

輸出事業計画

※申請者名：有限会社世紀 品目：養殖ブリ冷凍加工品

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- 海外駐在員との情報交換やリモート会議によるバイヤー等へのPR活動の結果、メト化（変色）を抑えることができればニーズがあることが分かり、独自で開発した魚の血合い部分のメト化を遅らせる燻煙技術を用いたフィレやロイン製品の輸出拡大を図っている。

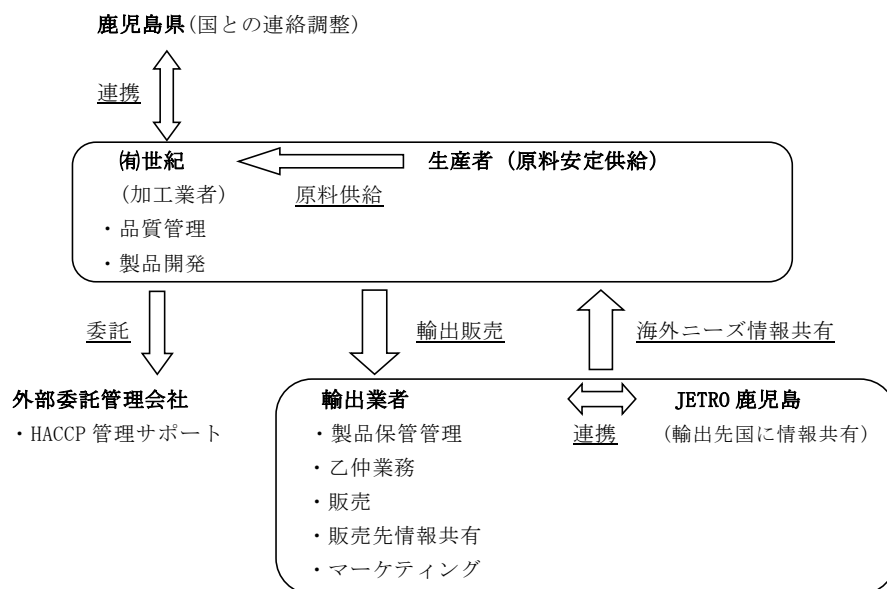
【課題】

- 既存の工場が竣工より20年以上経過し、冷凍冷蔵庫、真空包装機、壁、床、排水溝等の劣化が進んでおり、衛生管理や認証継続が難しくなっている。
- 燻煙処理を行う際の保管場所が足りず生産数量に限られ、今後の増産が困難である。機械化によって生産力を強化しなければ、今後の需要増加にこたえることが難しくなる。
- 販売戦略として、既存の外食向けだけでなく、コロナ禍で需要が伸びている家庭内喫食も視野に入れる必要がある。

2. 輸出事業計画の取組内容

- 現在の受注を賄える対米HACCP対応の新工場と機器整備（凍結庫・冷蔵庫、包装ライン等）を行う。これにより、燻煙処理に必要な保管場所を広く確保し、受注数量への対応と機械化にともなう処理時間短縮を実現し衛生管理の徹底を図る。
- 施設整備計画は、専門家のアドバイスを受けることにより、機械化による作業効率性の検討を行う。
- 家庭内喫食を視野に入れた販売戦略として、調理しやすい柵状製品の提案を現地小売店とタイアップして進める。

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：有限会社世紀 品目：養殖ブリ冷凍加工品

4. 輸出目標額

	現状（2022年度）	目標額（2029年度）
輸出金額（千円）	1,242,950	1,400,000
輸出量（t）	594	800
主な輸出先	アメリカ・カナダ・タイ・シンガポール	アメリカ・カナダ・タイ・シンガポール