

平成27年度 輸出戦略実行事業
コメ・コメ加工品部会(日本酒分科会)における調査報告書
【D.輸送中の日本酒の取り扱い調査】

平成28年2月

農林水産省

(委託先:株式会社野村総合研究所)

注意事項・免責事項

注意事項

- 本報告書は輸出戦略実行委員会コメ・コメ加工品部会(日本酒分科会)で討議され、作成されたものです。
- 本事業は、農林水産省の委託により、株式会社野村総合研究所が実施したものであり、本報告書の内容は農林水産省の見解を示すものではありません。

免責事項

- 農林水産省及び委託事業者である株式会社野村総合研究所とその関連会社は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害及び利益の喪失については、原因の如何にかかわらず、一切の責任を負うものではありません。これは、たとえ、農林水産省及び委託事業者である株式会社野村総合研究所とその関連会社がかかる損害の可能性を知らされていた場合も同様とします。
- 本報告書の記載内容、情報については、その正確性、完全性、目的適合性等を保証するものではありません。農林水産省及び委託事業者である株式会社野村総合研究所とその関連会社は、本報告書の論旨と一致しない他の資料を発行している、または今後発行する可能性があります。

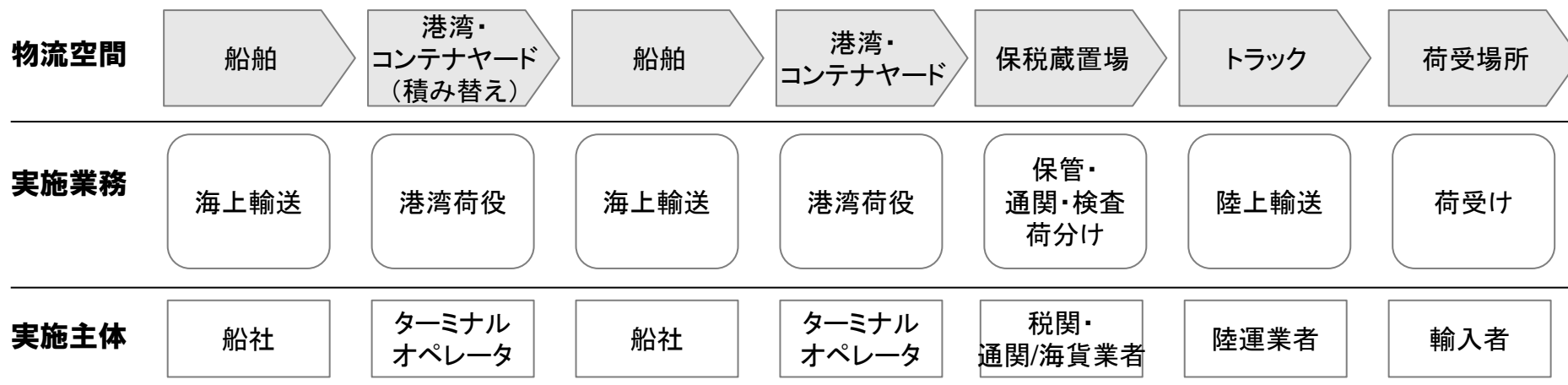
背景と目的

輸送中の日本酒の温度変化による品質劣化の原因仮説を提示することにより、今後輸出時の温度のモニタリングポイントを明解する

背景・目的	調査内容として盛り込むべき事項		
	対象国・対象団体	調査のポイント	主な関連過去調査
<ul style="list-style-type: none"> 輸送中の日本酒の温度管理が適切でないと、品質劣化し、日本酒のブランディングに影響が出るという問題意識に基づき、輸送中温度管理に課題が出るポイントを整理する 	—	<ul style="list-style-type: none"> 船積みされてから現地の最終荷受けに至るまでのプレイヤーごとに温度管理が徹底されない要因を分析した 	<ul style="list-style-type: none"> 日本酒物流可視化プロジェクト（一般財団法人流通システム開発センター）

温度変化が起きる要因仮説

実際に輸送中の日本酒の品質悪化が起きているかはモニタリングが必要であるが、温度変化による品質劣化がある場合、要因としては下記が考えられる

品質悪化
要因

- ← 電源数が限られている
・冷凍品が優先される →
- 船社にとって重要な顧客（大口、定期利用など）は優先される
 - 船社にとって重要な顧客（大口、定期利用など）は優先される（優先順位判断は船社）
 - 積み替えの際、次の船が混雑し次便まで待たされる
 - 船社にとって重要な顧客（大口、定期利用など）は優先される
 - 船社にとって重要な顧客（大口、定期利用など）は優先される（優先順位判断は船社）
 - 通関・検査のための書類不備
 - 手続きが長期間かかったことにより電源を外される
 - 輸入者から通達が不十分で常温輸送
 - 保管状態が悪い

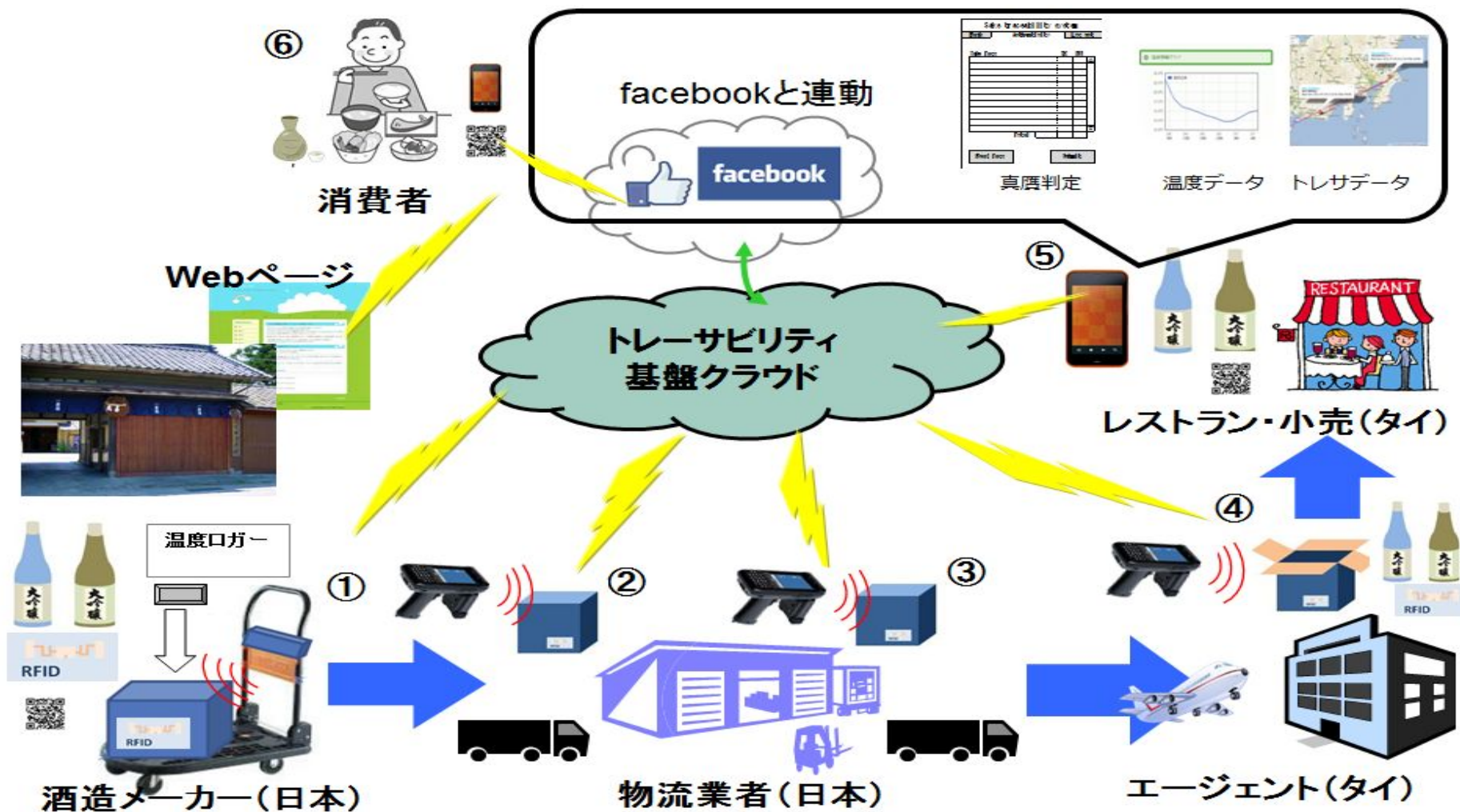
輸送中の日本酒の取り扱い

温度変化が実際に起こっているのかをモニタリングするとともに、船社、輸入者との契約で温度管理についても拘束力を持たせておくことが有効である

課題	対策案
<p>そもそも輸送中に温度変化・管理状態不備が起こっているのかを、輸出者が確認する必要がある</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 出荷する日本酒にセンサーを付けて、データ収集し、どこでどれだけ温度が上がっているのかを確実に把握する(船内、港湾、保税蔵置場、トラック、店頭…) • 上記により、温度管理について徹底する対象を明確にする(船社、輸入者…)
<p>輸送中の温度管理に責任を持っている主体に直接働きかけて、温度管理を徹底する必要がある</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 船社、輸入者のいずれかあるいは両方に働きかけ、契約の際に書面で温度管理について記載する

輸送中の日本酒の取り扱い

ご参考)出荷した日本酒に真贋タグと温度ロガーをつけ、酒蔵～現地の最終需要者までの温度変化を確認する実証実験(一般財団法人 流通システム開発センター)



輸送中の日本酒の取り扱い

ご参考)出荷した日本酒に真贋タグと温度ロガーをつけ、酒蔵～現地の最終需要者までの温度変化を確認する実証実験(一般財団法人 流通システム開発センター)



車多酒造



栴田酒造店

