

輸出事業計画

※申請者名：株式会社H・I、品目：和惣菜味付け牛肉

1. 輸出における現状と課題

○現状

事業としては、加工肉を中心としたチルド製品・冷凍商品の惣菜とIQF（個別急速冷凍）の牛ホルモン製造をしている。グローバル化の進展により、激化する国内外での販売競争に勝ち抜いていくため、海外に販路拡大等一層の取組が必要不可欠。

○課題

EUは、ドイツ（冷凍・レトルト）を窓口として、各国へのネットワーク流通を実施するが、EU各国において販売できるよう「対EU（ZZ—A1）施設認証の取得」が必要となる。EUへの輸出のためには、工場改修工事及びHACCP対応機械設備の改修が必要である。

・香港は、スーパーにサンプル及び価格交渉を11月までに完了しないと2025年4月のスーパーマーケットの棚割りに間に合わない。その為には、工場の施設等整備事業完了を2024年9月末までに完了し10月には、取引先に工場監査をしてもらう必要がある。一方で、競業他社との価格競争が厳しいので消費者が気軽に購入する買いやすい価格帯が求められている。SQF認証を取得済のため、新たに施設認定取得の必要性はない。

・タイは、サンプル及び価格交渉を11月までに完了しないと2025年4月のスーパーマーケットの棚割りに間に合わない。その為には、工場の施設等整備事業完了を2024年9月末までに完了し10月には、取引先に工場監査をしてもらう必要がある。当初は、テスト販売から始まるので数量が少ない為、輸送コストが高く効率的な物流構築が課題である。

また、GMP認定施設である必要があり、商品の輸出に際し、「GMP証明」の取得が必要である。

2. 輸出事業計画の取組内容

・2024年にHACCPハード事業を活用した機器整備等を実施し、専門家の指導を受けつつ、EU HACCP、ZZ-A1及びGMP認証を2024年度中に取得するとともに、工場施設及び社員教育に取り組む。

・規制・法令遵守の強化として、輸出先の規制や法令に対応する為、厳格な品質管理システムや衛生管理体制を確立する。

・輸出先国の法的要件や認定基準を満たす為に適切なラベリングや認証を取得する。

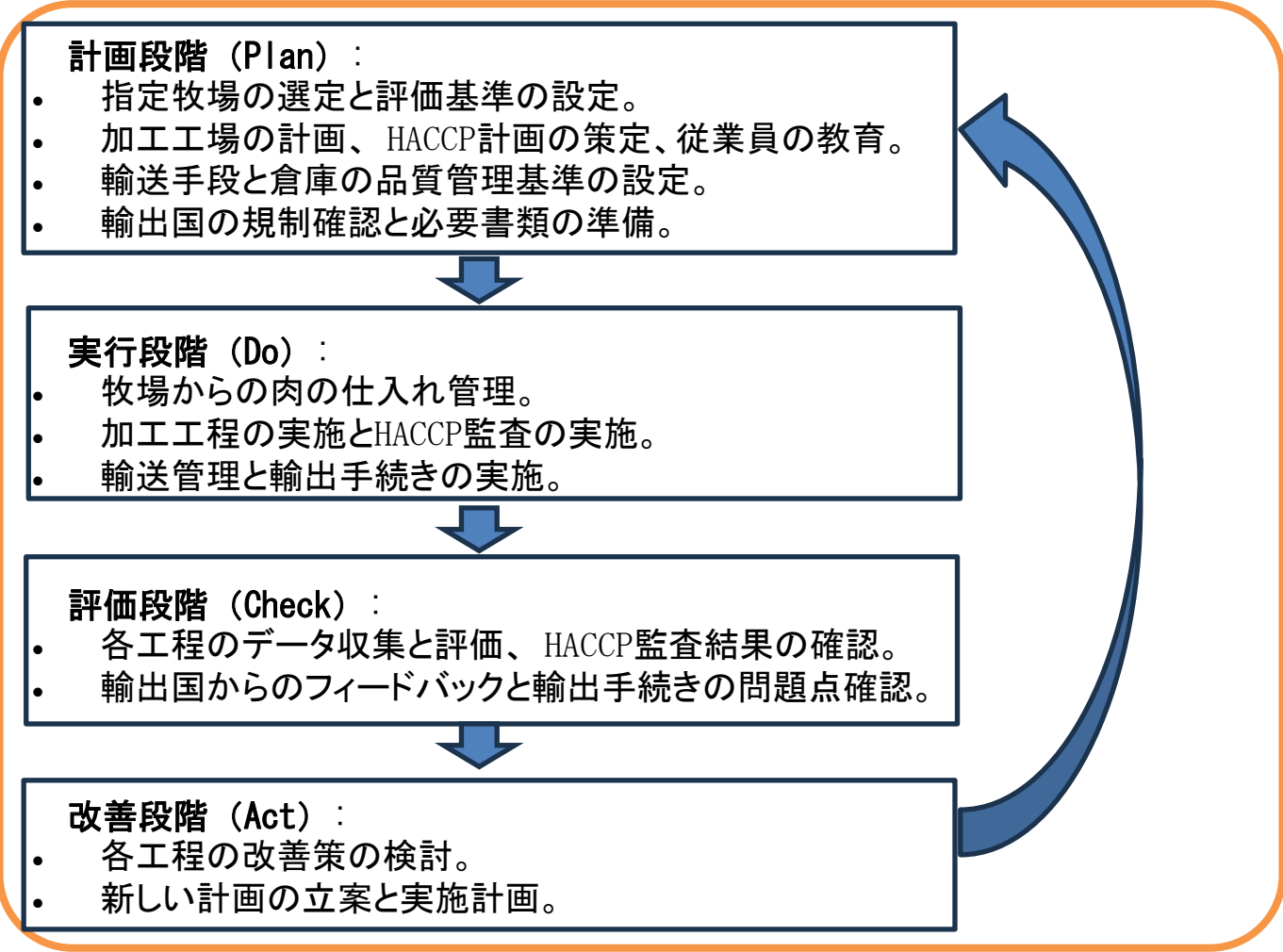
・香港については、国内外との製品の品質と価格競争を考え該当国の認可のと殺場からの安定した原料の仕入れを確立する。

・安定的な輸出には、商品の長期の保管が必要となるため、HACCPハード事業によるレトルト殺菌機の導入により、商品の賞味期限を延ばし、輸出のタイミングを調整することができるよう取り組む。物量が増えてから物流ネットワークの最適化やルート改善の改善を図り、トータル輸送コストの削減を図る。

輸出事業計画

※申請者名：株式会社H・I、品目：和惣菜味付け牛肉

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 (2022年 6 月期)	目標年 (2030年 6 月期)
輸出量 (kg)	0	5, 108
輸出額 (千円)	0	46, 000
輸出先国	-	EU・香港・タイ