

# 今こそ、日本の食を海外に！ 美味しく運ぶ最新事例

～ 安全で高品質な日本食を世界へ ～

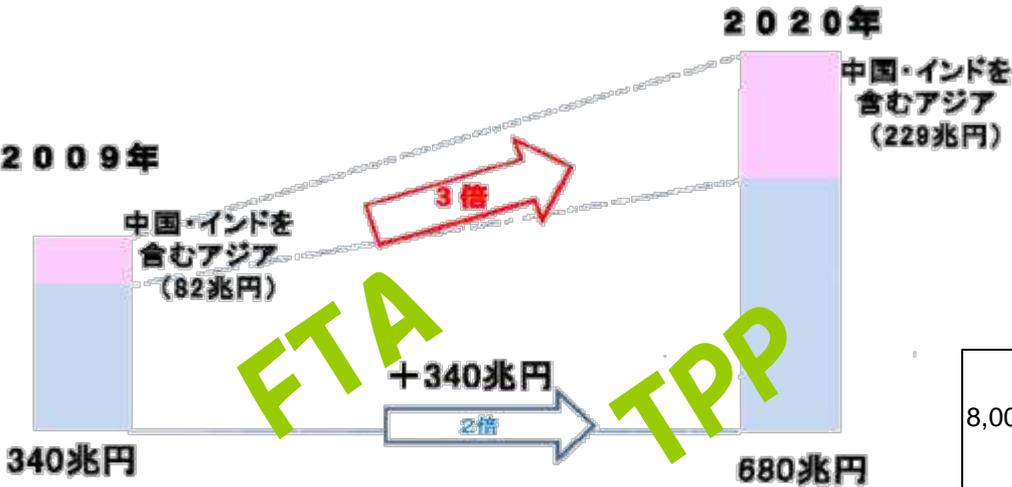
平成28年2月  
日本通運株式会社



# 1. 日本の食を取り巻く環境

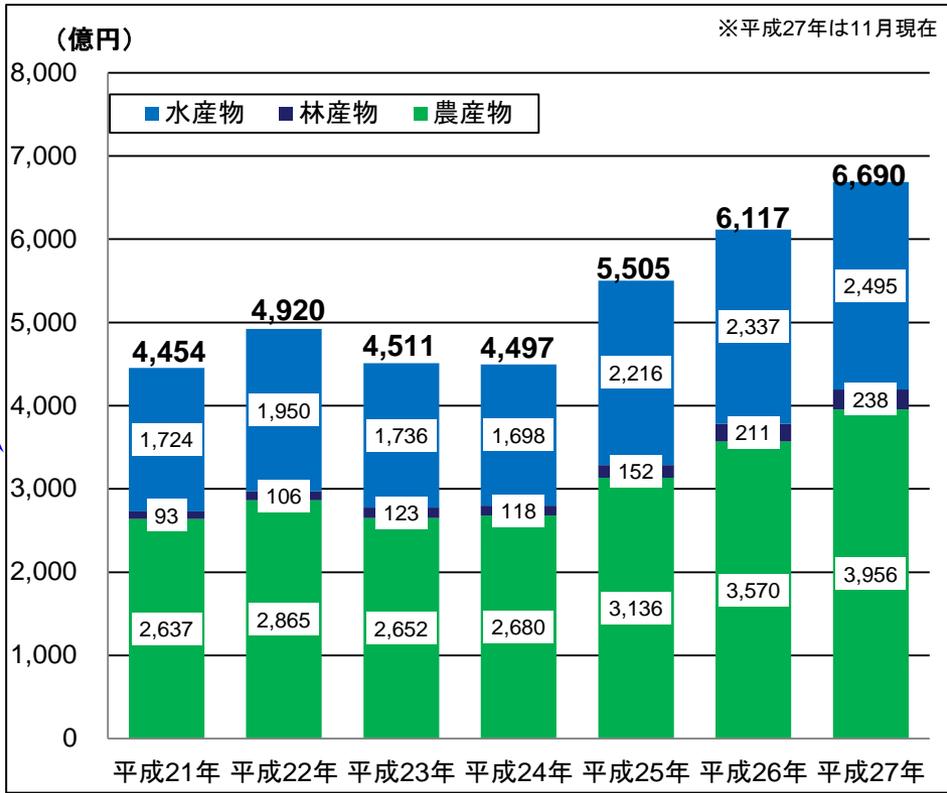
# 世界の食品市場規模と、日本の輸出金額

日本の食品輸出金額も5千億円の壁を超え、大きく拡大してきている



資料: AT Kearney社の推計を基に農林水産省作成  
 注1: 2009年為替平均値である1ドル100円で換算  
 注2: 中国・インドを含むアジアとは、中国、香港、韓国、インド、ASEAN諸国の合計  
 注3: 市場規模に日本は含まない(日本は、50兆円(2009年)から67兆円(2020年)へと約1.3倍に拡大)

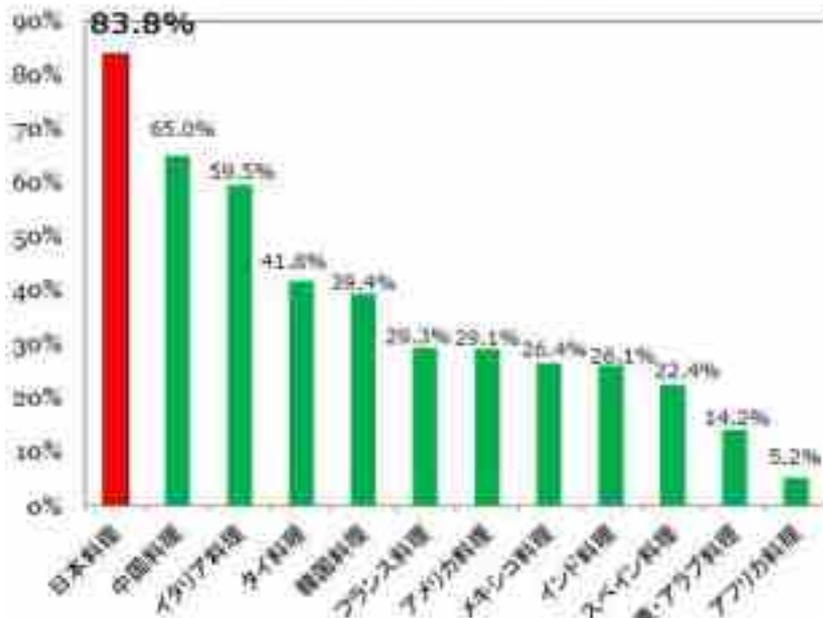
現在340兆円の世界の食の市場規模は、2020年には680兆円に倍増



資料: 農林水産省HP「農林輸出物輸出入概況」を基に作成

# 海外での“日本食”の評価

好きな外国料理 (7カ国全体結果)



※(n)=回答個数

(n=)	日本料理	中国料理	韓国料理	フランス料理	イタリア料理	スペイン料理	アメリカ料理	メキシコ料理	タイ料理	インド料理	中東・アラブ料理	アフリカ料理	その他
全体 (11139)	21.1	9.3	8.5	6.3	12.8	5.6	6.3	6.6	10.5	6.6	3.6	1.4	
中国 (1547)	25.2	0.0	19.8	13.6	13.1	3.8	4.5	3.2	10.7	4.1	1.7	0.2	
香港 (1535)	25.0	0.0	17.4	6.9	12.4	3.9	6.8	2.5	16.5	4.9	1.7	0.5	
台湾 (2044)	19.2	0.0	9.6	10.6	13.3	6.3	11.8	5.3	13.3	5.7	2.9	0.5	
国名 韓国 (1411)	25.7	22.5	0.0	3.7	15.2	8	12.0	4.3	5.5	7.4	0.6	0.4	
米国 (1710)	14.7	15.0	5.5	4.9	15.5	6.8	0.0	13.5	9.7	6.5	4.5	1.2	
フランス (1895)	17.4	14.6	3.7	0.0	15.1	6.5	3.9	7.1	9.7	10.0	8.2	3.1	
イタリア (997)	23.8	19.1	1.1	3.4	0.0	11.4	4.1	11.7	5.3	7.2	4.5	2.3	

※【国】は複数回答可としており、回答者数に対する回答個数の割合を示した。  
なお、各国の料理は選択自由のため

出典: JETRO 2013年3月食品に対する海外消費者調査

■外国人観光客が「訪日前に期待すること」

**1位 「食事」** 出典: JNTO訪日外客訪問調査 (2010年)

■外国人が好きな外国料理

**1位 「日本料理」** 出典: ジェトロ調査 (2013年3月)

■海外の日本食レストランの数

**約8万9千店** 出典: 外務省調べ、農林水産省推計 (2015年7月)

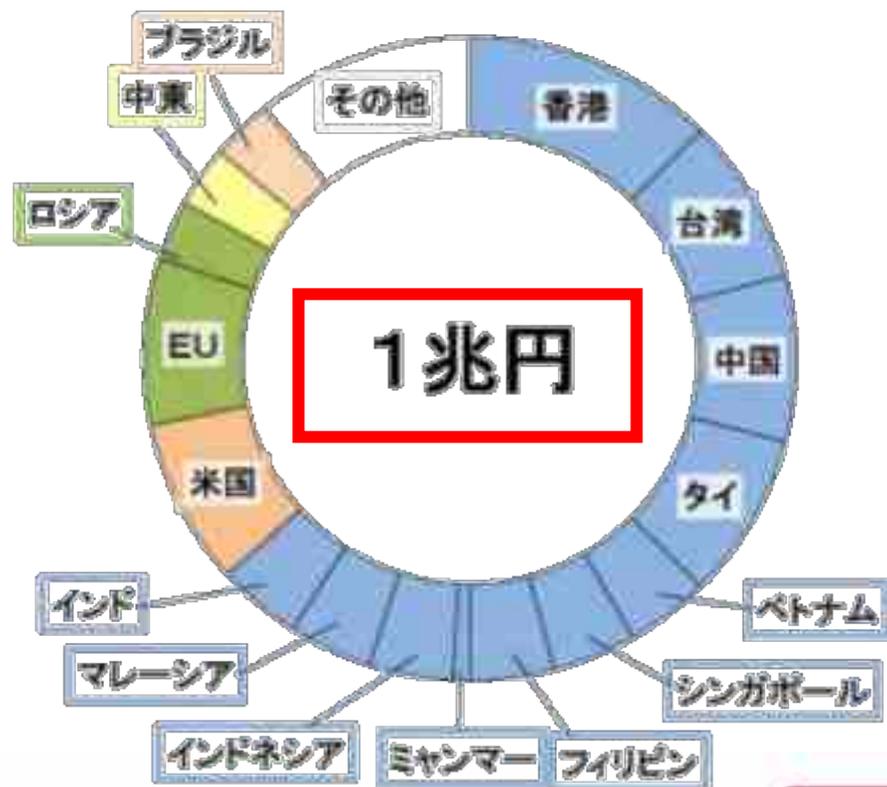
※2013年1月の1.6倍

## 和食ブーム



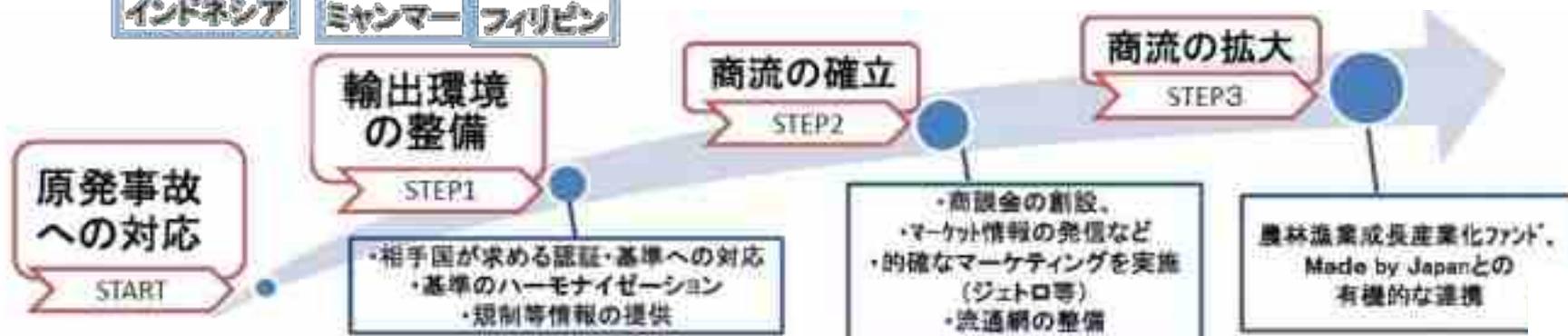
# 日本政府の対策

2020年国別輸出額の内訳イメージ

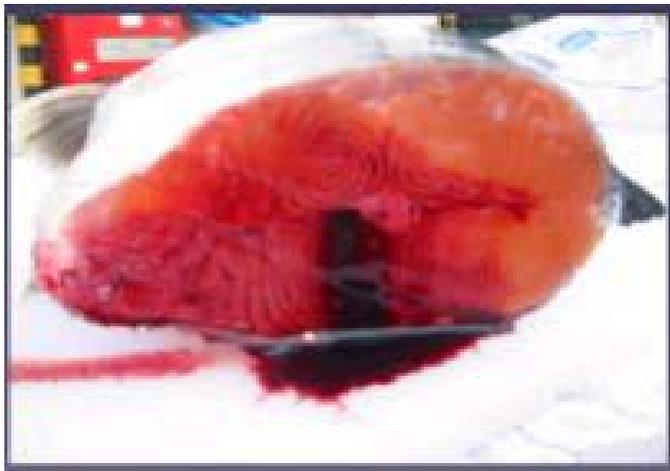


日本政府は2020年までに、輸出額を倍増の1兆円として目標設定

メインの輸出対象国であるアジア各国では、日本食に対する関心が非常に高い



# 物流において発生する商材アクセシント例



\* 写真はイメージです



## 2. 当社の食輸出の取り組み

# 美味しく運ぶ 当社の輸送事例 ①



輸送例

\*築地市場より出荷、香港向けの場合

出荷日

6:30 7:00 10:00 13:30 16:00 (18:00)

集荷 → 羽田搬入 → 輸出通関 → 羽田出発 → 香港到着 貨物引渡し (当日配達)



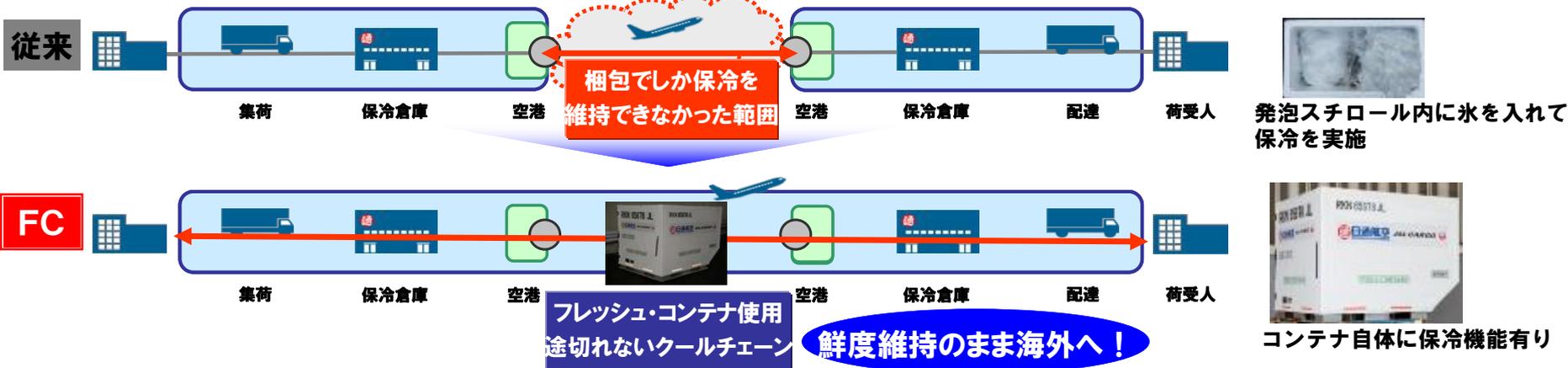
\*築地市場



# 美味しく運ぶ 当社の輸送事例 ②

## 生鮮・食料品専用商品 「NEX-FOODフレッシュ・コンテナ」

(仕向地)シンガポール、香港、台北、バンコク、ホーチミン、ジャカルタ・クアラルンプール



## 梱包に頼らない、専用保冷コンテナを活用、一貫コールドチェーンを実現

### コンテナ積み合わせ効果による物流費の圧縮例

従来型

A社様にてコンテナの単独利用



A社様の物流費 ¥100,000-

フレッシュ・コンテナ

他社様とのコンテナ積み合わせ利用



A社様 = ¥20,000-  
B社様 = ¥20,000-  
C社様 = ¥20,000-  
D社様 = ¥20,000-  
E社様 = ¥20,000-

A社様の物流費 ¥20,000-



## 保冷コンテナを混載活用することで、物流費の圧縮を実現

# 「NEX-FOOD フレッシュ・コンテナ」のご利用事例

## ご利用事例①

- ・輸送経路 : 羽田⇒香港
- ・対象商材 : **和牛**
- ・設定温度 : +5℃
- ・顧客業態 : 卸売業者様
- ・商材用途 : レストラン



香港

台北

## ご利用事例②

- ・輸送経路 : 羽田⇒香港
- ・対象商材 : **青果**
- ・設定温度 : +5℃
- ・顧客業態 : 食品商社様
- ・商材用途 : スーパーマーケット



## ご利用事例③

- ・輸送経路 : 羽田⇒台北
- ・対象商材 : **乳製品**
- ・設定温度 : +5℃
- ・顧客業態 : 製造メーカー様
- ・商材用途 : スイーツ原料

## ご利用事例④

- ・輸送経路 : 羽田⇒シンガポール
- ・対象商材 : **冷凍水産物**
- ・設定温度 : -20℃
- ・顧客業態 : 卸売業者様
- ・商材用途 : レストラン、スーパーマーケット



バンコク  
クアラルンプール  
シンガポール  
ジャカルタ

羽田/成田

# 美味しく運ぶ 当社の輸送事例 ③

## ご利用のメリット

航空輸送 や FCL よりも安い、中ロットの低温輸送



『航空輸送では大き過ぎるし、料金が高い！』

『海上コンテナ1本(FCL)にまとまらない！』

☆ = 自社混載便

・日数はCFS-CFS輸送の目安です。

・冷蔵: +5℃、冷凍: -18度を基本

設定温度としています。



苫小牧	シンガポール 17日	冷凍	☆
	香港 14日	冷蔵	冷凍
東京	シンガポール 13日	冷凍	☆
	ポートクラン 14日	冷蔵	NEW!
	バンコク 18日	冷凍	☆
大阪・神戸	香港 13日	冷蔵	冷凍
	バンコク 19日	冷凍	
九州・沖縄	香港 12日・10日	NEW!	冷凍 ☆