



福岡県 株式会社 Fu

『フグをシンガポール・マレーシア等へ』

【主な品目】

冷凍フグ、うなぎ

【主な輸出先国・地域】

シンガポール、マレーシア、オーストラリア、香港

【輸出取組の概要】

- ◆ 令和4年9月よりシンガポール政府は日本から養殖フグの白子、皮の輸入を追加で許可。
- ◆ 令和4年9月よりオーストラリア向けフグの輸出がスタート。

【輸出実績】（令和3年度より輸出開始）

	輸出額(万円)	輸出量(t)	出荷時期
令和5年度	3,181	不明	通年
令和4年度	1,031	4	
令和3年度	131	0.2	

【効果があった取組】

○現地のニーズに合わせたフグ加工品の提供。
○実際に食べることでファンが増えると実感しており、口コミ宣伝が効果的。

【取り組む際に生じた課題及び輸出後に抱えた課題】

- 1 令和4年9月、養殖フグの輸出解禁後にフグを仕入れるシンガポールのレストランが増えたが、SFA食品庁の輸出検疫で2週間以上も保留される問題が発生。
- 2 現地日本料理店では養殖フグミガキ解禁に前向きであるが、刺身を作る技術不足。
- 3 米国向け輸出に関しては対米HACCP認証取得が必要。

【生じた課題への対応】

- 1 厚生労働省・在シンガポール日本国大使館と連携して、シンガポールSFAに即日通関が可能となるよう改善を要請。
- 2 令和5年10月に現地ローカルシェフを集めた日本産フグ料理講習会を実施。
- 3 令和3年度に対米HACCP認証取得のため、水産加工施設及び機器を整備。

【対応の結果】

- 1 早期通関の実現によりレストランへの早期提供が可能となり、今後さらに需要が増えていく見込み。
- 2 現地シェフのフグ料理への理解が進み、フグ料理の提供機会の増加が期待。
- 3 バイヤーからのHACCP認証取得要請に対応した結果、販路拡大につながった。

【今後の課題・展望】

- 1 一般向けにも日本産フグの安全性や美味しさを告知していく。
- 2 さらに現地の日本料理店以外でもフグを扱うように働きかける。
- 3 マレーシア、シンガポール、台湾、米国向けのプロモーション継続。

【活用した支援・施策】 食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備対策事業

【ウェブサイト】 <https://www.fufood.co.jp/>

【連絡先】 担当者名：古川 T E L : 090-8710-8820



シンガポールでの展示会出展の様子



新設した対米HACCP対応加工場



新たに整備した超高速凍結機