

# 食品の輸出を 行うに際してのヒント

事例を通しての海外販路開拓の考え方について

# ヒントとなった事例として

- 柚子・柚子加工品の輸出事業について（高知県取組み）
  - ① 売先として誰に中心的に販売していくのか？
    - \* 日本食、フレンチ・イタリアン・フュージョン、中華
  - ② どんな加工手法の商品を販売するのか？
    - \* 果汁、果皮、ペースト、皮（乾燥・冷凍）タネ、オイル
  - ③ 生果はどうするのか？
    - \* 向け先によるレギュレーションの問題

# 柚子販路開拓事例を基にどうするか。

- 地域貢献プロジェクト

（南紀グローバル資源プロモーションプロジェクト）

梅・加工品の販路開拓（ジェトロ大阪本部）

- ★梅干しではなく梅加工品として

- ・ 従来の梅干し＋おにぎりでは中華系、欧米系ともに味覚として受け入れられない現実。
- ・ 梅・梅加工品＝日本食という観点の変換。

◎梅も柚子との共通点がある。

# 梅・梅加工品の取組み

- ・シェフ・パティシエ招聘～現地メニュー提案会開催。
- ①、NY, シンガポールの有名シェフ、パティシエ招聘による和歌山県での目利き会～相談会～レシピ仕様商材決定。
  - ・梅農家訪問（梅についての理解）
  - ・梅加工企業との面談（梅加工品の理解）
- ②、招聘シェフのホームグラウンドである、NY, シンガポールの自身店舗でのレシピメニューお披露目賞味会～ネットワーキング。  
（現地バイヤー・メディア・レストラン関係者など）

- 【NHK "Her Story" Chef Janice Wong Singapore】  
<https://www.youtube.com/watch?v=oYlQQjTWlhM&t=19s>
- 【Janice Wong Pastry and Edible Art 2017 Japanese Sub】  
<https://www.youtube.com/watch?v=fysjvM2Kt9M&t=4s>

# Janice Wong Singapore



Copyright © 2018 Jetro All Rights Reserved.



# 梅素材でのレシピ実演





# レシピ実演・説明等







# Janice Wong 製作レシピメニュー



# Janice Wong ■ ■ ■ このイベントの結果

## 参加企業4社の

## 海外販路開拓促進



- ・ 現地商社・食品メーカー、  
また、ジャニス・ウォン店舗と  
直接交渉。
- ・ 他の向地への販路開拓意欲。

## 海外販路開拓における 考え方として

① 日本食・日本料理の  
シーンのみに思考しない。

② メーカー企業は引き出しを持つこと。



③ 海外パートナーを考える。

④ 最終的には海外向きは  
量を出したい？  
そもそもの輸出目的とは？

# 食品の輸出を 行うに際してのヒント

事例を通しての海外販路開拓の考え方

本日はありがとうございました。