

輸出事業計画

※申請者名：(有)スターフーズ、品目：冷凍寿司・レトルト食品

1. 輸出における現状と課題

【背景】

- 当社独自の冷凍化技術である急速冷凍・自然解凍に対応した冷凍寿司の商品製造ノウハウを確立している。
- 福井県産米及び地域や国産の食材を活用した冷凍寿司（「元祖 焼き鯖寿司」や「甘えび丼」「海鮮丼」）やレトルト食品（カレー、鯖、サーモン、カニ、牛肉、焼き肉のたれ、食べる辣油等）を製造・販売している。
- 福井県産の低アミロース米「ふくむすめ」は、急速冷凍後の自然解凍（常温・流水）の際に生じるコメのベータ化である白蠟化（はくろうか）を防止する特徴を有しており、コメのアルファ化状態を保った状態での解凍に適している。

【課題】

- 冷凍寿司の急速冷凍・自然解凍に対応した冷凍化技術を確立したが、輸出向けの冷凍製造体制においては、冷凍能力が不足している。
- 輸出向けの商品においては、既存生産工場がISO22000に対応していない。
- 一方で、輸出ターゲット国であるシンガポールや香港への輸出においては、輸出先国のニーズである自然解凍や国産食材を活用した業務用商品の供給が求められているが、輸出対象製品の製造にあたってはISO22000認証取得が求められていることから、この認証基準を満たした製造工場施設の整備が課題である。

2. 輸出事業計画の取組内容

- 輸出ターゲット国シンガポール、香港のニーズに合った急速冷凍・自然解凍に対応した冷凍寿司・レトルト食品（カレー、鯖、サーモン、カニ、牛肉、焼き肉のたれ、食べる辣油等）の製造体制を構築する。

【製造】

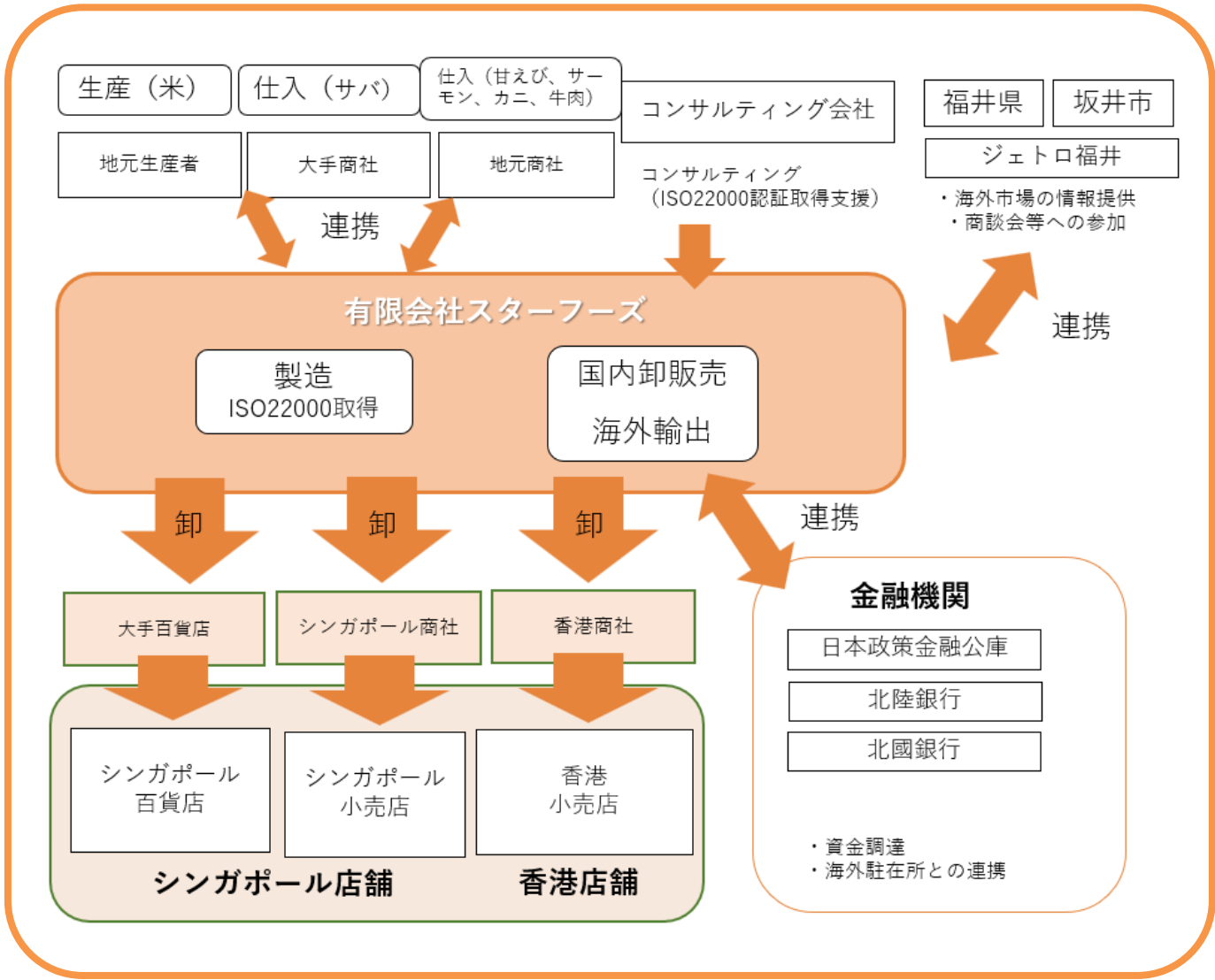
- 輸出ターゲット国であるシンガポール、香港への輸出に向けてISO22000認証の基準を満たした製造工場施設及び機械設備を導入し、当社独自の急速冷凍技術を活用した冷凍商品製造体制の構築を図る。

- ① 地域・国内の食材を活用
- ② 福井県産米「ふくむすめ」の特徴を活かした冷凍寿司の開発
- ③ 冷凍寿司・レトルト食品の製造能力拡大に対応する機械設備の導入
- ④ ISO22000認証取得のための工場施設整備

輸出事業計画

※申請者名：(有)スターフーズ、品目：冷凍寿司・レトルト食品

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

○海外売上目標

- ・輸出向けの売上目標は、令和12年度に5千万円の売上を想定している。
- ・ターゲット国は、シンガポール、香港とする。

		現状 (令和5年度)	目標年 (令和11年度)
坂井地区	輸出額(千円)	361	50,400
	輸出量 (kg)	135	18,900
	輸出先国	シンガポール、香港	シンガポール、香港