

輸出事業計画

※申請者名：山川醸造株式会社、品目：醤油、醤油加工品

1. 輸出における現状と課題

【現状】

日本の代表的な発酵調味料である醤油は、海外において和食文化の浸透とともに、その地位を確立しつつあり、輸出額・量ともに年々増加傾向である。しかし、醤油が有する文化的背景や、発酵調味料としての機能性に関する情報の訴求がまだまだ不十分ことから、嗜好品に位置づけられる高価格帯のプレミアム醤油としての木桶仕込みたまり醤油の認知度は低い。

また、木桶仕込み醤油には、うま味の素となるグルタミン酸が多く含まれるとの分析もあり、このような知識を富裕層や美食家の間に浸透させることができれば、プレミアム醤油の市場規模は確実に拡大すると見込まれる。

【課題】

①木桶仕込み醤油を今後も製造していくために、醸造用の木桶を製造する技術を存続させる必要がある。

②木桶仕込みたまり醤油は、原材料や熟成期間などのコストから価格が通常の醤油より高くなるため、プレミアム醤油としてのブランディングをして、嗜好品として高価格帯でも売れる仕組みを構築する必要がある。

③醤油が有する文化的背景や発酵調味料としての機能性に関する情報の訴求が不十分である。

④単独での展示会の出展やプロモーションは難しい。

⑤食品衛生管理の徹底と認証を取得する必要がある。

2. 輸出事業計画の取組内容

①木桶仕込み醤油生産体制の強化

2019年に新桶の製造を「木桶職人プロジェクト」に依頼。それ以降、木桶の製造医術の継承と職人の育成に取り組み、今後50年以内に起きると考えられる木桶の損壊に備え、木桶の修繕と新桶の製造によって生産体制の強化を図る。

②食品衛生管理の徹底と認証の取得

アメリカへの輸出実現に向け、FSMA対応の衛生管理徹底と食品安全計画の作成を行う。また、将来的にはISO22000の取得を目指す。

③プレミアム商品としてのブランディング

「木桶職人復活プロジェクト」のストーリーとグルテンフリーである価値を活用しつつ、ワインと同様の価値観を想像できるよう、現地インポーター・ディストリビューターと連携しながらブランド価値を高める。

④商品の差別化及び魅力発信

木桶仕込み醤油の魅力を発信するために木桶仕込み醤油コンソーシアムにて、多言語WEBサイトを作成。また、グルテンフリーという価値を含めて、PR戦略を立てる。

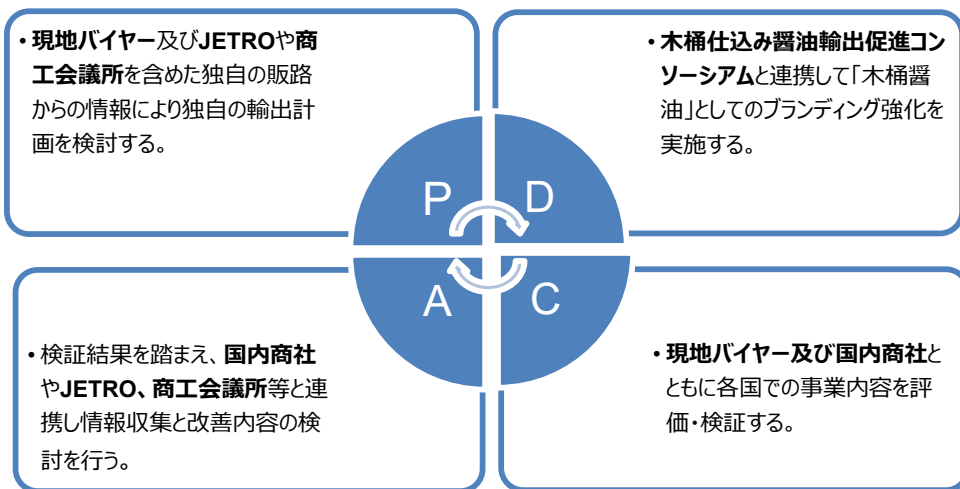
⑤積極的な輸出機会への参加及びプロモーションの実施

木桶仕込み醤油コンソーシアムや品目団体と連携して、国内外の展示会への出展や在外公館のレセプション等への参加、海外飲食店でのPRイベントの開催等のPR活動に取り組む

輸出事業計画

※申請者名：山川醸造株式会社、品目：醤油

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 (2024年度)	目標年 (2029年度)
輸出額（千円）	2,633	7,000
輸出量（L）	1,702	3,200
輸出先国	カナダ、ドイツ、イギリス、オーストラリア、スイス、シンガポール、アラブ首長国連邦、香港、フランス	アメリカ、カナダ、ドイツ、イギリス、オーストラリア、スイス、アラブ首長国連邦、香港、フランス