

# The Taste of Tokushima輸出連携会

## 複数品目

### 基本情報

|        |            |      |            |      |    |
|--------|------------|------|------------|------|----|
| 対象国    | フランス、アメリカ等 | 輸出額  | 67,405千円/年 | 加盟者数 | 6社 |
| 主な販売先  | 外食・小売      | 活動地域 | 徳島県        | 品目数  | 複数 |
| 希望スキーム | 間接輸出       | 備考   | -          |      |    |

## 徳島産原料を用いた粉末調味料の開発・販促により、徳島の認知度とブランド価値向上を図る

展示会等のイベントを通じて徳島県産食品の魅力を海外に発信し、地域の食文化や特産品を一体的に訴求することで、徳島産食品のブランド価値向上を図り、持続的な海外販路の確立と輸出拡大を実現

### 団体概要

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 所在地  | 徳島県徳島市                               |
| 設立年  | 2025年                                |
| 事業内容 | 国内外の展示会出展やプロモーション・共同商品開発・物流ルート構築等を実施 |
| 認証取得 | ハラール認証・HACCP認証                       |
| 生産規模 | -                                    |

### 取組の経緯/概要

- ・なると金時・阿波尾鶏・ハラール牛肉・ユズ・スダチ等の農林水産物・加工品の海外展開を推進しており、アジア・EUを中心に輸出が拡大している。徳島県産品の魅力を発信することで、特産品や食文化とともに海外への販路拡大を実現し、更なる徳島県の認知度向上と販路拡大を実現すべく、取組を開始した
- ・取組の概要としては、県内メーカーと地域商社が連携し、徳島産の万能粉末調味料を共同開発し、海外バイヤーとの試食会を通じて、海外輸出を目指す。また、動画やSNSで商品や製造現場を発信し、フランス・米国での試食イベントを通じて認知拡大と輸出、インバウンド促進を図る

### 取組の成果

- ・輸出額：67,405千円（2025年実績見込み）

# 取組のポイント

メーカーが有する徳島県産しいたけ・しょうが・シラス・ゆず・味噌・米麴を組み合わせた粉末調味料を開発

## 輸出を進める上で抱えていた課題

TASK

課題

1

現地ニーズを理解した  
商品開発が必要

TASK

課題

2

商品開発後の販路を意識した  
出口戦略が必要

TASK

課題

3

競合が少ない独自性のある  
商品の開発が必要

## 輸出成功のポイント

輸出経験のあるメーカー  
によるニーズの共有

輸出経験のあるメーカーと連携  
することで、より現地ニーズを  
踏まえた商品開発を実現

地域商社との事前連携に  
よる販路確保

商品開発前に地域商社と連携す  
ることで、欧州・北米・中米・  
アジア諸国に販路を確保

独自の粉末調味料の開発

地域由来の天然うまみ素材を掛  
け合わせた独自の粉末調味料を  
開発し、既存品と差別化

# サプライチェーン別取組

地域商社とメーカーが  
連携したレシピ開発

- 地域商社と輸出経験を持つ県内メーカーが連携し、徳島産原料を生かした万能粉末調味料と海外向けレシピを共同で開発

動画・SNSによる  
プロモーション

- プロの映像制作とSNS発信により、商品の特徴や製造背景、調理・活用方法を海外に発信

現地試食イベント

- 仏米でレストランやバイヤーと連携した試食イベントを開催し、開発商品と各社の既存商品を併せて紹介

商品選定・開発

流通

販売

## 今後の輸出拡大に向けて

- 新商品のプロトタイプが完成したことから、今後は現地での試食会等を通じて評価データを収集し、商品内容のブラッシュアップを進める
- あわせて、確立した商流に載せた販売展開を図り、輸出拡大につなげていく
- また、開発した商品の販売を契機として会員商品の取扱い拡大を図り、欧州市場を中心とした展開を進める