

輸出事業計画

※申請者名：フジッコ株式会社、品目：豆・昆布製品

1. 輸出における現状と課題

【輸出における現状】

- ・ フジッコ株式会社は、「自社製品を通して人々に健康を提供し、世の中に貢献できる事」を設立目的とし、1960年11月設立。各種製品（惣菜・昆布製品・豆製品・ヨーグルト・デザート）の製造販売を行っている。創業当初より昆布と豆を用いた高品質な加工食品の製造販売を行い、国内市場でのシェアを確立してきた。
- ・ 一方で、製品の賞味期限の短さから製品輸出可能な商品が限られていることや、日本国内市場に比べ世界での知名度が低いことから、十分な輸出実績を残す事が出来ていない。
- ・ 今後も人口増加が見込まれる海外市場へ参入していくこと、日本の伝統的食文化の発信のためにも、海外専用商品の開発等を強化していきたいと考える。
- ・ 主な輸出製品は、北海道産昆布を使用した『塩こんぶ』『だし昆布』『佃煮』『とろろ昆布』、また賞味期限が短く輸出国は限定的となるが、北海道産大豆、金時豆等を使用した『煮豆』、北海道産生乳を使用した『ヨーグルト製品』。このうち、本計画の対象としたのは『黒豆（煮豆）』『金時豆（煮豆）』『業務用昆布』である。

【輸出における課題】

【製造】

- ・ 商品の賞味期限が短く、製品輸出が出来る商品が限られている。（煮豆：90日、佃煮120日）
- ・ 売上が大きい業務用市場への参入が出来ておらず、現地採用していただける商品設計が必須。
- ・ 海外現地消費者の嗜好、トレンド、ニーズに合った商品開発が必要。

【販売】

- ・ 賞味期限が短いことから、輸出国販売店で賞味期限切れによる廃棄を懸念され機会損失が発生。（現地からは最低半年以上の賞味期限を希望されている）
- ・ 購入者は食べ方を認知している在留日本人に留まり、現地消費者への食べ方等が不認知。
- ・ 海外展示会等への参加取組が不十分な為、海外消費者へ商品紹介が不十分。

2. 輸出事業計画の取組内容

【輸出における課題を解決するための取組内容】

【製造】

- ・ 賞味期限13ヶ月のLong Life 煮豆を開発。また米国FDA基準の栄養成分表示や包材規制基準にも対応した包材規格を有する商品を開発。
- ・ 業務用商品の賞味期限延長を目的に冷凍化にも取組み、冷凍で賞味期限1年の商品を開発。
- ・ 海外展示会に出展して、現地消費者嗜好性の確認やニーズにあった商品開発の情報収集の実施。

【販売】

- ・ 製品輸出額を伸長させる為に、海外製用商品として、賞味期限13ヶ月の海外向け北海道黒豆と海外向け北海道さんとき豆を開発・発売。
- ・ 現地小売店での催事や定番棚でのプロモーション販売に取組み、露出機会を増加させる。
- ・ 海外展示会において、現物サンプルを用いたニーズ把握と食べ方や使用事例を紹介。

輸出事業計画

※申請者名：フジッコ株式会社、品目：豆・昆布製品

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

P:

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

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

A:

上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

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

フジッコ株式会社

輸出商社

- ・現地ニーズの把握
- ・規制、認証情報の収集

連携

兵庫県・JETRO

- ・海外展示会
- ・海外イベント
- ・現地ニーズの把握
- ・海外販促支援策の提案

国内PR会社

- ・PRコンサルティング
- ・情報発信
- ・国内展示会

4. 輸出目標額

対象品目：
豆・昆布製品

	現状 (令和5年度)	目標年 (令和7年度)
輸出額	501万円	1,150万円
輸出量	5.8 t	13.1 t
輸出先国	香港、タイ、シンガポール、 米国 他	香港、タイ、シンガポール、 米国 他