料メーカーの営業自粛や巣ごもり需要の影響を受け、更にニーズが高まり、**輸出を増加**させた。
- 海外事業者の**オリジナルPB商品のニーズ**や、**国毎に異なる容器形状や入数のニーズ**に応える。海外現地小売店で**扱いやすい少ないケース入数**にも対応。**要望へのきめ細かい対応**で選ばれている。
- **FSSC22000認証**を取得し、**品質管理・安心安全な食の取組み**を対外的に示している。アメリカやヨーロッパでの取扱いを進めやすくなる。



▲現地にあうフレーバーを提案、現地ニーズ・規制を取り入れ国毎に商品を用意



▲輸出向けオリジナルフレーバーの留型商品



▲現地配送し易い18本用ケースが崩れないよう低く積載。空間にエアバックを入れ安定させる。



▲吉田工場  
輸出している各種サイダー・ラムネを製造



▲浜工場

FSSC22000認証を両工場取得▶





2021

輸出・国際  
局長賞

# 大京食品株式会社 (京都府京都市)

- ・味付け油揚げ
- ・味付けしいたけ
- ・味付けかんぴょう



## 品質重視の無添加商品を世界のヘルシー食市場へ

### 取り組み内容

- 創業以来、**保存料、着色料不使用の味付け油揚げ**などを作る食品メーカー。寿司用惣菜を業務卸専門で製造し輸出。アメリカを皮切りに現在の**輸出国は20カ国を数え、年間総売り上げの半分を輸出売り上げで占める**。70名ほどの中規模メーカーであるが、戦略的な輸出計画により着実に各国からニーズを獲得している。
- **国際認証FSSC22000を取得**。原材料から生産出荷に至る各工程について**厳密な管理**を行い、品質と安全性の向上に努める。
- ヘルシーフードとして世界でも注目される油揚げの特徴を生かし、**NON-GMOやNON-MSG、ベジタリアン対応、グルテンフリーやアルコールフリーなどニーズに合わせた細やかな対応**を行う。



▲ショーケースに並びいなり寿司は人気商品



▲グルテンフリーを打ち出した海外の食品展示会



▲イオンのテイクアウト商品に採用されている



▲海外展示会には積極的に出展しいなりの魅力を伝えている



# 紀の里農業協同組合 (和歌山県紀の川市)

- ・桃: 8種リレー
- ・柿: 3種リレー
- ・梅
- ・台湾
- ・香港
- ・シンガポール
- ・タイ
- ・マレーシア

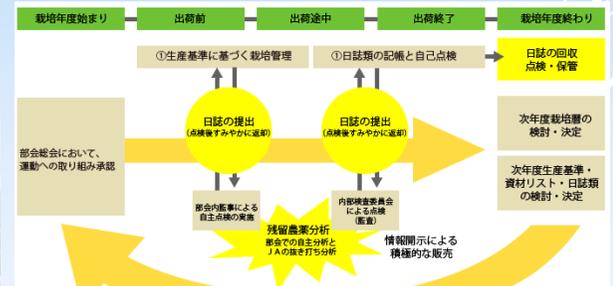
## 海外市場を取り込んで農家の所得安定確保

### 取り組み内容

- 卸売市場荷受会社からの要請に応じて桃と柿を中心に市場出荷。**事前に商談を行い数量と単価を決め**、販売を委託。市場では仲買を経由して輸出。
- 桃の出荷は6月-8月。**8種類をリレーで出荷。地区別の目揃え会で出荷数量を確保**。桃の後は柿。渋抜きを行い鮮度保持加工を行うので安定出荷が可能。梅は直売扱いで香港に輸出。
- 卸売市場を経由する輸出であるが商談会には参加し、**行政と一緒に紀の川のPRを行っている**。海外の売場フォロー等も行っている。西鉄運輸を利用する直接輸出も台湾の一部に向けて実施。

品種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
桃	摘蕾	摘果	収穫	収穫	収穫		秋肥		剪定	剪定		摘蕾
	人口受粉	袋かけ	夏肥									
刀根早生	摘蕾	摘蕾	摘果	摘果	仕上げ摘果	収穫	収穫			剪定	剪定	
			はく皮				秋肥					
富有柿	摘蕾	受粉	摘果	摘果	仕上げ摘果		袋かけ		収穫	剪定	剪定	
			夏肥				秋肥					
紀ノ川柿	摘蕾	摘蕾	摘果	摘果	仕上げ摘果	袋かけ	秋肥	収穫		剪定		

▲上段は桃、下段は柿の栽培スケジュール



▲JA紀の里『安全・安心』農産物推進運動年間サイクルのイメージ図

◀物流センターと大型選果設備

2021

輸出・国際  
局長賞

Japan potato有限公司  
(鹿児島県鹿屋市)

・生さつま芋  
・さつま芋加工品

・シンガポール  
・香港  
・マレーシア  
・タイ  
・台湾

## 独自長期貯蔵技術で高品質の生芋を年間輸出

### 取り組み内容

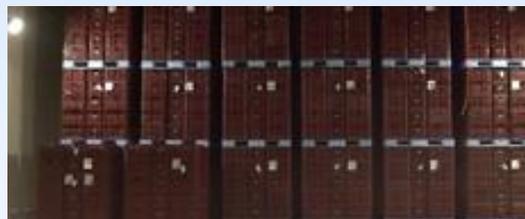
- 良質のさつま芋生産を行っている契約農家164軒と自社農園から調達し、独自の洗浄選別温湿度管理システムで長期貯蔵。**焼き芋用及び青果用の生芋として船便で出荷。**
- アジア5カ国のDON DON DONKI店舗からの注文を本部がまとめて当社に発注を行う。輸出事務は全て自社で行い、**自社で調達する40フィート冷蔵コンテナで現地まで海上輸送**を行う。現地では倉庫に一時保管し、各店舗に配送。1週間から3週間の船便となる。
- 芋ケンピ等の加工品は当社の芋を使い委託生産する。**生芋と同じ冷蔵コンテナに積み合わせることで、低運賃を実現**し、売場の品揃えを強化。



◀ 自社調達の  
40フィート  
コンテナ海上郵送

定温長期  
熟成倉庫

DON DON  
DONKIの  
さつま芋売場 ▶



◀ 西日本最大規模の本社工場



▲ 出荷用オリジナル鮮度保持フィルム