

輸出事業計画

※申請者名：株式会社新潟小規模蒸溜所、品目：ウイスキー

1. 輸出における現状と課題

「ジャパニーズウイスキー」は、世界 5 大ウイスキーの一つに挙げられるとともにその香りの豊かさやブレンド技術の緻密さを理由に海外での評価が高まっており、近年、輸出数量が大きく伸びている。

当社は、2021年2月に年間64,000Lの生産可能な新潟亀田蒸溜所を建設した。設立当初から国産麦芽を使用したウイスキー作りを目指し、その生産量を年々増やす計画を持って事業を進めている。

ウイスキーの麦芽は一般的には二条大麦を使用するが、豪雪地帯である新潟県では栽培実績がなく、六条大麦の「ゆきはな六条」を使用している。

このため、県産原材料の確保にあたっては、「ゆきはな六条」の栽培拡大の取組を進めるとともに、研究機関と連携した耐寒性醸造用二条大麦の開発が急務となっている。

また、海外企業との取引にあたっては、国際的な食品衛生管理基準等を満たすことが要件となることも多いため、HACCP認証やコーシャ認証等の国際認証の取得も必要である。

新たな販路開拓には、海外バイヤーは現物を試しながら、直接作り手からストーリー等を聞いて決めることがあることから、海外で開催される展示会等に積極的に参加し、認知度を高める必要がある。



亀田蒸溜所

2. 輸出事業計画の取組内容

<生産段階>

- ・休耕地等を活用して、大麦「ゆきはな六条」の栽培拡大に取り組むとともに、農研機構中央農業研究センターと連携し、耐寒性醸造用二条大麦の開発加速化を進める。
- ・国際的な食品衛生管理基準であるHACCP認証や、ユダヤ教の戒律に基づく食規定である「コーシャ」認証の取得を目指し、食品衛生管理体制を整備する。

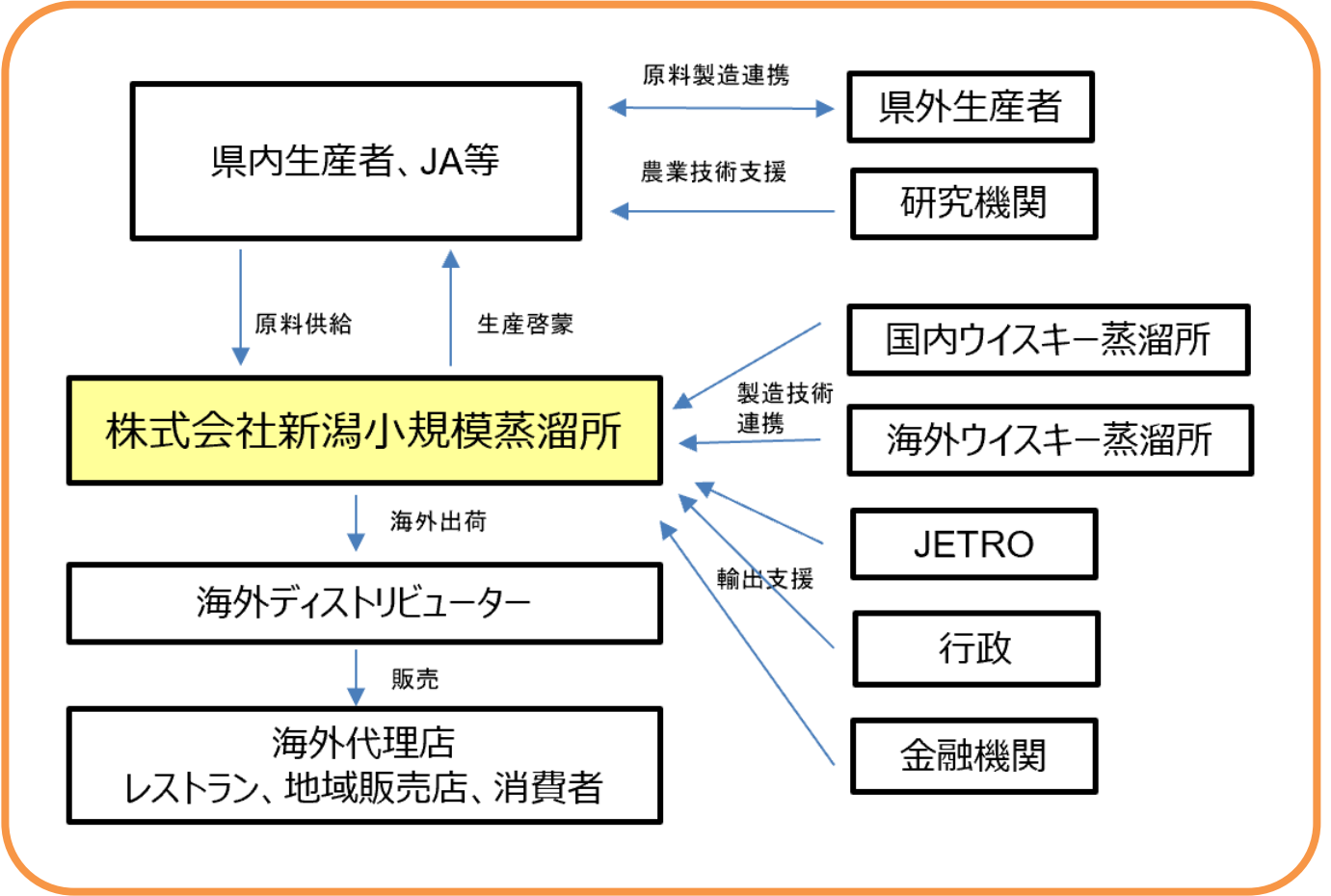
<販売段階>

- ・台湾、香港、アメリカで開催される展示会へ参加し、海外での認知度を高めるとともに、渡航機会に合わせて海外バイヤーを訪問し、現地ニーズの聞き取りや商談による販路開拓を行う。

輸出事業計画

※申請者名：株式会社新潟小規模蒸溜所、品目：ウイスキー

3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



4. 輸出目標額

	現状	目標年
	(令和3年度)	(令和8年度)
輸出額(千円)	20	132,187
輸出量 (L)	200	59,000
輸出先国	台湾	台湾・香港・アメリカ・マレーシア・インドネシア

※ 輸出額は経費等を差し引いた金額を示す