

輸出事業計画

※申請者名：対欧州日本産加工食品輸出促進協議会

品目：漬物、粉末緑茶、食酢、冷凍うなぎ、冷凍かんしょ

1. 輸出における現状と課題

【背景】

欧州では、味噌やしょうゆ、ラーメンといった伝統的な加工食品に加え、たこ焼きやカレー、お好み焼きなどの人気が高まっており、日本の加工食品に対する認知と需要が日々拡大している。特に、日本の食品は「健康的で美味しい」というイメージが定着しており、欧州市場でのさらなる浸透が期待される。また、欧州からの観光客は、日本の伝統文化や自然、温泉、ポップカルチャーといった魅力と共に、「食・食文化」への関心も高い傾向にある。滞在日数が平均より長く、飲食費の比重が大きいことから、日本の食に対する強い興味がうかがえる。（出典：滞在日数：JNTO「日本の観光統計データ」、消費比率：国交省「費目別にみる訪日外国人旅行消費額」）

こうした背景を受け、欧州は日本産加工食品の輸出を拡大するための有望な市場と位置付けられる。2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて以来、海外での日本食レストランの増加など、日本食を世界に広める動きが加速している。また、政府も「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」のもと、2030年までに5兆円の輸出額を目指している。

一方で、国内加工食品メーカーは個別に輸出を行う事例があるものの、複数社が共同で欧州向け輸出に取り組む例は少なく、展示会やプロモーション、物流構築において連携の余地が大きい。複数のメーカーが一体となり共同で取り組むことで、各社の知見やリソースを活かし、日本の加工食品の魅力を効果的に発信しながら、欧州市場での認知向上や販売機会の創出が可能となる。

【ターゲット国のニーズ】

英、仏、独、イタリア、スペインといった人口も多く、これらGDPの比較的高い国々をターゲットにする。これらの国々では生産/製造風景や歴史といった商品/産地のストーリー（例：テロワール）への関心が高く、当協議会の会員企業やその商品にも馴染みやすい。特にフランスでは、新しい味覚や食感を求める傾向があり、希少価値の高い日本産食材が現地シェフに注目されている。また、欧州では健康志向が根強く、自然食品やオーガニック食品への需要が拡大しており、日本の伝統的な加工食品もこのトレンドに適合する可能性が高い。さらに、日本のサブカルチャー人気を背景に和食全般への興味が高まっており、特にB級グルメや家庭料理などの親しみやすい日本食が浸透している。

出典：人口・GDP:データ - World Bank

<https://datacatalog.worldbank.org/search/dataset/0038130>

www.stat.go.jp/data/sekai/pdf/2024al.pdf

健康志向・オーガニックトレンド JETRO - 欧州の食ビジネスと消費のトレンド

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/01/fafdc58ddee94aeb/20150087.pdf

JETRO - 欧州におけるオーガニック食品市場の動向

https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001677/organic-ldn.pdf

輸出事業計画

※申請者名：対欧州日本産加工食品輸出促進協議会

品目：漬物、粉末緑茶、食酢、冷凍うなぎ、冷凍かんしょ

1. 輸出における現状と課題

品目別・国別ニーズ

	イギリス	フランス	ドイツ	イタリア	スペイン
漬物	寿司ブームに続く近年のおにぎりブームなど、グルテンフリーの米食が注目されており、米飯に合う漬物の需要拡大が期待される。			食文化の中にピクルスを食べる習慣があり日本食が注目される中、日本のピクルスとしての漬物が注目される可能性がある。	
緑茶粉末	高級日本食業態では、抹茶をそのまま提供しているところもあり、またデザートに抹茶を使うなど、日英仏レストランにおいて需要拡大が見込まれる。		欧州最大のお茶輸入国であり、近年中国産ではない日本茶の抹茶が注目されている。	日本茶に対する注目があり、英仏の抹茶ブームに影響され、日本茶に対する関心が高まっている中、需要拡大が期待される。	
冷凍鰻	欧州では、中国産うなぎが主に流通しており、日本産うなぎ、かつ冷凍蒲焼であれば流通しやすく、本物を求める日本食レストランなどでの需要拡大の可能性が高い。				
食酢 (柿酢)	代表的な食文化であるフィッシュアンドチップスにお酢をかける文化があり、柿酢のようなナチュラルなお酢への関心も期待できる。	欧州大陸では、ワインビネガーやバルサミコ酢など、日常的に料理に使う場面があり、お酢に対するなじみが深く、日本ならではの素材を使った柿酢においては新たな需要を創造することが期待される。			
冷凍かんしょ	欧州で栽培できないさつまいもは、新しい素材として料理やデザート用として新規性が高く、甘みなど特有の性質が現地料理とコラボレーションして受け入れられる可能性が高い。				

輸出事業計画

※申請者名：対欧州日本産加工食品輸出促進協議会

品目：漬物、粉末緑茶、食酢、冷凍うなぎ、冷凍かんしょ

1. 輸出における現状と課題

【課題】

日本産加工食品の欧州市場進出において、以下の課題が挙げられる。

①生産・製造

品質維持と安定供給：当協議会で取り扱う加工食品は、原料となる農産物に依存しており、各年の収穫量に左右されることがある。季節や天候による収穫量への影響により、安定した供給体制を確保することが課題となる。また欧州までの輸送期間が比較的に長いため、品質維持や食品の鮮度保持のため長期間の保存が可能であることが求められる。

規制・食品基準への対応：各製品が欧州市場に適合するよう、製造や製品企画、食品ラベル表示など、必要な規制を遵守した製造体制を構築することが重要となる。

②物流

輸送と物流の効率化：長距離輸送に伴う品質管理やコスト負担の課題があり、安定した供給体制の構築が求められる。

③販売

現地ニーズへの適応：欧州消費者の嗜好や規制に合った製品開発やパッケージングが十分ではない。

市場認知度の向上：欧州市場での日本産加工食品の認知はカレーやラーメンなど食事としては認知度の高まりがあるものの、食材としてはまだ限定的であり、効果的なプロモーションが必要である。

販売ネットワークの構築：現地ディストリビューターや小売業者との連携が不十分であり、流通経路の拡充が課題である。

①生産・製造

品質維持と安定供給：当協議会では各企業が独自に原料調達、製造を行っており、輸出品目の品質管理と供給調整を行っている。当協議会と連携しながら、輸出目標には余裕を持たせて設定し、一定のリスクを見込んだ供給計画を立てることで安定供給を図る。

長期輸送に耐える品質維持に関しては、テスト輸送やサンプリングを実施する。

規制・食品基準への対応：各製品について、欧州食品安全基準（例：HACCPやEU基準）に対応するための品質管理プロセスを確立し、会員企業がしっかりと準拠できるように情報共有とサポートを行う。漬物については、しば漬で日本初の欧州有機認証を取得している点、冷凍うなぎについてはEU HACCP認証を取得している点を活用し、この強みを市場で積極的にアピールする。

②物流

物流効率化の推進：共同での輸送手段の活用やコールドチェーンの整備を進めることで、物流コストの削減と品質保持を実現する。また、輸送スケジュールの最適化や倉庫の共用化を図り、安定供給体制を構築する。

輸出事業計画

※申請者名：対欧州日本産加工食品輸出促進協議会

品目：漬物、粉末緑茶、食酢、冷凍うなぎ、冷凍かんしょ

2. 輸出事業計画の取組内容

③販売

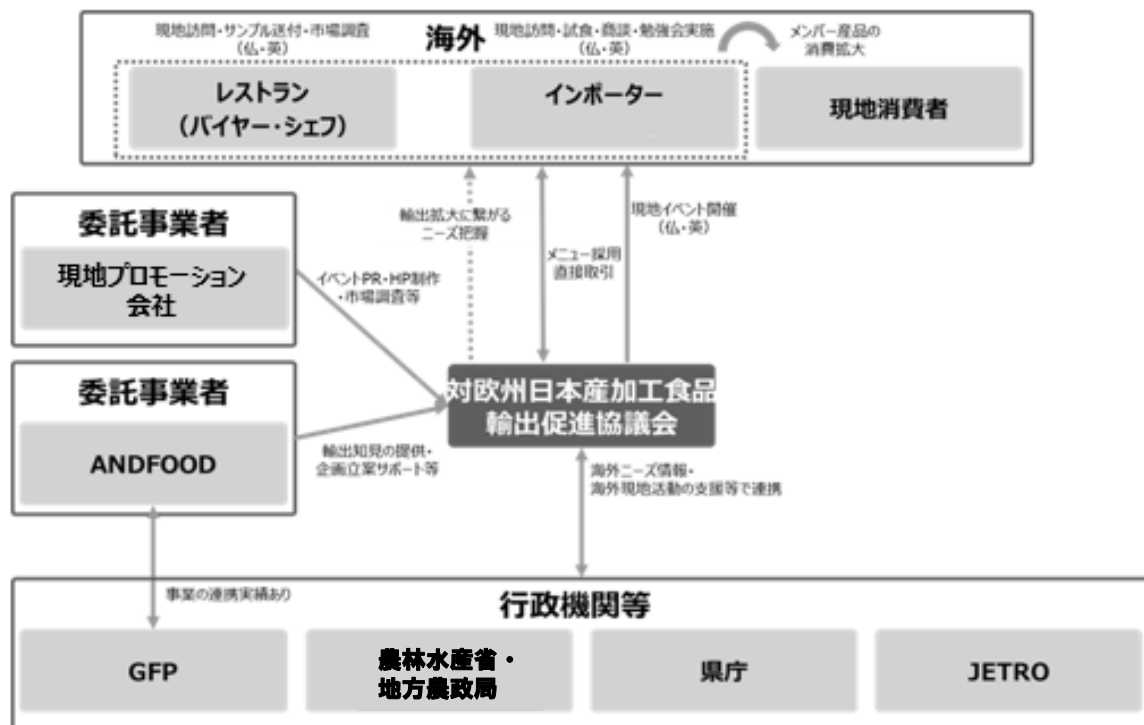
商品開発と現地対応：欧州の規制や消費者の嗜好に合わせた製品改良を行い、規制に沿ったパッケージング開発を推進する。

効果的な市場プロモーション：現地イベントや試食会の実施、SNSや現地メディアを活用した広報活動を展開し、日本産加工食品の魅力を効果的に訴求する。また、日本文化と関連づけたプロモーションを行い、ブランド価値を向上させる。

販売ネットワークの拡充：現地のディストリビューターや飲食店との商談会を開催し、長期的なパートナーシップを構築する。また、現地バイヤーとの連携強化により、流通経路の拡大を図る。

これらの取組を通じて、日本産加工食品の輸出拡大と欧州市場での地位向上を目指す。

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



P：取引商社及びJETROからの現地情報/規制情報や現地訪問によるニーズ把握に基づき、輸出事業計画を検討

D：計画に基づき、国内・海外での商談会・フェア販売等へ参加し、輸出を実施

C：輸出の進捗状況について、商社・JETROや現地訪問で把握した販売状況等の評価・アドバイスを踏まえ、必要に応じて計画を見直し

A：フィードバック等を通じて現地消費者の求める商品製造・改善に着手

輸出事業計画

※申請者名：対欧州日本産加工食品輸出促進協議会

品目：漬物、粉末緑茶、食酢、冷凍うなぎ、冷凍かんしょ

4. 輸出目標額

対象品目：
漬物

		現状 (令和5年度)	目標年 (令和10年)
京都 地区	輸出額	-	6,413千円
	輸出量	-	3,163kg
	輸出先 国	-	フランス、英国、ドイツ、 スペイン、イタリア

対象品目：
緑茶粉末

		現状 (令和5年度)	目標年 (令和10年)
京都 地区	輸出額	514千円	7,094千円
	輸出量	60kg	1,084kg
	輸出先 国	フランス	フランス、英国、ドイツ、 スペイン、イタリア

対象品目：
食酢

		現状 (令和5年度)	目標年 (令和10年)
岐阜 地区	輸出額	-	567千円
	輸出量	-	111L
	輸出先 国	-	フランス、英国、ドイツ、 スペイン、イタリア

輸出事業計画

※申請者名：対欧州日本産加工食品輸出促進協議会
品目：漬物、粉末緑茶、食酢、冷凍うなぎ、冷凍かんしょ

4. 輸出目標額

対象品目：
冷凍鰻

		現状 (令和5年度)	目標年 (令和10年)
鹿児島 地区	輸出額	-	12,500千円
	輸出量	-	1,500kg
	輸出先 国	-	フランス、英国、ドイツ、 スペイン、イタリア

対象品目：
冷凍かんしょ

		現状 (令和5年度)	目標年 (令和10年)
鹿児島 地区	輸出額	-	7,459千円
	輸出量	-	11,475kg
	輸出先 国	-	フランス、英国、ドイツ、 スペイン、イタリア