
今後の重点支援対象

本事業における重点取組テーマ

「品目別（重点品目外）」・「課題・テーマ別」・「国別」の各分類に関して、輸出拡大に向けて重点的に検討すべきテーマ・推進すべきプロジェクトテーマとして下記が想定される。

品目別	冷凍食品	発酵食品	大豆加工品	フードテック (代替タンパク)	加工食品 クラスター 組成・ 取組推進
課題・ テーマ別	添加物・ 賞味期限 フォローアップ ^o	包材対応	プロモーション・ コラボレーション	加工食品輸出 スタートアップ ^o 育成	
国別	ハラール (マレーシア等)	東南アジア (ベトナム等)	EU	米国・中国 フォローアップ ^o	

その他重点検討すべきテーマ

輸出拡大に向けて重点的に検討すべきテーマ・推進すべきプロジェクトテーマとして下記が想定される。

- 海外バイヤーの招へい・産地/クラスターツアー
- 賞味期限・包材・添加物エキスパートの更なる巻き込み
- 輸出熟度別フォローアップ
 - 例：米国向け初心者へのFDA登録・FSMA対応レクチャー
- 海外の基準とのギャップに関するセミナー
- 伴走支援プログラム
 - 重点テーマ毎にチームを組成・メンターを置いた上で伴走支援・共同取組

(参考) 海外バイヤーの招へい・産地/クラスターツアーの重要性

地域ブランドを訴求する上では、海外バイヤーを国内に招へいして(国別塾/分科会等と連動)、食文化を含めた輸出を共創する形の“新しい商談会”を実施することが有効。

バイヤー招聘・ワークショップ・商談



メニュー提供・試食
(レストラン・テストキッチン)



ワークショップ
(メニュー・ブランディング検討)



産地紹介
(産地ツアー・視察アレンジ)



連携

GFP
加工食品
部会

新たな商品発掘・取扱検討

輸出メニュー開発・試食

ライブコマース・SNS発信



バイヤー・シェフ
インフルエンサー



バイヤーのファンづくり・“自分ごと”としての
商品開発～販売促進、海外消費者への発信