

札幌圏加工食品等輸出拡大連携協議会

野菜パウダーを使用したスープ・ドレッシング等

基本情報

対象国 台湾、シンガポール

輸出額 100万円（見込）

加盟者数 5社

主な販売先 小売・EC

活動地域 札幌、千歳等(北海道)

品目数 複数

希望スキーム 間接輸出

備考 -

企業と共同開発した野菜の高付加価値製品を、海外イベントでテスト販売・PR

生鮮食品は長期保存が難しく、輸出に対応するために北海道内企業と共同で高品質な加工商品を開発。販路や商流の確保、マーケティング情報獲得を目的に海外バイヤーが集まる展示会に参加し、販売促進を狙う。

団体概要

所在地 北海道札幌市

設立年 2021年

事業内容 札幌圏の加工食品の消費拡大・輸出拡大

認証取得 ASIA GAP(農業法人4社)・有機認証(ルバーブ)

生産規模 -



取組の経緯/概要

- 札幌圏における加工食品の消費拡大をミッションに、世界中の人たちに安全・安心な北海道産農産物の加工食品を提供する為の輸出拡大を目的として設立。
- 札幌市、千歳市、苫小牧市、豊浦町、長沼町に農場のある農業法人4社と野菜卸売業1社で構成された組織で、大型の太陽光利用型ハウス栽培において、トマトや小ねぎ、リーフレタス、ケールなどを生産するほか、有機認証を取得したルバーブやビーツを生産している。
- 野菜卸売業者にて農産物処理加工施設を整備し、長期保存が可能な野菜パウダーの製造技術を導入。野菜パウダーを加工した高付加価値商品の輸出拡大を目指す。

取組の成果

- 輸出額：0円（2021年度）→100万円（2022年度見込）→1,500万円（2025年度目標）

取組のポイント

最新技術を取り入れた加工方法や付加価値の高い2次加工品によって、海外で闘える加工製品の展開を可能に

輸出を進める上で抱えていた課題

TASK

課題

1

海外で闘うべく、現地にあった幅広いニーズに対応した高品質なラインナップが必要

TASK

課題

2

生鮮食品を主とした商品開発しか取り組んでおらず、輸出への対応が困難

TASK

課題

3

国外に向けた商流を持っておらず、輸出戦略を考える上でデータが少ない

輸出成功のポイント

高付加価値を目指し
2次加工製品を開発

試作会や展示会を経て製品の評価や改善点を把握し、アジア市場のニーズに合わせた製品開発を進める

北海道内の加工食品企業
と連携した商品開発

北海道内の味噌・醤油メーカーや菓子メーカーと連携し、野菜パウダーを使用した加工食品を開発

海外イベントにおける
実証実験

台湾におけるレストランでの試食イベントや、シンガポールのテスト販売を実施し、商流開拓を実施

サプライチェーン別取組

野菜の捨てられていた
部分を有効活用

- 最新技術を導入することで、野菜の良さを生かした製品化を可能に。これまで捨てられていた部分を有効活用し社会問題でもある食品ロスにも対応

英語版LPを作成しQR
コードから情報提供

- 英語版LPを作成し、商品の紹介だけでなく生産～加工まで紹介
- QRコードをイベント等で配布し、情報提供

展示会への出典や
ECサイトでの販売

- ドレッシングやスープについては展示会への出典やECサイトでの販売により販路を拡大
- 野菜パウダーの受注販売にも取組む方針

商品選定・開発

流通

販売

今後の輸出拡大に向けて

今年度の取組によってオーガニックの需要やそれに伴う原料選択・商品改良の必要性を確認できましたので、商品改良に取り組んでまいります。世界的に少子高齢化が進む中、野菜の健康・美容効果を訴求することで高価でも買っていただける商品を目指してまいります。将来的には台湾・シンガポール以外の国への商流構築も目指してまいります。