

輸出事業計画

※申請者名：ヤマキ醸造株式会社、品目：醤油・味噌・米糀・調味料

1. 輸出における現状と課題

当社はFSSC22000の認証を取得した有機認定工場として、有機農物を使った醤油・味噌・米糀などを製造している。「国産」、「有機」という希少な厳選された原材料にこだわり、木桶を用いた伝統的な製法による食品づくりが特徴だが、国内市場は少子高齢化により縮小傾向がある。一方、海外への輸出はコロナ後に少し減少したものの、また順調に伸びてきている。和食の普及とともに本物志向が強まる欧米を中心とした輸出先では、持続可能な社会の実現の一環として、食の安全性確保、環境問題、サステナビリティといった観点からもオーガニック・FSSC22000の取得範囲の拡大が求められている。輸出先の要件に対応し、輸出量を増やしていくためにも、老朽化した設備のHACCP対応を伴う更新と、必要な生産性の高い充填・包装といった設備への投資、FSSC22000や有機JASの認証範囲の拡大を行い、競争力のある製品づくりを行える体制を整えていく必要がある。

2. 輸出事業計画の取組内容

- ・有機米糀も輸出先の要件に応じて包装から出荷までの設備を整え、同時にFSSC22000の認証範囲を拡大し輸出体制を整える。
- ・以前より小袋商品の需要を認識しているが、有機認証とFSSC22000を取得している充填委託先は非常に限られており、輸出先より求められる対応できていない。自社でも有機醤油の小袋充填設備の導入、及びそれに伴う製造環境の整備を検討し、投資に見合った十分な需要が確保できるようであれば導入を検討する。
- ・FSSC22000の要求事項は年々厳格化されてきており、老朽化してきている現行の製造設備の問題点の明確化と設備更新により必要な対応策を計画的に講じていく。
- ・輸出商社および既存の現地輸入業者と協力して、現地での需要の把握と新規商品の開発を行い、有機JASおよびFSSC22000の認証範囲の拡大を行って行く。
- ・JETROの海外展示会や国内の輸出展示会、輸出先での販売促進イベント等にも積極的に参加して販路拡大及び輸出量の増加に繋げる。

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

輸出拡大において現状抱えている課題や輸出先・輸出商社・JETROから得た現地の需要を把握し、輸出計画を作成する。また計画実現に必要な製造計画や設備投資・更新を検討・計画する。

P

作成した計画に基づき必要な設備投資を行い、求められる認証にも商品を追加する。また、計画に基づき国内外の輸出向け商談会・展示会、および現地の販売促進活動を行い輸出額の増加を図る。

D

新たに認識した課題への対応と、輸出先や輸出商社等の第三者からのフィードバックをもとに見直した計画に基づき販売活動を実行する。

C

計画の達成状況、及び実際の販売状況を定期的に評価・検証する。必要に応じて輸出先・JETRO・輸出商社等の第三者にアドバイスを求めて計画を見直す。

A

輸出事業計画

※申請者名：ヤマキ醸造株式会社、品目：醤油・味噌・米糀・調味料

4. 輸出目標額

※輸出先国と輸出する農林水産物・食品の現状及び目標金額を記載すること

	【現状】 (2023年4月～ 2024年3月)	【目標】 (2027年4月～ 2028年3月)
主な輸出先	米国・EU・台湾・豪州	米国・EU・台湾・豪州 英国・アジア・中東
輸出額 (円)	5,040万	10,000万