

※申請者名：アートキャンディ株式会社

品目：菓子（プラチョコ、ゼリー、クッキー、メレンゲドール）

1. 輸出における現状と課題

当社は、1964年デコレーションケーキの上に飾りとして乗せるメレンゲドールを業界に先駆けて大量生産に成功。以来、ケーキオーナメントとして、プラチョコやモールドドールやゼリドールなども大量生産を行い、現在の国内シェア60%を誇る。

2020年以降のコロナ禍の影響は、デコレーションケーキの最大需要期であるクリスマス期においても需要が低迷、コロナ禍が収束した2022年以降は再び市場が拡大している。

しかし、日本の少子高齢化、人口減少による今後の需要減少の見込、更には所得の伸び悩みによる販売価格の低価格化を考慮すると、会社存続のためには商品の輸出に挑戦しなくてはならないと考えるに至った。

【課題】

①製造施設の整備及びISO22000認証の取得

従来海外からの引き合いがあっても、ISO22000相当の認証がない理由で契約に至らなかった。認証要件を満たした製造施設の整備及び認証取得が喫緊の課題である。

②販促PR、顧客開拓（販売）

職人の技が光るクオリティの高さが強みであるが、実際に現物を見ないとその質の高さを感じてもらいにくい。そのため今後新たに顧客開拓やPR活動を行う上で製品とは別の包装を施した小袋サンプル品の製造が必要となる。

③人件費率の高さ

当社の売上高に対する人件費率は高い。手作業工程が多く、なおかつ当社の製品の特徴としてケーキの上の付属品であるために、当社が自由に価格設定できないケースがほとんどであることが大きな要因として挙げられる。

④添加物規制（シンガポール）

食品添加物はシンガポール食品庁（SFA）の認める、品質保証体制を導入している事業所としての体裁を整える必要がある。

⑤包材規制（タイ）

食品法に基づき、保健省告示において定義、品質規格、禁止事項などが明確に規定されており、規定された品質規格と外れるものは別途食品医薬品委員会事務局に使用承認手続きが必要となる。

2. 輸出事業計画の取組内容

①製造施設の整備及びISO22000認証の取得

ISO22000の認証取得に向け、当社製造施設の新築及び機械装置の導入を行うとともに、HACCP認証コンサルの指導を受け早期認証取得を実現する。

②販促PR、顧客開拓（販売）

現地の日系商社を現地代理店として、現地の日系百貨店や各国の菓子製造業者などに対し、商品サンプルを使用してクオリティの高さを十分に感じ取って頂きながら新規顧客化をすることで、価格下落や単価下落を引き起こさないように取り組む。

③人件費率の高さ

ケーキの上に飾るものだけではなく単独で商品となり得るアイスクリームの上に乗せるモールドチョコ、雑貨店向け商品、企業宣伝のノベルティ等を海外販路拡大にあたって国内同様取り組んでいく。

④添加物規制（シンガポール）

食品添加物の使用基準の対応できる、工場ライセンス、輸出証明書、衛生証明書や、HACCP認証、GMP認証等の書類を用意する。

⑤包材規制（タイ）

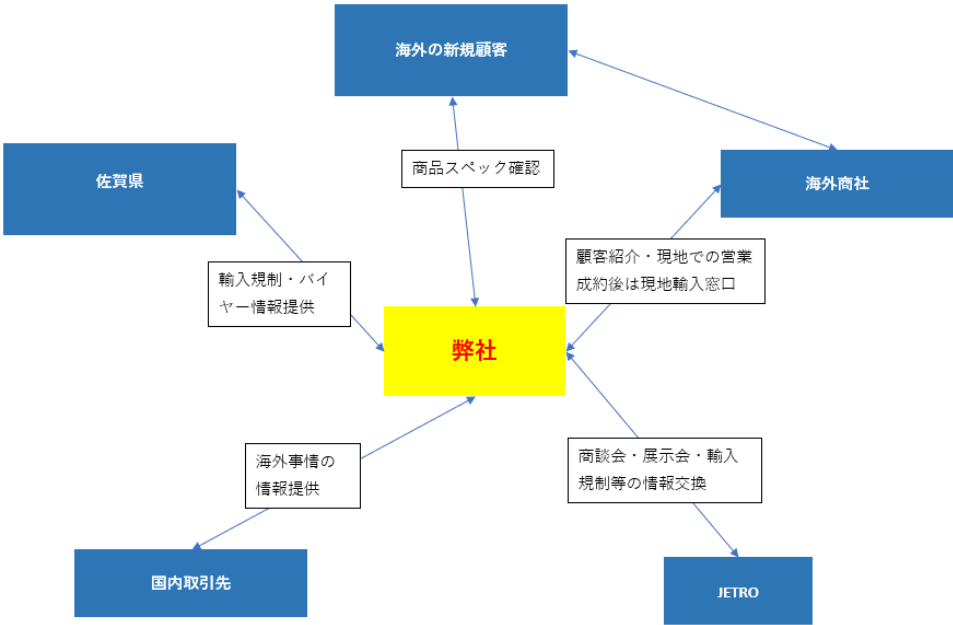
「プラスチック容器の品質規格」を満たしているか精査し、規定外の場合は必要な対応を行い使用承認を得る。

輸出事業計画

※申請者名：アートキャンディ株式会社

品目：菓子（プラチョコ、ゼリー、クッキー、メレンゲドール）

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

品目：菓子 （プラチョコ、ゼリー、 クッキー、メレンゲドール）	現状 （令和5年） （令和4年7月 ～令和5年6月）	目標年 （令和12年） （令和11年7月 ～令和12年6月）
輸出額(千円)	10,820	160,000
輸出量（kg）	1,074	30,370
輸出先国	シンガポール、香港、アメリカ、台湾等	シンガポール、マレーシア、ベトナム、タイ