「第1回冷凍食品分科会」 冷凍食品の輸出拡大に向けた 取組のポイント

株式会社西原商会 貿易部 課長 広沢 玲子

株式会社西原商会(商社) ~会社概要

会社概要

- 創立年月: 1971年
- 業務用総合食品卸としてホテル、レストラン、結婚式場、料亭、居酒屋等に展開。 海外エリアでは、香港、シンガポール、タイ、 台湾、フィリピンに現地拠点を持つ
- 主な取り扱い品(加工食品):冷凍総菜、冷凍うどん・そば、冷凍ケーキ・ 和菓子
 - ※麺類、調味料等の加工食品も扱う
- 主な輸出先国:香港、シンガポール、タイ、 グアム、台湾、フィリピン
- 販売先 ·顧客層: 外食産業
 - ▶ 日系・現地系レストラン、居酒屋、 小売店(一部)

企業理念

味の世界をひろげ 笑顔をひろげる







冷凍食品輸出に関する取組

【ニーズ把握】

- ・シンガポール、香港、タイ、台湾、フィリピン等の海外拠点がある国では、 これらの現地拠点と連携したニーズ把握を行っている
 - ▶ 日本人シェフのいる日本食レストランへの輸出が多く、現地の日本 人営業マンの営業力を生かして、シェフからの現地ニーズのヒアリン グを随時実施
 - ▶ 海外拠点がない国についても、現地への同行視察・オンラインツールを通じた密な連携で、個別ニーズに対応

【物流】

• 国内外問わず**自社で冷凍倉庫・冷凍車を所有**し、一部貸冷凍倉庫も活用のうえ、**安定的なコールドチェーンを構築**。輸送に関してはリーファーコンテナで生鮮品・加工品を混載で出荷

【現状(1/2)】

- ・冷凍コロッケ、冷凍カキフライ・たこわさび、冷凍味付けいなり等の惣菜 系は外食店(居酒屋等)の引き合いが多い一方で、小売店のデリカ 向けのニーズもある
 - ▶ デリカ向けは冷凍コロッケだけでなく、さつま揚げ等の惣菜も定番商品化し、継続的な取引に繋がっているケースがある
 - ▶ 小売向けでは、巣ごもり需要向けの小容量パッケージの海鮮類(ホタテ・ウニ等)でも冷凍食品ニーズがあると想定される

【現状(2/2)】

- ・東アジア(香港・台湾)、東南アジア(タイ・シンガポール・フィリピン)では、日本人シェフがいる日本食レストランへの輸出が多い
 - ⇒ 今後も各国で日本食レストランが増加する見込み。欧州でも店舗数は増加しており、タイでは都心のみならず郊外でも増加傾向
- 香港・シンガポール等では現地系飲食店へも展開しており、香港では冷凍うどん・そば、冷凍お好み焼き、冷凍ケーキ・わらび餅等が高い需要

【取組ポイント】

- ・加工食品の冷凍品では現地産との価格差は2倍以内であること
- 商社等を通じた、オンラインコミュニケーションも含めた現地との密接な連携によるニーズ把握・メニュー提案
 - ▶ 商社等を通じた現地レストランでの使い方・メニュー提案により、契約成約するケースが存在。特にアジア圏の外食産業では技能のあるスタッフが不足し、調理が簡易な冷凍食品のニーズ拡大余地がある。
- ・ 安定的なコールドチェーン構築に向けた商社等との密な連携

【成功事例】

料理の材料となる冷凍食品をセット提案できると、興味を惹くことが可能。
 特にご当地フェアでメニュー提案できれば、付加価値が付き、需要拡大につながる可能性がある(沖縄のソーキそば等)

【海外規制と対策】

- ・ 畜肉エキス規制の国が多い(シンガポール、台湾、タイ、フィリピン、米国等) ことから、畜肉エキスを含有しない商品の開発・選定が必要
 - ▶ シンガポール・台湾では加熱済の肉類を含む加工品も禁止。認定 工場での加工肉は問題ないが、国内に認定工場は僅か
 - ▶ 中東では鶏、牛はハラル認証が必要、豚は禁止
- ・卵を含む加工食品は、シンガポールでは輸出数量等が厳しく規定されており、規制国以外への輸出を検討すべき
 - ▶ 香港では生卵不可だが、厚焼き玉子等の加熱した卵は輸出可能
- その他、**着色料や亜硝酸硝酸ナトリウム、味付け魚添加のステビア** (甘味料) 等への規制に留意し、輸出準備を進めることが不可欠

今後の冷凍食品の輸出拡大に向けて

【希望商材】

- 輸出を希望し、以下の冷凍食品の商材を扱う事業者様におかれましては、今後の商談に向け、是非ご連絡ください

 - ▶ 希望輸出先国:
 香港、シンガポール、タイ、グアム、台湾、フィリピン等

【連絡先】

▶ 株式会社西原商会 貿易部 r.hirosawa@nishihara-shokai.co.jp 092-937-8010

