サプライチェーン連結強化事業取組事例

令和7年度補正予算/令和8年度当初予算

農林水産省
輸出・国際局　輸出支援課

目次

1．サプライチェーン連結強化緊急対策（令和７年度補正予算）

頁	協議会名	対象国・地域	取扱品目
1	地方空港活用・規制厳格国向けサプライチェーン開拓協議会	香港、タイ、インドネシア　他	青果物（アスパラ、ネギ、ブロッコリー）、にんにく、あずき茶・あんこ
2	国産寿司食材の輸出推進コンソーシアム	米国、カナダ、EU（ドイツ等）	コメ、マグロ、ワサビ
3	青果物輸出効率化・ 加工モデル構築協議会	マレーシア、カンボジア、カナダ　中東他	みかん、かんしょ、いちご、他
4	マレーシア広域連携ハラル輸出協議会	マレーシア	牛肉（和牛・仙台牛）
5	日本産ハラル和牛・シンガポール流通推進協議会	シンガポール	牛肉
6	日本スマートオイスター輸出連携協議会	マレーシア、インドネシア、シンガポール、ベトナム、タイ、UAE	牡蠣
7	碧寿司グローバル・サプライチェーン 連結強化実証協議会	米国	冷凍寿司、刺身
8	中東向け抹茶輸出拡大協議会	トルコ、エジプト、UAE、サウジアラビア	抹茶
9	北陸食品輸出プラットフォーム構築協議会	台湾、香港、サウジアラビア、ベトナム、カンボジア、フィリピン、マレーシア、アメリカ、カナダ（品目によって輸出先国・地域が異なる）	魚肉練り製品等の水産加工品、山葵ソース、かんずり、パックだし等の調味料、干し柿、災害食・離乳食、米菓等の米加工品、日本酒、豚肉加工品、わらび餅、もちアイス、珈琲
10	日本冷凍寿司・冷凍炙り寿司輸出協議会	モンゴル、米国	冷凍寿司、冷凍炙り寿司
11	ぶり・かんぱちの非日系販路開拓協議会	北米、アジア～中東（ドバイ等）、オセアニア（オーストラリア等）	ぶり・かんぱち
12	ベトナム水産物輸出加速化協議会	ベトナム	生鮮・冷凍魚（マグロ・アマダイ・キンメダイ他）
13	日本海側物流活用・台湾輸出促進協議会	台湾	海産物、酒、調味料その他加工品

目次

頁	協議会名	対象国・地域	取扱品目
14	一般社団法人農林水産物・食品輸出直取引化推進協議会	シンガポール	ぶどう、柿、りんご、ラ・フランス、いちご、豚肉、和牛、青果、鮮魚、日本酒
15	タイ向け日本産青果物輸出促進協議会	タイ	かんしょ、いちご
16	世界に届け、いただきます協議会	香港、シンガポール、タイ、米国	ホタテ（冷凍加工品）
17	九州輸出促進協議会	米国、シンガポール、EU及び英国、タイ、マレーシア、フィリピン、カンボジア	いちご、ながいも、抹茶、桃、ぶどう、鶏卵
18	北米商流への日本産和牛の認知・販路拡大に向けた協議会	アメリカ合衆国	和牛
19	有田牛グローバルサプライチェーン推進協議会	ドイツ・ポーランド・シンガポール・インドネシア・フィリピン・モンゴル・マレーシア	和牛
20	アスノツガル輸出促進協議会	台湾	りんご
21	冷凍おにぎり・日本産米の北米・欧州向け戦略的サプライチェーン構築プロジェクト	アメリカ合衆国、シンガポール、フィンランド、デンマーク	米
22	インドネシアハラル和牛輸出協議会	インドネシア	和牛
23	台湾無農薬玄米普及協議会	台湾	パックご飯（医療食・一般食）
24	百農社おむすび日本産米輸出協議会	香港、米国	米、抹茶
25	天然ブリ輸出協議会	カナダ	天然ブリ（水産加工品）
26	日本産米アセアンハブ（シンガポール）輸出促進協議会	シンガポール、ASEAN各国、GCC諸国（UAE等）	米
27	冷凍米飯輸出コールドチェーン実証協議会	フランス	冷凍寿司シャリ

目次

２．サプライチェーン連結強化プロジェクト事業（令和８年度当初予算）

頁	協議会名	対象国・地域	取扱品目
28	農林水産物輸出販路開拓協議会	アメリカ、メキシコ	ブリ、タイ等の水産品、牛肉

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	地方空港活用・規制厳格国向けサプライチェーン開拓協議会
参画事業者	十勝清水町農業協同組合、清水町役場、清水町蔬菜振興会、十勝若牛生産組合　他
対象品目: 対象国・地域	青果物（アスパラ、ネギ、ブロッコリー）：香港 にんにく：タイ あずき茶・あんこ：インドネシア　他
取組概要	帯広空港、保冷航空コンテナ等を活用し、青果物・にんにく・牛肉等の鮮度保持物流を構築。香港、タイ、フィリピン、台湾などへの輸出拡大と地域農業の所得向上を目指す。

主な商流

【台湾】

生産者
清水町蔬菜振興会
清水町近隣生産者 他

↓

輸出者
（有）セプタ
（株）United Trading Service 他

↓

輸入者
MRT Hong Kong各社
（株）United Trading Service 他

↓

販売者
香港・タイ Don Don Donki
Premium Choice Meat Shop
Dough & Grocer 他

主な取組

<生産段階>
✓ 輸出実証用に指定した圃場にて、輸送日から逆算した収穫が可能になるよう、JAでの入出荷管理の実証を行う（青果物）。
✓ 長距離・長時間輸送耐性の強いウイルスフリー種子を輸出増産用に培養、増殖させ、その品質と増殖率を実証する（にんにく）。

<出荷段階>
✓ 長距離輸出に耐えうる冷凍品開発のための鮮度・品質向上を目的とした急速冷凍機の導入（冷凍剥きにんにく用）及び製造管理工程の厳格化により規制に対応できる高性能金属探知機を導入し、品質保持を実証する（にんにく）。

<流通段階>
✓ JA商品を中心に地元行政と町内複数品目を集約。日本航空帯広支店との連携にて保冷航空コンテナを使ったコールドチェーン実証を行い、現地関係者と品質や価格面での確認・協議を行う（青果物、にんにく 他）。

<販売段階>
✓ インドネシアにおける非日系企業への販路開拓、日台の自治体連携における清水産商品のフェアを開催し、その有効性・継続性を実証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	国産寿司食材の輸出推進コンソーシアム
参画事業者	株式会社Japonte 、函館米穀株式会社、山松水産株式会社、三崎恵水産株式会社 他
対象品目: 対象国・地域	コメ、マグロ、ワサビ：米国、カナダ、EU（ドイツ等）
取組概要	米国大手小売向けに日本産米・マグロ・ワサビ等の寿司食材の安定供給体制を構築し、物流最適化や認証取得、商品開発を通じて米国・カナダ・EUへの輸出拡大を目指す取組。

主な商流

【米国】
生産者
北海道、静岡県、神奈川県、
長野県の生産者
↓
輸出者
㈱Japonte
↓
輸入者
輸入商社
↓
販売者
現地小売店、現地パック寿司製造、
現地レストラン

主な取組

<生産・出荷段階>
✓ コメ輸出の大ロット化に向けてた効率的な保管・国内輸送のスキームの確立、取引先の求める認証取得、商品開発に取り組み、現地ニーズに対応した農林水産物の供給体制を構築する。

<流通段階>
✓ 鮮度保持・低コストを両立できる海上輸送ルート・スキームの整備により、最適な輸送形態を確立。

<販売段階>
✓ 現地小売店の惣菜担当のシェフと連携した、現地の嗜好性に合った新たな寿司メニューの開発や店頭プロモーションにより、現地小売店との継続的な販売方法を開拓。
✓ 現地小売店のイベント参画やプロモーション展開を通じて現地消費者や店舗スタッフの理解醸成や取引の継続・増大など市場定着を図る。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	青果物輸出効率化・ 加工モデル構築協議会
参画事業者	静岡ＶＦ株式会社、静岡経済連、INDENファーム、ふぁん・じゃぱん 株式会社　他
対象品目: 対象国・地域	みかん、かんしょ、いちご、他：マレーシア、カンボジア、カナダ　中東　他
取組概要	青果物の輸出と現地加工を組み合わせ、みかんや甘藷のロス削減と収益向上を図るモデルを構築。マレーシア・カナダ向けに、生産体制強化、コールドチェーン整備、販路拡大を通じて持続的な輸出拡大を目指す取組。

主な商流

生産者
　INDENファーム
↓
輸出者
　静岡ＶＦ株式会社
↓
輸入者
　FAN JAPAN MALAYSIA
↓
販売者
　マレーシア現地小売り
　　(QRA, Cold Strage　等)

主な取組

<生産段階>
✓　品質安定化に向けて肥料転換の効果や圃場別の糖度・ロス率を検証し、出荷価格を適正化するとともに、減農薬栽培農家との連携を強化し、オーガニックみかんの供給体制構築を進める。

<出荷段階>
✓　特定生産者のみかん(有機)等を冷凍便利用や、多品目混載による輸送モデルを構築する。さらに、将来の数量増加を見据えて冷蔵輸送による実証も実施していく。

<流通段階>
✓　現地倉庫に現地加工向け保存用の冷蔵庫を設置。

<販売段階>
✓　受入不可と判断されたみかんや甘藷等の加工(大福、ジュース、レトルト等)によるロス率低減、小売販売については、糖度管理を行ったみかんについては、甘さ・見た目の美しさ訴求。オーガニックみかんは健康志向訴求で２分していく。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	マレーシア広域連携ハラル輸出協議会
参画事業者	北海道食品輸出開発株式会社、大手食肉事業者、物流事業者
対象品目: 対象国・地域	牛肉（和牛・仙台牛）：マレーシア
取組概要	マレーシア向けハラル和牛輸出の拡大を目指し、特に、単独の産地では対応が困難な「ハラル認証対応」と「現地販路の定着」について、北海道・東北・四国等のリソースを結集した広域連携体制の構築に取り組む。

主な商流

生産者
　JA全農みやぎ
↓
輸出者
　北海道食品輸出開発株式会社
↓
輸入者
　現地サプライヤー
↓
販売者
　マレーシア・大手小売店

主な取組

<生産段階>
✓　気温がピークに達する日中を避けた「完全夜間走行（ナイトラン）」主体の運行ダイヤを実施するなど、既存の車両設備の範囲内で最大限の暑熱対策（運行時間の最適化）を行い、熱負荷を物理的に低減する実務的な輸送モデルを検証する。

<流通段階>
✓　10 ヶ月間の定期輸送を通じてハラル物流の実務経験を蓄積し、流通体制を構築する。同時に複数の輸送ルート構築（関空発、高松・羽田経由等）を試行、検証する。

<販売段階>
✓　トップブッチャーの指導、現地マーケティング、在庫リスク管理など、定常的に販売できる仕組みを構築・検証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	日本産ハラル和牛・シンガポール流通推進協議会
参画事業者	北海道食品輸出開発株式会社、大手食肉事業者、物流事業者
対象品目: 対象国・地域	牛肉：シンガポール
取組概要	日本産ハラル和牛をシンガポールのローカル・ハラル市場へ展開するため、現地加工拠点と物流網を整備。販売教育やコンサイメント方式を活用し、定常輸出モデルの確立と販路拡大を目指す。

主な商流

生産者
　九州等の生産地・大手食肉事業者
↓
輸出者
　北海道食品輸出開発株式会社
↓
輸入者
　現地ハラル専門店
↓
販売者
　現地ハラル専門店 店舗・EC
　ローカルスーパー・大手小売店 等

主な取組

<流通段階>
- ✓ 「完全ハラル輸出商流」の構築に向けて、「パレットの明確な分離」「専用シート等による梱包」等を定めたルールを策定し、日本同等の徹底した衛生・温度管理を担保する物流ルートの設定を実証する。
- ✓ 現地ハラル専門店を量販店向け商品の「加工ハブ」へ機能拡張し、外部倉庫確保と小口配送ルートを整備することで、輸入したブロック肉を現地の需要（スライス等）に即応して製品化して各店舗へ安定供給する体制構築を実証する。

<販売段階>
- ✓ 現地実情に即した「販売・運営マニュアル」の作成、トレーナー派遣による実地指導（OJT）、テストマーケティングなど、ローカル・ハラル市場における和牛消費の定着に向けた実証・検証に取り組む。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	日本スマートオイスター輸出連携協議会
参画事業者	株式会社リブル、食品輸出商社
対象品目: 対象国・地域	牡蠣：マレーシア、インドネシア、シンガポール、ベトナム、タイ、UAE
取組概要	スマート養殖による高品質なシングルシード牡蠣の通年輸出体制を確立するため、三倍体種苗の量産化と通年供給体制の構築、選別・出荷の自動化及び養殖管理システムの高度化を図り、アジア・中東向け生食用活牡蠣の商流を構築。

主な商流

生産者
　リブル（徳島・大分）
　徳島・大分・和歌山・三重・愛媛・長崎・愛知の連携生産者
↓
輸出者
　食品輸出商社
↓
輸入者
　現地パートナー企業
↓
販売者
　各国現地のシーフードレストラン・小売

主な取組

<生産段階>
✓　特許出願中の「連続藻類培養装置」と新規導入する「量産用ボイラー」を連携させ、倍加率99%の高品質な種苗を商業規模で安定量産し、７県の連携生産者へ配布することで、広域での通年出荷体制を構築。

<出荷段階>
✓　高速重量選別機を導入して大量の牡蠣の成長段階に応じた定期的かつ精密な分殖を行い、均一に「身質の高い牡蠣」に仕上げると同時に「高い歩留まり」を実現。また、導入した自動充填機により、十分に「鍛えられた」完成貝を輸出規格（重量・形状）に合わせて高速選別し、鮮度の高い活牡蠣を大ロットで出荷。

<流通段階>
✓　既存の養殖管理アプリ「Oysmart」の不要機能を削ぎ落としてバックエンドを軽量化すると同時に、誰でも直感的に使える「極簡易UI」へ刷新することにより、リアルタイムでの正確な在庫管理と出荷予測を可能とする。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	碧寿司グローバル・サプライチェーン 連結強化実証協議会
参画事業者	cooljapan株式会社、株式会社布施商店
対象品目: 対象国・地域	冷凍寿司、刺身：米国
取組概要	冷凍寿司「碧寿司」の米国展開に向け、解凍品質を起点とした製造・輸送・流通・販売の一貫サプライチェーンを構築・実証し、品質再現性の高い海外定番化モデルの確立を目指す。

主な商流

生産者（布施商店）
国内原材料調達
国内HACCP認証工場での
製造・瞬間冷凍
技術提供（cooljapan）

国内物流（A Knots）
国内冷凍保管

↓

輸出者（A Knots）
→海外輸出

↓

販売者（Mazzetta Company, LLC）
→全米国の販売網を有する
販売代理店
→現地スーパーマーケットや
レストラン等

主な取組

<生産・製造段階>
✓ シャリは適温、ネタは適切な低温をそれぞれ保持した状態で、短時間でにぎりたてに近い食味を海外でも再現できる物流・販売体制を前提に、製造加工方法を実証する。

<出荷・流通段階>
✓ 米国における流通網を想定した冷凍寿司の輸送・保管・取扱条件の整理。輸送中及び輸送後における品質維持の可否を検証する。流通のいずれの地点に課題があるか検証を行う。
✓ 水のみで解凍可能な提供方法について、海外の販売現場（消費者）において実装可能であるかを検証する。

<販売段階>
✓ 海外の販売環境（消費時点）を想定し、冷凍寿司が商品として継続的に提供・販売可能であるかを実証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	中東向け抹茶輸出拡大協議会
参画事業者	丸原水沢製茶(株)、(株)愛てん、(株)あいや、AIYA Europe GmbH.、三重茶農業協同組合
対象品目: 対象国・地域	抹茶：トルコ、エジプト、UAE、サウジアラビア
取組概要	中東向け日本産抹茶輸出拡大を目的に、生産段階のドローン被覆実証、加工段階の殺菌能力増強、販売段階の中東展示会実証を実施し、供給力向上と新規販路開拓による輸出拡大を目指す計画。

主な商流

生産者
　各茶生産者
↓
輸出者
　(株)あいや
↓
輸入者
　AIYA Europe GmbH.
↓
販売者
　トルコ、エジプト：
　　小売店、カフェチェーン　等
　UAE、サウジアラビア：
　　大手カフェチェーン、
　　食品メーカー　等

主な取組

<生産段階>
- ✓ ドローンを活用し、愛知・三重・静岡の3地域で、2番茶以降に小面積・複数回の被覆実証を行う。事前踏査、治具設置、実証運航、報告書作成まで含めて検証する。
- ✓ 最新の殺菌機を導入するとともに、それらを稼働させるにあたり能力を最大限発揮できるような作業体制、業務効率化を検討し、最適化するとともに可能な限り作業標準書等に落とし込む。

<販売段階>
- ✓ 中東地域の主にBtoB向けの食品展示会に出展し、甘さ、抹茶濃度、価格の異なるラテ等の試飲やラテ以外のニーズを調査するアンケートを行い抹茶の認知度の向上を目指しつつ、中東でより販売しやすいデータを取得し、特にカフェチェーンや食品メーカー向けをターゲットとし新たな販路開拓を目指す。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	北陸食品輸出プラットフォーム構築協議会
参画事業者	株式会社スギヨ、新潟商工会議所、新潟市、北陸地域の食品事業者（マルタスギヨ株式会社、株式会社くにみ農産、株式会社小川屋ほか７事業者）
対象品目: 対象国・地域	魚肉練り製品等の水産加工品、山葵ソース、かんずり、パックだし等の調味料、干し柿、災害食・離乳食、米菓等の米加工品、日本酒、豚肉加工品、わらび餅、もちアイス、珈琲：台湾、香港、サウジアラビア、ベトナム、カンボジア、フィリピン、マレーシア、アメリカ、カナダ（品目によって輸出先国・地域が異なる）
取組概要	中・小規模の食品事業者の多い北陸地域において、現地が求める規格・ロット対応や物流コストなどの課題に対応するため、株式会社スギヨが地域商社として機能し、地域産品の輸出拡大及び地域経済活性化に資するサプライチェーン構築に取り組む。

主な商流

出荷
　株式会社スギヨ
　北陸地域の食品事業者
↓
輸出者
　株式会社スギヨ
↓
輸入者
　現地ディストリビューター等
↓
販売者
　各国の現地小売店等

主な取組

<生産段階>
✓　山葵ソース付カニカマを開発し、セット販売による差別化・価格最適化を検証する。
✓　干し柿製造（皮むき・乾燥・異物混入検査）の一部機械化及び鮭焼漬ほぐし製造（冷却・異物混入検査）の一部機械化により、生産・品質管理体制を高度化し、価格競争力の強化が図れるかを検証する。

<出荷段階>
✓　最適な梱包や規制に対応した表示を施した上、管理温度帯の異なる各社商品を一時的に倉庫へ集約・保管し、一元的な輸出に向けた受発注・出荷体制が構築できるかを検証する。

<流通段階>
✓　地域商社機能を果たす（株）スギヨが有する金沢港からの商流を活用し、各社商品の混載輸送を行うことで、主要港（東京・大阪・名古屋など）を経由した商流よりも物流コストの低減が図れるかを検証する。

<販売段階>
✓　協議会構成員が連携し、複数企業の商品を組み合わせたパッケージ商品の開発・販売体制の構築に取り組むことで、商品の付加価値向上が図れるかを検証する。
✓　（株）スギヨ以外の協議会構成員が、（株）スギヨの既存販路を活用した営業・販促活動を行うことで、販路拡大及び安定的・恒常的な輸出体制の構築が図れるかを検証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	日本冷凍寿司・冷凍炙り寿司輸出協議会
参画事業者	株式会社J・MADE、株式会社桃中軒、(株)ONONO CORPORATION、ONONO AND CO MONGOL LLC 、Fresh Foods Master Inc.
対象品目: 対象国・地域	冷凍寿司：モンゴル／冷凍炙り寿司：アメリカ
取組概要	未開拓市場への冷凍寿司及び大規模市場への冷凍炙り寿司の販路・需要開拓を目指し、コールドチェーンの構築と現地プロモーションを通じて持続的な輸出モデルを確立するとともに、内陸国・地域向け冷凍食品輸出モデルの構築を図る。

主な商流

生産者
　桃中軒
↓
輸出者
　ONONO CORPORATION（モンゴル）／J・MADE（アメリカ）
↓
輸入者
　ONONO AND CO MONGOL LLC（モンゴル）／Fresh Foods Master Inc（アメリカ）
↓
販売者
　Ono ＆ Co Mongoliaコンビニ及びスーパー（モンゴル）／高級飲食店・高級スーパー（アメリカ）

主な取組

<生産段階>
✓　プロトン凍結機とシャリ成形ロボットをレンタル増設し、凍結能力の増強と受注から生産までの作業期間の最適化が図れるかを検証。
✓　各冷凍寿司の原料選定、製造工程及び凍結条件を整備し輸出を前提とした製造条件を確立。ネタ構成の凍結・解凍後の品質（食感・ドリップ・外観）を確認。
<出荷/流通段階>
✓　冷凍倉庫への横持搬送・保管と工場エリア（冷凍ストッカー）内での保管との比較（温度変化の比較を含む。）により、作業負荷（工数）や輸送コストなどを検証し、オペレーション上の課題を整理。
✓　国内から現地納品場所までコールドチェーンが担保される輸送方法について、空輸・船舶（陸送を含む。）の両方で検証し、商品品質及び輸送コストを比較検証。
<販売段階>
✓　モンゴル及びアメリカにおいて、試食会、サンプリング、高級レストランでのメニュー化等を通じたプロモーションを実施し、消費者アンケートにより味・食感・価格帯・購入意向等のニーズを把握するとともに、冷凍寿司の認知度向上及び販路開拓を図る。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	ぶり・かんぱちの非日系販路開拓協議会
参画事業者	株式会社サン・ダ イコー、株式会社大分みらい水産、株式会社エフズクリエイト、他
対象品目: 対象国・地域	ぶり・かんぱち：北米、アジア～中東（ドバイ等）、オセアニア（オーストラリア等）
取組概要	ぶり・かんぱちの非日系市場開拓を目的に、生産改革を軸とした実証事業を実施。種苗・飼料・高水温対策・褐変防止などを検証し、北米・ドバイ・豪州向けの持続的な輸出サプライチェーン構築を目指す。

主な商流

【北米】
生産者
　株式会社大分みらい水産
　株式会社エフズクリエイト
↓
輸出者
　株式会社サン・ダイコー
↓
輸入者
　北米現地輸入者
　ドバイ現地輸入者　他
↓
販売者
　北米ローカル外食店　他

主な取組

<生産段階>
✓ 「大型化＝給餌増・育成延長」で死亡率や原価が悪化しやすいため、成長段階別にワクチン接種タイミングなどの生育条件を調整し、大型比率と生残率の両立を実証する。
✓ 日本産人工種苗を導入し、「種苗単価」だけでなく「生残率」「規格安定性」まで含めた実質コストと供給安定性を比較実証する。

<流通段階>
✓　抗酸化作用を持つ飼料を導入し、non-CO条件下での褐変抑制効果を実証し、COに依存しない流通適性を高める。

<販売段階>
✓ サイズ・脂質等の特性を用途別に整理し、“何をどの用途に出すか”を標準化した商談資料として整備・提示することで、採用拡大を実証する。
✓ 脂の多さではなく、歩留まり・調理耐性など別の評価軸で用途提案を行い、ぶりと異なるポジション確立を実証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	ベトナム水産物輸出加速化協議会
参画事業者	株式会社 ふぃっしゅいんてりあ、山口県漁業協同組合、有限会社 大阪屋商店
対象品目: 対象国・地域	生鮮・冷凍魚（マグロ・アマダイ・キンメダイ他）：ベトナム
取組概要	日本産水産物のベトナム向け輸出拡大を目的に、超低温コールドチェーン構築、高品質冷凍加工品開発、現地調査・販促実証を実施。冷蔵航空便依存から冷凍船便へ転換し、持続的な輸出モデル確立を目指す。

主な商流

生産者
①山口県漁業協同組合はぎ統括支店
②①の集荷が不可の場合は他市場
↓
流通
①大阪屋商店（山口：萩）
②豊洲市場・横浜市場・成田市場他
↓
加工：輸出者
株式会社 ふぃっしゅいんてりあ
↓
輸入者（予定）
Jupiter Group
FISHINTERIOR VN Co.,Ltd
↓
販売者（予定）
OCN Co.,Ltd　　Sun Group
FISHINTERIOR VN Co.,Ltd

主な取組

<生産段階>
✓ 漁獲～集荷までの取り扱いを標準化
✓ 実際のコールドチェーンを確認することにより、どこに課題があるのか実証する。

<流通段階>
✓ －40℃で魚の細胞内の水分は凍るが、ドアの開閉等による温度変化を最小限に抑えるための担保として－60℃コンテナを使用し品質の安定化を目指す。更に航空便との比較を行い、ラストワンマイルまでのコールドチェーンの構築を行う。

<販売段階>
✓ 顧客となりうる富裕層向けとしてクローズドの展示・試食・商談会を行う事で日本の品質をより近い距離で理解醸成を図る。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	日本海側物流活用・台湾輸出促進協議会
参画事業者	BSO株式会社、焱然国際公司
対象品目: 対象国・地域	海産物、酒、調味料その他加工品：台湾
取組概要	日本海側物流を活用し、台湾向け水産物・酒類・加工品の輸出拡大を目指す事業。小松空港および金沢港経由の新物流ルート構築、台湾東部販路開拓、コールドチェーン実証、現地保管・販売体制整備を進める。

主な商流

生産者
　石川県漁協共同組合
↓
輸出者
　BSO株式会社
↓
輸入者
　焱然国際公司
↓
販売者/外食産業
　台湾、東部地域ホテル・飲食店

主な取組

<出荷段階>
✓ 日本海側物流の活用による品質維持・物流コストおよびオペレーションの最適化における実証。
✓ 物量を増やし、物流費の低コスト化につなげる。
（同一温度帯で輸送可能な酒類・調味料類・水産加工品等）

<流通段階>
✓ 台北から台湾東部地域へ向けた低温配送サービスを提供する。

<販売段階>
✓ SNSや商談会を通じて本事業の取り組みを紹介し、日本海側から鮮度を維持した商品の輸送が可能であることを広く周知する。さらに受発注ｼｽﾃﾑを開発し、受発注の効率化を図る。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	一般社団法人農林水産物・食品輸出直取引化推進協議会
参画事業者	イーシップ(株)、(有)庄内旬青果、LCCT F&B Solutions Pte Ltd（シンガポール）　他
対象品目: 対象国・地域	ぶどう、柿、りんご、ラ・フランス、いちご、豚肉、和牛、青果、鮮魚、日本酒 ：シンガポール
取組概要	①生産段階の無選別・急速冷凍化による供給力強化や複数品目・複数産地の共同出荷による供給の安定化、②流通段階の冷凍コンテナの定期便化等、混載による物流効率化、③販売段階の現地での認知度向上、販路拡大を図るプロモーションの実施等、各段階での課題解決のための検証を行う取組。

主な商流

生産者
　全国の生産者等
（青果物：山形県、畜産物：北海道、鹿児島県、水産物：山形県、鹿児島県、日本酒:山形県、秋田県）
↓
輸出者
　㈱LCCトレーディング
↓
輸入者
　LCCT F&B Solutions Pte Ltd.
（食品ディストリビューター）
↓
販売者/外食産業
　現地飲食店、ポップアップ店舗

主な取組

<生産・出荷段階>
✓ いちごの無選別によるコスト削減、増収効果の検証
✓ いちごの急速冷凍化による商品ロス低減の効果、安定価格での取引の確保の検証

<流通段階>
✓ 鮮魚の航空輸送の定期便化、野菜・果実の混載による多品種・少量配送、現地店舗への共同配送によるコスト削減効果の検証
✓ 畜産物、果実、水産物、日本酒の週一航空輸送、隔月冷凍コンテナの定期便化、複数品目の混載による現地店舗配送コスト削減、海外新規需要拡大拡大効果の検証

<販売段階>
✓ 現地でポップアップ店舗を設置し、和牛・豚肉の消費者向け者向けプロモーションの実施（セカンダリー部位を日替わりメニューで提供する魅力発信、新規需要の開拓）による和牛・豚肉のフルセット輸出頭数拡大効果の検証
✓ 現地飲食店に水産物、畜産物等の定期輸出、継続的なプロモーションの実施による取扱い金額拡大効果の検証

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	タイ向け日本産青果物輸出促進協議会
参画事業者	エンパワーアグロジャパン株式会社、カルビーかいつかスイートポテト株式会社、永井農業、株式会社芋助、株式会社うるう農園　他
対象品目: 対象国・地域	かんしょ、いちご：タイ
取組概要	かんしょについて、現地での効率的な選果体制の構築とバンコク中心から地方都市への販路開拓に取り組むとともに、いちごについて、生果中心の輸出モデルから転換し、冷凍いちごの輸出及び現地業務用店舗（カフェ・スイーツ店）におけるBtoC 販売に取り組む。

主な商流

生産者
【かんしょ】永井農業・芋助 他
【いちご】うるう農園
輸出者
【かんしょ】カルビーかいつかスイートポテト
【いちご】 Uluu Japan
↓
輸入者
エンパワーアグロインターナショナル
↓
販売者/外食産業
エンパワーアグロインターナショナル直営店、セントラル財閥、Gourmet Market等の小売店

主な取組

<生産段階>
✓ 輸出先国の残留農薬規制に対応した病害虫防除による栽培を実証。【かんしょ】
✓ 新規生産者と連携しつつ、紫芋の栽培実証を行い、生産拡大を図る。【かんしょ】

<出荷段階>
✓ 大ロット輸出及び鮮度維持が可能な梱包資材（大型段ボール）を選定・導入し、出荷・流通方法を効率化。国内出荷工数の削減により輸出量の増加と全体コスト削減を図る。【かんしょ】

<流通段階>
✓ 現地選果体制構築に向け、現地において現地基準での選果を行うとともに、再梱包に係る作業手順、工数等を検証し、従来の国内選果体制とのコスト等比較を行う。【かんしょ】
✓ 冷凍いちごの日本型冷凍コールドチェーンを確立するため、ラストワンマイルまでの各輸送段階における品質を確認し、劣化要因を明らかにする。【いちご】

<販売段階>
✓ 地方都市へのスイーツ店の出店拡大とプロモーションによる販路開拓に加え、国内規格外かんしょについて、タイの食品製造事業者向け加工原料用途への可能性を検証。【かんしょ】
✓ 日本産冷凍いちごのスイーツを現地パートナー企業と共同開発してテスト販売等を行うとともに、ヒアリング等を通じて現地消費者の受容性を調査。【いちご】

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	世界に届け、いただきます協議会
参画事業者	株式会社エービーシースタイル、NAX JAPAN株式会社
対象品目: 対象国・地域	ホタテ（冷凍加工品）：香港、シンガポール、タイ、米国
取組概要	中国の輸入規制を踏まえた輸出先国の多角化に向けて、AI 技術・コールドチェーン物流・現地共創マーケティングを融合した次世代型輸出サプライチェーンの構築に取り組む。

主な商流

仕入・加工
　成邦商事株式会社
↓
物流
　NAX JAPAN株式会社
↓
輸出者
　各社（案件ごとに選定）
↓
輸入者
　現地ディストリビューター
↓
販売者
　スーパー、百貨店、レストラン等

主な取組

<生産段階>
✓ 食品規制詳細調査の実施による「規制対応マトリクス」の作成、試作品開発・レシピ開発・規制適合テストの実施、現地バイヤーへのサンプル輸出など、輸出先 4 カ国の規制に準拠した高付加価値ホタテ加工品の開発・商品化に取り組む。

<出荷段階>
✓ 冷凍加工品向けAI 画像解析アプリを開発・実装、ラベル規制適合チェック機能の実装やジェトロDB 等の公的データベースと連携した輸出先4 カ国のレギュレーション自動チェックシステムを構築など、規制確認の効率化に係る実証に取り組む。

<流通段階>
✓ 小ロット輸出の物流コストを削減するため、エアロゲル等の新素材を活用した梱包により、ドライアイス使用量を半減しつつ輸出先4か国の温度基準を満たす資材配分基準を確立し、国内外の最適な輸送ルートを実証する。

<販売段階>
✓ 海外現地法人及びパートナー企業における試食会・料理教室の開催、現地EC モールへの出店、高級スーパー・百貨店におけるオフライン販売や現地SNSを活用したデジタルマーケティングの実施など、冷凍加工品としての販売・流通チャネルの開拓に取り組む。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	九州輸出促進協議会
参画事業者	九州農水産物直販株式会社、有限会社南橋商事、株式会社ヤマモトファーム　他
対象品目: 対象国・地域	いちご、ながいも、抹茶：米国 いちご、桃、ぶどう、鶏卵：シンガポール　※この他、EU及び英国、タイ、マレーシア、フィリピン、カンボジア向け商流構築に取り組む。
取組概要	これまで商流構築したアジア向け販路を活用し、九州産農水産物の取扱量・品目拡大を図るとともに、米国・欧州への輸出展開や新規商流開拓による輸出先の多角化を推進する。

主な商流

<u>生産者</u>
　九州の生産者
↓
<u>輸出者</u>
　九州農水産物直販㈱
↓
<u>輸入者・販売者</u>
　アジア圏：現地小売店・外食店等
　　米国：現地小売店等
　EU及び英国：現地小売店等

主な取組

<生産段階>
✓ Global GAPの更新の推進。
✓ フィリピン向けに10箇所の園地登録、検査官招聘・今年から義務付けられた2週間に1回程度の外部検査官による園地視察検査等を進め、フィリピン向け輸出が行える体制を整える。

<出荷段階>
✓ 現地消費者の評価をもとに、品目毎にパッケージデザインのブラッシュアップ。
✓ 輸出先国の規制に対応した残留農薬基準を満たす防除体制の整備。

<流通段階>
✓ 九州内の各県から福岡への効率的な輸送・集荷ルートを検討し、博多港・福岡空港から複数品目を組み合わせた混載輸送実証。
✓ ネクストマーケットの海外バイヤーを対象に、圃場や生産現場の視察ツアーを実施。
✓ 現地の肉卸売業者・シェフ等を対象としてカット技術の研修。

<販売段階>
✓ 現地小売店舗及び外食店舗等で九州産品の特設フェアを開催。
✓ 海外展示会への出店による新規商流獲得。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	北米商流への日本産和牛の認知・販路拡大に向けた協議会
参画事業者	Wagyu Sommelier Trading LLC、Wagyu Sommelier West, LLC、JA全農インターナショナル株式会社　他
対象品目: 対象国・地域	和牛：アメリカ合衆国
取組概要	日系・アジア系に偏る商圏を米系メインストリームへ拡大するため、各産地との紐帯強化による更なる付加価値向上、動物福祉・サステナビリティ等を通じた日本産和牛の輸出拡大に取り組む。

主な商流

生産者
北海道、鹿児島県、山形県、島根県、滋賀県　他
↓
輸出者
JA全農インターナショナル　他
↓
輸入者
Zen-Noh America Holdings Corp.、
Wagyu Sommelier LLC、
Wagyu Sommelier West LLC
↓
販売者
米系メインストリーム

主な取組

<流通段階>
- ✓ 産地との協同による和牛銘柄別の価値創造実証として、北海道畜産公社にて高品質の真空ブースターポンプ及びシュリンカーを導入し、長距離輸送時の品質保持効果や不良率低減を実証する。
- ✓ QRコードを活用したデジタルラベルにより生産履歴や産地情報等を一元提供するトレーサビリティシステムを構築するほか、複数加工日を集約した衛生証明書の発行・電子化や、複数産地の和牛を集約した冷凍混載船便による輸送コスト低減と物流スキームの有効性を実証する。

<販売段階>
- ✓ 生産者から消費者までをデータでつなぐ循環型販売プラットフォーム（AI活用）を構築し、需要予測や市場分析を通じた需給最適化を図るとともに、日本独自のアニマルケア・サステナビリティ認証制度および和牛食味評価指標の開発・実証を行う。
- ✓ シェフ・ホールスタッフ等を対象とした教育プログラムやセカンダリー部位の活用促進を通じて、日本産和牛の適切な理解と利用拡大を図る。
- ✓ 小売・D2Cチャネルにおける消費者分析や販売手法の高度化を進めるとともに、非日系レストランやディストリビューターを含む米国メインストリーム市場への販路拡大を推進する。
- ✓ 生産者との連携による産地ブランディング、銘柄別の価値創造、PRコンテンツ制作および情報発信を通じて、日本産和牛の認知向上とブランド価値向上を図る。
- ✓ シェフ、バイヤー、ディストリビューター等を対象としたFAM Tripや産地招聘プログラムを実施し、生産現場への理解促進と継続的な商流構築につなげる。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	有田牛グローバルサプライチェーン推進協議会
参画事業者	株式会社NIKUJILLE、有限会社有田牧畜産業、株式会社総合近江牛商社
対象品目: 対象国・地域	和牛: ドイツ・ポーランド・シンガポール・インドネシア・フィリピン・モンゴル・マレーシア
取組概要	特定の高級部位（ロイン等）に依存した現状の販売構造から脱却し、一頭全体の価値を最大化する「フルセット供給型サプライチェーン」の構築を目的とする 。

主な商流

提携生産者
有限会社有田牧畜産業
↓
輸出者
株式会社NIKUJILLE
↓
輸入者
現地系企業
↓
販売者
株式会社総合近江牛商社、
現地系小売店、レストラン等

主な取組

<生産段階>
✓ 輸出先国の嗜好性（霜降りと赤身のバランス等）に合わせた飼料管理および個体選別基準を策定する。実証期間中に輸出用として選別する個体の枝肉データ（格付け、BMS、歩留基準値）を蓄積し、現地での部分肉加工後の歩留まりとの相関関係を分析する。

<出荷・流通段階>
✓ 国内ハラル屠畜場から輸出港までのリードタイム管理および、フルセット（一頭分）を過不足なくパッキングする専用資材・積み付け方法を実証。ハラル完全性の維持のため、専用の識別ラベルや封印（シール）の運用フローを検証する。
✓ 現地の提携加工センター等に専門スタッフを派遣し、直接指導・セミナーを実施。現地職人の技術定着を図る。

<販売段階>
✓ 現地にある「焼肉すだく」に専門スタッフを派遣し、和牛の副次部位を最適に提供するための「厚切り・薄切り・揉みだれ」の調理指導を実施。ロイン以外の部位を主役に据えた「和牛フェア」を一斉開催し、注文率や顧客の反応をデータ化する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	アスノツガル輸出促進協議会
参画事業者	株式会社日本農業、株式会社日本農業土木、株式会社RED APPLE
対象品目: 対象国・地域	りんご：台湾
取組概要	気候変動・労働力不足により輸出グレード（大玉）のりんごが減少する中、セカンドグレード（中玉・小玉）のりんごの販路開拓ニーズが拡大していることを踏まえ、生産・物流等の効率化によりセカンドグレードりんごの価格競争力の最大化を図り、台湾の中間層向け商流を開拓・拡大することで、日本産りんごの輸出拡大に取り組む。

主な商流

生産者
　株式会社Red appleほか弘前市内生産者
↓
輸出者
　株式会社日本農業
↓
輸入者
　台湾日本農業股份有限公司
↓
販売者
　大手小売店
（台湾コストコ、台湾ロピア、カルフール、芯鮮果、楓康超市）

主な取組

<生産段階>
✓　輸出向けりんごの安定的な供給量確保に向け、高密植栽培の無料設計・見積相談会を実施し、農家の導入ハードルを下げることで、輸出ポテンシャルのある高密植園地面積の拡大を図る。

<出荷段階>
✓　収穫作業における労働力不足のため、外国人人材による収穫代行サービスモデルが構築できるかを実証する。
✓　選果時の目視依存により品質が不安定であるため、AI 搭載選果カメラを導入し、傷判定精度の向上と目視確認頻度の削減による選果処理能力向上及び労務費低減効果を実証する。

<流通段階>
✓　新設した（株）日本農業の台湾現地法人を活用した直接販売商流を構築し、中間コストの削減効果を検証するとともに、非日系小売へのテスト販売等を通じて販路を拡大し、価格競争力の向上と高付加価値な提案力を両立したセカンドグレードりんごの適正価格販売モデルを実証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	冷凍おにぎり・日本産米の北米・欧州向け戦略的サプライチェーン構築プロジェクト
参画事業者	ヤンマーマルシェ株式会社、Cross Reach Pte. Ltd.、一般社団法人おにぎり協会
対象品目: 対象国・地域	米：アメリカ合衆国、シンガポール、フィンランド、デンマーク
取組概要	冷凍おにぎり・日本産米を北米・欧州・東南アジア市場へ展開する戦略的サプライチェーンを構築するため、商品企画、加工、コールドチェーン物流、販売等の実証を一気通貫で取り組む。

主な商流

生産者
　新潟県、茨城県
↓
集荷・出荷
　ヤンマーマルシェ株式会社
↓
加工・製造
　冷凍食品製造事業者等
↓
流通
　物流事業者等
↓
輸出者
　Cross Reach Pte. Ltd.
↓
輸入者
　現地ディストリビューター
↓
販売者
　大手小売店等

主な取組

<生産段階>
✓　輸出向け冷凍おにぎりに適合した原料米（ゆうだい21・にじのきらめき）の仕様確立や供給体制構築など、輸出向け原料の標準モデル確立に取り組む。

<出荷段階>
✓　冷凍おにぎりの大量生産に対応した製造条件の最適化及び品質管理体制の構築に向けて、急速冷凍条件（温度・時間・方式）、包装仕様等の比較検証に係る実証に取り組む。

<流通段階>
✓　GPS付き温度ロガーで各輸送ルートの温度をモニタリングし、輸出先各国向けの一貫コールドチェーン物流体制の構築及び品質保持条件の確立に向けた実証に取り組む。

<販売段階>
✓　海外現地小売店等においてテスト販売、店頭試食、SNSによる販促等を実施するとともに、POSデータや消費者評価等の各種データに基づく販売モデルを構築するなど、非日系小売チャネルにおける冷凍おにぎりの販売実証及び市場受容性の検証に係る実証に取り組む。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	インドネシアハラル和牛輸出協議会
参画事業者	北海道食品輸出開発株式会社、株式会社ok familiar、西濃シェンカー株式会社
対象品目: 対象国・地域	和牛：インドネシア
取組概要	国内の複数供給元から現地販売までを結ぶ、ハラル管理に適合した継続的なサプライチェーンを構築するため、物流効率化、現地での部位別加工・販売、販売データ活用等の実証に取り組み、日本産和牛の輸出拡大と国内生産者の販売機会拡大を目指す。

主な商流

生産・屠畜・加工
　国内ハラル対応食肉処理施設
　（四国）
↓
輸出者
　北海道食品輸出開発株式会社
↓
輸入者
　現地サプライヤー
↓
販売者
　インドネシア現地小売・外食

主な取組

<生産段階>
✓ インドネシア向け輸出条件に適合する国内供給元の品目・ロット・輸出及びハラル書類を確認し、追加供給元は同一階層に位置付け商流を変えずロットの追跡可能性を実証する。

<出荷段階>
✓ 供給元の条件に応じ関東・関西圏等の空港・輸送ルートを比較し、ハラル区分管理と貨物集約の両立やULD積載を検証、書類不備等の抑制と物流費約20%低減の可能性を実証する。

<流通段階>
✓ 現地輸入卸の既存機能を活用し、輸入・入庫確認、専用保冷区画でのロット別区分保管・在庫管理、カット・仕分け、冷凍車両での多地点配送の一体運用の確立条件について実証する。

<販売段階>
✓ トップブッチャーによる部位別カッティング・全部位活用の現地指導と、和牛イベントや店頭併売、KOLデジタルPR等を行い、POSデータ等から継続販売につながる販売モデル構築について実証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	台湾無農薬玄米普及協議会
参画事業者	（一社）メディカルライス協会、（一社）キッズキッチン協会、（株）NKB台湾、（株）ぐるなび
対象品目: 対象国・地域	パックご飯（医療食・一般食）：台湾
取組概要	医療機関・食育団体・農業関係者が連携し、台湾向けに「医療食×食育」のダブルバリュー型サプライチェーンを構築。投資可能性調査及び課題解決実証を一体的に取り組み、日本産無農薬玄米を国際独立ブランドとして確立、価値を売る輸出モデルの確立を目指す。

主な商流

生産者
　マックファーム、木村農園
（一次産業応援団ネットワーク）
↓
出荷
　各農家
↓
加工
　（株）バイオテックジャパン
↓
流通
　物流事業者等
↓
輸出者
　一般社団法人キッズキッチン協会、
　至捷企業股份有限公司
↓
輸入者
　株式会社NKB台湾
↓
販売者
　小売店、ECサイト

主な取組

<生産段階>
✓　無農薬玄米を調達し、低たんぱく玄米加工、無菌充填パックご飯を試作。具体的には、医療食と食育・一般食の２製品をそれぞれ２種類のパッケージで試作し、製造原価・歩留・品質均一性を検証するという無農薬米産地確保及び低タンパク玄米パックご飯の試作・量産に係る実証に取り組む 。

<流通段階>
✓　横浜港～基隆港の定温輸送を実施し、日本側・台湾側の検疫・通関手数料、倉庫運営・配送を検証。通関通過率、輸送コスト/パック、リードタイムを評価指標とした定温コンテナ輸送スキーム構築に取り組む。

<販売段階>
✓　医療食と食育・一般食を現地薬局、コンビニ・スーパー病院に情報発信、販売する取組を展開。EC4モール・SNS/KOL・展示会出展に取り組み、継続販売条件と最適パッケージ設計ガイドラインの確立に取り組む。

＜食事療法の普及＞
　台湾における肥満、糖尿病等の食事療法について実情を調査しセミナー等で検討する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	百農社おむすび日本産米輸出協議会
参画事業者	百農社ジャパン合同会社、百農社國際有限公司、百農社USA
対象品目: 対象国・地域	米　：香港、米国 抹茶：香港、米国
取組概要	百農社國際有限公司は香港において日本産米おむすびを「華御結」、「OMUSUBI」といったブランドで展開し150店舗に成長（2026年５月末時点）。 米国進出に伴い、日本産米の調達・輸出も増加するなかでサプライチェーンの各段階の課題が表面化しており、SCM強化により事業拡大と日本産米の世界展開に取り組む。

主な商流

生産者
　北海道、青森県、宮城県、山形県、新潟県、長野県、鹿児島県
↓
出荷・流通
　物流事業者等
↓
輸出者
　百農社ジャパン
↓
輸入者
　現地ディストリビューター
↓
販売者
　百農社香港、百農社USA

主な取組

<生産段階>
✓　各生産者へ香港、米国の農薬規制等の啓発を行い、栽培履歴の記帳確認や外部検査を通じて規制準拠の栽培体系の徹底を図り、輸出米の安全性の底上げを実証する。

<出荷段階>
✓　北海道等における内航船・JRコンテナ等の活用、地場物流業者との連携など物流網の見直しに取り組み、国内出荷コストの低減化を実証する。

<流通段階>
✓　集約倉庫における品質・コストの両立、鮮度保持包材による長期保管、海上輸送コンテナ（常温・冷蔵）の品質比較、海外現地倉庫の温度別管理などに取り組み、品質とコストの両立した流通改善を実証する。

<販売段階>
✓　香港では、精米商品の鮮度保持、パッケージリニューアル等に取り組み、新たな販売チャネルへの展開について実証する。
✓　米国では、 多店舗展開にあたり店舗毎のクオリティの均一化を図るため、香港スタッフによる店舗運営、品質確保等に係る実践的教育に取り組み、現地支持獲得を実証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	天然ブリ輸出協議会
参画事業者	株式会社宇和島プロジェクト、Allseas Fisheries Inc.
対象品目: 対象国・地域	天然ブリ（水産加工品）：カナダ
取組概要	カナダにおいて日本産養殖ブリは人気だが高価格で日系市場中心の消費に留まるため、地域資源としての天然ブリを有効活用して寿司ネタの漬け、ステーキ、おにぎり具材など付加価値商品として開発し、現地系商流を構築することにより、カナダでの新たな魚食文化定着を目指す。

主な商流

生産者
　国内漁業者
↓
加工・輸出者
　株式会社宇和島プロジェクト
↓
流通・運搬
　物流事業者
↓
輸入者
　Allseas Fisheries
↓
販売者
　大手小売店

主な取組

<生産段階>
✓　輸出活用が限定的だった天然ブリを原料とし、たれ充填機等の導入により量産体制を構築して製造コストを検証し、カナダ市場向け製品仕様の確定に取り組む。

<出荷段階>
✓　海外大手小売店の大口需要に対応するため、複数の産地および加工業者間で連携した集荷フローを構築し、大ロットでの安定供給体制を実証する。

<流通段階>
✓　宇和島～トロントの既存コールドチェーン網を活用し、新商品の大ロット輸送におけるパッケージ耐久性・品質維持の実証及び正確な輸送リードタイムの検証に取り組む。

<販売段階>
✓　現地商社Allseas Fisheriesが主体となり、現地大手小売店においてRoadshow（デモ販売）を実施し、試食・対面販売を通じ消費者の反応やアンケートを定性・定量両面で分析。リピート率等から継続的に売れる商流構築の可能性検証に取り組む。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	日本産米アセアンハブ（シンガポール）輸出促進協議会
参画事業者	千田みずほ株式会社、株式会社ジャンボリア、ライスフロンティア株式会社、Rice Frontier Pte. Ltd.、FAINグループ
対象品目: 対象国・地域	米：シンガポール、ASEAN各国、GCC諸国（UAE等）
取組概要	シンガポールでの精米・炊飯加工工場のオペレーションを高度化し、国内産地から海外での加工・販売までを一体化した国際サプライチェーンの基礎を構築することで、日本産米の輸出拡大、米飯商品の付加価値化及び国内産地における安定的な需要創出の実現を目指す。

主な商流

生産者
　国内生産者・生産法人
↓
集荷・流通
　千田みずほ㈱
↓
流通・輸出
　千田みずほ㈱
　ライスフロンティア㈱
↓
輸入・販売
　Rice Frontier Pte. Ltd.

技術・衛生・商品開発等支援
　㈱ジャンボリア

主な取組

<生産段階>
✓　輸出向けに求められる品質やロット、供給継続性に対応した生産体制構築に向けて、原料米の品種選定や品質条件の整理、供給ロットの設計等に取り組み、山形県産米を中心とした国産米のシンガポール向け安定供給体制の実効性を実証する。

<出荷段階>
✓　国内集荷・輸出管理から輸出業務、現地での精米・炊飯・販売、商品開発までを連結した共同出荷体制を整備し、輸出需要を起点とした一体的な商流構築に取り組む。

<流通段階>
✓　シンガポールの現地法人に精米・炊飯機器を導入し、㈱ジャンボリアの炊飯・温度管理等のノウハウを活用して日本米の特性に応じた炊飯条件を検証し、海外での日本米炊飯品質再現と適切な衛生管理の下で、炊飯後の食味・品質を保持できる加工・保管条件を検証する。
✓　シンガポールで日本産玄米を精米・包装し、他アセアン諸国・UAE等へ精米・米飯加工商品をASEAN・GCC向け第三国輸出モデルを構築するとともに、現地でのおにぎり等のテスト販売を通じ、品質維持と現地販路開拓の有効性を実証する。

<販売段階>
✓　シンガポールの現地法人を中心に、スーパーマーケットや寿司店、日本食レストラン等へ日本米の炊飯米商品を供給し、食味・品質の安定性と供給効率を高め、顧客にとっての付加価値と価格競争力の両立を目指す販売モデルの有効性を実証する。

R７補正　サプライチェーン連結強化緊急対策事業の概要

実施主体名	冷凍米飯輸出コールドチェーン実証協議会
参画事業者	株式会社JS食品、株式会社テロワール・アンド・トラディション・ジャパン
対象品目: 対象国・地域	冷凍寿司シャリ：フランス
取組概要	寿司職人不足と人件費高騰が深刻なフランス市場に向け、山形県産米を用いた冷凍寿司シャリの輸出商流を構築する。白蝋化防止に向けた空輸・コールドチェーンを実証するとともに、現地アルバイトのみで運営可能な職人不要の省人化オペレーションを確立し、日本産米の輸出拡大を目指す。

主な商流

生産者
　佐藤ファーム
↓
製造
　株式会社JS食品
↓
輸出
　株式会社テロワール・アンド・
　トラディション・ジャパン
↓
物流・通関
　NAX JAPAN株式会社
↓
輸入
　Terroir du Japon
↓
試験販売等
　フランス（パリ）
　外食・小売チェーン
　（KINTARO GROUP、ACE MART 等）

主な取組

<出荷段階>
✓　空輸・危険物規則（IATA）に対応した高断熱保冷梱包プロトコルの確立に向けて、外気遮断性の高い特製発泡スチロール（EPS 容器）を導入。気化二酸化炭素のガス抜き構造を施し、NAX JAPAN と連携して、航空搭載制限の上限に合わせた最適量のドライアイスを配置・梱包するプロトコルを検証する。

<流通段階>
✓　日仏一気通貫の冷凍空輸コールドチェーンにおける温度可視化を検証する。
【国内・国際流通】
・NAX JAPAN 株式会社の連携のもと、羽田～CDG 空港への迅速な冷凍空輸を実施。危険物申告および空港内保冷ドックへのスムーズな搬入を実証する。
【海外流通】
・WCT（WCT INTERNATIONAL）により、CDG 空港での迅速な保冷通関、および指定冷凍倉庫までの冷凍トラック保冷陸送をリレー形式で実施する。すべての輸送箱内部に温度データロガーを同梱し、温度推移を自動記録する。

<販売段階>
✓　現地の機材環境で白蝋化（品質劣化）を起こさない「解凍マニュアル」の完成、及び職人ゼロ（アルバイトのみ）での寿司提供オペレーションの確立に向けて、外食・小売りの２つのテスト販売チャネルにおいて試作製品を現地料理人・バイヤー及び一般消費者にテスト販売し、食味・物性の評価データを収集する。

R8当初　サプライチェーン連結強化プロジェクト事業の概要

実施主体名	農林水産物輸出販路開拓協議会
参画事業者	株式会社R&S KAWABA、ホロバイオ株式会社、株式会社GHIBLI
対象品目: 対象国・地域	ブリ、タイ等の水産品、牛肉： アメリカ、メキシコ
取組概要	前年度事業における取組を発展させ、①米国向け水産品の需給制約解消・供給流通一体型サプライチェーンの構築、②メキシコ向け水産品の商品仕様・物流・ブランド(Namika)確立、③米国・メキシコ向け和牛の枝肉起点・現地加工型サプライチェーンの確立に向けた実証を行う。

主な商流

生産技術提供
ホロバイオ

生産/流通事業者
GHIBLI、R&S KAWABA
↓
輸入者
【US】Santa Monica Seafood、Lee fish USA／【MX】Comercializadora El Sargazo, S.A. de C.V.等
↓
販売者/外食産業
【US】Landry's Inc傘下のレストラン／【MX】Comercializadora El Sargazo, S.A. de C.Vと取引のある現地レストラン

主な取組

＜生産段階＞
✓ 米国・メキシコにおける市場の需要特性および規制条件を踏まえた需要連動型の生産（養殖）管理体制の構築に向けた実証を行う。

＜出荷／流通段階＞
✓ 生産・出荷段階と連動した情報管理に取り組み、輸出仕様に対応したロット設計および出荷頻度の最適化を図り、現地需要に応じた安定供給が可能となる供給体制の検証を行う。
✓ 枝肉を基本とした新たな輸出モデルの確立に向けた出荷管理体制の構築実証を行う。
✓ メキシコ市場の規制条件（非CO処理）及び品質要求に対応した、長距離輸送における流通条件の検証を行う。

＜販売段階＞
✓ 米国の和食・寿司業態に偏重した販路構造の転換を図るべく、ブリ・真鯛等の日本産養殖魚について、現地食文化に適合した用途拡張と販売チャネルの多層化を同時に進め、汎用食材としての市場適合性を検証する。
✓ メキシコ市場における認知向上および需要創出を目的として、ブランド（Namika）を軸とした販路開拓と用途提案型のマーケティング手法の有効性を検証する。
✓ 高級部位中心・高価格帯レストラン依存の販売構造から脱却し、加工用途および多様な業態への展開を含めた革新的な販売モデルの構築に向けた実証を行う。