

様式2 輸出事業計画

※申請者名：創麺屋株式会社、品目：麺類

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- ・小豆島特産の手延べ麺をアジア圏を中心に輸出している。近年は、小豆島の郷土料理である「鯛そうめん」の食文化を世界に広めるべく、輸出用鯛加工品の開発にも着手したところ。
- ・瀬戸内鯛を諸外国のニーズに合わせてアレンジした商品を開発し、新たに輸出に取り組むとともに、県産小麦「さぬきの夢」を使用した手延べそうめんや手延べうどん等の商品の試作にも取り組む計画である。

【課題】

- ・半生麺の販路を拡大するため賞味期限をより長くし、安定的にまとまった製品ロットを提供できる生産体制が必要。
- ・現行の水産加工品は賞味期限が120日までと短く、販売先国のバイヤー等から賞味期限の延長を求められていることから、長期保存が可能な加工技術の開発が必要。
- ・商品のストーリー性への説得力を高めるため、地元産の小麦を用いた商品ラインナップも必要。
- ・現行は国内仕様の包装で輸出しているが、小売店での一般消費者向け販売や現地日本食レストランへの卸売りを見据えると、パッケージデザインや調理方法の説明に工夫が必要。

2. 輸出事業計画の取組内容

【生産・加工】

- ・地域の同業者と連携した手延べそうめんの安定供給体制を整えるとともに、将来的には冷凍麺形態の商品開発にも取り組み、商品のラインアップを充実させる。
- ・賞味期限については、延長を可能にする技術情報の収集等に努める。
- ・水産加工品の賞味期限を常温で240日以上に延ばすための研究開発を行う。
- ・県産小麦「さぬきの夢」をブレンドした輸出用の新商品開発にもチャレンジするとともに、パッケージデザインに原料のストーリーを組み込む工夫をする。



鯛だしセット商品のイメージ

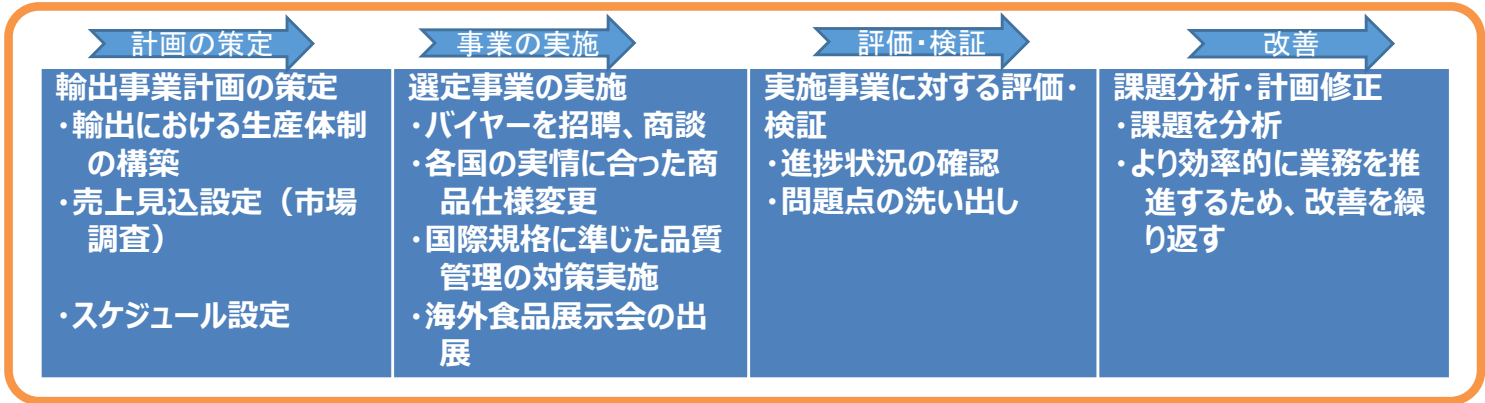
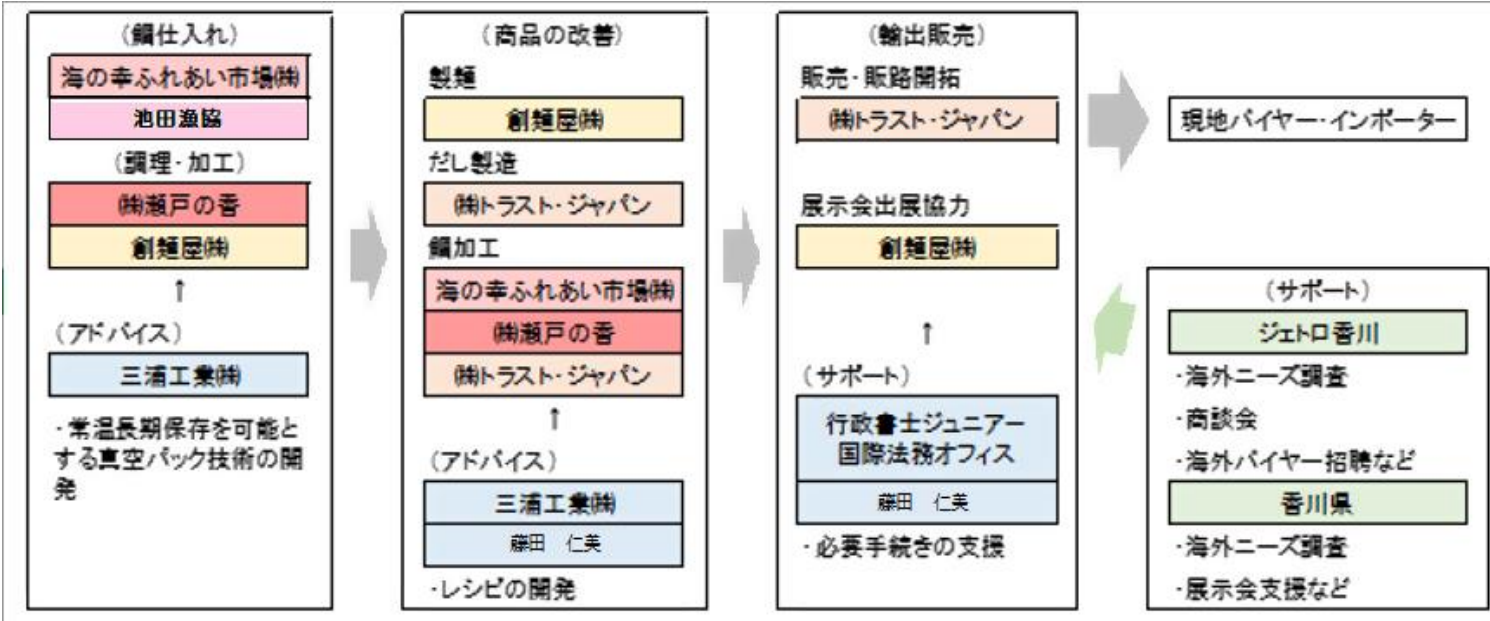
【流通・販売】

- ・現在、新しい輸出向けのパッケージデザインを試作中で、ここで調理の手軽さを訴求する予定であり、完成すれば輸出促進に弾みがつくと思われる。
- ・高松空港と上海や香港との直行便も再開され、来日環境は改善されてきたことから、展示会や商談会の中で、商品に興味を持つバイヤーに来日を勧める等のアプローチを継続する。

様式2 輸出事業計画

※申請者名：創麺屋株式会社、品目：麺類

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

品目（麺類、一部水産加工品含む）	現状（令和4年度=2022年9月～2023年8月）	目標年（令和6年度=2024年9月～2025年8月）
輸出額	1,533 千円	15,000 千円（麺類） 500 千円（鯛そうめん）
輸出量	1,277.5 kg	12,000 kg（麺類） 500 kg（鯛そうめん）
輸出国	香港、中国等	香港、中国（麺類） シンガポール（鯛そうめん）