

輸出事業計画

※申請者名：兵庫県手延素麺協同組合 品目：手延べそうめん

1. 輸出における現状と課題

【現状】国内の少子高齢化や人口減少、核家族化や食の多様化により乾麺の国内消費が減少傾向にある。国内減少分を取り返すためにも海外への拡販と伝統のそうめん文化を海外に発信するための取組が必要になっている。海外マーケットの輸出状況は、新型コロナウイルスの影響で、輸出制限や所得減少による消費の落ち込みはあったものの、中国、タイに関しては徐々に回復に向かっている。

【課題】①アメリカは添加物や包材規制が厳しく、商品開発では規制に準じた設計が必要。原材料などあらゆるコストの高騰で価格に転嫁する必要がある。

②中国では通関をスムーズに通す体制の構築と物流コストの負担増、百貨店・量販店での販売やEC販売を強化する必要がある。

③タイでは日系人が多く、現地の方含めて日本で人気のある商品はニーズが高い。シンガポールでは味の濃いものやトッピングが多い食べ方が好まれ、冷やしそうめんのようにめんつゆにつけて「のど越し」や「コシ」を楽しむようなシンプルな食べ方は受け入れられ難い。手延べそうめん損保乃糸の美味しさを知っていただくために、現地の食文化に合わせたメニュー展開でPRしてくれる現地代理店を見つけることが最重要課題。

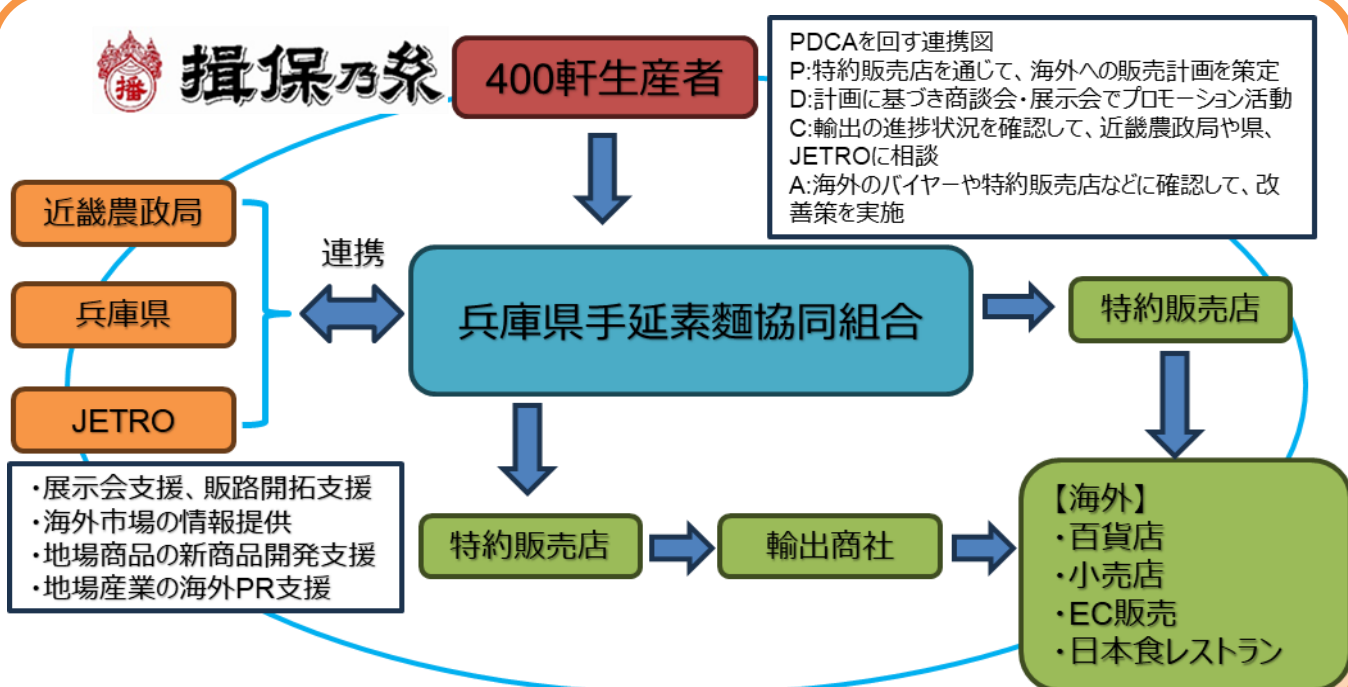
2. 輸出事業計画の取組内容

【取組内容】①原材料・資材・人件費等が軒並み高騰しているが、品質の良い原材料にこだわり、安全安心を徹底した製品づくりを続けていく必要がある。新商品開発の際には、価格改定については製造工程の衛生管理や温度管理などを徹底し、品質管理を高めていく。新商品開発の際には、添加物や包材規制をクリアしたもの、パッケージデザインは海外の方が受け入れやすいシンプルで分かりやすいものを取り入れることが重要。

②中国向け製造等企業登録を確実にし、通関申請をスムーズにいく体制の構築を引き続き行う。ホームページは中国語にも対応させ、認知拡大を図る。

③タイでは量販店での試食会を通じて、日本の歴史ある損保乃糸の手延べ製法と手軽に調理しやすいそうめんをPR認知度を向上させる。またタイならではの香辛料の強い食材と一緒に試食していただくことで、美味しさと色んな食材とも合うバリエーション豊かな商品であることをレシピ等で紹介し、家庭内需要増加に繋げていく。シンガポールで開催された「Food Japan2022」に出展し、前述のように現地では味の濃いものやトッピングが多い食べ方が好まれ、冷やしそうめんのように、めんつゆにつけて「のど越し」や「コシ」を楽しむようなシンプルな食べ方は受け入れられ難い事を感じた。ただ日本食は大変人気があり、日本蕎麦を例に挙げるとチリソース風味のつけつゆにアレンジしたり、盛り蕎麦に肉をトッピングするなど、うまく現地の嗜好に馴染ませることで受け入れられることは可能である。手延べそうめん損保乃糸本来の美味しさを知っていただくために、まずはそのような現地の食文化に合わせたメニュー展開でPRしてくれる現地代理店を見つけることが最重要課題。

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



輸出事業計画

※申請者名：兵庫県手延素麺協同組合 品目：手延べそうめん

4. 輸出目標額

輸出する農林水産物・食品の現状及び目標
(輸出品目：手延べそうめん)

		現状 (令和 3 年度)	目標年 (令和 8 年度)	備考
兵庫県 播州地区	輸出額(千円)	21,000	42,000	
	輸出量(t)	16	32	
	輸出先国	アメリカ	アメリカ	
	生産量(t)	200	200	

		現状 (令和 3 年度)	目標年 (令和 8 年度)	備考
兵庫県 播州地区	輸出額(千円)	20,000	60,000	
	輸出量(t)	13	39	
	輸出先国	中国	中国	
	生産量(t)	200	200	

		現状 (令和 3 年度)	目標年 (令和 8 年度)	備考
兵庫県 播州地区	輸出額(千円)	33,000	98,000	
	輸出量(t)	24	60	
	輸出先国	シンガポール(4,440千円)、タイ(4,440千円)その他(EU,ベトナム他)	タイ(15,000千円)シンガポール(8,000千円)、その他(EU,ベトナム他)	
	生産量(t)	200	200	