

令和2年度（第5回）輸出に取り組む優良事業者表彰

趣旨

海外における日本食・食文化の一層の理解深化と日本産農林水産物・食品の輸出促進及び事業者の輸出意欲の喚起に向けて、日本産農林水産物・食品の輸出に関わる業務に携わる団体または個人を広く発掘し、その取組内容を表彰するとともに、取組内容を広く周知することにより、食品産業全体での日本産農林水産物・食品の輸出を促進することを目的としています。

主催等

主催：公益財団法人食品等流通合理化促進機構
後援：全国商工会連合会
全国中小企業団体中央会
株式会社日本政策金融公庫
公益社団法人日本農業法人協会
独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）

賞の種類

農林水産大臣賞…4点 / 農林水産省食料産業局長賞…6点 / （公財）食品等流通合理化促進機構会長賞…4点

表彰対象

表彰対象事業者は、我が国の農林水産物・食品の輸出に係わる業務に携わる団体（企業、法人、任意団体等）又は個人とします。

選賞基準

学識経験者・有識者からなる「輸出に取り組む優良事業者表彰審査委員会」を設置し、「輸出に取り組む優良事業者表彰選賞基準」により審査委員が選考を行いました。

審査経過

第1回審査委員会	令和2年5月7日（木）：優理事例募集要項・スケジュール等の検討・確定
参加者募集	令和2年6月1日（月）～8月14日（金）：応募者 96社（団体）
第2回審査委員会	令和2年9月3日（木）：受賞候補を選定し、候補者に対し現地訪問調査を実施
第3回審査委員会	令和2年10月8日（木）：現地訪問調査結果等を参考に審査し、候補者を最終確定
表彰式典	令和2年12月11日（金）16:00～17:30:ザ・キャピトルホテル東急

目次

農林水産大臣賞

- 株式会社柴沼醤油インターナショナル（茨城県つくば市）————— 01
日本の伝統を守り、現地の嗜好にあわせ商品開発
- 株式会社築地太田（東京都江東区）————— 03
世界中の飲食店と豊洲をダイレクトに繋ぐweb受注
- 株式会社ミトク（東京都港区）————— 05
世界40ヶ国に伝統的な日本の食品を紹介・販売
- 東亜食品工業株式会社（兵庫県姫路市）————— 07
安心安全を強化、世界の富裕層に日本の乾麺！

農林水産省食料産業局長賞

- 稚内東部株式会社（北海道稚内市）————— 09
北海道産ブランドとして魚介類を世界に届ける！
- 出羽桜酒造株式会社（山形県天童市）————— 11
香り豊かな吟醸酒の魅力を世界中へ発信
- 株式会社ウオシク（新潟県新潟市）————— 13
雪室で熟成させる加工方法で牛肉を高付加価値化
- 井村屋グループ株式会社（三重県津市）————— 15
米国向け日本産アイスのシェア8割を獲得
- あづまフーズ株式会社（三重県三重郡菰野町）————— 17
寿司ネタにとどまらず独自の商品展開で市場を開拓
- 株式会社和田萬（大阪府大阪市）————— 19
世界に本当のおいしさを届ける「世界一焙煎」技術

過去の受賞者

- 輸出に取り組む優良事業者表彰（第1回～第4回）————— 21

農林水産大臣賞

株式会社 柴沼醤油 インターナショナル (茨城県つくば市)

濃口醤油
ポン酢醤油
Non-GMO醤油
ノンアルコール醤油

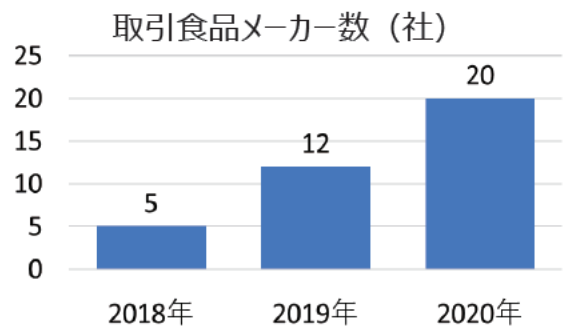
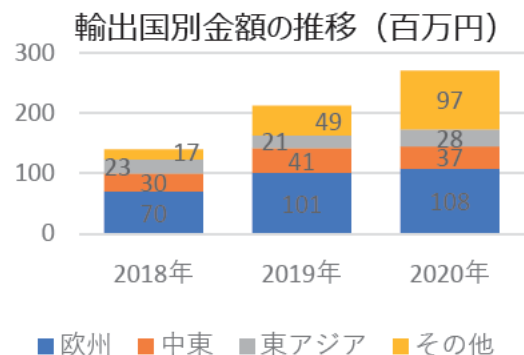
・スイス
・オーストラリア
・アラブ
首長国連邦

日本の伝統を守り、現地の嗜好にあわせ商品開発

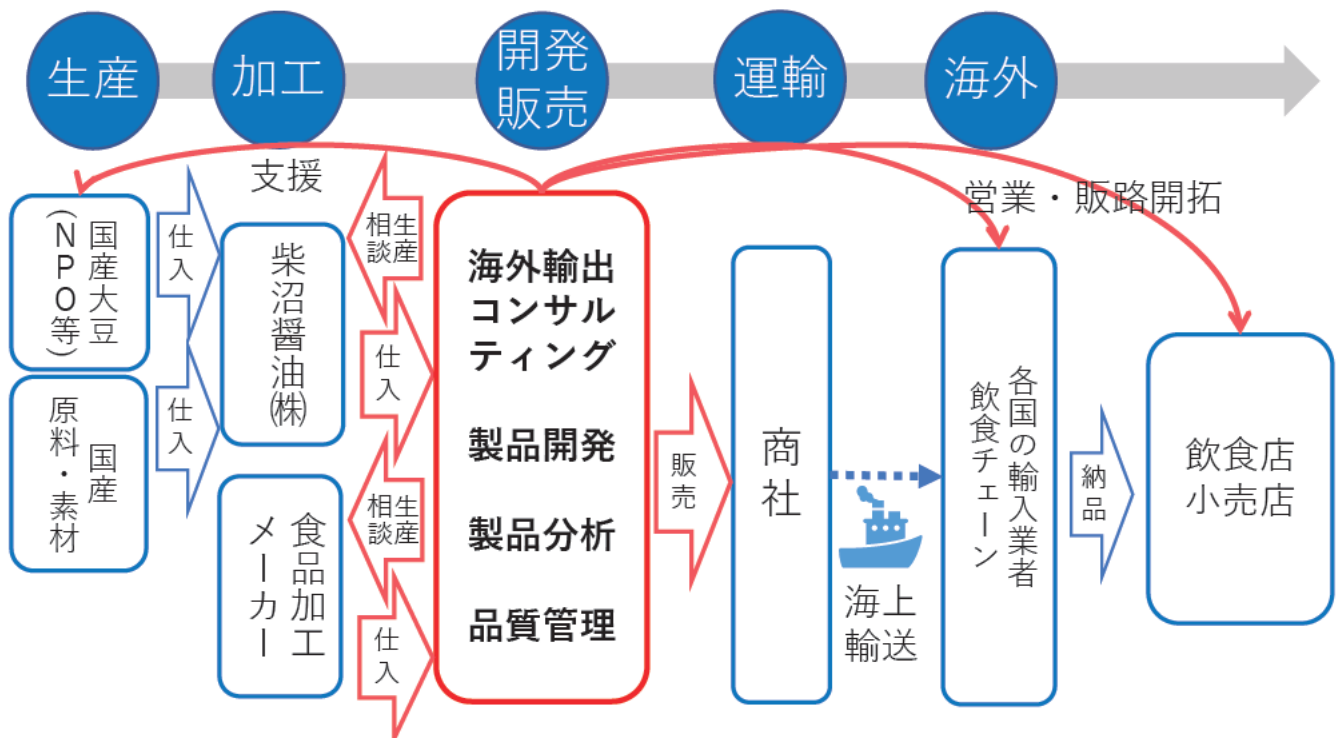
取り組み内容

- 日本食に関心を持つ地域に出向き、現地の嗜好や欲しいものを把握、現地の要望には4日以内のスピード回答。要望を元に自社にて商品開発、自社及び国内OEMメーカーとマッチングし、生産・出荷を実現させる。
- 国内中小食品メーカーの海外輸出をコンサルティング。海外現地の販路を紹介、食品分析・食品表示、品質管理、ラベル製作を自社で行い、メーカーの負担を軽減させ、輸出へのチャレンジを後押しする。
- 大手の進出が進んでいない海外現地商社・小売店・レストランを自ら訪問し開拓。構築してきた信頼関係により、取り扱いを継続していただく。

輸出実績の推移



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 当社設立前、創業330年柴沼醤油(株)18代目として伝統を守り続けることを決意するも、主要取引先の酒屋等小売店が減少、人口減少の中、食の洋食化など国内マーケットのみであることに危機を感じた。
- 日本の伝統を守った醤油づくりの蔵を探すオーストラリア（メルボルン）の商社より、現地への出荷を打診され、輸出の具体的な方法を知ること、実現可能性を感じる。
- 初めての輸出先であるメルボルンにおいて、自らの足で小売店や飲食店を回り、顧客を開拓。輸出の規模拡大と他社の輸出支援を行う中で、輸出専門会社を設立した。

課題と解決のポイント

👍 Non-GMOに対応

日本国内ではGMO(遺伝子組換え)混入5%(EUでは0.9%)以下まで許容されているが、トルコでは0%であり、トルコ政府分析機関での認証が必須である。

必ず世界一GMOの規制が厳しいトルコへ輸出することを誓い、JETROイスタンブール、茨城両事務所・石光商事・当社の共同プロジェクトを結成。各国の分析結果、農政局の通関必要書類や現地輸入会社と調整等、約4年かけ輸出を実現。

👍 伝統技術を海外へ

国内には伝統を持ちながらも国内消費減少により、事業継続が難しい中小食品メーカーが多い。伝統を失くしてしまうと復活が難しい。日本の伝統を守りたい。

国内中小食品メーカーへ、輸出をコンサルティング。海外の販路に繋げ、事業継続意欲復活に貢献。また、海外の嗜好ニーズに合わせ、当社で製品開発し、国内食品メーカーとマッチングし、小回りの利く輸出を実現。

👍 要望スピード実現

海外現地の小売店・飲食店・商社より、現地嗜好に合わせた味・香り・オーガニック・グルテンフリー等の要望を受ける。すぐに対応しなければ、商機を逸してしまう。

柴沼醤油(株)等での経験にて培った品質管理・商品開発技術を元の実現可能性を即座に判断。当社支援先の中小食品メーカーとマッチングを行い、4日以内に必ず返答。技術のある連携先を持つ強みを活かす。



◀ グルテンフリー照り焼きソース
(中部エリア醤油メーカーにて生産)



▲ イタリアSANA展示会2019

フランス
SIAL2018



今後の展望

▲ 330年の江戸時代からの伝統のある木桶の蔵が残る柴沼醤油(株)

- 現在は社員5名でそれぞれの経験や知識・ノウハウで事業を実現しているが、今後拡大させていくときに、当社としての質を確保できるよう、人材育成の仕組みを構築したい。
- 現在NPOとともに農業体験等のイベントを開催し、国産大豆の生産を増やす活動を行っている。農業生産者になりたい人を増やす活動につなげ、日本の農産物が世界に展開していくことを誇りに思って生産できるようにしたい。
- 日本の伝統である日本食を世界へ広めるために、食品輸出コンサルティング活動を講演等で積極的にフルオープンで行っていく。

農林水産大臣賞

株式会社 築地太田
(東京都江東区)

マグロ
寿司だね
鮮魚

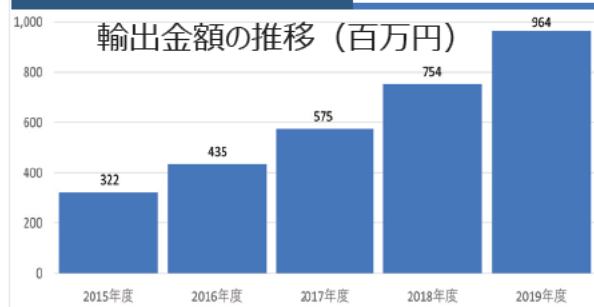
・アメリカ
・ベトナム
・中国 ほか

世界中の飲食店と豊洲をダイレクトに繋ぐweb受注

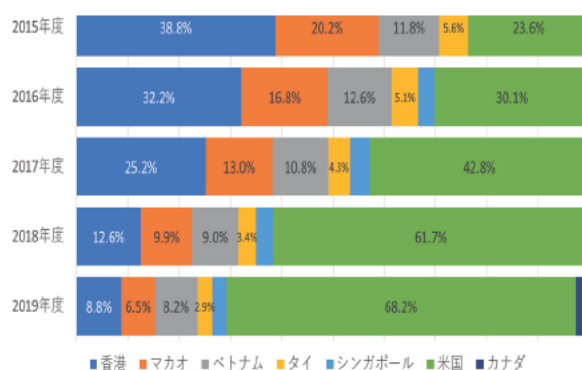
取り組み内容

- デジタル化の先駆けとして、自社で海外版受発注システム「Tsukiji OFM System」を開発。世界中の飲食店がどこからでも、豊洲の入荷状況をリアルタイムで閲覧し、発注が可能となる仕組みを構築。
- SNSを通じて世界中の飲食店と直接コミュニケーションをとり、きめ細かいサービスにも対応。
- 受注確認後に魚を仕入れ、HACCP加工場で仕分け梱包して航空便またはコンテナ便で現地へ出荷。現地ではディストリビューターが店舗に配送。北米を中心とした世界約20都市に輸出。

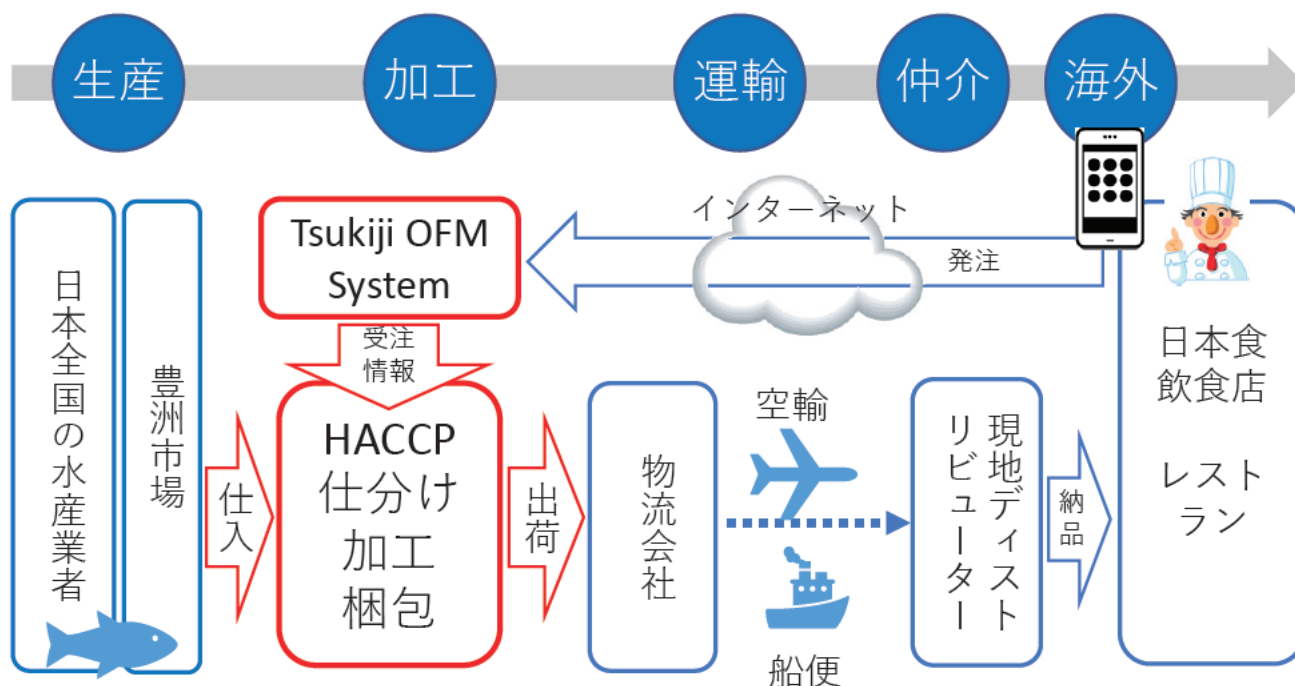
輸出実績の推移



輸出量の国別構成比推移



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 以前より取引のあったベンダーから香港の飲食チェーンを紹介され、鮮魚を納品したことから輸出がスタート。2014年輸出部門としてオアフーズマーケット(株)を設立。
- デジタル化を目指し、システムを構築して世界各国のシーフードショーに参加する。高品質を売りにして次第に取引国をふやしていく。
- 2015年築地市場内に加工場を開設しHACCP認定取得。アメリカのディストリビューターと組んでニューヨークをはじめとした北米の飲食店を開拓。シェフの口コミで世界に拡大した。

課題と解決のポイント

👍 輸出業務自動化

受注してから出荷に至るまで、輸出に必要な書類は多岐に渡る。人的事務作業では正確性やスピードに問題が生じ、生鮮品の受注拡大へと繋がらない。

現地の飲食店からの受注データは現地ディストリビューターとも共有されている。受注データに基づいて仕入出荷関連だけでなく通関に必要な書類及び現地での配送リスト等、輸出業務はほぼ自動化されている。

👍 直接取引実現

通常、商社を介した取引では価格決定権は先方であり、思うような営業活動ができず、お客様との関わりも薄い。直接繋がり、成長性のあるビジネスにしたい。

ディストリビューターとの役割分担を明確にした。先方には、営業活動、配送、代金回収をおもな業務としてもらい、為替を考慮した売価は当社が決め、顧客対応も当社がおこなう仕組みをシステム導入により実現。

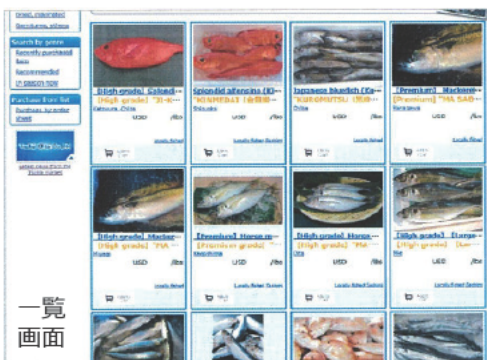
👍 鮮度管理徹底

HACCP加工場での高い衛生管理でパッキングをおこなっても、現地の飲食店に届くまでの高品質を担保するのが課題であり、試行錯誤を繰り返した。

鮮魚を傷めることが無いように、出荷時は荷崩れ防止用にラッピング。コールドチェーン構築のために容器の大きさ・材質・梱包資材・氷の量等をロジスティクス会社や現地ディストリビューターと一緒に研究開発。



▲ HACCP加工施設



一覧画面



箱内の温度を低温で保つ特殊パッキング。温度データロガーによる綿密な温度管理。

今後の展望

- 新型コロナの影響で同行営業や展示会出展がむずかしい中、さらなるデジタル化をすすめる。取引見込みのあるお客様には当社と直接繋がるアプリのQRコードを送付。お客様はスマホ等でアプリからログインすれば直接当社スタッフと商談、ご注文できる仕組みを開発。
- 九州の水産業者と組んで朝どれ鮮魚を福岡から羽田に空輸し、豊洲の加工場で同梱して海外に出荷する新たな付加価値物流システムの構築を始めた。拡大を検討中。
- 豊洲市場の約500の仲卸や、全国の鮮魚出荷業者と連携すれば、日本ブランドの鮮魚輸出を更に拡大することができる。海外輸出プラットフォームの構築をめざしたい。

農林水産大臣賞

株式会社 ミトク
(東京都港区)

醤油
味噌
茶

・イギリス
・ドイツ
・アメリカ

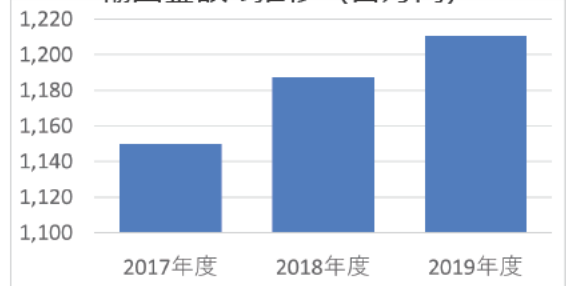
世界40ヶ国に伝統的な日本の食品を紹介・販売

取り組み内容

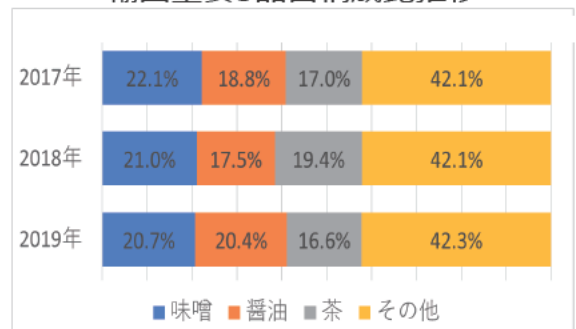
- 伝統の製法を守り続けている日本の食品メーカーを探し求め、当社が輸出している国の生活と文化及び宗教に合わせて商品化の提案を実施。
- 世界各国で開催される展示会にミトクとして積極的に参加し、日本の伝統的食品メーカーの海外向け商品をPRして商談に繋げる。現地ディストリビューターと同行営業も実施。
- 現地ディストリビューターが営業受注した商品を日本のメーカーから買取り、20フィートコンテナに満載して船便で輸出。

輸出実績の推移

輸出金額の推移（百万円）



輸出主要3品目構成比推移



輸出の仕組みチャート

