

**※申請者名：株式会社丸十大屋、品目：醤油(醤油加工品含)、味噌**

## 1. 輸出における現状と課題

当社は1844年紅花商として創業後、1900年頃味噌の醸造を始め、1912年醤油醸造を開始した。1964年看板商品のダシ入り醤油（商品名：味マルジュウ）の販売を開始した。付加価値、衛生管理、工程管理などを高めるために、1999年味噌のオーガニック認証、2000年ISO9001、2007年ISO22000などの認証を取得。醤油及び醤油加工品製造のためのHALAL専用ラインを設け、2014年NPO法人日本ハラール協会の醤油及び醤油加工品のHALAL認証を取得し、輸出を開始した。

### ○課題

#### 【開発・生産・製造】

- ①ハラール製品の生産量増加に伴い、設備の更新及び増設が必要
- ②労働力の不足に対応するための、効率的な生産体制の構築
- ③国内展開製品をそのまま輸出しているため、各国での添加物等の規制に対応した製品開発及びビーガン、オーガニック製品の開発が必要
- ④EU向けの鯉節などは、動物性加工済原料使用規制に対応した代替原料の調達が必要
- ⑤EUでは、包材に関する規制に対する対応が求められる

#### 【物流】

- ①山形から関東、近畿への国内物流費の負担も大きく、価格面で競争力が損なわれている
- ②直接輸出の必要書類や手続きなどのノウハウが不足している

#### 【販売】

- ①現在、国内商社帳合による販売ルートで輸出しており、今後は現地販路を有する海外商社との直接取引を拡大させる必要がある
- ②味噌の賞味期限が国内基準では短すぎる
- ③東南アジア、中東以外の新たな地域のハラール市場への販路拡大
- ④販路拡大に向け、各国マーケットの商品ニーズや規制情報の把握が必要である
- ⑤直接輸出に対する経験、知識、ノウハウが不十分
- ⑥海外輸出に対応する営業及び販売要員の従業員確保

## 2. 輸出事業計画の取組内容

### ○課題解決に向けた取組内容

#### 【開発・生産・製造】

- ①、②増産、省力化が実現出来る生産体制の構築と輸出拡大に向けた製造ラインの拡充
- ③各国の規制に合わせた製品開発及び、ビーガン、オーガニックの製品開発
- ④、⑤EU向けの動物性加工済原料の代替原料の仕入先検討や包材規制に対応

#### 【物流】

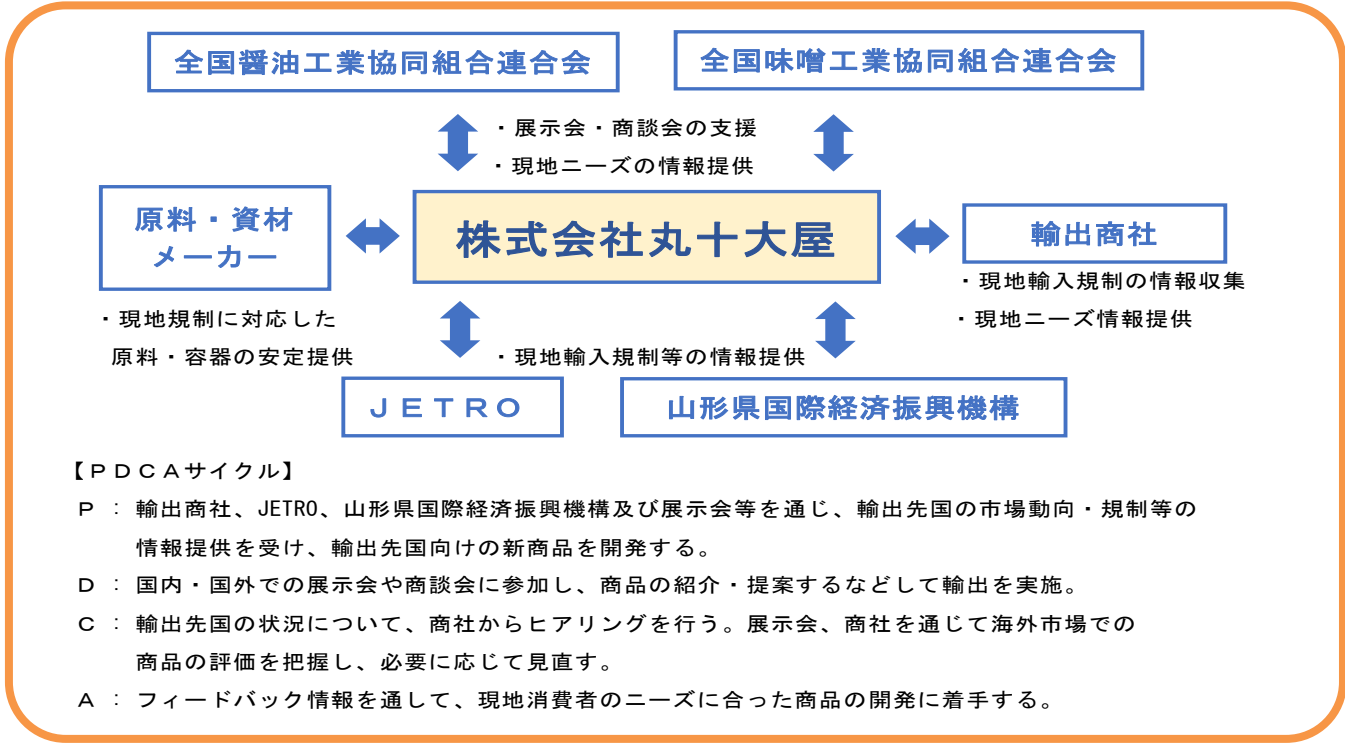
- ①輸送コストを抑えるため、1回の発送ロットの増加を検討
- ②輸送と併せて輸出手続き代行を行う商社の発掘

#### 【販売】

- ①小売用商品のみではなく、業務用商品やOEM・ODM受託商品の拡大
- ②味噌の賞味期限延長は、リーファーコンテナ輸送での温度管理条件に対応
- ③、④加盟団体、JETRO等と連携し、情報提供の支援や展示会・商談会に参加
- ⑤貿易のノウハウを有する物流関連商社を発掘
- ⑥海外輸出に対応する従業員の雇用

※申請者名：株式会社丸十大屋、品目：醤油(醤油加工品含)、味噌

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

品目：醤油 (醤油加工品含)	現状 (令和3年度)	目標年 (令和11年度)
輸出額(千円)	1,600	20,000
輸出量(ℓ)	1,900	24,800
輸出先国	アジア(マレーシア)、中東(UAE)	アジア(マレーシア、シンガポール、台湾等)、 欧州(フランス、イギリス)、中東(UAE、 クウェート等)
生産量(ℓ)	4,100	33,000

品目：味噌	現状 (令和3年度)	目標年 (令和11年度)
輸出額(千円)	0	3,000
輸出量(t)	0	1.74
輸出先国		アジア(シンガポール、台湾等)、 欧州(フランス、イギリス等)
生産量(t)	0	9.40