

輸出事業計画

※申請者名：金芳醤油醸造元 品目：醤油

1. 輸出における現状と課題

【輸出における現状】

- 福岡県久留米市で創業した伝統的な醤油蔵である。豊かな自然と清らかな水に恵まれた環境のもと、杉の木桶を用いて、2年以上じっくりと発酵・熟成させた木桶仕込み醤油を製造している。原料は九州産で農薬不使用の丸大豆と小麦を使用し、天然醸造により香り高く深い味わいを有する、地域に根ざした伝統の醤油である。
- 少子高齢化や食の多様化により国内の醤油市場が縮小するなか、新たな市場として海外への販路拡大が必要と判断した。
- 近年の健康志向の高まりにより、オーガニック食品、日本の発酵食品、食品添加物を使用しない食品へのニーズが一層強まっている。当社の天然醸造・長期熟成の無添加の醤油は、こうしたニーズに合致すると考えている。

【輸出における課題】

【製造】

- 木桶仕込み醤油は熟成期間が非常に長いため、在庫確保や増産が困難であり、需要増に即応できないリスクがある。
- 輸出先の現地食品表示規制に対応したラベルの作成が必要である。

【販売】

- 輸出に必要な法規対応、物流スキーム、マーケティングのノウハウが不足している。
- 米国市場の消費者ニーズが十分に把握できていないため、現時点では販売戦略が未確定である。今後、現地消費者の反応を分析し、その結果に基づき、ターゲット層に対応する飲食店・小売店舗と連携可能な輸入商社の選定を進める必要がある。
- 米国市場の醤油は、日本の大手メーカーと中小企業が競合しており、木桶・無農薬・無添加といった特長だけでは差別化が難しい。
- 木桶仕込み醤油をプレミアムな醤油としてブランド化し、認知度を高めるとともに、高価格帯で販売できる仕組みを構築する必要がある。

2. 輸出事業計画の取組内容

【製造】

- プレミアムな醤油として価値を維持するため、2年熟成醤油を確保できるよう、現在未使用の木桶を活用し、製造量の増加を図る。

- 現在、商談中の輸出商社にて作成を進めており、令和8年中に対応を完了する予定。

【販売】

- JETRO等の輸出支援機関が開催するセミナー等に参加し、輸出に関するスキルの向上を図る。
- JETROや現地商社の情報を活用し、展示会、商談会を通じて海外のニーズを把握する。把握したニーズを踏まえ、ターゲット層を具体化し、ターゲット層に適した価格帯・パッケージ・プロモーションを設計する。これにより、ターゲット層にアクセス可能な輸入商社の選定を進める。
- 食品展示会に継続的に参加し、現地バイヤー・飲食店とのネットワークを構築する。試食やストーリーマーケティングを通じてブランド認知を高める。

- 自社の価値観や気候風土、木桶などの日本文化を取り入れたブランドを構築するとともに、海外バイヤーやメディアを誘致し、蔵の魅力や歴史を体験してもらうことで、プレミアムな醤油としての認知度とファンづくりを進める。そのため、醸造蔵を清潔に保ち、好印象を与える雰囲気づくりなど環境整備を行う。飯塚市役所及び（公社）福岡県観光連盟の協力を得て、インバウンド客や海外メディアの紹介を通じたPR活動を進める。

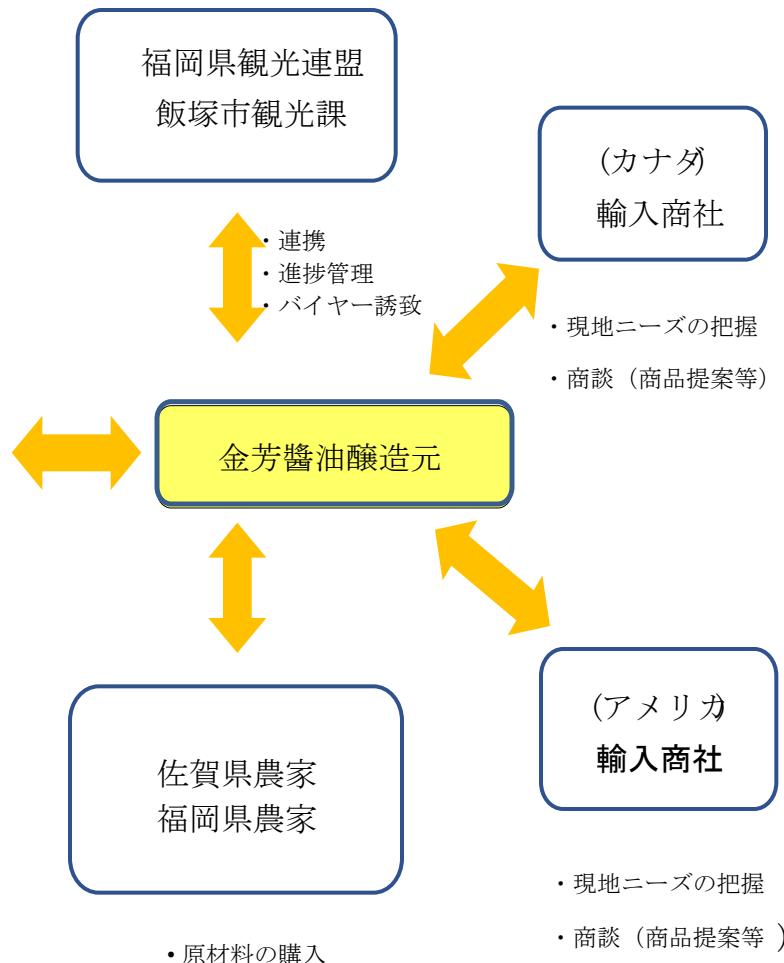
【流通】

- 今後の輸出拡大に備え、輸送コストや輸送中の品質保持に関する技術や事例などの情報収集を進める。

輸出事業計画

※申請者名：金芳醤油醸造元 品目：醤油

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



4. 輸出目標額

対象品目：醤油

	現状 (令和7年)	目標 (令和10年)
輸出額（千円）	—	1,000
輸出量（L）	—	100
輸出先国	—	米国