

## 加工食品



# 福岡県（株）山口油屋福太郎 『食材輸出事業を積極拡大』

### 【主な品目】

加工食品・菓子・製パン材料

### 【主な輸出先国・地域】

EU・米国・NZ・シンガポール・台湾等

### 【輸出取組の概要】

- ◆ 仕向国の食品輸入規制の調査に基づく、食材の提案
- ◆ マーケティングミックスを重視した、市場開拓
- ◆ 九州の食材を中心とした、輸出展開

### 【輸出実績】（平成28年度より輸出開始）

|        | 輸出額(万円) | 輸出量(t) | 出荷時期             |
|--------|---------|--------|------------------|
| 平成30年度 | 2,300   | —      | 通年<br>(商品により異なる) |
| 平成29年度 | 1,700   | —      |                  |
| 平成28年度 | 1,500   | —      |                  |



### 【輸出後に抱えた課題】

- 1 全般：賞味期限と物流に要する日数
- 2 液体調味料：高水分活性値製品の輸送条件の制限
- 3 製菓・製パン材料：調理水pHの違いによる、味・色彩の変化

商談時使用の「製品概要」を  
詳細に記載した提供リーフ  
レットの一例

### 【生じた課題への対応】 上記内容に準じ記載

- 1 原材料の一部を高抗酸化原料に、包装資材も高気密に改良
- 2 製造工程を変更する事により、水分活性値を0.84以下に改良
- 3 pH調整を記載したレシピの提供



### 【対応の結果】 上記内容に準ず

- 1 賞味期限延長により、物流のマイナス要因を緩和
- 2 液体調味料の常温輸送が可能になり、物流コスト削減を実現（特に米国）
- 3 シェフ・パティシエの現場からの高評価、リピート率アップにつながる

MENTAI IN TUBE  
(チューブ入り バラコ)

### 【今後の課題・展望】

- 1 物流諸経費の削減（特にLCL）
- 2 直接接包装材規制の分析ならびに改良
- 3 コールドチェーン確立による、生鮮食品の輸出



RED SAUCE  
(明太子風味ソース)

【活用した支援・施策】 中小企業基盤整備機構 国際化支援アドバイス(伴走型)

【ウェブサイト】 <https://www.fukutaro.co.jp>

【連絡先】 担当者名： 宗 正成 81-92-4757777