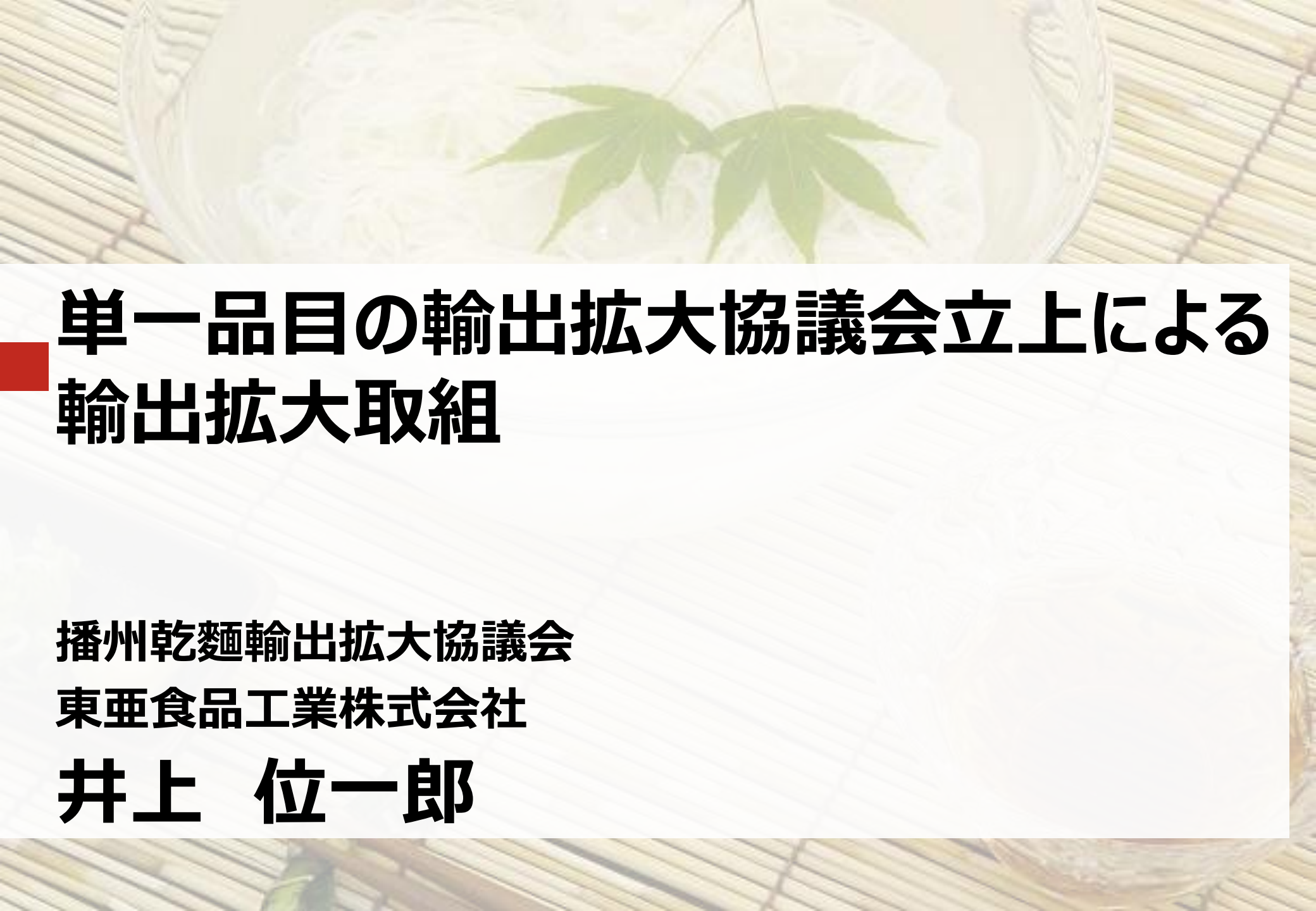


播州乾麺輸出拡大協議会

(兵庫県／輸出促進団体)

- ◆ 日本の麺需要が高まる海外向けに「播州ブランド」を確立し、輸出拡大を行うため、産地事業者が一体となった協議会を本年5月に立ち上げ
- ◆ 国内外での播州乾麺の販売実績を持つ東亜食品工業株式会社が中心となって取り纏め、協議会を組織化
- ◆ 兵庫県乾麺協同組合の機械製乾麺輸出部会所属の9社と「揖保の糸」の兵庫県手延素麺協同組合の計10事業者で構成（2協同組合が協力し共同で活動実施するもの）
- ◆ 多言語対応のHPやSNS、パンフレット等での情報発信や、展示会・商談会への参加による新規販路開拓を行う



単一品目の輸出拡大協議会立上による 輸出拡大取組

播州乾麺輸出拡大協議会

東亜食品工業株式会社

井上 位一郎

企業概要（東亜食品工業株式会社）

輸出に早くから着手し、現在は米国中心に30以上の国・地域に輸出実績を保有し、海外販売比率は10%以上。

米国中心に30以上の国・地域に輸出実績



- 日本一の乾麺生産地である兵庫県播州地方で乾麺の製造販売を実施
- 日本の商社からの依頼で1970年頃からアメリカ西海岸の日系スーパーにソーメンとうどんを販売開始
- 海外輸出に積極的に関わり、現在の海外販売比率は10%超

輸出の背景 ～乾麺業界に関して

国内において消費量の低下が見られる一方で、海外市場においても中国やアジア各国商品との価格競争が激化。

- 乾麺は日本全国で生産され、近年では消費量の低下や価格競争の激化で国内の販売環境が厳しくなっている
- 乾麺は常温保存可能で賞味期間も長く、また商品の重量と容積のバランスに優れているため、海上コンテナ輸送に適している商品で、早くから海外輸出が盛んに行われていた
- 近年、海外市場においても中国やアジア各国の乾麺商品との価格競争が激化している

“マーケットイン”での輸出向け認証取得

米国輸出で求められる食品安全認証に加え、アジア・北米市場を狙ったハラール・コーシャ認証を取得。

食品安全対応・ハラール・コーシャ認証取得

国産原料  ぜいたく茶そば(国産) 200g



国内産原料を使用し、抹茶の香りがぜいたくな味わいを造り上げました。

重量(g)/入数: 200/20×2
1C/S総重量(kg): 8.5
賞味期間: 1年6ヶ月
商品コード: 1395
袋サイズ(mm): 230×85×10
ケースサイズ(mm): 336×236×160
標準小売価格: 300円(税抜)

G-TIN: 2-4904603-113955



ハラール認証取得
(日本アジアハラール協会)



- 乾麺メーカー第1号となるHACCP認証を取得し、米国：FDAに施設登録。ISO22000, FSSC22000認証も取得
- アジア圏で拡大するムスリム市場をターゲットにハラール認証を取得
- コーシャ認証を取得し、イスラエルだけでなく北米での販路拡大を目指す

海外の健康志向層向け商品開発

ムスリム・ベジタリアン等の健康志向層をターゲットとした、アニマルフリー・グルテンフリー商品・ベビーフード乾麺を開発。

アニマルフリー・グルテンフリー商品の開発



- ・ムスリムやベジタリアンに対応した動物由来原料を使用していないアニマルフリーラーメン商品を開発



- ・欧米を中心に需要が高まっている、グルテンフリー米粉麺商品を開発
- ・米粉麺製造技術を活用してアレルギーフリーのベビーフード乾麺の製品化

現地市場を意識したパッケージ対応

日本語が理解できない海外市場向けに、パッケージに英語表記・調理法説明を追加し、大容量パッケージも開発。

英語表記・調理説明・大容量パッケージ



- 現地営業担当が説明しなくても売れるように、英語の表記と調理の説明を追加
- 文字だけでなくイラストや図も使い分かりやすいパッケージを設計
- 売場で他の商品に埋もれないようにまとめ買い用大容量パッケージを開発

播州乾麺輸出拡大協議会について

国内消費縮小を背景に、「播州ブランド」の確立・輸出拡大を目的とした、産地事業者が一体となった協議会を立ち上げ。

播州乾麺輸出促進協議会

構成員

兵庫県手延
素麺協同組合



1社

兵庫県乾麺
協同組合



機械製乾麺輸出部会

9社
(東亜食品工業含む)

サポート

輸出商社・
自治体



- ・産地：兵庫県播州地区
- ・品目：乾麺（そうめん・うどん・そば・ラーメン）
- ・目的：海外向け「播州ブランド」の確立・輸出拡大

- ・国内消費縮小を背景に、日本の麺需要の高まる海外向けに「播州ブランド」を確立し、輸出拡大を行うため、産地事業者が一体となった協議会を2021年5月立ち上げ
- ・兵庫県乾麺協同組合の機械製乾麺輸出部会所属の9社と、「揖保の糸」の兵庫県手延素麺協同組合の計10事業者で構成
- ・「播州ブランド」の認知拡大のため、多言語化HPの構築やSNS活用等のプロモーション活動や、展示会出展・商談会参加に共同で取り組む

協議会設立の要諦

同一産地・同一品目の事業者が手を取り、共通目標に向けて、個社では対応に限りがある情報収集・プロモーション・輸出販路開拓等を協業して行っている。



同一産地・同一品目による団体設立のメリット

- 地域内の同業者は競合相手であるが、**播州乾麺のブランド確立・輸出拡大**という**共通した目標**に向け、共同取組を実施
- 中小企業が多い乾麺業界において、**個社では対応が困難な情報収集、プロモーション、輸出販路開拓等**を共同で実施することが可能となる
 - 事業者共同で輸出に関する情報収集・事業者間での共有
 - 協議会として共通のホームページやSNS、パンフレット等を作成し、播州乾麺全体として認知拡大
 - 複数事業者による海外展示会、商談会への参加の際に、多様な品目を揃えることでバイヤーへの訴求力増加

協議会における取組体制

商品テーマ設定・販路開拓・プロモーションにおける協業をしつつ、企業努力で対応すべき競争領域は個社の活動において切磋琢磨できている。

	生産	流通	販売・プロモーション
	・協議会組合員間の情報交換 ・GFP・JETRO等の外部機関との連携		
協業領域 (団体の活動)	・新商品開発の共通テーマを設定 ➢ ①本物志向・②健康志向・③食べ方提案・④「播州」ブランド ・各社にて商品開発・販売の検証を行い、結果を協議会内で共有、活用	・海外バイヤー向け食品展示会へ共同出展 ➢ 日本の食品“輸出EXPO” ➢ FOOD EX JAPAN 2022 ・共通エリア・ターゲットを選定し、海外バイヤーとの商談会開催 ➢ シンガポール、香港の企業	・多言語対応（日・英・中）の協議会ホームページ・SNS・パンフレットにて情報発信 ➢ 産地・事業者・商品紹介や、調理レシピ等を説明 ・海外マーケットにおけるテスト販売およびサンプリングを共同実施
競争領域 (個社の活動)	・協議会の開発テーマに沿って、各事業者の得意なカテゴリーにおいて独自の視点で商品開発	・各社の商流（個別に取引のある輸出商社）を通して販路開拓・各国への輸出	・各社の創意工夫で個社ホームページ・SNSによる情報発信 ➢ 協議会ホームページ・SNSとリンクさせ、相互に流入増加を狙う

今年度の取組概要 ～農水省補助事業の活用

補助事業を活用し、多言語化対応HP・SNS等の販促媒体の整備や、新商品開発、海外市場でのテスト販売などの取組を実施中。

補助事業を活用した取組

- 「播州ブランド」を認知拡大のため、多言語（日本語、英語、中国語）対応のHP・SNS・パンフレット・リーフレットを作成
 - 播州乾麺の歴史・特徴・食べ方・調理方法などを分かりやすく紹介
- 新商品のテーマ・ターゲット国・エリアを協議会として設定し、参加事業者において開発
- 海外の輸入業者またはディストリビューター（卸店、小売店）などと連携し、播州乾麺商品のテスト販売・商品のサンプリングを実施



播州乾麺輸出拡大協議会 Banshu Noodle Export Associa... · 11月8日 ...
Promotional goods are ready!
We will be distributing them at the "Japanese Food" Export Expo to be held at INTEX Osaka for three days from November 17 (Wed.).
#noodle
#somen
#soba
#udon
#ramen
#drynoodle



輸出拡大に向けた協議会の取組方向性

欧州・東南アジアへの直接輸出に向けた販路開拓、GI制度登録・食品安全認証などに取り組み、協議会の統一ブランド商品の実現を目指す。

今後の取組方向性

- 間接輸出をメインとしながら**直接輸出にも着手し、欧州・東南アジア等への小売・外食店向けの販路開拓**を目指す
 - 新型コロナウイルス収束後に、海外現地でマーケットを視察し直接現地のバイヤーと商談を進める
- 将来的には播州乾麺輸出拡大協議会の**統一ブランド商品の実現の確立**
 - 協議会として、播州乾麺全体での**地理的表示(GI)保護制度登録**について積極的な検討
 - 播州地域の各事業者が**食品安全関連の認証を取得**することで地域としての信頼性を高める
 - 2020年の協議会の事業者の乾麺輸出実績合計は物量ベースで約1330tであり、2025年には、2020年比約**150%の2,000トンの乾麺輸出が目標**



