

輸出事業計画

※申請者名：ナンチク輸出促進コンソーシアム 品目：牛肉・豚肉

1. 輸出における現状と課題

【輸出における現状】

- ・平成23年4月に鹿児島県にて食肉輸出促進協議会が設立され、鹿児島県産和牛肉は「KAGOSHIMA WAGYU」、鹿児島県産黒豚は、「KAGOSHIMA KUROBUTA」の統一名称で輸出されることとなり、当社は鹿児島県の食肉輸出を牽引している。
- ・牛肉は、平成2年に対米輸出牛肉処理工場第1号として厚生労働省認定を受け、令和元年には対EU向け輸出工場の認定を受け、輸出先国拡大に取り組む。
- ・豚肉は、昭和49年に対香港食肉処理工場で認定を取得したのをきっかけに輸出拡大に取り組む。

【輸出における課題】

品目：牛肉

【生産】

- ・動物福祉（アニマルウェルフェア）対応に伴い、出荷時に頭絡を装着する必要があるが生じるが、鹿児島県では、現在鼻環装着が主流であるため、頭絡での出荷時に鼻環よりも牛の誘導が弱く作業効率の低下が懸念される。

【食肉加工】

- ・懸垂放血が義務付けられており、この場合血斑の発生が商品価値を低下させ、それらによる損失が発生している。
- ・食肉処理技術者の不足や輸出向けスペックの細分化により、作業効率が悪く、生産量が伸びない。また、人員不足から日常業務をこなすことで精一杯であり、技術者養成のための十分な時間が取れていない。
- ・上記に加え工場では追加、定期的な工場査察での指摘事項改善による多額の投資が必要となる。

【販売】

- ・新規参入事業者も多く、国内他産地との競争が年々激しくなっており、輸出拡大の足枷になっている。
- ・国内販売価格下落により海外市場への投げ売りが散見される。販売単価が下がる傾向にある。

【流通】

- ・残存賞味期間の少なさはビジネス上のハンデとなっており、発送もエア便となりコスト高になっている。

品目：豚肉

【生産】残渣証明が必要であるため手続きに時間を要する。

【販売】パーツ販売が主流（ロイン系）であるため残ったパーツを国内で販売しなければならない。

【流通】冷凍流通が主流であるが、チルドでの引き合いが増加したものの輸送に日数が掛かるため商談に繋がらない。

輸出事業計画

※申請者名：ナンク輸出促進コンソーシアム 品目：牛肉・豚肉

2. 輸出事業計画の取組内容

品目：牛肉

【生産】

・ 現在、農家に対して、仔牛のうちから頭絡の装着に慣れさせるなどの取組を、協力金を配布して依頼している。また、農場担当者とともに国内の頭絡を使用している農場を視察し、頭絡使用時の牛の誘導技術講習会を行うことで農場に対する指導に取り組み、作業効率をあげる。

【食肉加工】

・ 血斑低減に向けた国内の食肉処理施設視察・研修を行い施設設備の改修（強度を高めたエアースタンナーの導入）や屠畜作業員の放血技術向上（腕頭動脈の位置とナイフを入れる位置の正確な判断法等）を図る。

・ 食肉処理技術者の不足を補うため外国人実習生など（主にカット・脱骨工程）も積極的に採用し改善に努めていく。人員増員を行うとともに作業効率の向上のために作業工程見直しも同時に進めていく。また、部分肉製造マイスターの認証を持った技術者を牛肉・豚肉ともに年間1名育成する。また、外国人実習生のみならず、牛・豚における部分肉製造マイスター人材の育成も進めていく。

・ 定期的な工場査察での指摘事項改善については、例えば結露については人手で対応する等、最小の投資にて最大限の効果が得られるよう他社も参考にしながら取り組んでいく。査察については常時対応、計画期間を通して取り組んでいく。

【販売】

・ 他産地との差別化を図る取組を実施する。鹿児島県食肉輸出協議会と連携して、民間広告事業者のノウハウの活用により、「KAGOSHIMA WAGYU」ならではの魅力が詰まったストーリー（和牛オリンピック総合1位など和牛生産の思いを伝える）を仕立て、対象国をターゲットとしたPRを実施する。

・ 「KAGOSHIMA WAGYU」の魅力のストーリー動画を使用し、対象国のインポーターやディストリビューターをはじめ、Eコマースの利用者（消費者）向けにSNS等を活用してPRを実施する。また、取引先のEコマースサイトへのリンクにより、「KAGOSHIMA WAGYU」を利用したしゃぶしゃぶや焼き肉などの料理法を紹介し、多様な部位の販売促進を図る。「KAGOSHIMA WAGYU」だけではなく、自社ブランド製品として確立に向けた検討を行う。

【流通】

・ 賞味期限延長の検査によりデータを蓄積し、賞味期限100日を目指すことで、船便でチルド製品をアジア圏に送ることを目標とする。

・ 賞味期限延長の検査によりデータを蓄積し、計画期間を通してチルドの賞味期限100日（現状は牛が80日）を目指すことにより近いアジア圏への消費拡大を目指す。

品目：豚肉

【生産】輸出向けの受注のタイミングを早めて対応していく。

【販売】国内の販売部門と連携して、輸出しない部位を国内で販売出来る体制づくりを行いながら海外への輸出版売の検討も行っていく。また、海外でも販売できるよう取引先へ提案を行う。

【流通】計画期間を通してチルド販売出来るようチルド賞味期限延長テストを行う。（25日→42日）

様式2 **輸出事業計画**

※申請者名：ナンチク輸出促進コンソーシアム 品目：牛肉・豚肉

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

ナンチク輸出促進コンソーシアム（牛）

（有）藤嶺牧場

（株）ナンチク

（株）ナンチク、日本ハム（株）、ジャパフーズ（株）、JA全農インターナショナル（株）、日鉄物産（株）、雪印（株）、タキミトレーディング（株）、新日本畜産、森永乳業、明治乳業、タキミトレーディング（株）、日清食品、森永乳業、明治乳業、タキミトレーディング（株）、日清食品

生産

食肉処理加工

輸出（米国、EU、香港、台湾等）

鹿児島県食肉輸出促進協議会

JETRO

日本畜産物輸出促進協議会

- ・コンソーシアムの設立。
- ・商談・プロモーション支援。
- ・国との連絡調整。

- ・輸出先国の概況把握
- ・取引先紹介。
- ・セミナー開催

- ・輸出先国の概況把握
- ・取引先紹介。

ナンチク輸出促進コンソーシアム（豚）

（株）ナンチクファーム

（株）ナンチク

日鉄物産、エングループ沖縄、タキミトレーディング、ジーエフシー（株）

生産

食肉処理加工

タイ・シンガポール

鹿児島県食肉輸出促進協議会

JETRO

日本畜産物輸出促進協議会

- ・コンソーシアムの設立。
- ・商談・プロモーション支援。
- ・国との連絡調整。

- ・輸出先国の概況把握
- ・取引先紹介。
- ・セミナー開催

- ・輸出先国の概況把握
- ・取引先紹介。

輸出事業計画

※申請者名：ナンチク輸出促進コンソーシアム 品目：牛肉・豚肉

4. 輸出目標額

対象品目：牛肉

	現状 (令和4年)	目標 (令和7年)
輸出額 (千円)	2,049,812	2,740,000
輸出量 (t)	466	620
輸出先国	米国、EU、香港、台湾、その他 (シンガポール、タイ、マカオ、 ベトナム、オーストラリア、 ニュージーランド、フィリピン、 ミャンマー、メキシコ)	米国、EU、香港、台湾、その他 (シンガポール、タイ、マカオ、 ベトナム、オーストラリア、 ニュージーランド、フィリピン、 ミャンマー、メキシコ)

対象品目：豚肉

	現状 (令和4年)	目標 (令和7年)
輸出額 (千円)	308,033	184,000
輸出量 (t)	271	154
輸出先国	シンガポール、タイ、その他 (香 港、ベトナム、マカオ)	シンガポール、タイ、その他 (香 港、ベトナム、マカオ)