

地方空港出し異なる産地・産品の羽田クロスドック物流を構築し、商流・物流の安定化(シンガポール)、D2C輸出物流モデルの構築、物流を起点とした商流の創出(市場)を実現することを目的とする。

- 主な実証国：シンガポール、香港
- 主な品目：鮮魚、青果、和牛、日本酒、加工食品、菓子等
- 主な参画企業：(株)LCCトレーディング、(株)OCS、(株)手塚商店、(株)稲垣、FLP YOMIKO SINGAPORE PTE LTD.

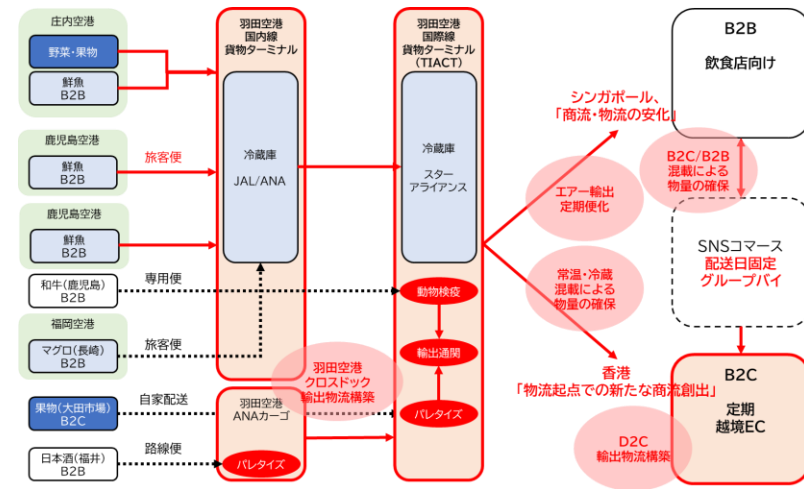
• 実証内容：

- ①越境産直翌日配送対象の地方空港・品目の調査・実証
- ②シンガポール向け商流・物流の安定化
- ③定期配送型D2C輸出物流の構築
- ④物流を起点とした新たな商流の創出(香港市場の開拓)

• 輸出拡大にあたっての課題：

- 安定した物量の確保(販売先の確保)
- 現地物流の構築(ルート配送等)
- D2C輸出のための物流定期化

事業全体像



実証内容

成果目標

- 成果目標：流通所要時間**20時間20分**(▲67%) (FY2025)、流通経費(1軒あたり現地物流費)**1,987円**(▲90%) (FY2025)、輸出額**4.2億円**(約140倍)(羽田→シンガポールの農林水産物・食品) (FY2027)
- 横展開可能性：地方の異なる産地・産品の羽田クロスドック物流、安定した物量確保による商流・物流の安定化、D2C輸出物流による高価格取引の実現

蔵元から消費地までの日本酒(生酒)一瓶単位での温度履歴のトレーサビリティを確立しながら、温度履歴と消費地での酒質の関係を分析し、日本酒(生酒)輸出の際の最適な輸送・品質管理条件を特定することを目的とする。

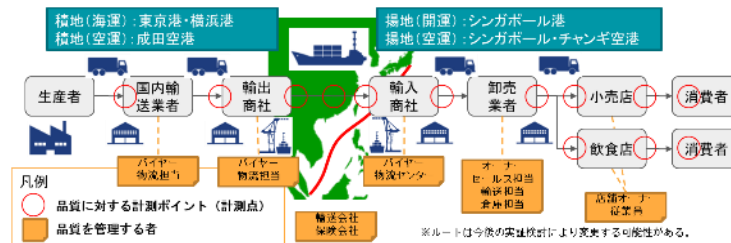
実証内容

- 主な実証国：シンガポール、豪州等
- 主な品目：日本酒
- 主な参画企業：イーシップ株式会社、秋田清酒株式会社、ぶらっとホーム株式会社
- 実証内容：①個品品質トレーシング：温度x時間センシングインクラベル等による蔵元から消費地までの日本酒(生酒)一瓶・真空パック単位での温度履歴のトレーサビリティの確立、②品質と温度の相関説明：輸送・保管中の客観的な温度履歴データと消費地での酒質に関する官能評価結果を比較分析し、最適な輸送・品質管理条件を特定する。
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 温度変化と酒質の関係の検証(温度の閾値検知と航路上の温度変化(トレース)は過去検証済、積算温度と酒質の関係を検証する必要)

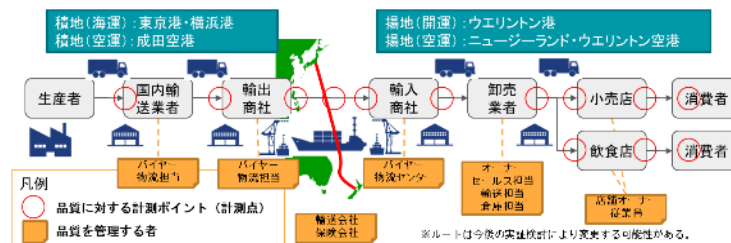
成果目標

- 成果目標：日本酒輸出取引出荷量(本数)：東南アジア+10%(約1.9万本)(FY2025)、+30%(約2.2万本)(FY2027)、豪州/NZ：+10%(約4,200本)(FY2025)、+30%(約5,000本)(FY2027)
- 横展開可能性：日本酒(生酒)温度管理輸出モデル

シンガポール向け輸出の実証イメージ



豪州向け輸出の実証イメージ



# 地方空港を活用した高付加価値商材の航空輸送手法の確立 (地方からの航空ネットワークを活用した農林水産物輸出物流協議会)

地方空港の人手不足や爆発物検査の強化等の課題を踏まえ、羽田・成田等の主要空港でのオペレーションの効率化(作業のリードタイム削減・コスト低減)を行いつつ、航空輸送に適した高付加価値商材・仕向地を選定・開拓し、高付加価値商材の航空輸出モデルを構築することを目的に各種検証を行う。

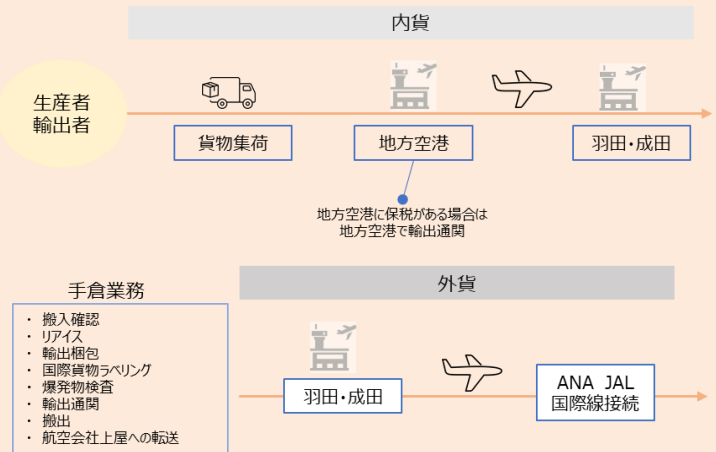
実証内容

- 主な実証国：東南アジア、富裕層が多い国中東、欧州等、新たな市場価値のあるエリア
- 主な品目：鮮魚、活魚等(高付加価値商材)
- 主な参画企業：ヤマト運輸(株)、ANA Cargo、日本航空
- 実証内容：地方空港からの航空輸送輸出モデルに適した高付加価値な品目・産地の検証(活魚等)、羽田・成田等の主要空港での作業のリードタイム削減・コスト低減(含む爆発物検査による時間・コスト精査)等
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 航空輸送に適した高付加価値商材・地方からの輸出モデルの検証(輸出集約空港まで遠い地域が最も課題)
  - 羽田・成田等の主要空港での作業のリードタイム削減・コスト低減

成果目標

- 成果目標：輸出物流売上目標値：1,500万円(約2.8倍)(FY2025)、3,000万円(約5.7倍)(FY2027)、輸出货量目標値：10,000kg(約2倍)(FY2025)、20,000kg(約4倍)(FY2027)
- 横展開可能性：活魚の空輸モデル

## ■ 地方からの航空輸送活用・OP効率化



## ■ 付加価値商材を見出し、コールドチェーン含む輸出物流を構築

例：活魚等



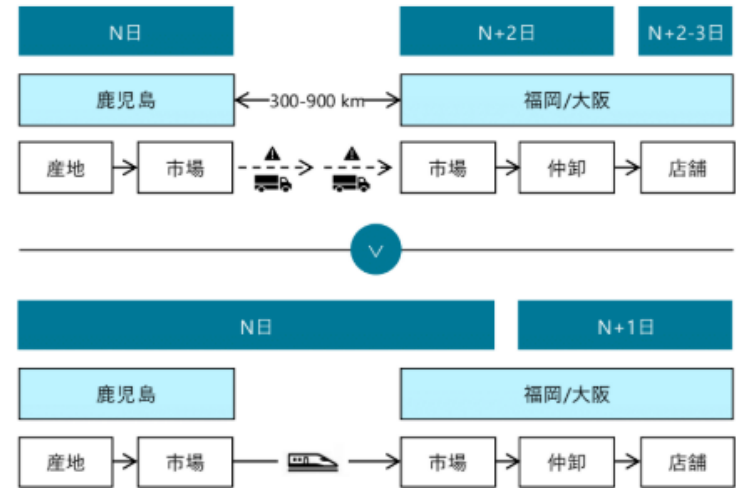
鹿児島県を中心とする南九州の水産物輸出において、高速・高鮮度供給モデルを確立するために、輸送時間の短縮・品質保持・コスト最適化を実証し、地理的制約を超えた高付加価値市場の開拓を目指す。

実証内容

- 主な実証国：米国・ドバイ・シンガポール等
- 主な品目：ブリ等の水産物等
- 主な参画企業：JR九州(代表)、JR九州商事、JR九州フードサービス等
- 実証内容：新幹線を活用した高速・高鮮度輸送モデルを構築し、品質・コスト・リードタイムの最適化による南九州発の新たな水産物輸出モデルを実現
- 輸出拡大にあたっての課題：新幹線輸送はコスト高のため、以下の実証が必要
  - 大ロット化による重量あたり輸送費用低減
  - 新幹線輸送の価値明確化
  - 海外側の支払意思額把握

成果目標

- 成果目標：新幹線輸送を通じた輸出額+30%(FY2027)、導入事業者3者増(FY2027)、新規取引先5者創出(FY2027)
- 横展開可能性：新幹線物流の成功モデルを他地域へ展開し、全国的なモーダルシフトと輸出効率化を促進



飼料の高騰等による生産コストの増加や伸び悩む需要による生産調整のため、酪農経営が深刻であるなか、牛乳需要の新規開拓のため、冷凍牛乳の香港輸出ライセンスの取得と商流構築することを目的とする。

実証内容

- 主な実証国：香港
- 主な品目：冷凍牛乳
- 主な参画企業：一般財団法人北海道食品開発流通地興、西濃シエンカー株式会社
- 実証内容：
  - ①冷凍牛乳技術の検証・実証
  - ②香港政府への冷凍牛乳ライセンス取得輸出実証
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 牛乳の冷凍技術、包装容器の検証、選定
  - ライセンス取得のため、テスト輸送～政府検査をクリア
  - 香港での冷凍保管、店舗へのデリバリー・販売の流通をゼロからの構築が必要

成果目標

- 成果目標：香港でのライセンス取得。港への輸出額300万円(FY2025)、5,000万円(FY2027) ※現状、冷凍牛乳の輸出実績なし
- 横展開可能性：冷凍牛乳の輸出モデル。冷凍牛乳の輸出から販売までのスキームをマニュアル化。

■ 香港における輸入牛乳のシェア

	2022年		2023年		円換算 (億円)	前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額		数量	金額	数量	金額
タイ	21,346	220,549	23,368	245,915	45.2	9.5%	11.5%	32.6%	35.1%
オーストラリア	11,633	120,389	9,381	109,509	20.1	-19.4%	-9.0%	13.1%	15.6%
<b>日本</b>	<b>6,097</b>	<b>94,706</b>	<b>5,517</b>	<b>87,631</b>	<b>16.1</b>	<b>-9.5%</b>	<b>-7.5%</b>	<b>7.7%</b>	<b>12.5%</b>
ベトナム	7,919	55,695	6,697	47,922	8.8	-15.4%	-14.0%	9.3%	6.8%
中国	5,838	51,220	5,866	47,021	8.6	0.5%	-8.2%	8.2%	6.7%
ニュージーランド	1,469	10,502	3,690	25,524	4.7	151.2%	143.0%	5.1%	3.6%
フランス	3,630	22,457	3,413	25,523	4.7	-6.0%	13.7%	4.8%	3.6%
ポーランド	1,436	8,505	3,669	24,807	4.6	155.4%	191.7%	5.1%	3.5%
ベルギー	3,105	14,535	3,174	15,775	2.9	2.2%	8.5%	4.4%	2.2%
マレーシア	932	11,244	1,220	15,325	2.8	30.9%	36.3%	1.7%	2.2%
<b>全体</b>	<b>70,604</b>	<b>677,551</b>	<b>71,719</b>	<b>701,395</b>	<b>128.8</b>	<b>1.6%</b>	<b>3.5%</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>

出所：香港統計局  
 HSD401/2020-MILK, IN CONSUMER CONTAINERS, NOT CONCENTRATED NOR SWEETENED, OF A FAT CONTENT, BY WEIGHT, EXCEEDING 1% BUT NOT EXCEEDING 6% (94 KG)  
 (数量は1%未満は1%以下、消費税率は輸入・加工品及びグループ) (金額は1%未満は1%未満とし、又は影響の程度を考慮して2%未満とする)  
 注：本表は18.37%のVATを含む (2) 及び/またはその他の統計情報 2023年9月号 (TTS)

■ 冷凍機/冷凍牛乳の例



日本から香港への鶏肉輸出は原体の実績しかなく、賞味期限が短い、加工処理する人材確保が難しいという背景のなか、日本初の香港現地ローカルスーパーへ、MAPパックと深絞りパックの鶏肉輸出の定常的輸出物流を構築することを目的とする。

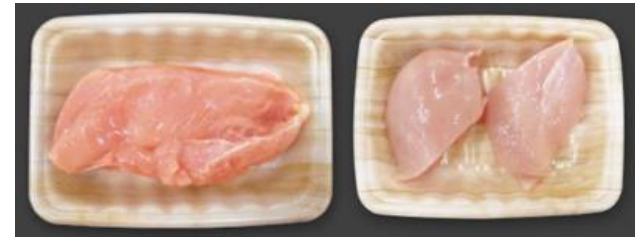
実証内容

- 主な実証国：香港
- 主な品目：鶏肉
- 主な参画企業：北海道食品輸出開発(株)、西濃シエンカー(株)
- 実証内容：
  1. 鶏肉MAPパックによる香港定常輸出実証事業
    - ① MAPパックの包装資材の検証と商品化
    - ② 日本からのチルド鶏肉のAIR輸出実証
    - ③ 現地到着から各スーパーへの配送販売実証
  2. 鶏肉深絞りパックの香港定常輸出実証事業
    - ① 冷凍輸出、現地でのチルド解凍販売実証
    - ② AIRでのチルド輸送実験を実施
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 輸出用の包装資材の見直し、賞味期限の設定
  - 現地スーパーへの商品供給体制
  - 日本の供給体制構築

成果目標

- 成果目標：日本からの輸出実績 5,400万円(FY2024)に6,000万円(+11%)(FY2025)、8,000万円(+48%)(FY2027)
- 横展開可能性：鶏肉パックの輸出モデル

■ MAPパック例



■ 深絞りパック



# 収穫直後から現地貯蔵までの途切れないコールドチェーンの確立 (クロスカントリーコールドチェーンコンソーシアム)

日本産青果物の輸出で課題となっている高コスト輸送や到着後の品質劣化を解消するため、収穫直後から現地貯蔵までを一貫でつなぐ「途切れないコールドチェーン」を構築・実証する。SCS・Fresh Foam・Xtend®を活用し、鮮度保持と流通効率の最適条件を検証・標準化することを目的とする。

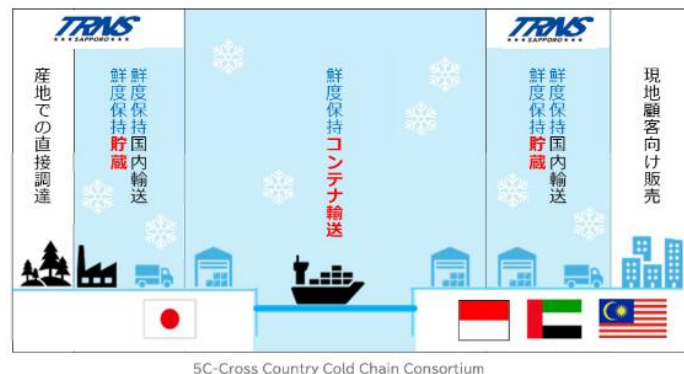
実証内容

- 主な実証国：アラブ首長国連邦、マレーシア等
- 主な品目：青果物等
- 主な参画企業：株式会社リセンティア、日栄インテック株式会社、株式会社ティーアール・ネットサービス
- 実証内容：途切れないコールドチェーンの構築と実証を行い、最大5パターンの検証による品質保持と流通効率の最適条件の確立
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 高コストな航空輸送が継続輸出の妨げとなっている。
  - 到着後の歩留まり・棚もちが悪く、販売期間が短い。
  - 従来の鮮度保持物流では、品質維持に限界がある。
  - 収穫直後の鮮度保持処理と現地での鮮度保持貯蔵を含む、一貫したコールドチェーンが未整備。

成果目標

- 成果目標：輸出青果物販売量50トン(FY2027)※、販売額8,000万円(FY2027)※。品目別内訳：アスパラガス3トン、いちご10トン等 ※本実証事業の鮮度保持システムを用いた輸出によるもの（現在(FY2024)では0)
- 横展開可能性：各鮮度保持技術の有効性の共有

産地から顧客まで、“途切れないコールドチェーン”



“途切れないコールドチェーン”を支える資材・機器

5C-Cross Country Cold Chain Consortium

輸出物流の高コスト化や温度管理の不安定さなどの課題を解消し、効率的かつ安定的な輸出体制を構築することを目的とする。電源を使わずチルド温度を維持できる技術を活用し、最適な配送ルートと輸送方法を提案することで、コスト削減・品質向上・CO<sub>2</sub>排出削減を同時に実現し、農林水産物・食品の持続的な輸出モデルを確立する。

実証内容

- 主な実証国：アメリカ、タイ、デンマーク等
- 主な品目：精米、生卵、水産物、農水産物加工品 等
- 主な参画企業：(株)カネガエ、(株)道の駅むなかた、(株)セーラー、広島魚商協同組合、(株)Onigiri&Co. 他
- 実証内容：常温・冷蔵・冷凍の混載輸送を実現し、リアイス不要の一貫輸送で品質保持とコスト削減を両立する。統合輸送を行い、環境配慮型輸送モデルを構築する。
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 小ロット輸出における輸送単価の上昇
  - 輸送温度帯ごとの個別輸送による効率性の低下
  - 空港でのリアイス作業や温度管理の不安定さによる品質劣化
  - 拠点空港の活用不足と、地域ごとの分散輸出によるコスト増

成果目標

- 成果目標：2027年度までに、生卵3t、冷凍おにぎり5t、精米30t、水産物10tの輸出を実現する。チルド輸送においては、アイスバッテリーの導入によりCO<sub>2</sub>排出量を70%削減し、全輸送をアイスバッテリー方式へ移行する体制を確立する。  
※現状、対象国への対象品目の輸出量はほぼ0t
- 横展開可能性：常温・冷蔵混載者に知見を共有



成田市場を青果物の輸出拠点としてより有効活用できるよう、輸出実証事業・調査、その他の環境整備を行う。空輸品目の品質管理技術の実証、国内集荷の効率化・ルート構築、包材の検証、市場の機能強化(再梱包、海上輸送対応等)について各種検証を行い、成田市場の拠点機能を拡大することを目的とする。

実証内容

- 主な実証国：台湾等
- 主な品目：青果物等
- 主な参画企業：シティ青果成田市場(株)、東京シティ青果(株)
- 実証内容：主に空輸品目(桃・ぶどう・いちご等)について鮮度保持技術(電磁波による特殊冷蔵庫保管、MA包材)による在庫管理と出荷後の棚もち等の検証、成田市場におけるコンテナバンニング等の海上輸送実証
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 空輸品目に関し、定期出荷と棚もち期間まで含めた品管
  - 海上輸送品目について、市場内の集荷・保管運用
  - 規制等厳しい仕向先の集荷と検品・運用体制、特に輸出拡大する想定でのソフト・ハード面のキャパシティ

成果目標

- 成果目標：協議会メンバーが関与する成田市場経由の青果物輸出額：2.9 億円(+32%)(FY2025)、3.6億円(+64%)(FY2027)
- 横展開可能性：市場の輸出拠点化や空輸の品質管理について他の拠点の取組の参考となる

MA包材有・出荷後約2週間



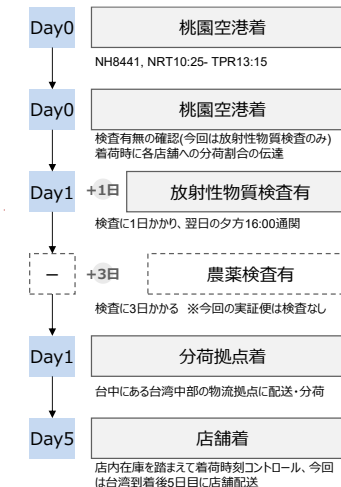
- 出荷日：10月26日、納品日：11月1日、撮影日：11月8日
- 長野産・シャインマスカット
- 軸がみどりいろのまま保たれており黄変も少ない

MA包材無・出荷後約2週間



- 出荷日：10月26日、納品日：11月1日、撮影日：11月8日
- 長野産・シャインマスカット
- 軸が褐変しており、若干黄変している

MA包材実証時の現地輸送条件



成田市場・高機能棟でのバンニングの様子



- 高機能棟でのバンニング
- 18℃の倉庫でバンニング
  - フォークリフトでコンテナに積載した後にハンドリフトでコンテナ内積み付けしていく
  - 作業者：1名、作業時間1時間程度/バン
  - 空輸の輸送実態数値と船便の輸送費比較を行うと、5パレット以上で船便が優位
  - 成田からのM Gシャーシドレー代金が10.8万円と、他拠点と比べてドレー代の負担が大きい

石川県では、京浜港・阪神港・名古屋港等の主要港、成田・羽田・関西国際空港等の主要空港から、いずれも一定の距離があり、県内事業者それぞれが独自に各輸出先国に向けて物流ルート・商流を構築してきた。今後、モーダルシフトの推進や、より効率的・効果的に輸出拡大を図るため、**①日本海側からの最適な大ロット輸送の確立**、**②県内有望事業者が連携した輸送・販路拡大の効率化**、**③地元小松空港の活用可能性**を検証する。

実証内容

- 主な実証国：米国、シンガポール、オーストラリア等
- 主な品目：水産加工品、菓子、氷等
- 主な参画企業：株式会社スギヨ、株式会社横山商会 等
- 実証内容：①大ロット輸出における最適な物流形態の検証  
②県内事業者同士の混載スキームの確立  
③小松空港を活用した最適な空輸ルートの検証
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 現地倉庫でのバラ積みデバンニング対応のハードル
  - 県内プレイヤーのみでの海上コンテナ輸送ロット確保
  - 小松空港の食品輸出におけるオペレーション・コスト面の課題が不明瞭(就航したばかりであるため)

成果目標

- 成果目標：2027年までに**14.7億円**（現状の約1.4倍）
- 横展開可能性：日本海側の大ロット品目への混載や国内物流改革の好事例を作ること、他地域にも知見の横展開が可能

県内プレイヤー混載実証(例)



重量満載で輸出している氷に対し、軽い菓子類やトライアル輸出向けの商材の混載を行う

県内空港(小松)の活用実証



- 台北(桃園)へ2023年4月から就航開始
  - エバー航空が1日1便就航
- 香港は2025年4月24日から就航が開始
  - 香港エクスプレスが週3便就航

# 養殖ブリ・タイ等の加工・物流・鮮度保持手法・立地等の最適条件の検証 (水産物に係る鮮度保持のための輸出物流検証協議会)

輸出有望品目であるブリやタイなどの水産物について、加工・物流・鮮度保持を最適化し、水産物輸出額の拡大を図る。特に、地理的条件から物流面で不利な地域において、仕向け地ごとの効率的な輸送体制を構築し、地域間の輸出格差を是正しつつ、持続的な輸出モデルを確立する。

## 実証内容

- 主な実証国：アメリカ、韓国等
- 主な品目：ブリ、タイ等
- 主な参画企業：イコスイ、大都魚類(成田支社)等
- 実証内容：加工費・輸送費の削減を検証。積載効率向上、輸送コスト低減、海外現地での物流体制確認を実施し、仕向け地別に最適な輸出モデルを構築。
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 加工場所・商品形態の最適化
  - 輸送費の削減
  - 集荷拠点の最適化
  - 現地物流の確認



輸出向けぶりの歩留検証

## 成果目標

- 成果目標：事業終了時点で、新規市場の水産物輸出額約1億円を前年比30%増とし、現地加工・混載輸送・保税倉庫活用を組み込んだ再現性のある輸出モデルを確立。
- 横展開可能性：中四国地域への知見共有を図り、鮮度保持とコスト最適化に基づくルート横展開を可能にする。



輸出向け真鯛の品質検証

# 産直港湾・十勝港を活用したモーダルシフト・集荷範囲・輸出ルート of 調査・実証(十勝港食品輸出利用促進協議会)

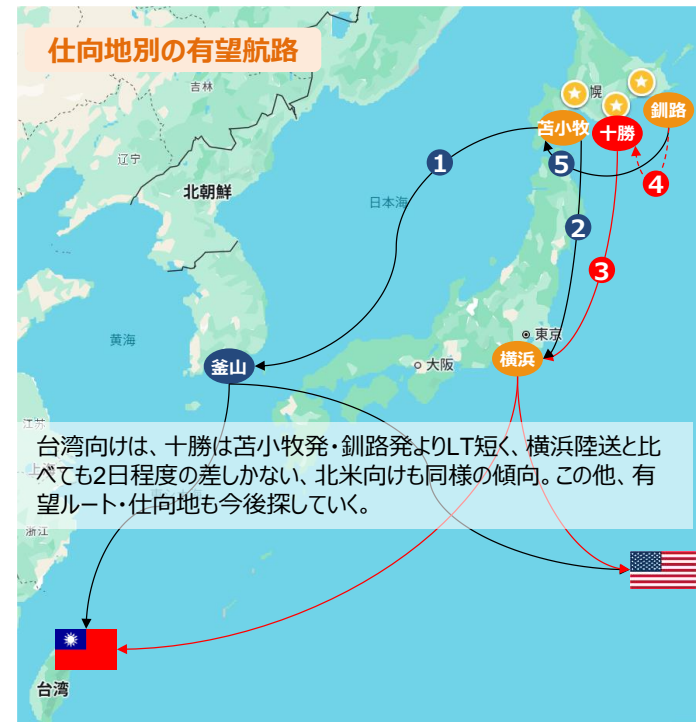
2025年3月に新たに産直港湾に指定された十勝港の利用促進によるモーダルシフト促進などを目的としつつ、荷主目線での有望ルート・品目を選定して十勝港から定期化する商材・ルートを特定するための道内集荷の調査・有望航路の可視化を行う。

実証内容

- 主な実証国：台湾・北米等
- 主な品目：長芋、コメ・コメ加工品等
- 主な参画企業：十勝海運(株)、(株)松栄運輸 等
- 実証内容：十勝港向けの陸上ルート構築のための集荷、帯広拠点のバンニングとその拠点化。
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 輸出拡大に向けて、十勝近郊の輸出有望品目の可視化と、有望プレイヤーとのさらなる関係構築により、集荷範囲のプレイヤーの輸出の販売先確保・商流づくりが課題となる
  - また、アウトポートサーチャージより、ドレー代圧縮メリットがより大きくなるように交渉及び集荷・バンニング拠点の構築が重要となる

成果目標

- 成果目標：十勝港を利用した食品・農林水産物の輸出量+30%(FY2027) ※40ftコンテナ20本程度
- 横展開可能性：地方港利用の好事例、特に運転手不足が課題となる地域のモーダルシフトの好事例となる



# 阪神起点の大ロット輸出に向けた集荷拠点化・品質管理の高度化 (阪神・食／農産物輸出物流構築協議会)

阪神港及び堺青果センターの集荷拠点としての検品体制などのソフト面、温度管理の対応力、西日本産地からの集荷方法の多様化・効率化、西日本の輸出拠点としての強みを生かして農産物の輸出額の底上げを図る取組を行う。

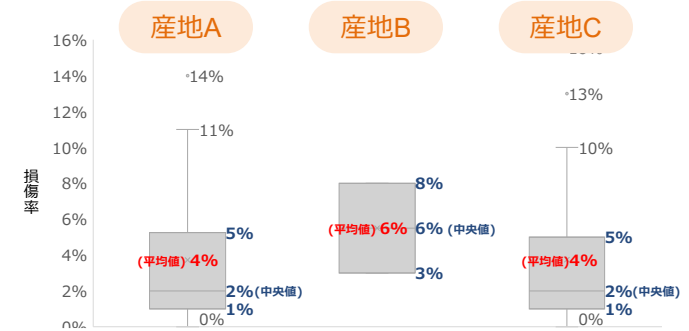
## 実証内容

- 主な実証国：香港・シンガポール等
- 主な品目：桃・ぶどう・柿・葉物野菜等
- 主な参画企業：JA全農インターナショナル(株)、全農インターナショナル香港(株)、JAわかやま 等
- 実証内容：国内物流ルートの構築による輸送効率化の検証(近郊産地からの産直集荷、遠方産地のRoRo船活用等)、海上輸送のロス低減及び効率化(桃などの検品体制強化とそれによる利益率の向上)
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 輸出直前検品の強化と産地に対する品質のフィードバックにより産地側で改善可能なものと改善困難なモノの対応の差別化
  - 九州からのRoRo船やフェリーによる集荷は天候による影響や埠頭間の横持ち輸送、コスト増が課題

## 成果目標

- 成果目標：協議会による阪神港からの輸出額が4.6億円(+39%)(FY2026)、5.2億円(+58%)(FY2027)
- 横展開可能性：産直集荷のルート構築の方法、果実の船便輸出の場合の輸出前検品基準作り 等

## 桃の産地ごとの損傷率



産地の出荷基準の違い等から、現地到着時の損傷率が異なり、このほか、玉数(=サイズ)、等級についても損傷率に差が見られた。産地Aと産地Cは重度(現地で販売不可と判断)の損傷率は概ね1%~5%の範囲に収まる。産地Bはやや高く、3%~8%程度。

## 枝側傷の重症化



特に枝側の刺し傷については日本では許容範囲であるが、香港船便後には周辺も黒変するため販売不可に。

新たな成長市場として注目されているインドでは、近年経済成長とともに食生活の多様化が進み、日本食への関心が急速に高まっている。九州からインドまでの輸出における最適な港湾、現地到着から販売先までの現地物流の課題を実証にて明らかにし、継続的にインドに輸出しうる商品の選定・検討を、現地インポーター・販売先からのフィードバックも踏まえて行う。

## 実証内容

- 主な実証国：インド
- 主な品目：冷凍水産品(カンパチ・鰻等)、味噌、抹茶等
- 主な参画企業：(株)オキス、(株)メセナ食彩センター 等
- 実証内容：博多港vs志布志港における物流費とオペレーション面の比較、現地到着時の品質検証、現地港・空港から販売先までの輸送ルート・時間・温度変化・到着時品質の課題把握、最適な輸送荷姿の検討
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 日本からの適切な物流ルートや、インド現地の流通課題等は明確化されていない
  - 上記に伴い、商品の適切な価格設定や、物流事情に対応した鮮度保持・梱包等の検討が進んでいない

## 成果目標

- 成果目標：協議会のインド向け輸出額が1,500万円(約15倍)(FY2026)、4,000万円(約40倍)(FY2027)、7,000万円(約70倍)(FY2028)
- 横展開可能性：九州からの物流確立による輸出品目の増加、輸送コスト削減による価格競争力の向上等

## インド現地での流通



高価格帯かつ高品質な生鮮果実および短賞味期限の加工食品について、現地流通における品質保持、輸送体制、規制対応などの課題を可視化し、改善することで、通年型の商品供給体制と顧客満足度の向上を実現する。これにより、北米における日本産品の市場競争力とプレゼンスを高め、持続可能な輸出スキームの確立を目指す。

実証内容

- 主な実証国：米国
- 主な品目：いちご、メロン、青果加工品
- 主な参画企業：Wismettacフーズ株式会社、株式会社セゾンファクトリー、三洋貿易株式会社
- 実証内容：生鮮青果物の流通課題解決実証(鮮度保持シール、高性能保冷剤等の使用)、高品質・高付加価値加工品の流通実証(国内での規制対応、米国内梱包・輸送テスト)
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 生鮮青果物の現地配送中の品質低下
  - 賞味期限の短い高付加価値加工品の販路確立、適切な輸送方法の確立

成果目標

- 成果目標：事業終了後1年以内に輸出額1億円（3.3倍）、3年以内に3億円(約10倍)
- 横展開可能性：生鮮青果物の鮮度保持流通の確立、高品質な日本産青果物・加工品の米国でのプレゼンス向上

## 生鮮青果物の鮮度保持流通実証



鮮度保持シール(Stix FRESH)



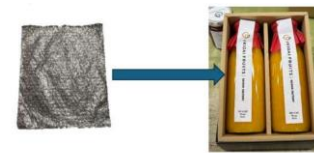
高性能保冷剤



クラウンメロン食べ頃AI診断サービス



## 高付加価値加工品の輸送実証



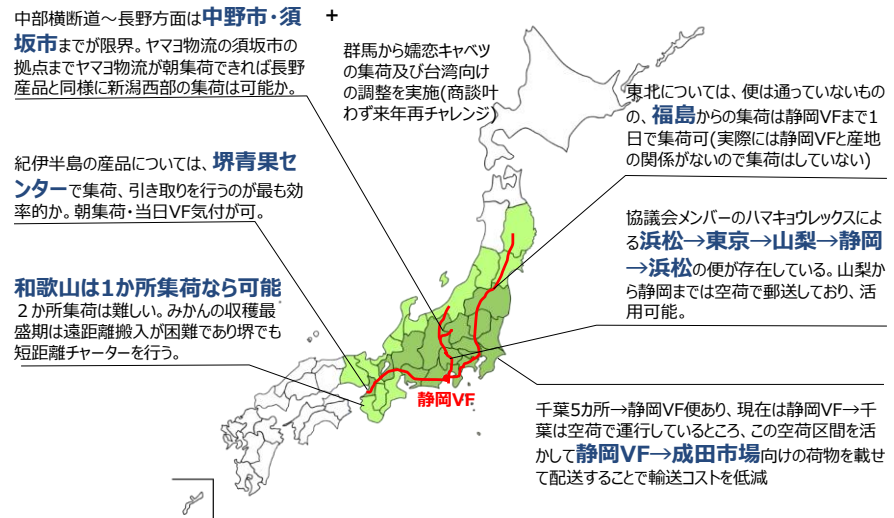
2021年に認定された産直港湾・清水港等のバンニング・集荷拠点である静岡VFの拠点機能の強化と既存の連携商社の選択と集中、それによるさらなる物流効率化対策を行うだけでなく、自らが輸出商社となり直接貿易できるよう新規顧客の開拓を行い、さらなる顧客獲得を狙う。

実証内容

- 主な実証国：台湾・マレーシア・シンガポール等
- 主な品目：シャイン、重量野菜、みかん、玉ねぎ、いちご等
- 主な参画企業：静岡VF(株)、鈴与(株)、駿遠運送(株) 等
- 実証内容：静岡VFとしてもWINWINの関係にある品目・ルートを伸ばし、利益が見込めない品目・ルートの優先順に付けを行うべく、直接貿易も通じて集荷体制・顧客要望対応力をさらに高めていく
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 清水港利用の強みを示せる品目への選択と集中と、市場大卸が直買する強みを理解できる顧客の発掘と信頼関係の構築が鍵

成果目標

- 成果目標：静岡VFでバンニングする輸出額の目標が1.4億円(+69%)(FY2025)、2.0億円(+140%)(FY2027)
- 横展開可能性：市場を起点とする産直港湾の第一号として他の産直港湾の拠点化のモデルとなる



台湾向け：シャインマスカット



- 国内物流：山梨(産地便) ⇒ 静岡VF ⇒ 清水
- 台湾向けシャイン：2便

香港向け：馬鈴薯・玉ねぎ



- 国内物流：北海道(産地便) ⇒ 静岡VF ⇒ 清水
- 台湾向け玉ねぎ：1便

# 青果物の検品場所・体制の最適モデルの検証 (九州を拠点とした青果物物流構築のための協議会)

検品基準が厳しい顧客に対する輸出先現地の廃棄リスクを低減するため、福岡検品、産地側検品(拠点又は産地)の比較で、いずれの検品体制が低コストでかつ精度高く検品できるか、さらに検品場所やルートごとの物流コストの増減を検証を行う。

実証内容

- 主な実証国：香港等
- 主な品目：桃・シャイン・キャベツ・白菜等
- 主な参画企業：九州農水産物直販(株)、エフアイアグリ等
- 実証内容：果実や重量野菜や検品場所・検品コストなども踏まえた理想の輸送ルートを構築するべく、検品基準の作成のうえ、精緻にコスト分析・調査を行う
- 輸出拡大にあたっての課題：
  - 主に小売向けに輸出しているところ、同小売業者は検品・品質基準が厳しく、ロス率10%以上で引き取らない。そのため、産地側の拠点での検品、福岡で検品などで精度高く検品することが輸出拡大のカギとなっている
  - 精度高く全量検品することで検品コストが高むためロス低減と検品コストのバランスを見極める必要がある

成果目標

- 成果目標：品目ごとに損傷率10%以上の便の割合を**3年間で30%減らす**(例:キャベツ、白菜、レッドキャベツ→目標15.4%等)
- 横展開可能性：検品基準作りノウハウ及び青果物の集荷・検品場所の在り方を横展開可能

白菜の検品の様子



- 白菜は概要を一枚開いて内側の水分・水滴を拭きぬぐう
- 検品は産地へのフィードバックをメインとしつつ集荷上での最終出荷検品で1名

白菜の真空予冷库



- 小さい虫(アザミウマ)が外葉に付着することが多く、白菜のクレームの大多数が虫であった
- このほか生理現象として黒点が出てクレームになることもある

白菜等の冷蔵庫



- 白菜は国内配送でも真空予冷が必須
- 真空でない芯まで冷えない
- 夏場は待ち時間も多いため輸出への理解も必要

市場検品 (大根・キャベツ)

産地検品 (白菜・赤キャベツ)

香港向けルートの検品コストと海上輸送コスト、ロス率を含めた最も利益率の高いルートを検証。

