
加工食品事業者への賞味期限に関する アンケート結果

アンケート調査概要

加工食品の輸出拡大に際して重要な賞味期限の設定・延長対応に関する課題・対応策を把握するためアンケートを行い、輸出産地事業者等から計226件の回答を得た。

実施目的

- 加工食品事業者へのアンケートを行い、輸出拡大に際して重要課題となっている賞味期限の設定・延長に関する課題認識・対応状況を把握する
- 把握した情報を9月8日(木)に予定している賞味期限対応勉強会・及び個別課題に係る合同相談会に繋げる

実施時期

- 2022年7月11日～7月22日

実施方法

- 加工食品部会事務局であるアクセンチュアから、各事業者へ直接アンケートURLをEメールで発信し、集計

対象者

- 6,695件（輸出産地登録事業者等353件、GFP登録事業者6,342件）

回答者数

- 226件（回答率：3.4%）

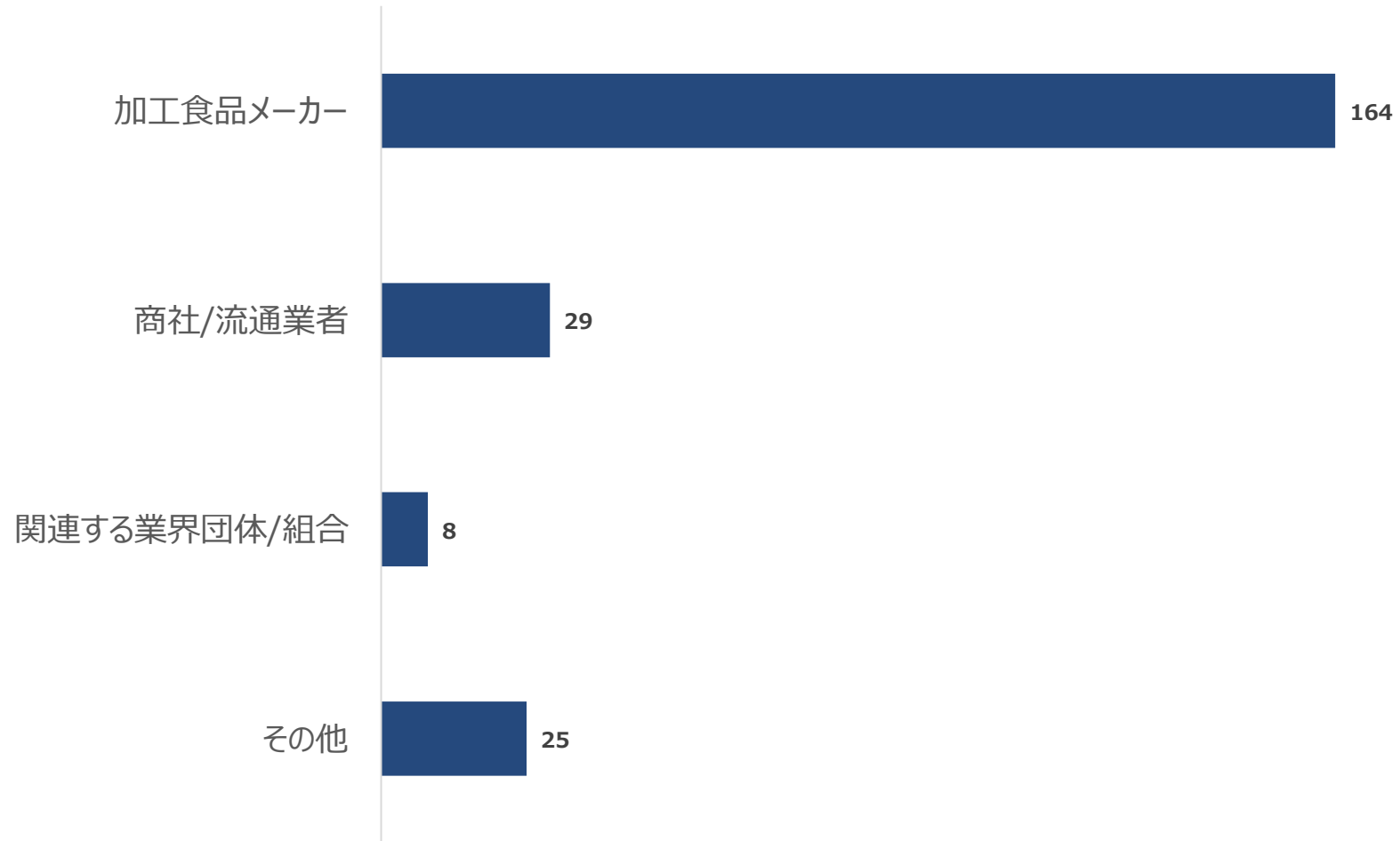
調査内容

- 事業者の賞味期限に関する輸出時の課題・対応策等

- 輸出の際に**商社・バイヤー等から求められる賞味期限と現状の賞味期限には大きな差があり**、輸出拡大には賞味期限延長が必須となっている
 - 海外では6カ月以上の賞味期限を求められることが多く、1年以上の期限も求められる割合が多いが、現状6カ月未満の賞味期限の事業者が多い
- **賞味期限が輸出の妨げになることが多い品目としては菓子が突出して回答数が多い**。清涼飲料水・醤油・麺類等では輸出の妨げになるという回答は比較的少ない
- 賞味期限の延長に向けた対応について、菓子は様々な対策が検討されているのに対し、そのほかの品目は1～3種類程度の対応策に限られる場合が多い
 - 例えば菓子ではフィルム等の特殊素材の活用・脱酸素剤封入・冷凍化・窒素ガス封入・成分配合調整・航空輸送等が検討されている。**課題への対応が多い品目の先進事例を全品目で共有し、オールジャパンで輸出促進に繋げることが重要**である
- 賞味期限延長に向けた課題については、どの程度の賞味期限の長さを設定するかわからない、相談先がわからないという課題よりも**手段の方向性を判断できない、具体的な手段を判断できない**という回答が多かったため、**加工食品部会を通じた適切な専門家とのマッチングが有効**と考えられる

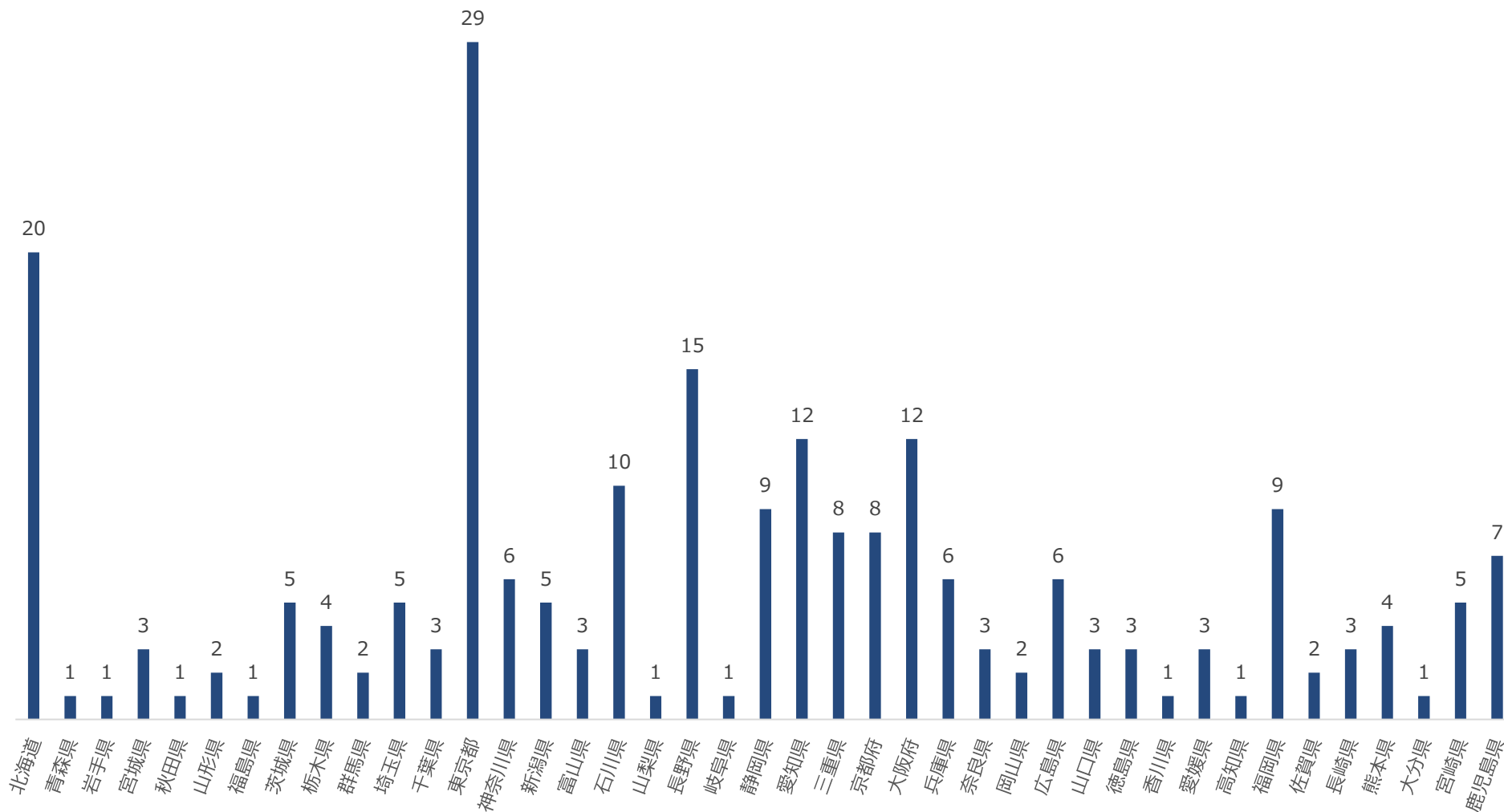
回答者属性 業種

加工食品メーカーが突出して多く、次いで商社/流通業者が続く。



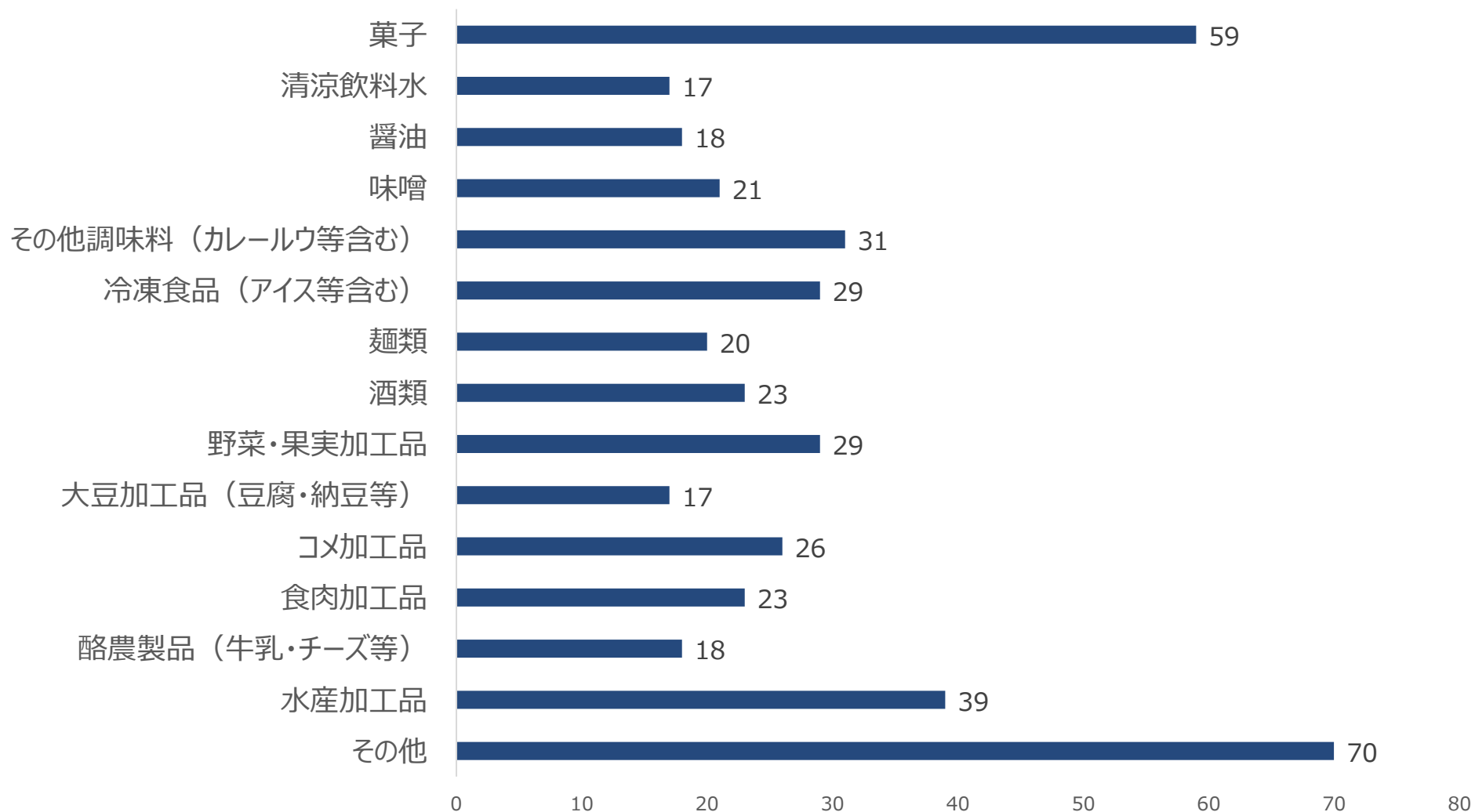
回答者属性 所在地

東京に所在する事業者が多く、次いで北海道が多い。その他については青森から鹿児島までの41府県、各地方にまんべんなく分布している。



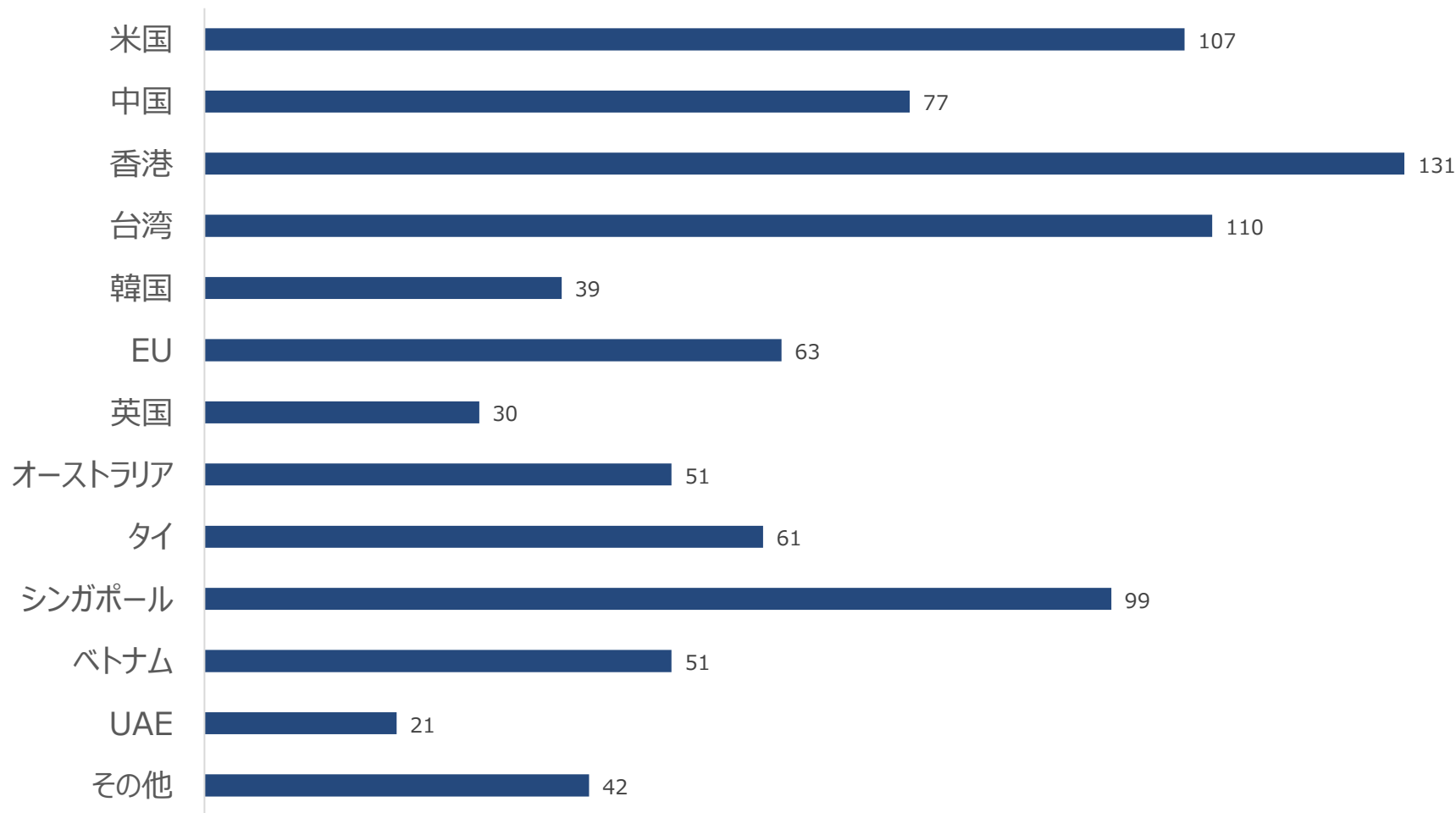
回答者属性 品目

菓子メーカーが最も多く、その他の品目についてはまんべんなく分布している。



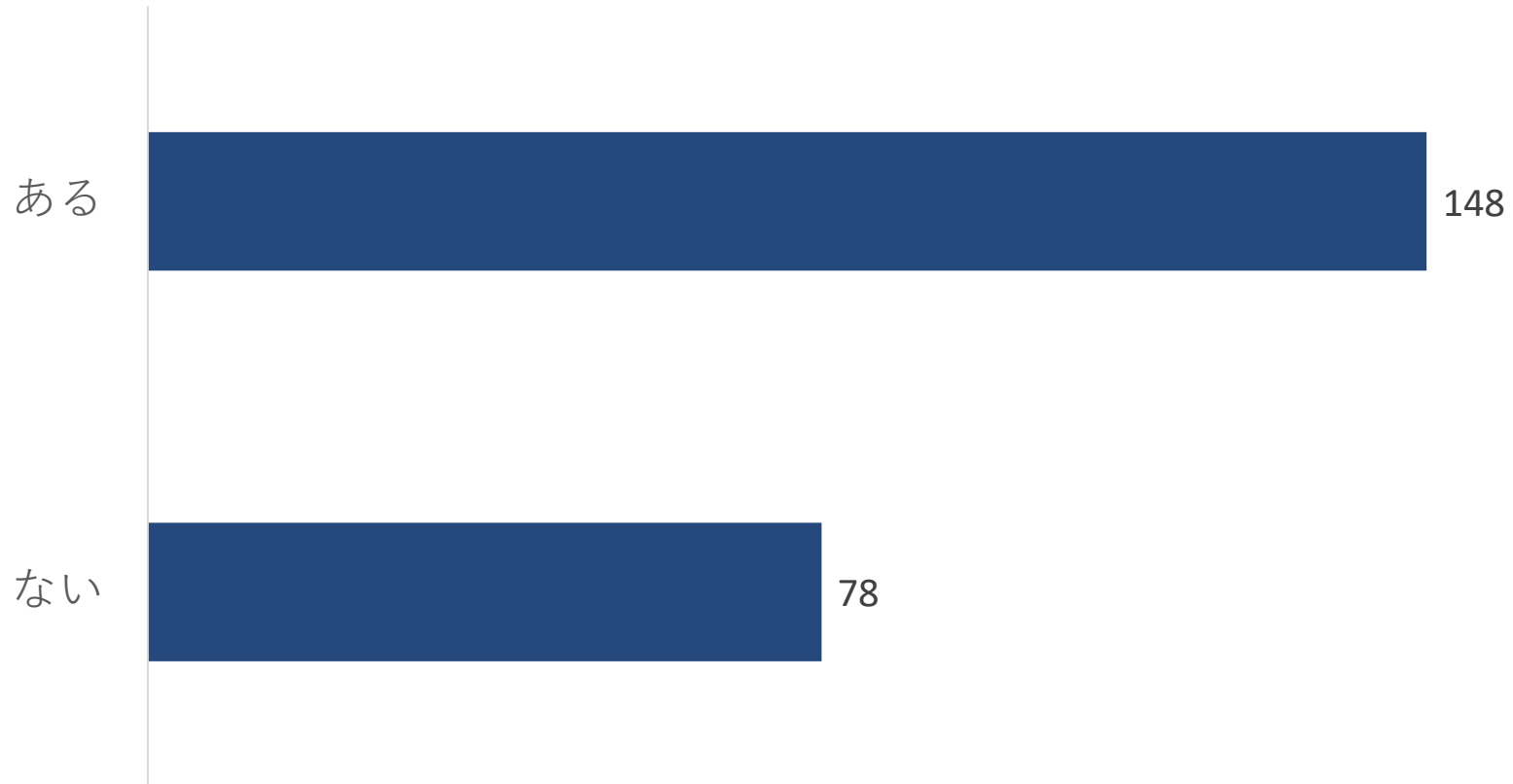
回答者属性 輸出先国

香港に向けて輸出している事業者が最も多く、次いで台湾・米国・シンガポールに輸出している事業者からの回答が多い。



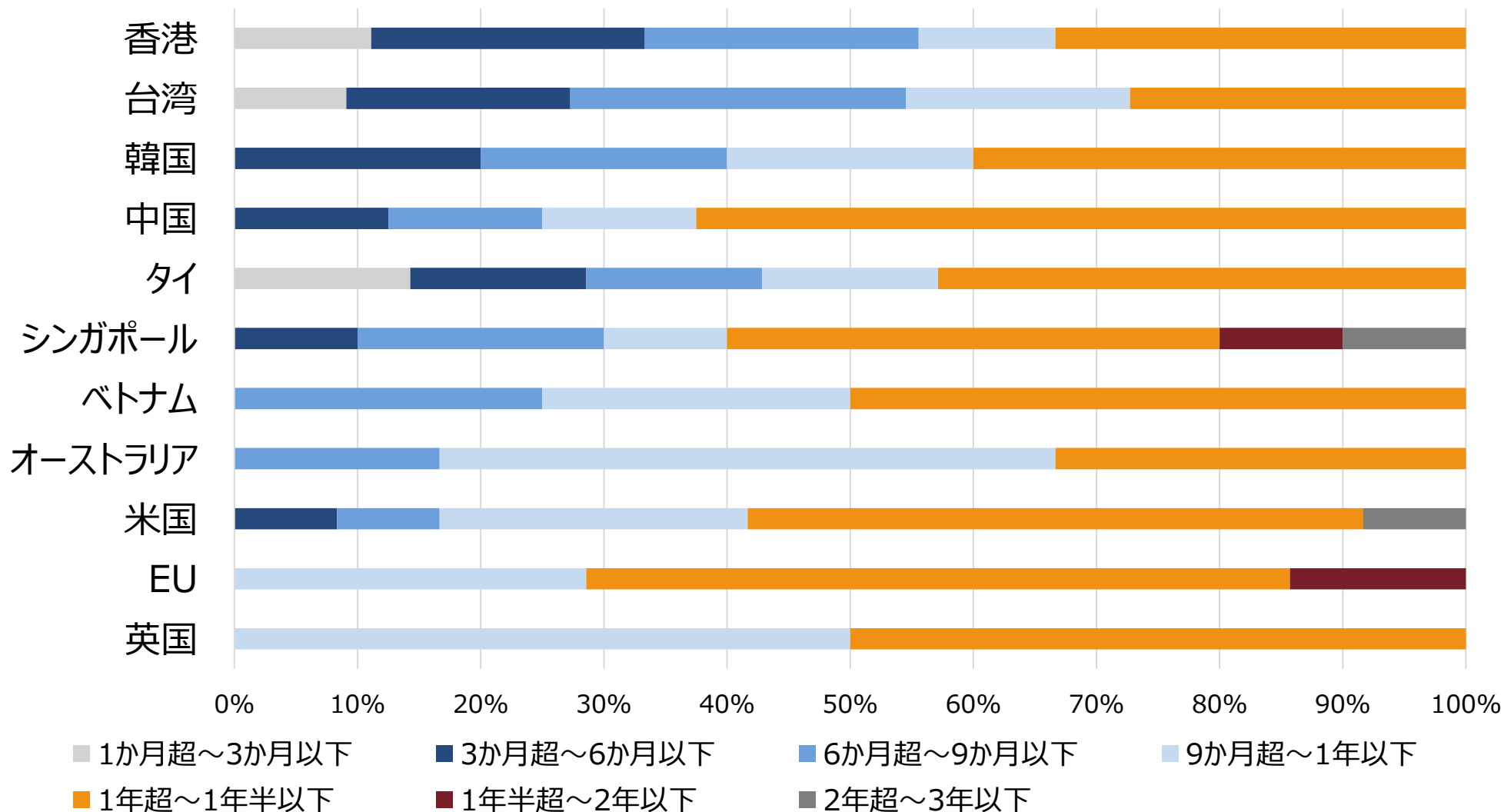
輸出に際して賞味期限課題があるか

回答者のうち約65%の事業者が輸出に際して賞味期限課題があると回答している。



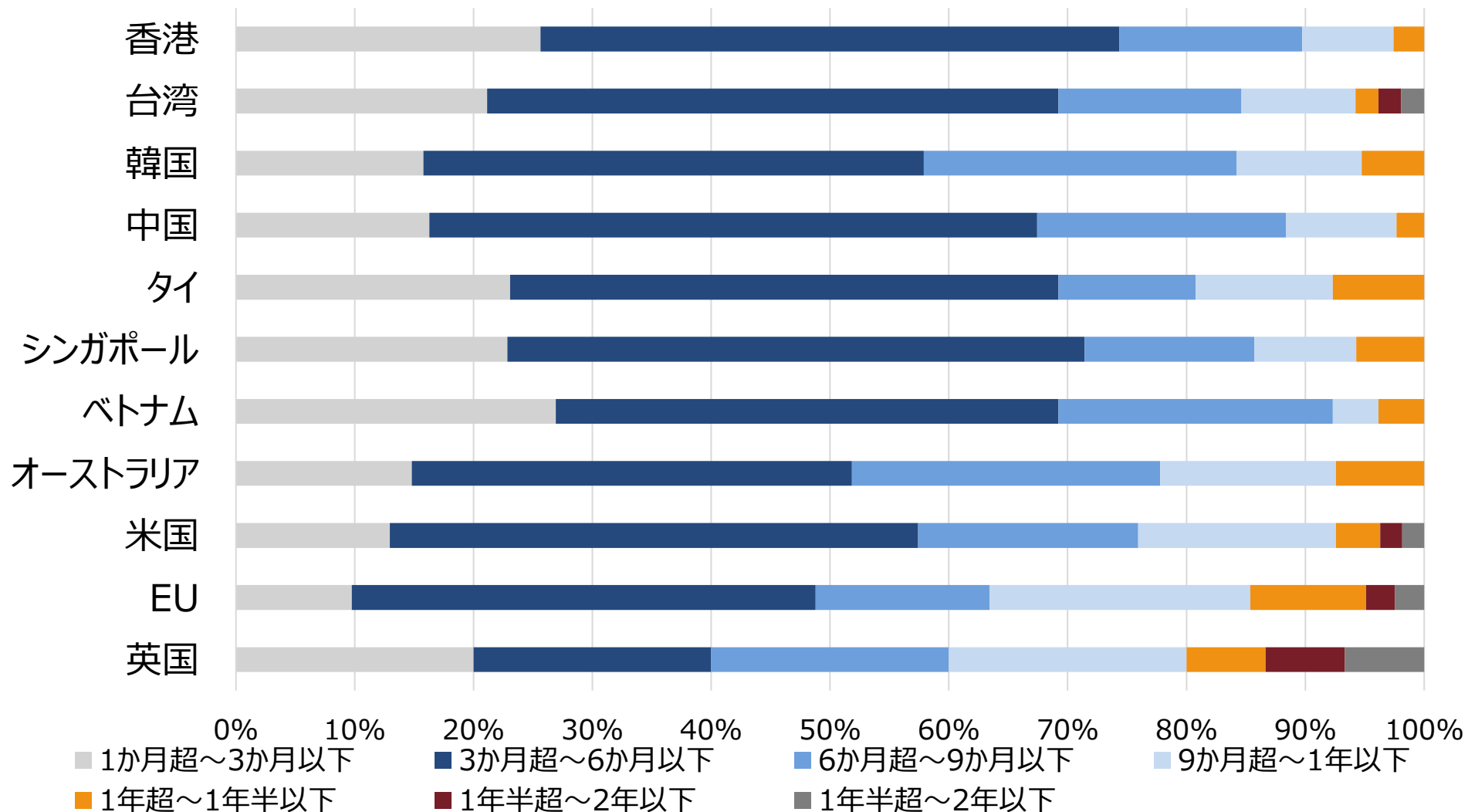
輸出先国別で求められる賞味期限

国によっては6カ月未満の賞味期限でも可能な場合もあるが、6カ月以上の賞味期限を求められることが多く、1年以上の期限も求められる割合が多い。



現状の賞味期限

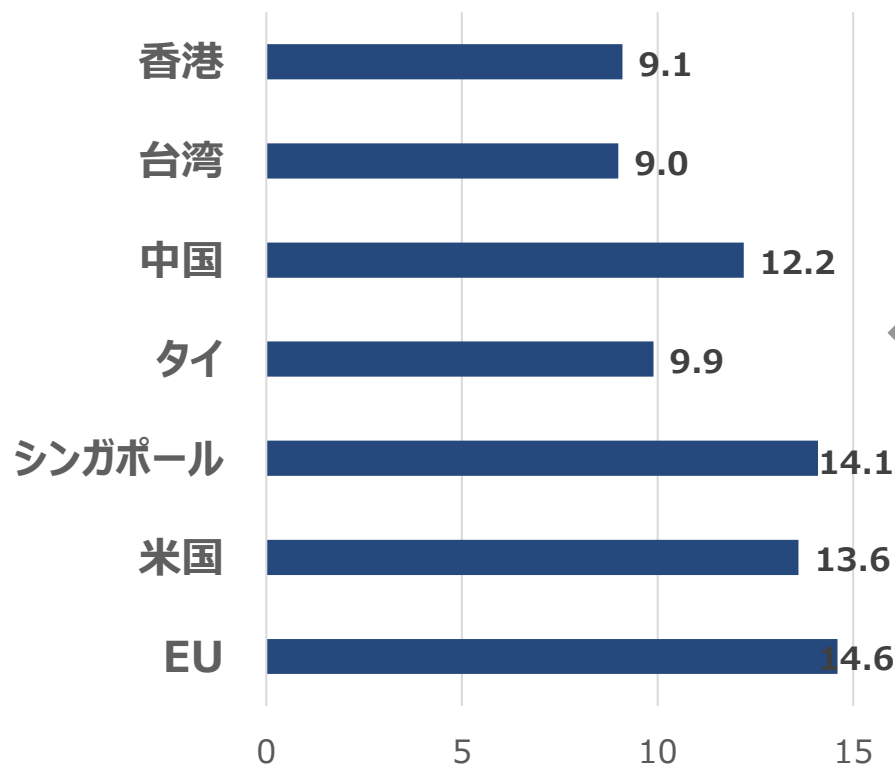
現状では6カ月未満の賞味期限の事業者が多く、1年以上の賞味期限を設定している事業者は少ない。



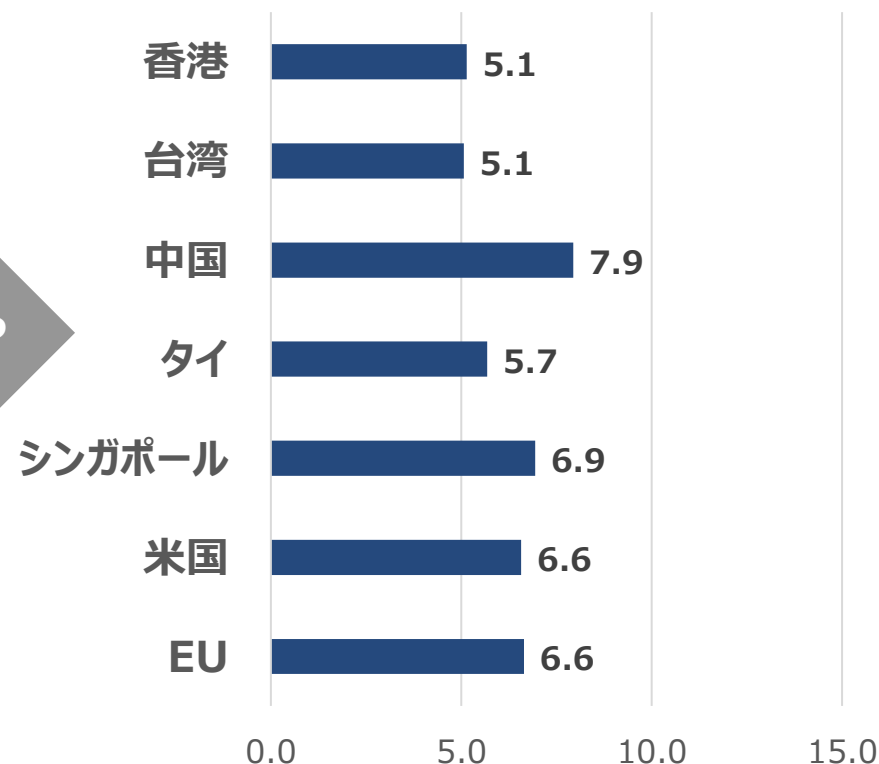
輸出に向けて求められる賞味期限

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している。

求められている賞味期限（単位：Month）



現状の賞味期限（単位：Month）



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



加工食品メーカーA(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



加工食品メーカーC(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



加工食品メーカーE(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



加工食品メーカーB(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



加工食品メーカーD(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

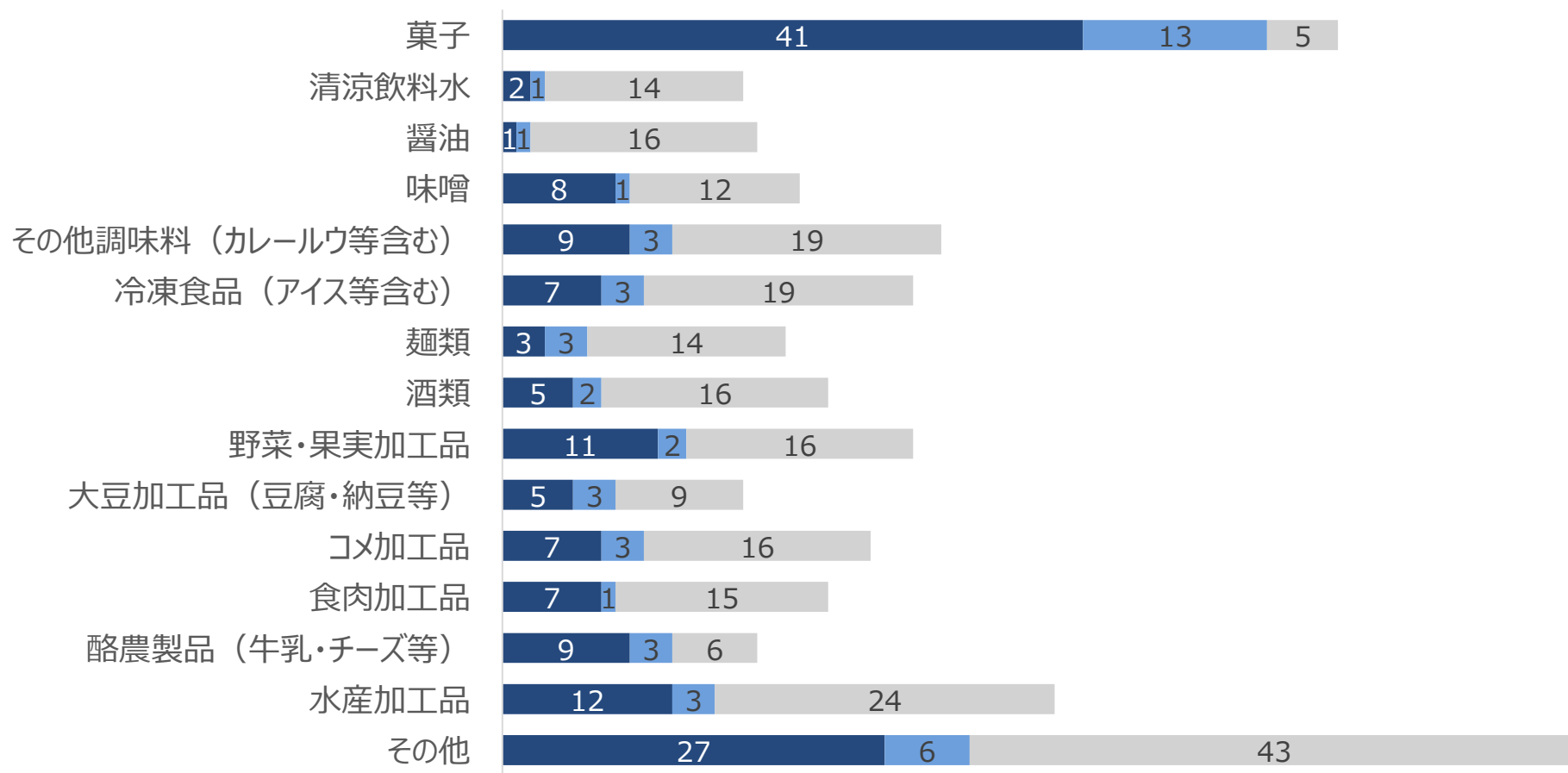


加工食品メーカーF(お茶)

輸出先：米国・台湾・EU・英国・UAE

賞味期限が輸出の妨げになっている割合 ～品目別

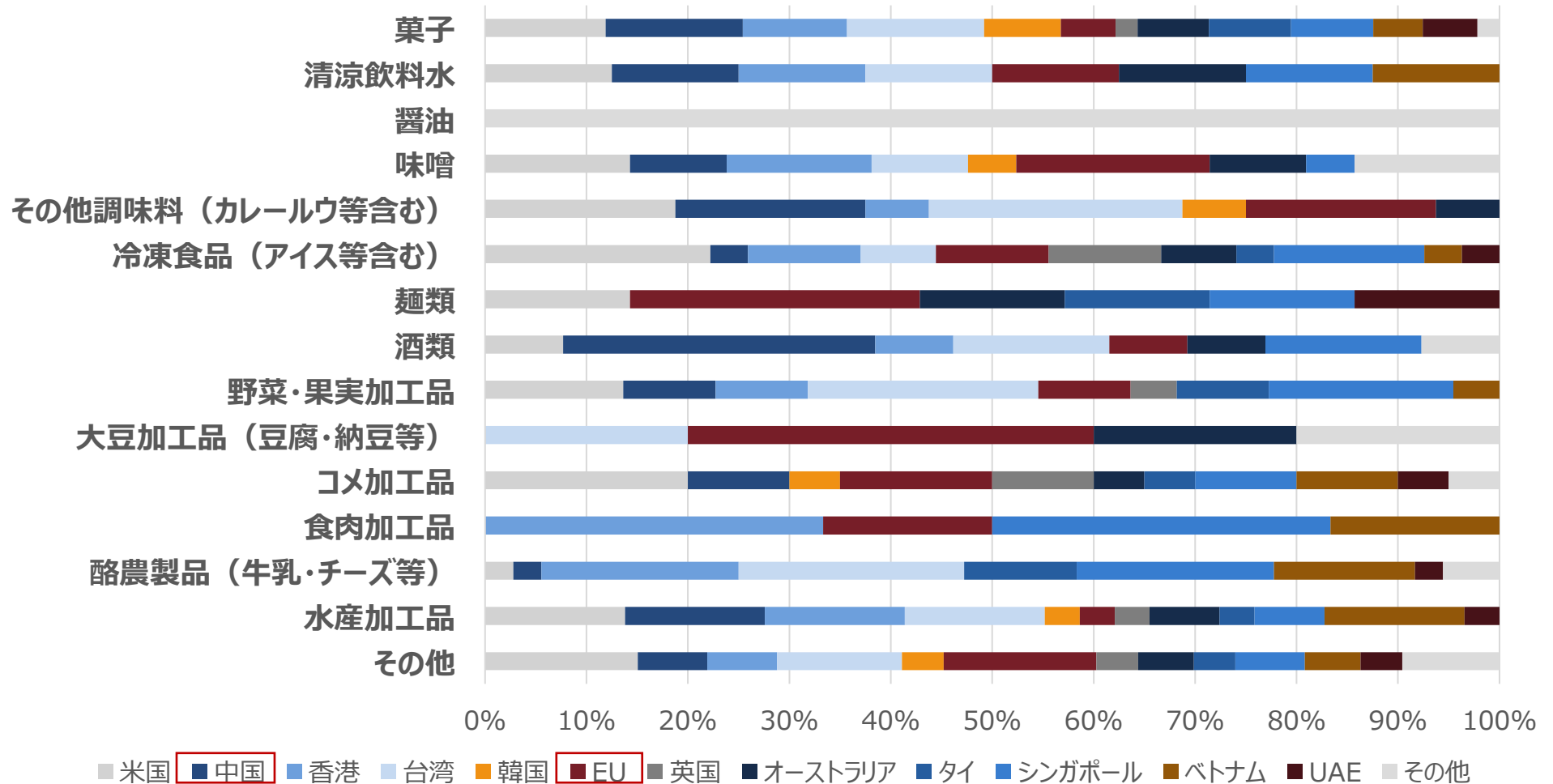
菓子について賞味期限が輸出の妨げになる割合が突出して多く、清涼飲料水・醤油・麺類等では輸出の妨げになることは少ない。



■ 最も輸出の妨げとなっている品目である ■ 2番目に輸出の妨げになっている品目である ■ その品目においては輸出の妨げになっていない

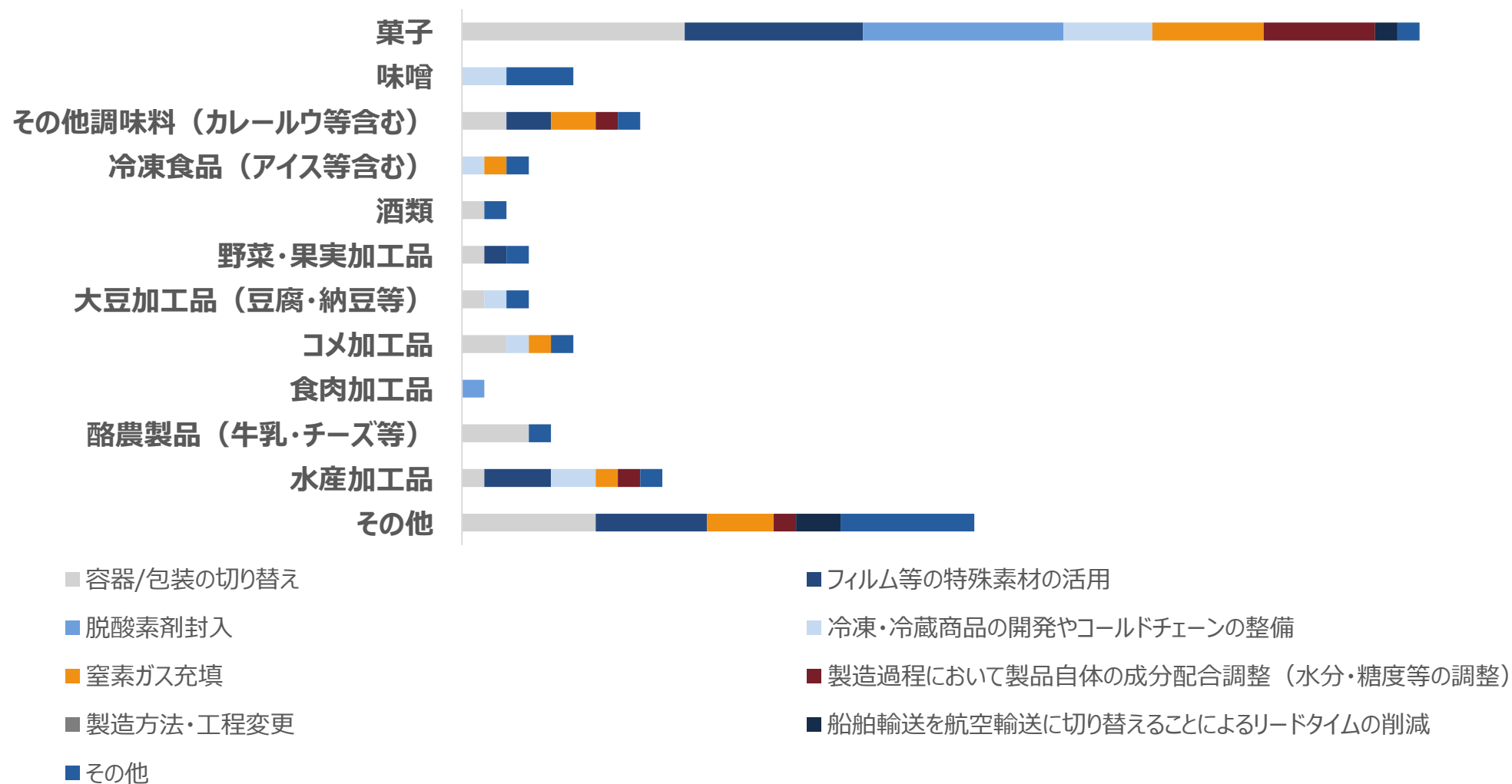
最も賞味期限が輸出の妨げになっている品目×輸出先国

麺類・大豆加工品についてはEUへの輸出において課題となる割合が大きく、酒類では中国への輸出において課題となる割合が大きい。



賞味期限延長に向けた対応 ～品目別

菓子では幅広い対策が検討されている一方、他の品目では1～3つ程度の対策に限られている場合が多い。



賞味期限延長に向けた対応（その他）

Q：「その他」を選択された方は具体的にご記入ください。

- デザイン等で光を遮断

加工食品メーカーA（菓子）

- 生産計画の調整、在庫調整

加工食品メーカーB（冷凍食品・大豆加工品）

- 解凍後賞味期限印字をするプロセスを現地で確立している

加工食品メーカーC（菓子・冷凍食品・大豆加工品・食肉加工品）

賞味期限延長に向けた具体的取組（1/2）

Q：具体的な取組内容を背景・理由を踏まえて可能な限りご記入ください。

- 5年前ほどより、食品ロス問題に対応するため、製品スペック等の微調整や、長いスパンでの商品保存テストをモニタリングして当初の設定賞味期間を延長できるものはそのように変更してきている

加工食品メーカーA（菓子・冷凍食品・酪農製品）

- マイナス60℃による急速冷凍し、包装時に窒素充填を行い1年の賞味期限に計画中。

加工食品メーカーB（冷凍食品・コメ加工品）

- 窒素ガス、炭酸ガス充填による保存を展示会で出会った会社の提案で窒素ガスの日持ち試験を実施している。

加工食品メーカーC（水産加工品）

- 包材形態の見直し等

加工食品メーカーD（大豆加工品・食肉加工品）

賞味期限延長に向けた具体的取組（2/2）

Q：具体的な取組内容を背景・理由を踏まえて可能な限りご記入ください。

- 賞味期限検査を継続して行っています。お菓子ですが、食品としては乾物のため、賞味期限がもっとずっと伸びる予定で現在賞味期限検査を継続しています。

加工食品メーカーE（菓子・コメ加工品）

- 現地での販売日数を増やすため、納品日に合わせて在庫があるにもかかわらず新しい商品を生産する。

加工食品メーカーF（冷凍食品・大豆加工品）

- 小売店頭では常温流通品ですが、現地に事業拠点がある事をいかし、現地には冷凍半製品として輸送。現地事業所で需要に応じて解凍賞味期限印字をし出荷

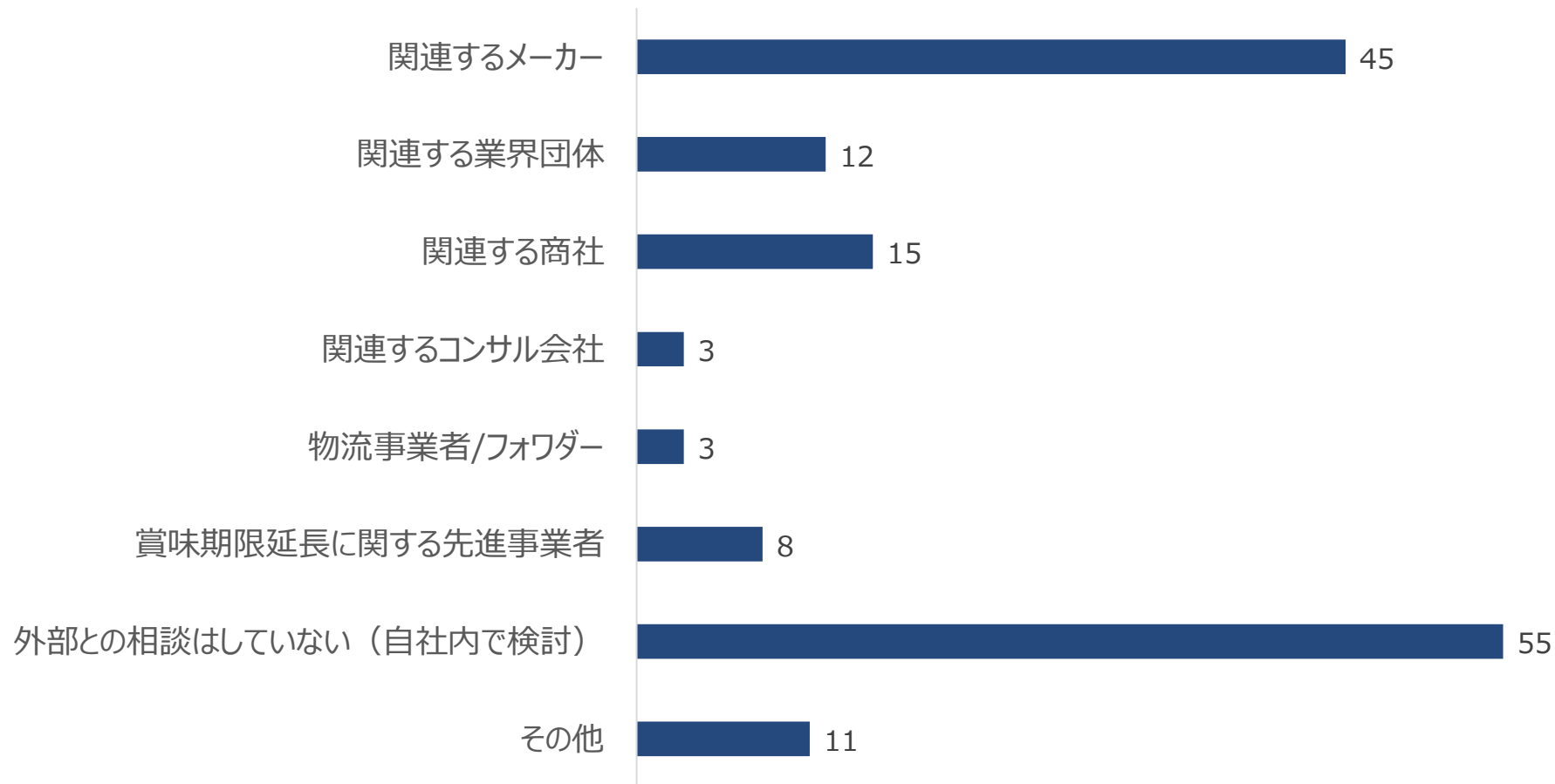
加工食品メーカーG（菓子・その他調味料・冷凍食品・大豆加工品・食肉加工品）

- 包材形態の見直し等

加工食品メーカーH（大豆加工品・食肉加工品）

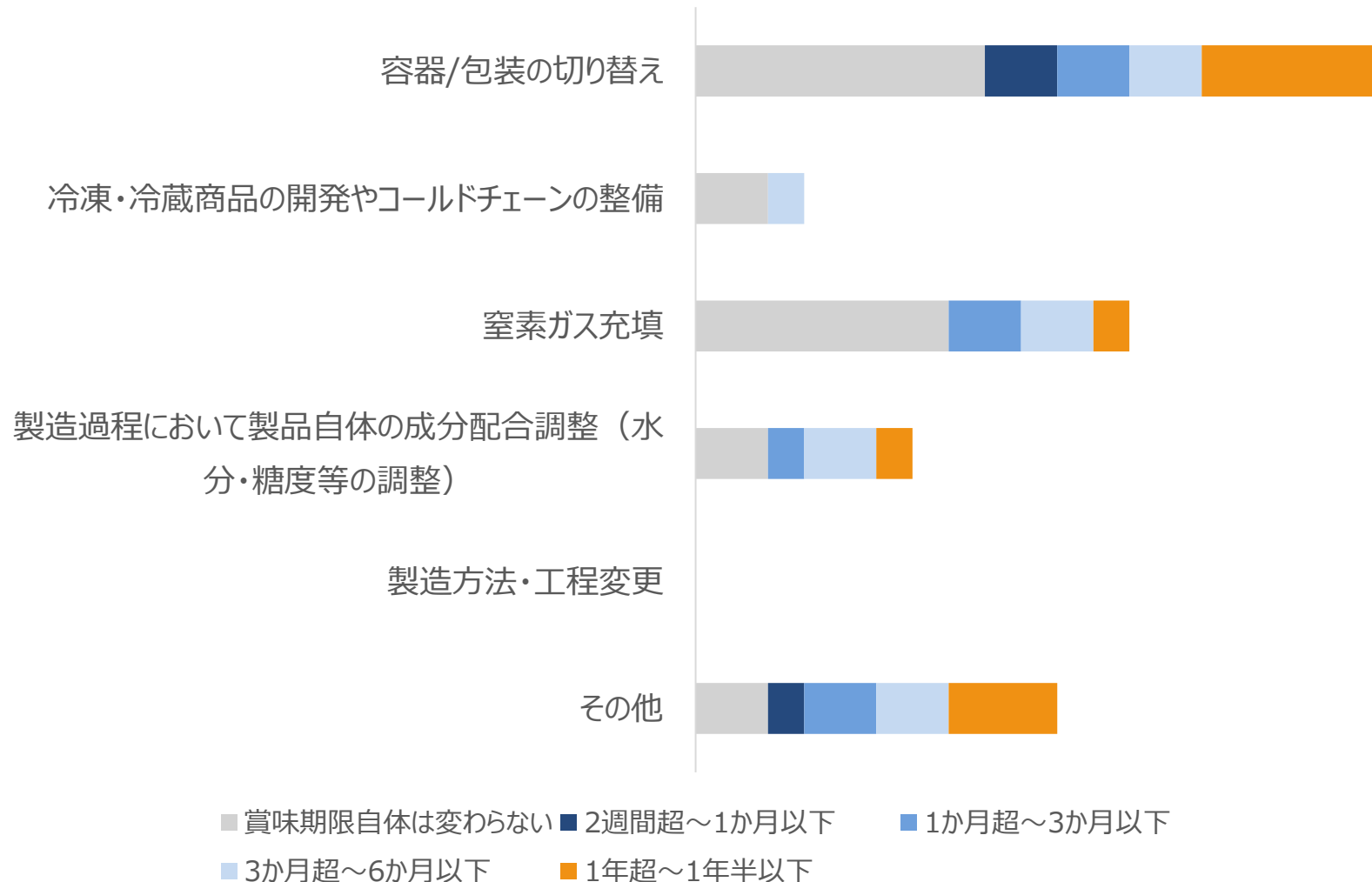
賞味期限延長対策を検討する上での相談先

外部に相談せず、自社内で検討する事業者が最も多く、相談先としては関連するメーカーが突出して多い。



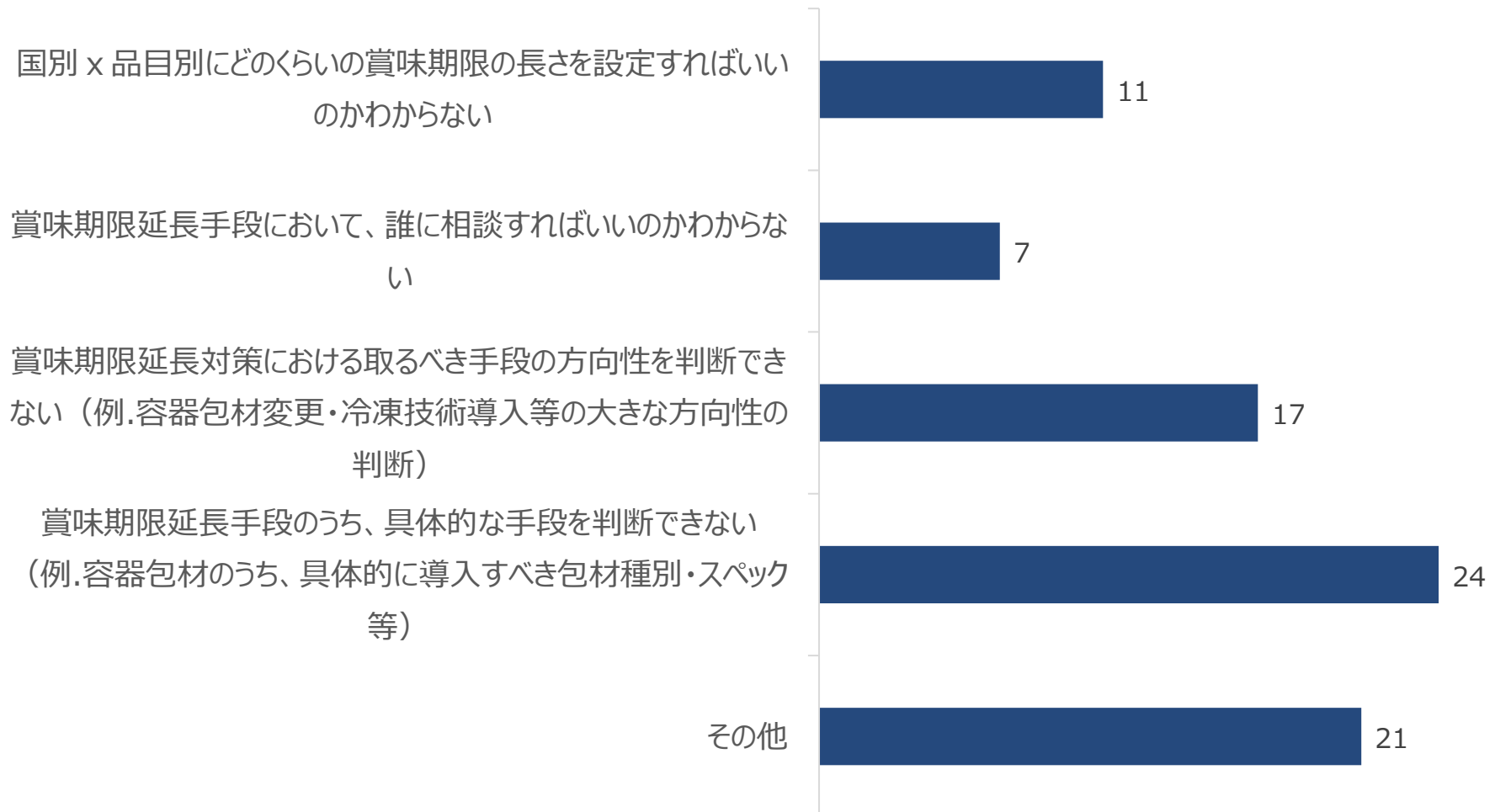
賞味期限延長に向けた取組による賞味期限延長期間 ～取組別

窒素ガス充填、成分配合調整、製造方法・工程変更では2週間超～6か月以下程度の延長が多いが、容器/包材の切り替えによって1年～1年半以下の延長も可能となる。



賞味期限延長対策に向けた課題

賞味期限の延長に向けた課題については、具体的な手段を判断できないが最も多く、次いで手段の方向性を判断できないが多い。



賞味期限延長対策に向けた課題（その他）

Q：「その他」を選択された方は具体的にご記入ください。

- 賞味期限と消費期限の違いに対するメーカーの意識

商社/・流通業者A

- 商品にとって最適な窒素ガスと炭酸ガスのバランスがわからない。また、その場合真空包装とは違いガス充填により1梱包あたりの個数が減るため輸送コストをどう考えるかを検討する必要がある。

加工食品メーカーB（水産加工品）

- 包材の質を変える、厚みを増やす、脱酸素剤の封入等の手段はあるが、輸出向けだけに対応することは国内向け販売分との生産合理性の問題から具現出来ない。（圧倒的に国内向け販売が多く、数少ない輸出向けの為だけに対応を図ることが単純な経費増と生産性の低下という結果を生み出すので損益の観点から出来ない）

加工食品メーカーC（菓子・コメ加工品）

- 技術的に延長が困難

加工食品メーカーD（酪農製品）

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



加工食品メーカーA(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



加工食品メーカーB(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



加工食品メーカーC(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



加工食品メーカーD(菓子)

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



加工食品メーカーE(菓子)

- 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



加工食品メーカーG(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



加工食品メーカーF(水産加工品)

- 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



加工食品メーカーH(菓子)

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



加工食品メーカーI(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



加工食品メーカーJ(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ない



加工食品メーカーK(パン)

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



加工食品メーカーL(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ならない



加工食品メーカーM(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N

- ・ 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



加工食品メーカーO(茶)

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



加工食品メーカーA(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



加工食品メーカーB(菓子)

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



加工食品メーカーC(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



加工食品メーカーD(菓子)