

輸出事業計画

※申請者名：株式会社有田屋 品目：醤油、醤油加工品

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- 江戸後期である天保3年（1832年）に、中山道の宿場町として栄えた上州安中に醤油醸造元として創業し、2022年で190周年を迎えた。
- 創業以来、天然の常在菌（蔵付き酵母）の力だけで発酵・熟成させた「天然醸造醤油」造りを守り、生産する醤油は、伝統醤油「丸大豆仕込天然醸造醤油」および「さいこみ醤油」に特化。
- 日本国内の食の多様化、少子高齢化、人口減少等の環境の変化により、売上高は平成25年以降減少傾向が続く一方、足元では、希少価値の高い天然醸造醤油に着目していただき、消費者ニーズの変化に対応した加工品開発を行うことで回復傾向にある。
- 今後は、天然醸造法による醤油造りに加えて、国内販売のみならず海外販売に積極的にチャレンジすることで海外販売比率を高め、売上増加・利益率の向上を図っていく。

【課題】

- より付加価値の高い商品を開発するために、新規性・独自性の高い醤油を製造する必要がある。
- 安中テロワール型天然醸造醤油を製造するにあたり、安中産の大豆や小麦は通常ロットの1.5t単位では入手が難しい。特徴ある製品ラインナップにするため、多品種少量生産方式に切り替えていく必要がある。
- JAS規格に準じた製造は進めているものの、FDAの査察への対応やさらなる輸出拡大に向けてはHACCPやISO22000等の認証取得も検討する必要がある。
- 米国向けラベル作成に向けて、米国の基準に則った成分の分析が必要となる。
- 安中テロワールによる付加価値向上を目指すためには、安中周辺の志を共にする生産者・加工業者と連携していく必要がある。
- 米国に向けてはパートナーを見つける必要がある。

2. 輸出事業計画の取組内容

- 新規性と独自性の高い安中テロワール型天然醸造醤油の開発を進める。
- 多品種少量生産方式への移行に向けて、10年間で設備を導入する。
- 2023年10月に出席したJapanese Food Expo 2023で収集した意見を踏まえ、国際認証の取得についても検討していく。
- 米国向けラベル作成に向けて、3商品（天然醸造しょうゆ、再仕込醤油、燻製醤油）については成分分析を進めており、2023年9月に結果が出た。その結果を踏まえ、2023年10月に成分表示を基にラベルを作成した。

輸出事業計画

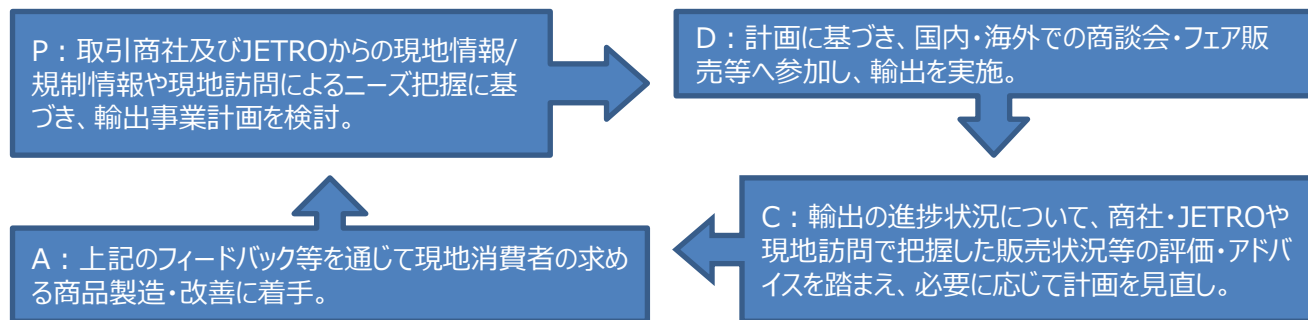
※申請者名：株式会社有田屋 品目：醤油、醤油加工品

2. 輸出事業計画の取組内容

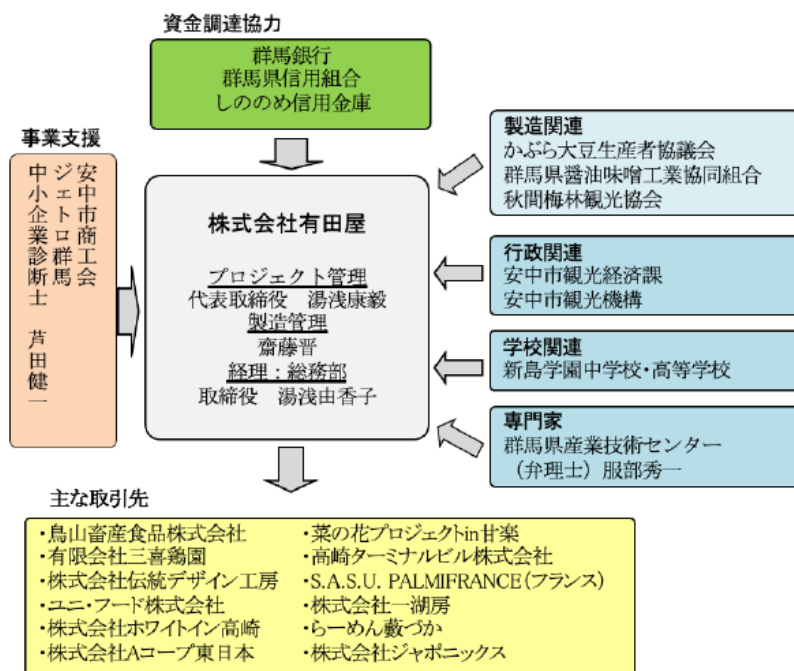
- ・ 安中近辺の生産者、加工業者と連携し、「あんなかテロワール協議会（仮称）」を立ち上げ、ブランディングやSNSを活用したプロモーション等の取組を実施する。
- ・ 米国のパートナー獲得に向けてニューヨークのJapan Food Expo 2023 in New Yorkに出展する。

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

【PDCA実施体制】



【事業実施体制図】



輸出事業計画

※申請者名：株式会社有田屋 品目：醤油、醤油加工品

4. 輸出目標額

	現状 (令和4年度)	目標年 (令和8年度)
輸出額(千円)	1,600	4,800
輸出量(kg)	1,840	5,520
主な輸出先国	フランス、イタリア、ドイツ	フランス、イタリア、ドイツ、米国