

輸出事業計画

※申請者名：佐世保食肉センター株式会社、

品目：牛肉（和牛）

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- ・ 弊社からは、タイ、ベトナム、ミャンマー、マカオへの輸出が可能であり、長崎和牛銘柄推進協議会の会員として協議会と連携し、現地でのプロモーションを通じて輸出促進と輸出先国のニーズ把握を行ってきた。
- ・ 今後は、把握しているニーズを基に、生産体系や流通体系を構築しながら、長崎和牛ブランドの競争力の強化と輸出拡大を目指す。

【課題】

<生産>

- ・ さらなる産地形成に向けて、生産者の知識向上、意識情勢を図る必要がある。
- ・ 和牛肉の競争が進むタイにおいて、他銘柄牛との差別化の一つとしてSDGsを意識した輸出向けの新たな生産体制を構築する。
- ・ 具体的には、県内未利用資源（焼酎粕、きのこと廃菌床、豆腐粕等）を肉用牛に給与し、タイで求められる肉質は維持しながら、環境負荷の低い、持続的な生産体系を確立する必要がある。

<物流>

- ・ タイへの輸出向け和牛肉は、県内の食肉センターから都内へ輸送し、他県産牛肉と混載し、輸送されている。
- ・ その後、保管庫にて一定の重量に達した後、輸出されることから、現地オーダーとのタイムラグが生じている。
- ・ 輸送コストの低減と輸出先国からのオーダーに適宜対応するため、福岡を拠点とし、かつ牛肉と同様の温度帯の輸出品目との混載による新たな輸送方法の確立と近隣空港からの輸出を検討する必要がある。

<販売>

- ・ 現地での認知度向上を目指し、和牛のみならず、長崎県産品（水産物、青果物、酒等）を含む、品目横断的なプロモーションを実施し、さらに和牛が引き立つようなプロモーションの実施が必要。
- ・ ロイン系のみならず、セカンダリー部位を用いたプロモーションの実施が必要。
- ・ 現地卸売業者の顧客をターゲットとし、実際の取引が行われるようなプロモーションの実施が必要。

2. 輸出事業計画の取組内容

<生産>

- ・ 輸出産地形成に向けた肉用牛生産者部会における研修会を実施し、さらに他県の輸出先進産地の取組に関する視察、研修会も実施する。
- ・ 県内未利用資源（焼酎粕、きのこと廃菌床、豆腐粕）を活用できる長崎和牛生産者と共同で、資源を活用して、和牛肉生産に適した配合給与割合を検討する。
- ・ 生産された牛肉の分析を行い、和牛肉の品質を主とした他銘柄牛との差別化に向けたエビデンスを積み上げる。

<物流>

- ・ 福岡を拠点とし、牛肉を保冷ボックスに入れることにより、冷蔵～常温温度帯での他の青果物との混載輸送試験（国内）を実施。
- ・ さらに、保冷ボックスを用いたタイへのテスト輸送と着荷時の品質調査を実施。
- ・ 輸送コストの低減と輸出先国からのオーダーに適宜対応するため、今後物流ルートに福岡ソリクに国内輸送を依頼することで、混載による新たな輸送方法の確立を実現する。

<販売>

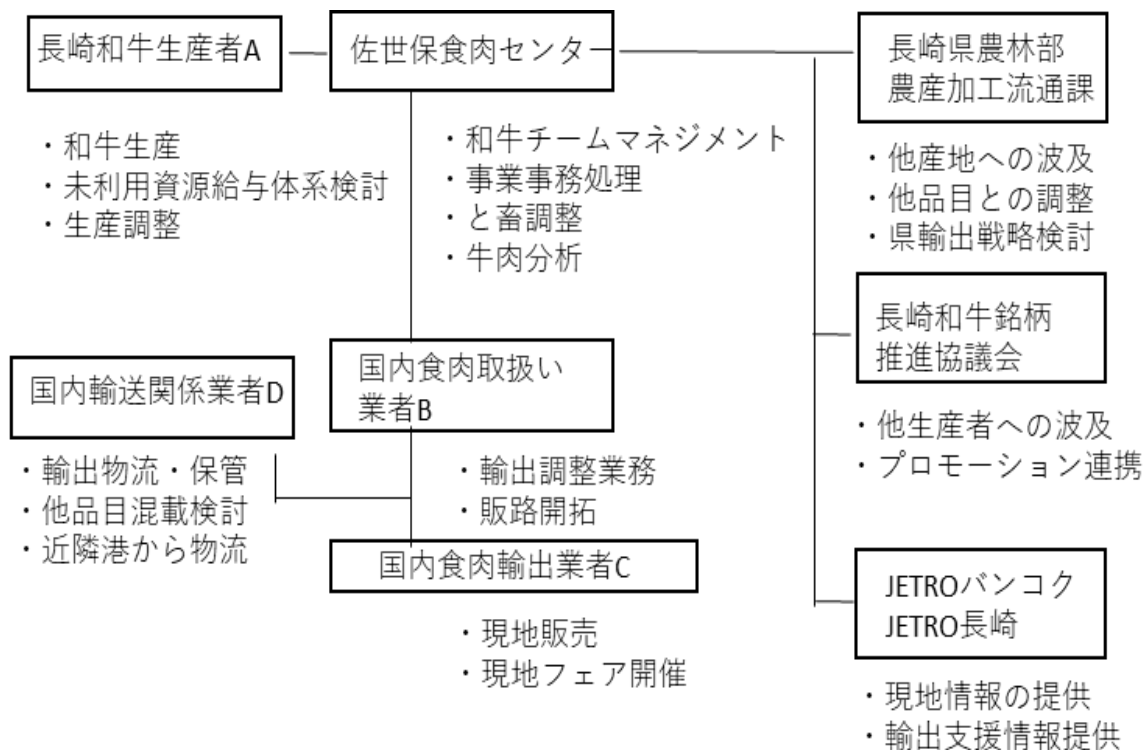
- ・ 現地卸売業者の顧客を中心とするプロモーションを実施。
- ・ 長崎和牛が引き立つ県産品（水産物、青果物、酒等）との品目横断的なプロモーションを実施。
- ・ ロイン系のみならずセカンダリー部位を用いたプロモーションの実施。
- ・ JETRO長崎、バンコクからの助言を基にプロモーションを実施。

輸出事業計画

※申請者名：佐世保食肉センター株式会社、

品目：牛肉（和牛）

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

		現状 (令和5年度) (令和5年4月～ 令和6年3月)	目標年 (令和9年度) (令和9年4月～ 令和10年3月)	備考
長崎県	輸出額(千円)	16,500	101,200	
	輸出量 (kg)	2,063	11,500	
	輸出先国	タイ	タイ	
	生産量 (kg)	2,926,893	3,017,416	