

GFP加工食品部会

賞味期限対応勉強会（第一部）

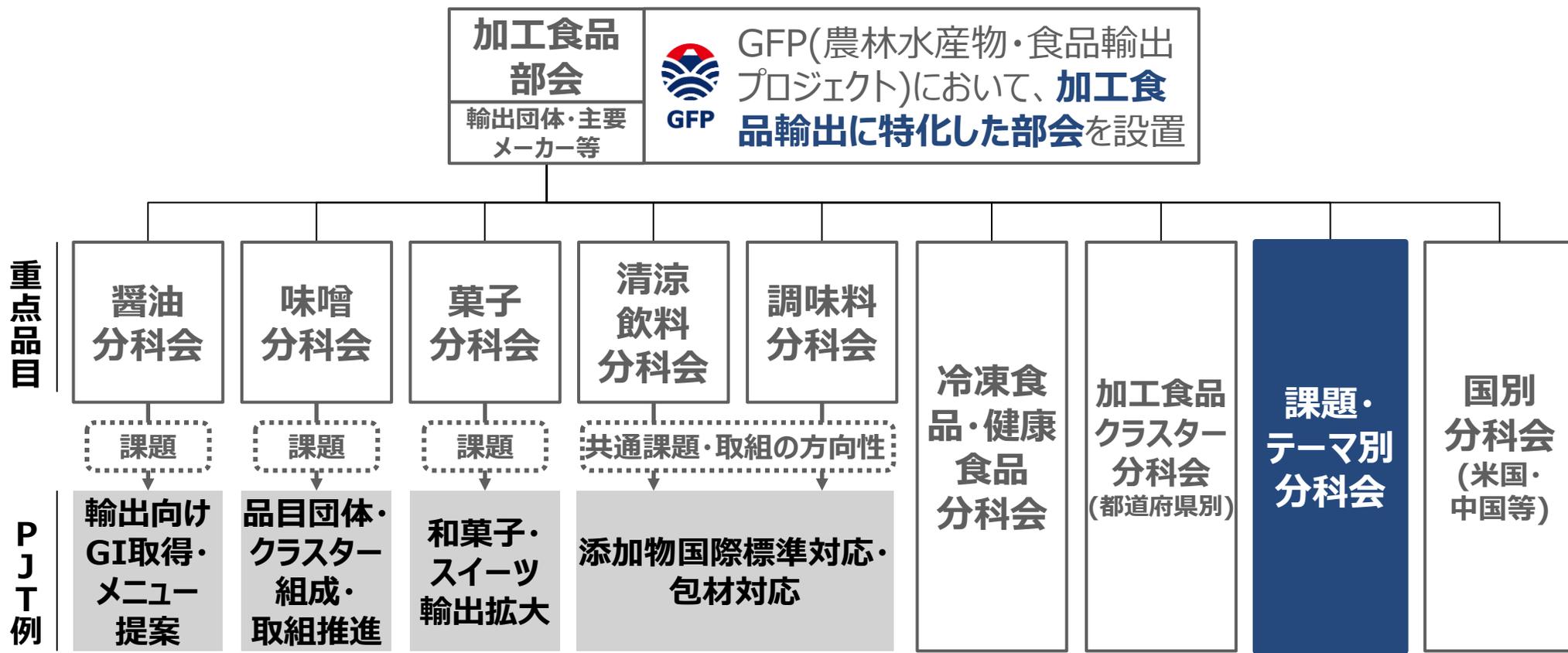
アクセントゥア株式会社

2022年9月8日

accenture **strategy**

GFP加工食品部会/分科会の設置

GFPにおいて、加工食品輸出に特化した部会を設置しており、本会は“賞味期限対応”をテーマとした分科会として実施。



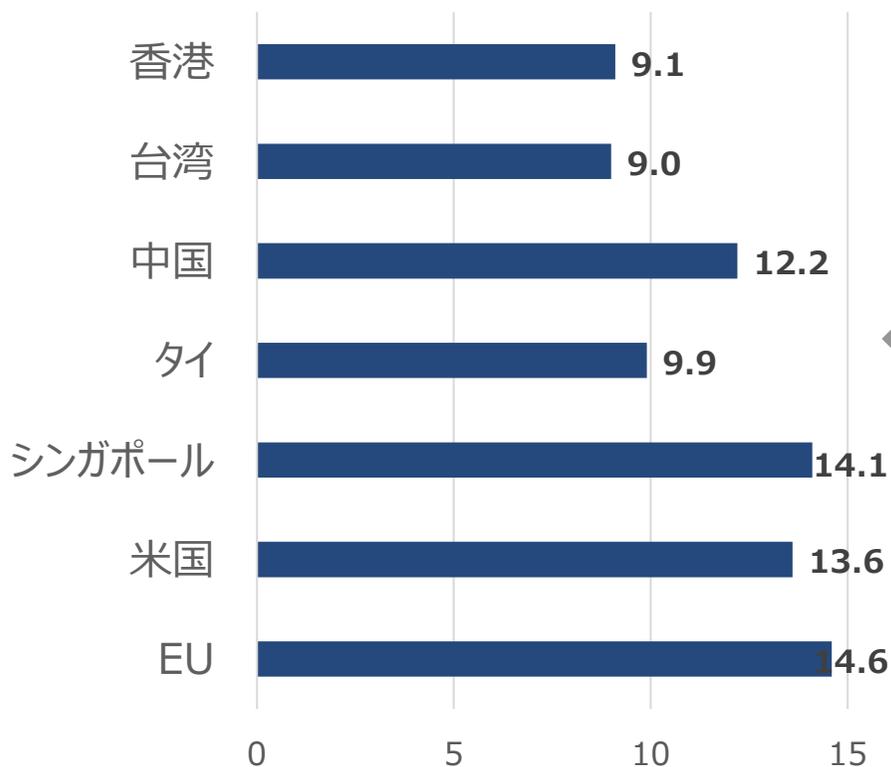
← 重点品目別に議論・課題解消に向けプロジェクトを組成 →
(必要に応じて、分科会メンバー以外の事業者・商社・物流業者等も参画)

本会は“賞味期限対応”をテーマとした分科会として実施

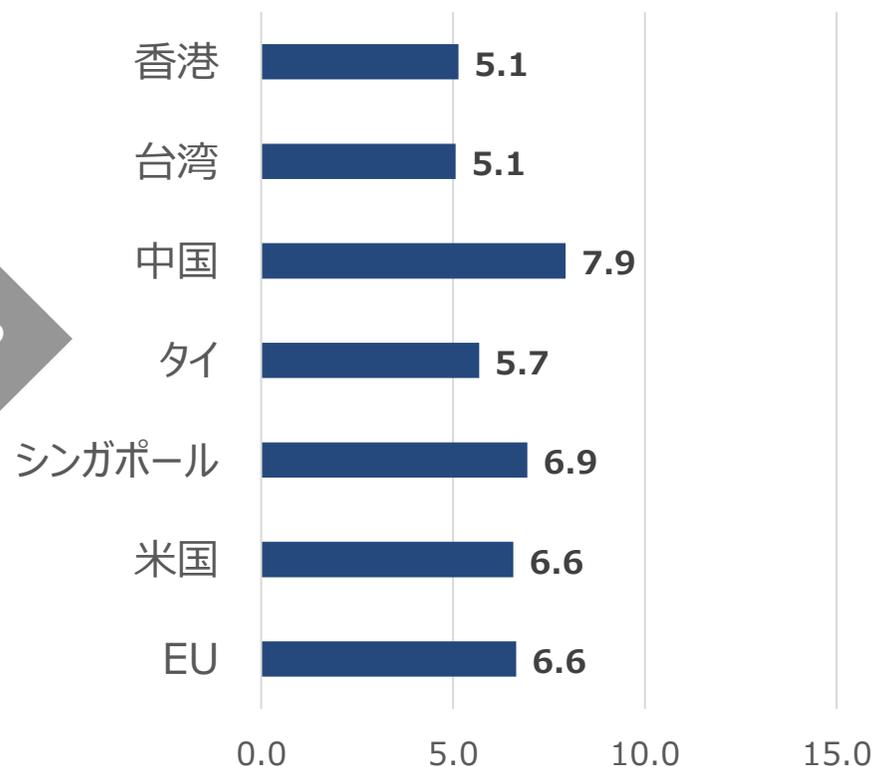
輸出に向けて求められる賞味期限

海外輸出では最低半年～1年以上の賞味期限が求められるケースが多く、現状の国内向け賞味期限とはギャップが存在。

求められている賞味期限 (単位:Month)



現状の賞味期限 (単位:Month)



賞味期限対応に関する課題

食品のQCDを満たしつつ、“マーケットイン”で求められる賞味期限への延長対応を行う上での課題は以下が挙げられる。

賞味期限対応に関する課題

品質 Quality

- 真空透明フィルムを使用しているが、紫外線・透過酸度による風味の劣化が見られ、官能面での現地ニーズに沿った品質基準設定が課題
- 冷凍対応において、解凍後の乾燥や冷凍焼け、固くなるなどの品質劣化が見られる
- 成分調整にて賞味期限を延ばすことが出来るが、味とのバランスを取るのが難しい

コスト Cost

- 国内向けに比べて輸出割合が少なく、輸出向けのための包材やレシピ変更が難しい
- 賞味期限延長のための包材対応・機器導入のコストが高く、導入できない
- 冷凍品輸送時のコールドチェーン確保や現地で解凍する際の賞味期限印字対応・シール貼り等に係る人件費コストが高い

期間 Delivery

- 賞味期限設定のための試験や検査に時間がかかる/加速試験で適切な試験結果が得られず、輸出向け商品開発が遅れてしまう
- 包材や添加物は商品や輸出先の規制によって基準が異なるため、規制の調査・対応に時間がかかる

賞味期限対応するための手段

商品の特性・輸出先国の規制/求められる賞味期限等を加味した上で、複数の対応手段を組み合わせた対応が重要。

賞味期限延長の手段

成分・ 製法変更	<ul style="list-style-type: none">食品成分・原材料や製造方法自体を見直すことにより、劣化しにくい商品の開発や改良を実施
包材対応 (ガス置換・脱酸素剤 等含む)	<ul style="list-style-type: none">食品外の劣化因子を特定した上で、外部からの品質劣化因子の侵入を防ぎ保存性を向上昨今は環境に配慮した包材の活用が世界的なトレンドであり意識が必要
添加物利用	<ul style="list-style-type: none">食品内の劣化因子を特定した上で、劣化を防ぐために保存料や酸化防止剤を輸出先国の規制状況に鑑みながら活用
冷凍対応	<ul style="list-style-type: none">冷凍することで品質劣化因子自体の活性を抑制、前処理・保管・解凍が品質を分けるカギとなり、コールドチェーン整備も重要水分量の多い食品等冷凍に向かない食品に関しては冷凍対応は難しい
輸出向け商品 の期限設定 (成分変更・包材等の対応なし)	<ul style="list-style-type: none">輸出先の顧客ニーズを正確に把握した上で、現地規制/現地顧客が求める品質基準（官能等）を充足すべく、日本国内のガイドライン等に鑑みた食品検査を行った上で輸出向け商品の賞味期限を再設定

複数の対応手段の組み合わせ

本日の勉強会の流れ

第一部では基本的な考え方・事例を共有し、第二部では手段別の詳細手法をご紹介し、賞味期限対応の参考情報を提供。

第一部：概論・事業者事例

賞味期限対応の基本的な考え方・手段の概観

- 基本的な賞味期限設定の考え方
- 賞味期限設定の上で必要な検査等の実施方法
- 賞味期限を延長するための各手段の概要紹介

賞味期限対応事例

- 事業者の賞味期限設定手法の実例紹介
- 輸出する上で、求められる賞味期限の実情
- 求められた賞味期限に対する対応事例

第二部：手段別

対応手段別の詳細な考え方・具体手法

- 賞味期限対応における手段別の専門家（包材・添加物・冷凍）による具体的な対応手段の紹介
- 各対応手段ごとの輸出における対応事例の紹介

開催概要

開催日時

- 2022年9月8日（木） 13:00~17:45
 - 第一部：13:00~15:00
 - 第二部：15:15~17:45

開催方法

- オンライン開催（Zoom開催）
 - ディスカッションに参加しない方はYoutube視聴推奨

対象

- 輸出産地に登録頂いている加工食品メーカー・組合等
- GFPに登録頂いている加工食品メーカー・組合等

登壇者一覧（ご講演順）

第一部（賞味期限対応概論・事業者事例）

- 安中 秀幸 株式会社食環境衛生研究所 食品衛生コンサル事業部 課長補佐
- 門田 直明 コーライフ・クワイツ株式会社 代表取締役社長
- 市岡 志麻 市岡製菓株式会社 海外部門責任者
- 野寄 はるか オークー食品工業株式会社 海外営業部 課長

第二部（手法別の賞味期限対応各論）

- 浜田 剛孝 大日本印刷株式会社 Lifeデザイン事業部 イノベティブ・パッケージングセンター
野崎 浩子 製品・システム開発本部
- 石動 正和 一般財団法人化学研究評価機構 食品接触材料安全センター 情報調査・広報室長
- 松村 雅彦 一般社団法人 日本食品添加物協会 常務理事
- 阿久根 滋 株式会社タイショーテクノス 開発部 次長
- 富山 知樹 デイブレイク株式会社 ARTLOCK Lab リーダー
- 成田 博之 株式会社えだまめ 代表取締役

ディスカッションに加わって頂く事業者の皆様

以下の皆様には、講演後のディスカッションに加わって頂き、賞味期限対応に関する課題・方向性を共に議論させて頂く。

第一部

- ・ 松本 純 凸版印刷株式会社
- ・ ジャロー 美卯 春日井製菓販売株式会社
- ・ 平林 天人 共栄製茶株式会社
- ・ 深田 美千代 有限会社松原商店
- ・ 恒河 ともよ 井村屋株式会社
- ・ 田中 茂樹 独立行政法人日本貿易振興機構

ディスカッションに加わって頂く事業者の皆様

以下の皆様には、講演後のディスカッションに加わって頂き、賞味期限対応に関する課題・方向性を共に議論させて頂く。

第二部

- 平松 賢介 株式会社平松食品
- 江口 典孝 株式会社Japonte
- 奥本 寿華 株式会社島ごころ
- 三木 雄貴秀 The Tea Company株式会社
- 森永 詞子 株式会社やまやコミュニケーションズ
- 鬼島 一彦 Hinomaru Noodle

農水省・事務局参加者一覧

農林水産省

- 杉中 淳 大臣官房 総括審議官
- 安楽岡 武 大臣官房 審議官（兼輸出・国際局・新事業・食品産業）
- 道野 英司 大臣官房 審議官（兼輸出・国際局）
- 忠田 吉弘 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 課長補佐
- 桜井 孝司 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 企画官

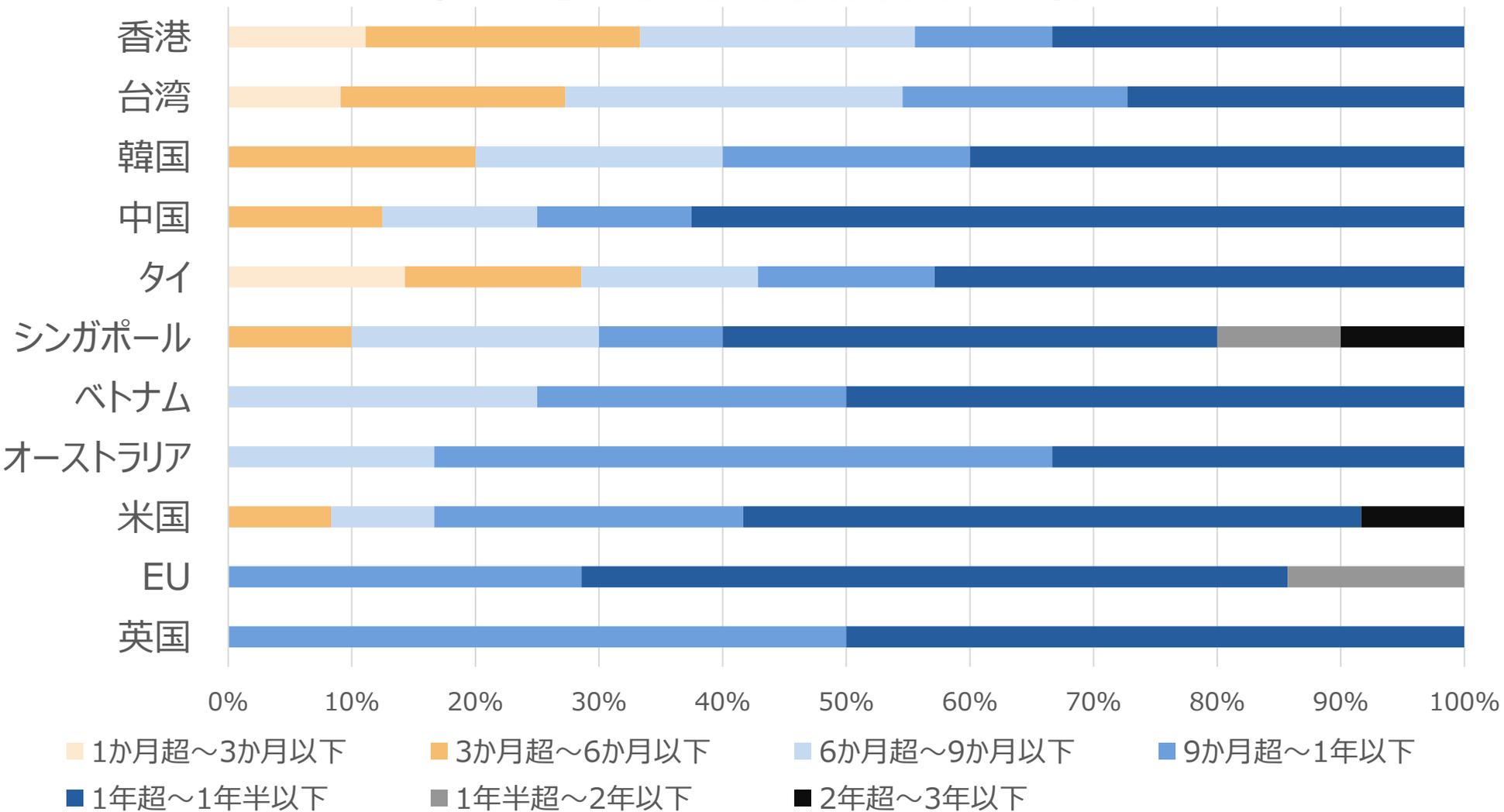
事務局

- 小栗 史也 アクセンチュア(株) ビジネスコンサルティング本部 シニア・マネジャー
- 池田 真也 アクセンチュア(株) ビジネスコンサルティング本部 マネジャー

參考資料

輸出先国別で求められる賞味期限

輸出先国別 求められる賞味期限



求められる賞味期限に関する事例

- 最低でも6ヶ月以上求められており、1年以上もつ商品については、より販路の拡大が期待できる



食品メーカー(菓子)

輸出先：香港・シンガポール

- 輸出にあたっては、少なくとも240日以上の賞味期間が求められる



食品メーカー(水産加工品)

輸出先：米国・中国・香港・台湾

- 賞味期限4カ月であったが、アルミ蒸着や窒素充填を使用することで6か月に延長した。それでも米国などリードタイムが長い国は、賞味期限10ヶ月以上を求められる



食品メーカー(菓子)

輸出先：米国・EU・英国・シンガポール

- 味噌は最低1年の賞味期限を求められます。品質劣化の少ない保存方法として、通常の常温から冷蔵へ変更して賞味期限の延長に努めています



食品メーカー(味噌)

輸出先：香港・EU

- 賞味期限が1年以上無いと取り扱いが難しいとのことで、冷凍商品として販売している



食品メーカー(その他調味料)

輸出先：米国・中国・台湾・オーストラリア

- 船便での発送では、現地の店頭には並ぶまで数カ月を要するため、1年程度では販売期間が短すぎて取り扱いしない会社もある



食品メーカー(お茶)

輸出先：米国・台湾・EU・英国・UAE

賞味期限対応における課題

品質 (Quality)

- 菌検査は問題ないが官能面での品質維持が課題。水分を含み美味しいという日本の商品の強みを維持しつつ、いかに賞味期限を延長させることができるかが重要



食品メーカー(パン)

- 透明のフィルムで真空包装した常温品で6カ月の賞味期間である。菌的な障害は無いものの、紫外線及び透過酸素により風味の低下が確認されるため、6カ月賞味にしている



食品メーカー(水産加工品)

- バームクーヘンやロールケーキに関して、スポンジの水分量の保持や冷凍焼けの問題があり、官能性の観点から3ヶ月以上に賞味期限を延長することが難しい



食品メーカー(菓子)

- 水あめや砂糖を多く入れることで糖分が上がり日持ちできるが、入れすぎると甘くなりすぎるため、糖分と味のバランスを考えて商品開発する必要がある



食品メーカー(菓子)

賞味期限対応における課題

コスト (Cost)

- 海外に比べて、圧倒的に国内の構成比が高く、コストの面で海外向け独自の包材対応が難しい



食品メーカー(菓子)

- 既にガスバリア性の高い包材を使用しているが、より高機能な包材に変更することをメーカーに相談すると、包材コストが倍になると言われている



食品メーカー(水産加工品)

- 冷凍対応を検討しているが、輸送時のコールドチェーン確保のためのコストが懸念点である



食品メーカー(菓子)

- 冷凍商品を現地で解凍する際に、箱から出して賞味期限を印字する必要があり、人件費コストがかかってしまうことが課題である



食品メーカー(菓子)

賞味期限対応における課題

期間 (Delivery)

- 保存試験において、担保したい賞味期限期間が必要となるほか、資材スペックの検討、取り寄せ、何度かテストし失敗を重ねることも考慮すると、商品開発まで約1年程度かかる



食品メーカー(菓子)

- 保存試験の検証の際には常温以外の冷凍品等は加速試験が出来ないと認識しているため非常に時間がかかるのが実情である



食品メーカー(大豆加工品)

- 常温商品に対する加速試験も試みているが、油の固体、液体等の液性により反応が異なり、適切な試験結果を得ることができていない



食品メーカー(パン)

賞味期限対応における課題

その他

- 麺類（半生めん）について、日本では通常3カ月の賞味期限設定が多いが、海外ではどの程度求められるのか分からない



食品メーカー(麺類)

- 切り替えを検討していた包材は酸素バリア性が高い包材になるが、これがEUのポジティブリストに載っていない可能性があり、切り替える際は規制対応まで考えなくてははいけない



食品メーカー(その他調味料)

- ソルビン酸は商品ごとに、デハイドロ酢酸は輸出先国によって使用可否が異なるため注意が必要である



添加物メーカー

- 海外バイヤーから、日本と海外の商品品質に対する考え方には差異があることを指摘され、海外市場に合った品質基準を基に賞味期限を設定できないかと言われている



食品メーカー(茶)

賞味期限対応における組合せ対応事例

成分・製法変更 x 包材対応

- 糖分が商品の保存性に影響を与えることから糖分の調整を行ったことと、ガスバリア性の高い包材に脱酸素剤を組み合わせることで賞味期限を半年以上に延長することが出来た
- 包材コストは上がったが、生菓子のような日本独自の商品は海外で人気が高く、価格転嫁することで対応



食品メーカー(菓子)

冷凍対応 x 包材対応

- 輸出を検討し始めた時には最低半年の賞味期限が必要と言われたが、商品の特性上、冷凍するしか半年以上に賞味期限を延ばす手段がなくショックフリーザーを導入した
- 冷凍することで包材が割れてしまわないように冷凍耐性のある包材に変更することで目標としていた賞味期限を達成することが出来た



食品メーカー(菓子)

賞味期限対応における組合せ対応事例

成分・製法変更 x 冷凍対応

- 賞味期限延長を目的として、冷凍輸送・現地での解凍販売を始めた。冷凍商品においては、製造後冷凍すれば菌類の繁殖等は問題ない。味については、解凍後でも自社基準の味であることを担保できるように成分配合、焼き方等を試行錯誤し商品化した



食品メーカー(菓子)

輸出向け延長 x 添加物

- 日本では抹茶菓子の抹茶の風味が重視されるため風味劣化がないよう賞味期限を5月に設定していたが、海外では風味はそこまで重視されないと現地バイヤーから指摘されたことから、試験を実施しつつ、現地に求められる基準を充足していることを確認しつつ、1年の賞味期限設定を実施
- 保存料の変更も合わせて実施



食品メーカー(菓子)