

# 輸出事業計画

※申請者名(株)井上本店、品目：醤油（加工品を含む）・味噌・糀（加工品を含む）

## 1. 輸出における現状と課題

- ・醤油（加工品を含む）・味噌・麹（加工品を含む）は原料から最終商品化までを自社一貫生産にて、幅広い商材に輸出対応可能。  
⇒工場や醤油発酵槽であるコンクリート槽の経年劣化が進んでいるため、輸出事業を拡大のために必須であるISO22000、FSSC22000などの認証基準を満たすことが困難である。国際認証・基準を満たす工場の見直し及びコンクリート槽の代替である木桶の導入が急務となる。
- ・高付加価値商品である木桶醤油の製造は木桶所有本数が少なく、現状少量生産での対応になっている。  
⇒日本の発酵調味料の輸出では海外における富裕層や健康志向の高い顧客の獲得が必須である。よって、グルテンフリー、オーガニックやストーリー性のある商品が求められる。小ロット多品種製造可能であり、高付加価値商品である木桶醤油の増産が必要と考える。
- ・現在輸出事業は行っているが、専門商社1件に海外での販売を一任しているのみとなる。  
⇒海外における販路拡大が必要であるが、ISO22000、FSSC22000などの取得が求められる。また、海外での販売を一任しているため、輸出事業におけるノウハウ不足や市場調査、改善点の評価が出来ていない。

## 2. 輸出事業計画の取組内容

「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本の発酵調味料への関心が年々高まっている。そのため以下の取り組みを進める。

- ・ISO22000、FSSC22000などの認証取得と、取得に必要な工場の見直しや設備投資。
- ・日本の食文化に興味を持つ個人観光客やツアー参加者の見学受け入れ。
- ・海外富裕層や健康志向の高い顧客の獲得を目指した本格的な日本の発酵調味料の市場開拓。
- ・食品展示会などに参加し、新規販路の拡大。
- ・輸出商社や公的機関からの支援の利用による海外販路の拡大。
- ・輸出先でのディストリビューターの訪問や現地調査、調査後の改善点の評価方法の確立と評価。

## 3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制

### P：計画

- ・認証取得に伴う工場設備の投資計画、木桶の増設計画の策定
- ・支援機関からの指摘を踏まえ、商談内容や新たな販路確保の各種輸出イベント参加

### D：実行

- ・工場設備の見直し、木桶の増設
- ・FOODEX等輸出に関するイベントの参加や、専門機関からの支援による輸出事業拡大
- ・輸出先のディストリビューターや店舗訪問をして現地で意見交換をし、現地でのPRや販売（セールス、マネキン導入等）を行う。

### A：改善

- ・輸出販売拡大を目指し、輸出商談、視察、支援機関やバイヤーからの意見などを踏まえ、輸出で売れる商品の企画・製造・販売を行う。
- ・投資した設備をフルに活用して、輸出拡大を図る。

### C：評価

- ・輸出事業に関する商談など改善点見直し
- ・海外販売先訪問、現地調査による評価と分析

## 4. 輸出目標額

【現状2023年度】おもな輸出先国 ヨーロッパ、オーストラリア、イスラム

輸出量 醤油（加工品含む）920L 味噌68kg 糀（加工品含む）205kg  
輸出額 1,370千円

【目標2028年度】おもな輸出先国 ヨーロッパ、オーストラリア、イスラム、アメリカ、東南アジア

輸出量 醤油（加工品含む）4,000L 味噌300kg 糀（加工品含む）1,000kg  
輸出額 5,500千円