

輸出事業計画

※申請者名：有限会社井津美屋

品目：京和菓子

1. 輸出における現状と課題

○現状

アメリカ、台湾などで輸出実績がある。今後も販売先、取引先の拡大を図りたい。

○課題

手作業が多く大量生産が難しいため、製造の機械化・効率化が必要である。

流通経路でのコンテナ混載によって発生する匂いの移り対策が必要である。

輸出先などで起こる解凍～再冷凍にも耐えられるような商品の開発が必要である。

現工場の規模ではHACCP含めた各認証を取得するのに広さ不十分である。

冷凍で商品を取り扱う取引先の商社が少ない。

2. 輸出事業計画の取組内容

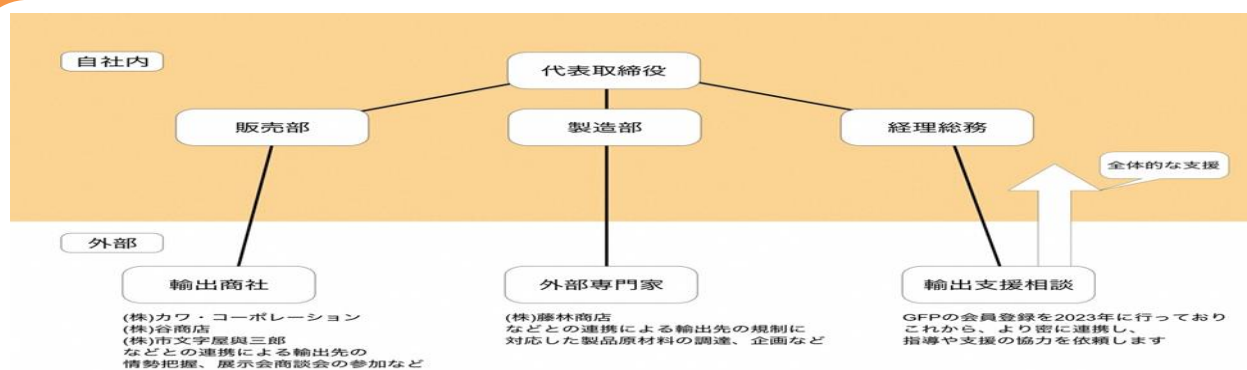
・新たにピロー包装機を導入し、現在よりもバリア性の高い包装パッケージに切り替えることにより、手作業の削減、作業の効率化、生産性/製造数の向上と、輸出途中の混載コンテナでの匂い移り対策を行う。2024年中にも新規包材を使用した商品販売を開始予定。

・流通途中での解凍～再冷凍状態が起こっても品質劣化が少ないなど、解凍状態が発生しても賞味期限を延長できる商品開発を進め、商品ラインナップの強化を図る。

・商談会・展示会等へ積極的に参加することで、パートナー商社の開拓および、日系小売への販路を構築し、流通量の拡大を目指す。

・新工場の増設により、製品開発スペースの確保とHACCP含めた各認証の取得を目指す。

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



【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（計画）：輸出商社からの現地情報/規制情報や現地訪問によるニーズ把握、外部専門家によるアドバイスに基づき、輸出事業計画を検討

D（実行）：計画に基づき、輸出を実施

C（評価）：輸出の進捗状況について、商社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（改善）：上記のフィードバック等を通じて現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：有限会社井津美屋

品目：京和菓子

4. 輸出目標額

	現状 (令和 6 年)	目標年 (令和 9 年)
輸出額(千円)	3,500,000円	4,655,000円
輸出先国	アメリカ、台湾	アメリカ、香港、シンガポール、ドバイ、 その他