

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- 2010年 海外進出を開始
- 2013年 ハラル認証を取得
- 2014年 シンガポールに拠点をつくる
- 2024年 シンガポール、マレーシア、台湾、香港など主に寿司店や日本食レストランを中心に13種類の商品を輸出
香港、マレーシアの富裕層に向けての商品開発やハラル商品のPRを進めている

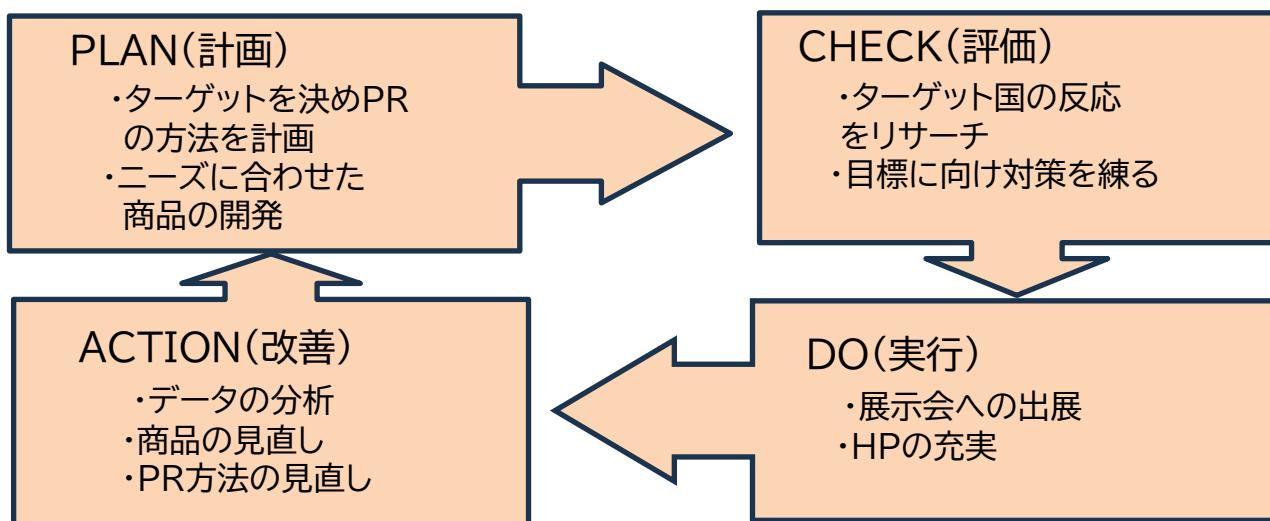
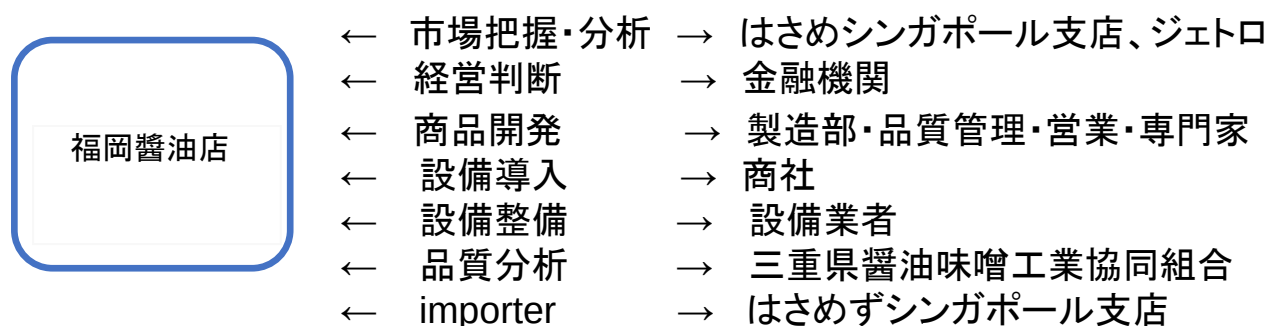
【課題】

- ① 醤油2次加工品の開発
対象国のニーズに合わせた新商品開発
- ② 食品衛生管理の強化
アルコール、菌のコントロール
- ③ ブランド力不足
 - ・ 商品の差別化
 - ・ 積極的なPR活動
 - ・ コスト競争力の強化

2. 輸出事業計画の取組内容

- ① 新商品開発
シンガポール支社を中心にJETLO様の支援を受けながらターゲット国の情報を収集し新商品を開発する。
- ② ハラル商品の質を上げる
アルコールや菌のコントロールをスムーズにするため機器を導入し商品の衛生管理を徹底、品質の向上を図る。
自社でスピーディーに分析し商機を逃さない。
- ③ ブランド力の強化
 - ・ 木桶仕込み、キリン式搾り機の使用、麴蓋での製麴等の差別化と情報の発信
 - ・ 展示会などに積極的に出展
 - ・ 一部機器の導入によりコスト削減と納期の短縮化

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

醤油	現状(2024年)	目標年(2029年)
輸出額(万円)	1 2 0 万円	4 0 0 万円
輸出量(kg)	1, 2 0 0 kg	3, 3 0 0 kg
輸出国	香港・マレーシア	

めんつゆ	現状(2024年)	目標年(2029年)
輸出額(万円)	4 0 万円	2 0 0 万円
輸出量(kg)	1, 2 0 0 kg	2, 0 0 0 kg
輸出国	香港・マレーシア	

焼き肉のたれ	現状(2024年)	目標年(2029年)
輸出額(万円)	4 0 万円	4 0 0 万円
輸出量(kg)	1, 2 0 0 kg	2, 0 0 0 kg
輸出国	香港・マレーシア	