

輸出事業計画

申請者名：マルスイ小樽マリン株式会社

品目：マグロ加工品、サーモン加工品、秋鮭加工品

1. 輸出における現状と課題

● 現状

マグロは、大間のクロマグロを始め、静岡県のカハダマグロなど多くの種類が水揚げされる。
また、日本のマグロ消費量は世界でも上位で、クロマグロは世界の生産量76%を消費する。
輸入量も非常に多く、国内では生食文化だが、海外ではカハダマグロを使った缶詰需要も非常に多い。

弊社は、ネギトロなどの加工品を製造しているが、今後は新たな需要が見込まれる海外市場をターゲットとし、令和8年から、輸出の取組を展開することとした。現地バイヤーに対してヒアリングを行うとともに、現地を訪問し市場調査を行い、一定のニーズ及び規制があることを把握している。

日本のサーモン、秋鮭（シロサケ）について、天然サーモンの漁獲量は限定的であり、養殖は主にギンザケ（銀鮭）が中心。北海道や東北地方で養殖が行われている。
サーモンは、高い消費需要がある一方で、国内生産に限られているため、輸入に大きく依存している。北海道産秋鮭は国産であることから海外のニーズも多い。

● 課題

【加工】

現状の施設では輸出を達成するための機器整備が出来ていないために、生産能力を増大できていないこと、対米向けHACCP認証の取得が困難な状況（理由：ゾーニング、温度管理、製品の中間滞留、コンタミネーション）にあることから、生産ラインや凍結機器の導入及び施設の増築・改修が必要である。

米国への製品輸出に際しては、米国向け水産食品加工施設HACCP認定基準を満たした製造工場が必要であるが、現工場では認証取得基準を満たしていない。

【販売】

台湾、インドネシアでは日系レストランや寿司店など底堅い需要があるものの、米国販売を担当する(株)魚力のように現地法人とコネクションのある得意先が不足している。

また、コロナ渦もあり、今まで現地食品見本市への出展が出来ていなかった。

2. 輸出事業計画の取組内容

【加工】

米国向け水産食品加工施設HACCP認定を受けるため、令和7年に食品産業の輸出向けHACCP等対応施設の整備事業を活用し、専門家のアドバイスを受けながら、新規加工製造機器の選定及び工場を増設し、令和8年3月に竣工させ、令和9年3月を目途に米国向け水産食品加工施設HACCP認定を受ける。

【販売】

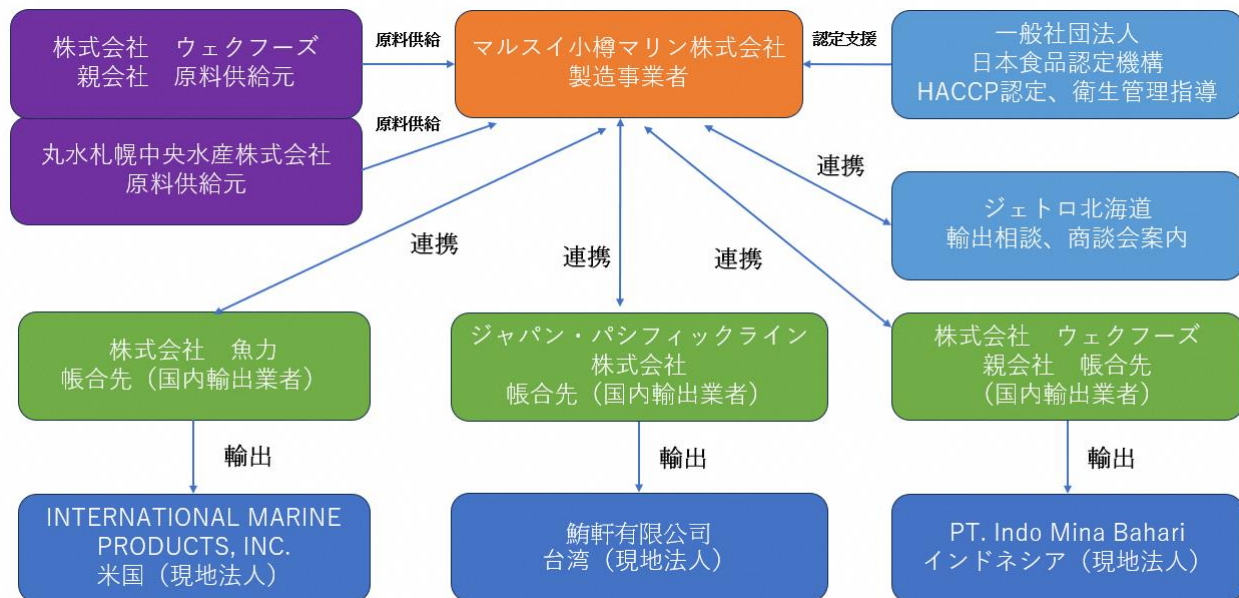
親会社のウェクフーズ及び販売力の強い国内大手商社との提携及びJETRO等を通じた現地見本市・商談会の参加を積極的に行い、ニーズのある商品の販売力を強化する。台湾への輸出販売は台湾国内の需要の高い、サーモン加工品秋サケ加工品の製品を国内連携業者のジャパン・パシフィックライン及び、現地連携業者・鮪軒有限公司の要望に沿って販売する計画。インドネシアへは親会社のウェクフーズと連携し、現地法人のPT. Indo Mina Bahariと輸出に向けた商品開発の取組を進め、インドネシア国内のコンビニチェーン、日系レストラン向けの商品を販売する計画。

輸出事業計画

申請者名：マルスイ小樽マリン株式会社

品目：マグロ加工品、サーモン加工品、秋鮭加工品

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

<マグロ加工品>	現状（令和5年）	目標年（令和13年）
輸出額(千円)	0	83,000
輸出量（kg）	0	55,000
輸出先国	なし	米国、インドネシア

<サーモン加工品>	現状（令和5年）	目標年（令和13年）
輸出額(千円)	0	62,000
輸出量（kg）	0	27,500
輸出先国	なし	米国、台湾

<秋鮭加工品>	現状（令和5年）	目標年（令和13年）
輸出額(千円)	0	60,000
輸出量（kg）	0	25,000
輸出先国	なし	米国、台湾