

輸出事業計画**※申請者名：埼玉の食品を世界へ！コンソーシアム、****品目：加工食品（醤油・醤油加工品、ソース混合調味料、麺類、海苔・海藻加工品、茶加工品、清酒・リキュール）****1. 輸出における現状と課題****【現状】**

- 中小規模の事業者が個別に海外を目指すことはノウハウ・労働力・資金面等において制約があり難しいと考え、県内の複数の事業者が団体となって輸出取組を行うことで、共同取組によるメリットを生み出し、海外マーケットにおける埼玉県認知度向上と販売機会の創出を目的に、埼玉の食品を世界へ！コンソーシアムを設立した。
- 複数の品目の事業者が団体となっている特長を生かし、各社の品目をコラボした商品開発も実施していく。ターゲット国のニーズを把握したうえで、各社の商品の特徴を生かしたメイドイン埼玉の商品開発を行う。
- インバウンドの回復に伴い都心への観光客も増加している中、都心から短時間で訪れることができ、自然が豊かな埼玉県の魅力を伝えると同時に埼玉の食文化を発信することで食品の海外への販路拡大を実現していきたいと考えている。国内でのインバウンド向け施策と海外での輸出施策を同時に実施することで、埼玉県の認知度向上・魅力の発信と販路拡大の相乗効果を図っていきたい。

【課題】**<製造>**

- 会員企業によっては添加物規制等でEUに向けて輸出できない商品や、国際認証を取得しておらず輸出が進んでいない商品がある。

<加工>

- 埼玉の魅力を発信するために、メイドイン埼玉の商品開発を行っていく必要がある。
※各社の商品を食材として使用した商品を創造する。

<販売>

- 更なる取引先の拡大を目指し、埼玉の魅力と共に各会員企業の商品の認知を広めるためのプロモーション活動を行っていく必要がある。

2. 輸出事業計画の取組内容**<製造>**

- ヨーロッパ圏への規制対応や国際認証の取得対応を実施する。

<加工>

- 会員企業がコラボレーションしたメイドイン埼玉の商品を開発し、輸出を目指す。

<販売>

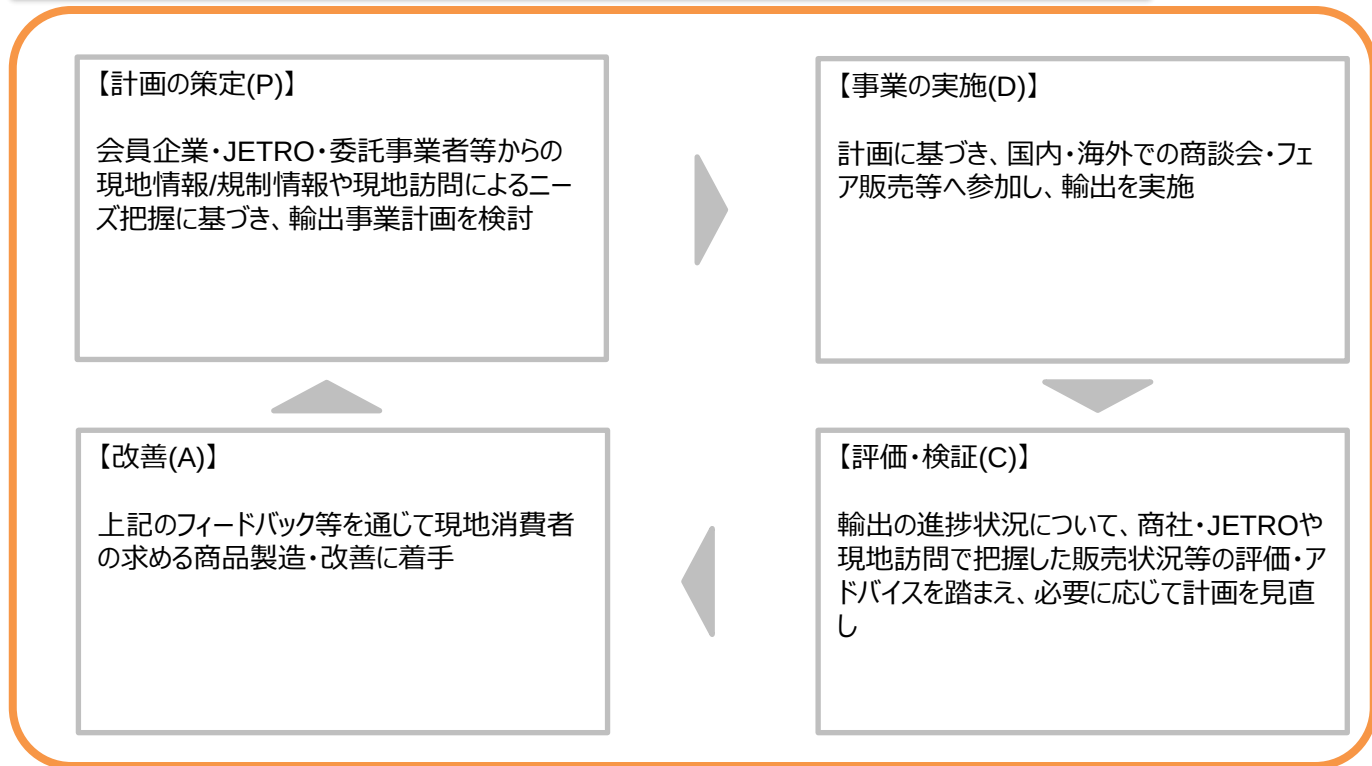
- バイヤー招聘
 - 現地バイヤー・シェフ・メディア・インフルエンサー等を埼玉に招聘し、会員企業の製造現場を見学すると同時に商談を実施する。

輸出事業計画

※申請者名：埼玉の食品を世界へ！コンソーシアム、

品目：加工食品（醤油・醤油加工品、ソース混合調味料、麺類、海苔・海藻加工品、茶加工品、清酒・リキュール）

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】 (令和5年度)	【目標】 (令和9年度)
輸出額	85,800千円	620,000千円
主な輸出先	シンガポール・台湾・EU (フランス)	シンガポール・EU (フランス)、イギリス