

輸出事業計画

※申請者名：(株)九州ファーム、品目：おろしにんにく

1. 輸出における現状と課題

【加工】(各国共通)

CODEX-HACCP・JFS-B規格を取得しているが、米国・香港・シンガポール・台湾への国産おろしにんにくの輸出に際し、輸出国バイヤーからFSSC22000の取得を求められている。また、海外輸出に際しては、使用までに時間を要し、長期保存が必要となるため、長期保存が可能な冷凍出荷の要望がある。このため、国産おろしにんにくを製造する新ラインの整備、FSSC22000取得が必要となっている状況である。

【流通】

(米国)

FSMA(米国食品安全強化法)の要求事項を満たすためにFSSC22000の認証取得が必要である。

(香港・シンガポール・台湾)

海外向けと国内向けの製品を隔離(中国原料と国産原料は加工のプロセスが違うためクロスコンタミネーション(交差汚染)を防止、また、誤出荷を防ぐために隔離)する必要がある、倉庫の保管場所が制限されるため、プロセス等の整理が求められる。

【販売】(各国共通)

レストランチェーンや国産おろしにんにくの特性を活かせる中食事業者等との連携を図り、輸出を拡大する必要がある。

2. 輸出事業計画の取組内容

【加工】(各国共通)

現工場では中国産おろしにんにくに加え、国産おろしにんにくを追加で生産するにはキャパシティ不足であるとともに、中国産と国産の原料が製造工程において交差汚染する恐れがあるためFSSC22000認証の取得は難しいと専門家から指摘を受けている。HACCPハード事業を活用することで新たに工場を建設し、必要な施設・機器等を導入することでFSSC22000を取得する。

【流通】(各国共通)

各国の輸入規制(米国はFSMAの要求事項(アレルゲンの管理、サニテーションの管理、サプライヤーの管理、プロセス管理など)に対応する必要があるため、HACCPソフト事業を活用し、輸出の専門家のアドバイスを受けながら工場新設及び加工製造機器を導入し、FSSC22000認証を取得する。

【販売】

(米国)

中国産おろしにんにくと競合する中で国産おろしにんにくの品質の高さをPRする為にも、充填機・冷凍設備の導入等により品質劣化を防止し、品質の高さを売りにして、現地販売店(現地レストランチェーン店や中食事業者等)へ商品にあったオリジナルブレンドのおろしにんにくを提案するなど、積極的なPRと関係構築で輸出拡大を図る。

(香港・シンガポール)

レストランチェーン店との取引にあたっては、品質、数量、価格面で安定的に大口で国産おろしにんにくを供給できる体制づくりを目指す。

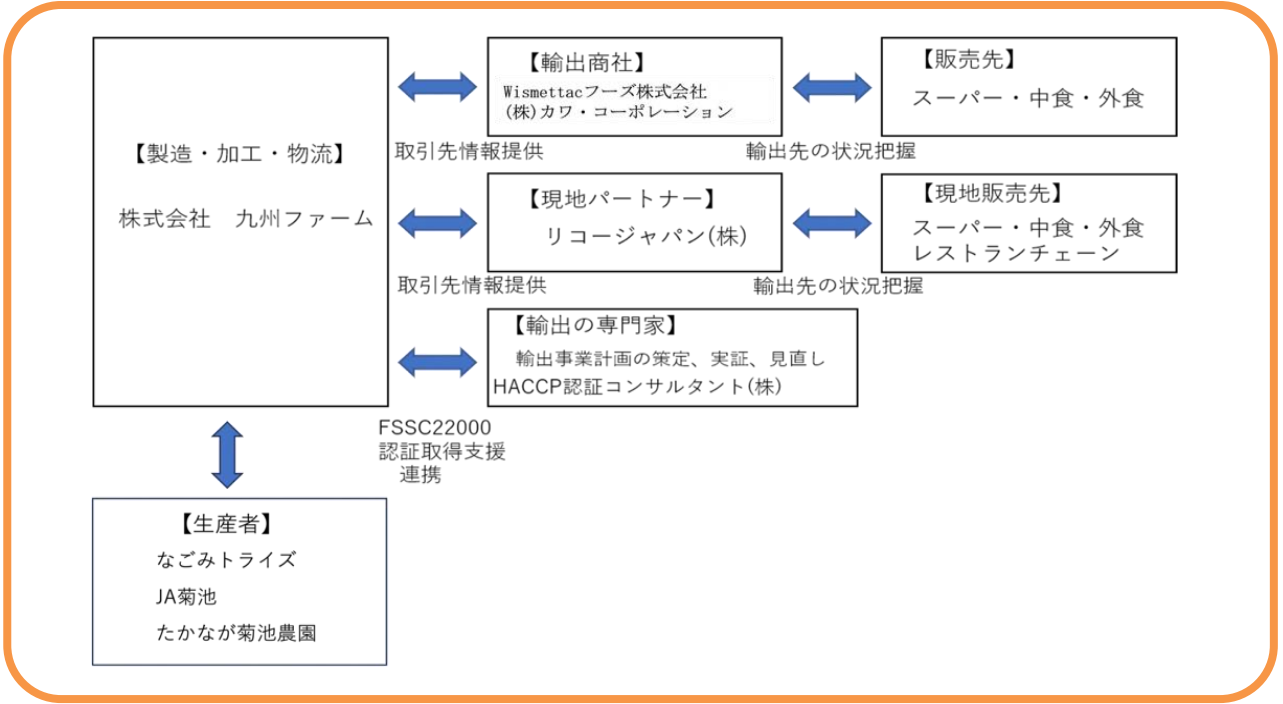
(台湾)

台湾でレストラン事業を展開する日系企業との取引を通して、現地レストランでの国産にんにく使用を目指す。また、地元の老舗調味料製造会社と連携し、国産おろしにんにくを使用した焼肉のタレで海外展開を図る。

輸出事業計画

※申請者名：(株)九州ファーム、品目：おろしにんにく

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

	現状: 令和5年7月期 (R4年8月～R5年7月)	目標年: 令和12年7月期 (R11年8月～R12年7月)
【全体】		
輸出額	20,000千円	73,000千円
輸出量	33,300kg	59,800kg
【国産おろしにんにく】		
輸出額	輸出なし	53,000千円
輸出量	輸出なし	26,500kg
輸出先	輸出なし	米国・香港・シンガポール・台湾
【中国産おろしにんにく】		
輸出額	20,000千円	20,000千円
輸出量	33,300kg	33,300kg
輸出先	米国・豪州	米国・豪州