

輸出事業計画

※申請者名：スターゼンミート青森コンソーシアム、品目：牛肉

1. 輸出における現状と課題

<現状>

- ・令和 6 年における青森県の肉用牛飼養戸数は688戸、飼養頭数は55,500頭となっている。
- ・スターゼンミートプロセッサー(株)青森工場 三戸ビーフセンターでは、令和 5 年 3 月に台湾向け輸出牛肉施設の認定を受け、同年 7 月に初めて青森県産を中心とした東北産牛肉を台湾へ輸出したところ、九州産牛肉と比べて東北産牛肉の認知度が低いことが分かった。
- ・生産を担う三戸ビーフセンター、輸出業務及び台湾への営業を担うスターゼン、及び台湾現地の当コンソーシアム取引先であるパートナーとで連携して輸出拡大に向けた体制を構築中である。

<課題>

①生産

- ・一定量をまとめて輸出するため、加工日の古いロットが納品された場合、賞味期限が短くなるのですぐに消費しなければならないというデメリットがある。そのため、冷蔵牛肉の賞味期限延長を現地バイヤーから求められている。

②加工

- ・日本牛部分肉取引規格は、米国産牛肉等と比較した場合に細分化されておらず、カットした際にロスがかなり発生してしまう。そのため、台湾現地での加工時のロスを減らす為に部位を通常よりも細かく小割したり、カットしやすい形状にするなど輸出先バイヤー国のニーズに合った商品製造が求められている。
- ・商品製造には技術者の力量が要求されるため、お客様の要望に沿った商品を安定供給するためには技術者の育成、技術向上が必要である。

③販売

- ・国内他産地と比べ台湾における東北産牛肉の認知度が低いので、認知度の向上が必要である。

2. 輸出事業計画の取組内容

<取組>

①生産

- ・工場での温度管理、衛生管理を徹底することにより食品の腐敗や品質の劣化を抑制できる。管理体制を向上させることで菌を抑制し冷蔵牛肉の賞味期限延長を目指す。賞味期限設定の指標として外部機関（一般社団法人 食肉科学技術研究所等）による官能検査、製品検査（一般生菌数や大腸菌、大腸菌群等）の結果（科学的根拠）を基に安全で安定した品質の食肉を供給できる賞味期限を設定する。

②加工

- ・以下の取り組みにより、輸出先国のニーズに合った商品製造に対応できる人材を育成し、輸出製品を安定供給する。
 - 1) 従業員のカット技術向上を図り、お客様の要望に沿った商品を安定供給するため、「公益社団法人 全国食肉学校」で認定している「牛部分肉製造マイスター」の取得を積極的に行う。
 - 2) 取得難度の高い「牛部分肉製造マイスター」の資格を取得している職員が他従業員に指導等を行う。
 - 3) スターゼングループ内の食肉処理施設同士でカット研修、カットコンテストを開催し、交流しながらカット技術を向上させる。

③販売

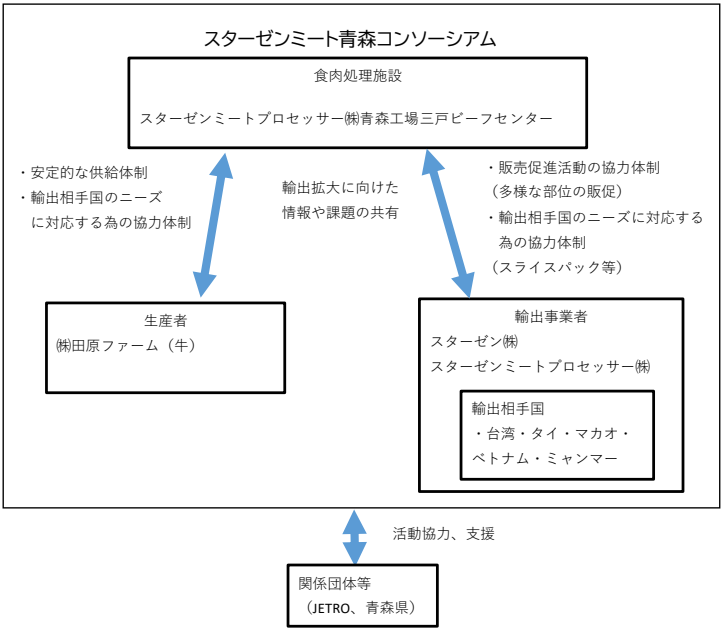
- ・現地ホテルでの試食会、現地バイヤー向けのカットングセミナー開催、台湾からバイヤーを招聘、現地バイヤー向けのイベント等、販売プロモーションに取り組み、東北産牛肉をPRする。

輸出事業計画

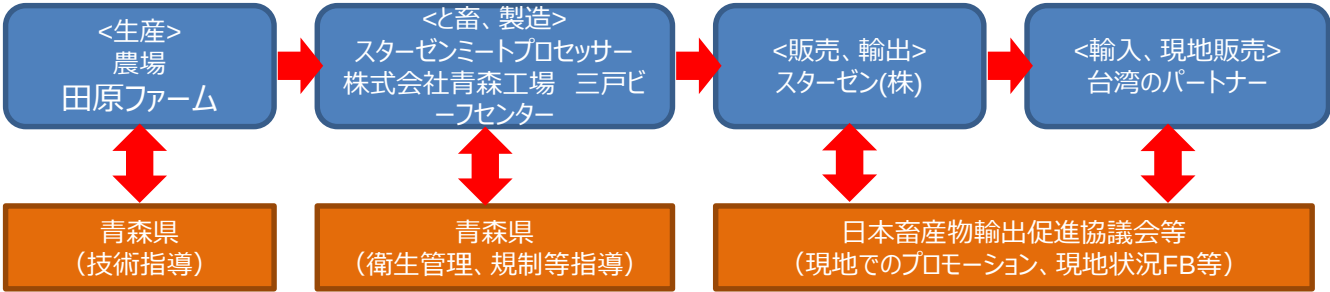
※申請者名：スターゼンミート青森コンソーシアム、品目：牛肉

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

＜輸出事業計画の実施体制＞



＜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	目標年 令和 7 年度
輸出額（千円）	11,300	40,000
輸出量（kg）	1,924	7,250
輸出先国	台湾	台湾