

輸出事業計画

※申請者名：ミツワ醤油（刀根醤油醸造元）

品目：醤油・醤油加工品

1. 輸出における現状と課題

日本の人口は近年減少局面を迎えており、2070年には総人口が9,000万人を割り込み、高齢化率は39%の水準になると推計されている。

当社は、少子高齢化により国内消費の減少、また、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年12月）を契機に、「日本食文化の発展、日本だけでなく世界中の子供へこども大好きあま〜い九州醤油を届けたい」との思いから、令和元年から輸出の可能性について情報収集等を行ってきた。

令和6年から、輸出ができる状況となり、少量ながら米国、EU（オランダ、スペイン、フランス）へ輸出を始めたばかりである。

令和7年からは、本格的な輸出と安定的な取引を目指していく。

【課題】

- ・輸出拡大に対応するためには、醤油等の増産が必要になるが、当社の加工設備は古く、効率的な増産が可能となる機器の整備が課題。
- ・醤油加工品（ぼん酢等）に使用する国産ストレート果汁（ゆず、だいたい）の安定確保が課題。
- ・新商品を開発中であり、本格的な製造に備え、製造設備の整備及び原材料の保管環境の整備が必要。
- ・当社商品の認知度が低いことが課題。
- ・現在は日系スーパーの取引のみであるため、現地系スーパーとの取引開拓が課題。
- ・輸出先国の消費者に好感を持たれるパッケージデザインの作成が課題。
- ・オーストラリアは新規のターゲット国になるため、販売先の固定（安定化）が課題。
- ・新商品等のニーズの有無が不透明なところがある。

2. 輸出事業計画の取組内容

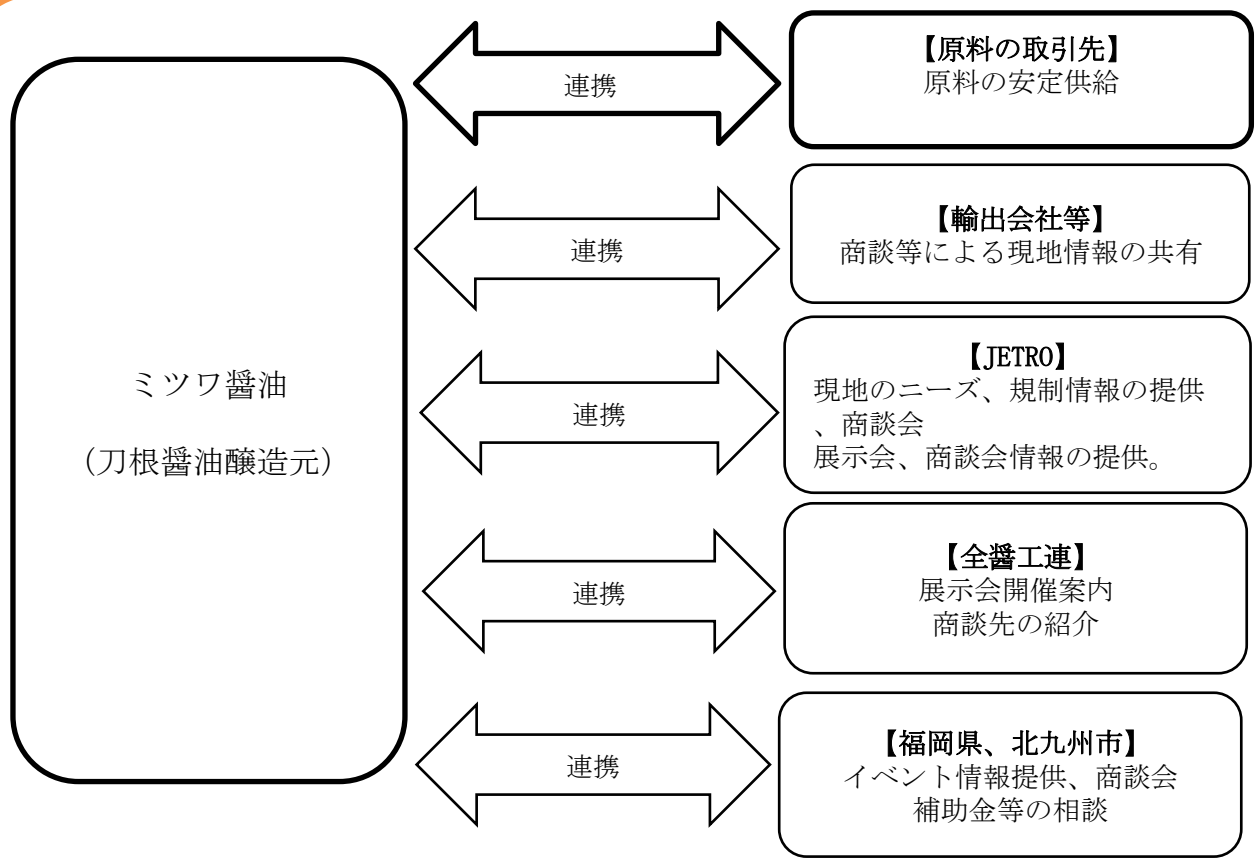
- ・醤油等の増産・効率化を図るため機器を導入する。
- ・新規果汁メーカーとの取引を構築し国産ストレート果汁の安定確保を図る。
- ・確保する安定供給量に対応し果汁の保存環境の強化を行うため、冷凍庫を増設する。
- ・新商品の本格製造を行うため、発酵タンクを増設するとともに圧搾作業の効率化を図る。
- ・新商品原材料の保存性を高めるため、専用冷凍庫を増設する。
- ・全醬工連の輸出EXPOやJETROなどの商談会や展示会に参加することにより、認知度向上を図る。
- ・商社等の協力を得ながら現地系スーパーの商談等により販路開拓を図る。
- ・パッケージデザインについてデザイナーへ依頼を行う。
なお、当社として、JETRO等の協力を得ながら現地消費者の嗜好傾向を掴みデザインへの反映につなげる。
- ・オーストラリア輸出に向けて商社と連携を図り、販売先の安定化を進める。
- ・新商品等の販売の可能性について、JETROの「コーデネータによる輸出支援相談」を依頼し情報を把握する。

輸出事業計画

※申請者名：ミツワ醤油（刀根醤油醸造元）

品目：醤油・醤油加工品

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

【輸品目：醤油、醤油加工品】

	現状 (令和 5 年)	目標 (令和 9 年)
輸出額 (千円)	0	10,000
輸出量 (kl)	0	10
輸出先国	—	米国、EU（オランダ、スペイン、フランス）、 オーストラリア