

輸出事業計画

※申請者名：株式会社JAPAN CONDIMENTS、品目：調味料

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- 完全子会社として米国現地法人Cabi Foods, Inc.を立ち上げており、米国販売における現地取引に関してはCabi Foods, Inc.(デラウェア州登記)が担う。ただし、商品開発にかかるニーズ調査・商品開発・試験販売、及び販路拡大のための販促資材の制作等は当社が担う。現地の子会社を持つことで、販路の正確な把握、ニーズの把握を行うことが可能となる。
- 現在は和歌山、島根、長野といった地域に根ざす食品メーカー様と商品開発・製造連携をし、現時点では3種類の調味料（だし醤油、山椒みそ、ゆず酢）を販売している。
- 日本の基礎発酵調味料（醤油、味噌等）をベースにしながらも、アメリカ人の普段の食事に合わせた調味料を開発し、ブランディング・ラベル等も米国の顧客に合わせて制作、米国の食卓にも簡単に親しみやすい形で日本の食を広めることを目指している。
- 販売開始の2022年8月から2023年6月末時点で150店舗以上の小売店の取り扱いを達成し、輸出量を伸ばしている。

【課題】

＜製造＞

- 新商品開発にあたり、米国の食品安全基準、添加物等の使用に関する規定にのっとり商品を開発する必要がある。
- 日本から米国への輸送期間を加味し、十分な賞味期限設定をする必要がある。
- 商品価格の改定検討にあたり、原材料や物流コストを見直す必要がある。
- さらなる需要拡大に対応するため、製造キャパシティを増やす必要がある。

＜加工＞

- 新商品開発にあたり、チューブ充填後に日本らしさをアピールできる袋に包装したいが、製造委託先は当社が希望する包装ができる機材を有していない。

＜物流＞

- 新商品の流通にあたり、輸送の際に商品の劣化がないか確認する必要がある。
- 今後の輸出規模拡大に向けて、直接輸出も検討していきたい。

＜販売＞

- 新商品販売にあたっては販売拡大に向けた販促施策を実施する必要がある。既存の3商品についてもさらなる認知度向上と販売拡大を目指す必要がある。

輸出事業計画

※申請者名：株式会社JAPAN CONDIMENTS、品目：調味料

2. 輸出事業計画の取組内容

<製造>

- 商品開発にあたり、味の担保及び高い保存性を実現するために類似の商品開発経験のある専門家にアドバイスを依頼しながら、試作品の開発を進め、レシピの確定、ラベル・パッケージを作成する。
- 賞味期限の設定に向けては、レシピ・輸送時の温度管理を工夫するとともに、日本食品分析センター等の分析結果も踏まえ検討する。
- それぞれの商品について値下げを念頭に原材料コスト、輸出コストを見直す。
- 生産体制を見直し、製造キャパシティを増やすために、今後、製造パートナーの増加を図る。

<加工>

- 当社が希望するパッケージに充填・包装が可能な設備を購入し、製造委託先に管理いただくことで、希望の包装を実現する。

<物流>

- 新商品開発後、船便での輸出テストを実施し、商品の劣化がないかどうか等を確認する。
- 直接輸出の実現に向けて情報収集を実施する。

<販売>

- ブランド認知の向上を目指し、ポップアップストアの取り組みや海外の現地シェフと連携したレシピ開発を実施する。

輸出事業計画

※申請者名：株式会社JAPAN CONDIMENTS、品目：調味料

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

【計画の策定(P)】

現地子会社、取引商社及びJETROからの現地情報/規制情報や現地訪問によるニーズ把握に基づき、輸出事業計画を検討

【事業の実施(D)】

計画に基づき、国内・海外での商談会・フェア販売等へ参加し、輸出を実施

【改善(A)】

右記のフィードバック等を通じて現地消費者の求める商品製造・改善に着手

【評価・検証(C)】

輸出の進捗状況について、商社・JETROや現地訪問で把握した販売状況等の評価・アドバイスを踏まえ、必要に応じて計画を見直し

4. 輸出目標額

調味料	現状 (令和5年度)	目標年 (令和8年度)
輸出額	12,310千円	191,040千円
輸出先国	米国	米国