

対欧州日本産加工食品輸出促進協議会

複数品目

基本情報

対象国 フランス

輸出額 400万円/年(2024年度見込み)

加盟者数 6社

主な販売先 外食、小売

活動地域 複数地域

品目数 複数

希望スキーム 間接輸出

備考 -

フランスをはじめ難易度の高い欧州地域に、 日本らしい加工食品を一丸となって輸出

複数のメーカーが一体となり共同で取り組むことで、各社の知見やリソースを活かし、欧州向けの規制に対応するとともに日本の加工食品の魅力を効果的に発信することで、欧州市場での認知向上や販売機会の創出を目指す。

団体概要

所在地 東京都中央区

設立年 2024年

事業内容 欧州向け輸出に向けた
規制対応と販売機会の促進

認証取得 欧州有機認証、EU HACCP

生産規模 -



取組の経緯 / 概要

- ・欧州では、味噌やしょうゆ、ラーメンといった伝統的な加工食品に加え、たこ焼きやカレー、お好み焼きなどの人気が高まっており、日本の加工食品に対する認知と需要が日々拡大している。特に、日本の食品は「健康的で美味しい」というイメージが定着しており、欧州市場でのさらなる浸透が期待される。また、欧州からの観光客は、日本の「食・食文化」への関心も高い傾向にある。
- ・一方で、国内加工食品メーカー複数社が共同で欧州向け輸出に取り組む例は少ない。複数のメーカーが一体となり共同で取り組むことで、各社の知見やリソースを活かし、日本の加工食品の魅力を効果的に発信しながら、欧州市場での認知向上や販売機会の創出を目指す。

取組の成果

- ・輸出金額：400万円（2024年度見込み）
- ・商談数：27件

取組のポイント

現地レストランやディストリビューターとの深いリレーションを活かした欧州向け輸出の実行

輸出を進める上で抱えていた課題

TASK

課題

1

各製品が欧州の厳しい規制に適合するように規制対応を進める必要がある

TASK

課題

2

原料となる農作物や水産物の収穫量に左右され供給が不安定となるリスクがある

TASK

課題

3

欧州消費者の嗜好や規制に合った製品開発やパッケージングが十分ではない

輸出成功のポイント

会員内での知見の共有

クラスター内で現地規制に詳しいメンバーや欧州有機認証やEU HACCPを取得しているメンバーもいるため、内部で知見の共有を活発に行う

安定した供給体制の構築

協議会内で連携しながら、輸出目標は余裕をもった設定とし、一定のリスクを見込んだ計画とすることで安定供給を図る

イベントや市場調査による現地ニーズの把握

現地レストランイベントや市場調査により、現地の趣味趣向を把握し、それに対応するよう継続的に改良を行う

サプライチェーン別取組

欧州の規制への対応

- ・ クラスター内で知見を共有することで厳しい欧州規制に対応した商品への改良を進める
- ・ 欧州有機認証やEU HACCP等の認証取得も積極的に推進

クラスター一丸での物流網構築

- ・ 共同での輸送やコールドチェーン整備を進めることで、物流コスト削減と品質保持を実現する
- ・ 輸送スケジュールの最適化や倉庫の共用化を図り、安定供給体制を構築する

現地ネットワーク拡充

- ・ 現地のディストリビューターや飲食店との商談会を開催し、長期的なパートナーシップを構築する
- ・ 現地バイヤーとの連携強化により、流通経路の拡大を図る

商品選定・開発

流通

販売

今後の輸出拡大に向けて

フランスレストランでのメニュー化とプロモーションを行い、フランスでの更なる販路拡大を目指す。上記に加え、フランス向けに培ってきた知見やリレーションを活かしつつ、ネクストマーケットとしてイギリスへの商流拡大も目指す。