

輸出事業計画

申請者名：株式会社エスエスフーズ

品目：乾燥ナマコ、戻しナマコ、干しアワビ、戻しアワビ

1. 輸出における現状と課題

《現状》

ナマコは、国内の消費は少ないが、中国料理の高級食材として知られており、三陸地域での漁獲量は全国のうち2割程度を占め、またアワビは日本国内でも人気の高い高級食材の一つで、三陸地域での漁獲量は全国漁獲量の3割程度を占め、それぞれ宮城県及び三陸地域が誇る海産物の一つである。

日本からの輸出先国として、台湾へはナマコは3位、アワビは4位と、確実なニーズがあり、またシンガポールも外食中心の食文化を背景に、高級中華料理に使用されるナマコやアワビの食材ニーズは非常に高い。

《課題》

【生産】原料のナマコ及びアワビに関して、必要な時期に必要な原料確保ができない。

【製造】

・当社の本社工場内は現時点で適切にゾーニングされておらず、清潔区が設定されていない。HACCP及びISO22000への対応ができていないため、認証を受けることができない。

・HACCP及びISO22000に対応しつつ、戻しナマコ・戻しアワビの加工生産に必要な設備がない。

【物流】戻しナマコ・戻しアワビは冷凍状態での流通となるため、乾燥品と異なる物流チェーンとなる。劣化させずに輸出するにあたり、連携先と協力したコールドチェーンの整備が不可欠である。

2. 輸出事業計画の取組内容

【生産】

活原料保管用水槽の設置及び原料保管室冷蔵設備を導入することにより、水揚げ可能な時期に原料を確保して、1次加工後保管し、シーズンオフの時にも対応できるようにする。

【製造】

・HACCP及びISO22000の専門家指導に伴い、加工工程の清潔区化を図るための必要な製造区域の換気扇・空調・給排水・蒸気配管の各設備工事と、作業室・倉庫・原材料保管庫・梱包室・乾燥室・水槽室の改修工事及び設備導入、入室準備室の設置、冷凍室の増設を行い、HACCPの認証、ISO22000の認証を取得する。

・当社が輸出用に生産する乾燥ナマコ及び干しアワビ（それらをさらに加工して作る戻しナマコ・戻しアワビ含む）は、原料をボイル後に、水分活性が高い状態で乾燥を開始するため、製造にかかる時間が長期に及び、かつ微生物的な汚染を受けやすい商品であるため、中心温度まで確実に加熱し、また逆に中心温度まで迅速かつ確実に冷却できるよう、回転窯及びトンネルフリーザーを導入し、安定した加熱と再現性のある工程管理を行い、HACCP認証、ISO22000認証に対応した生産ができるようにする。

【物流】

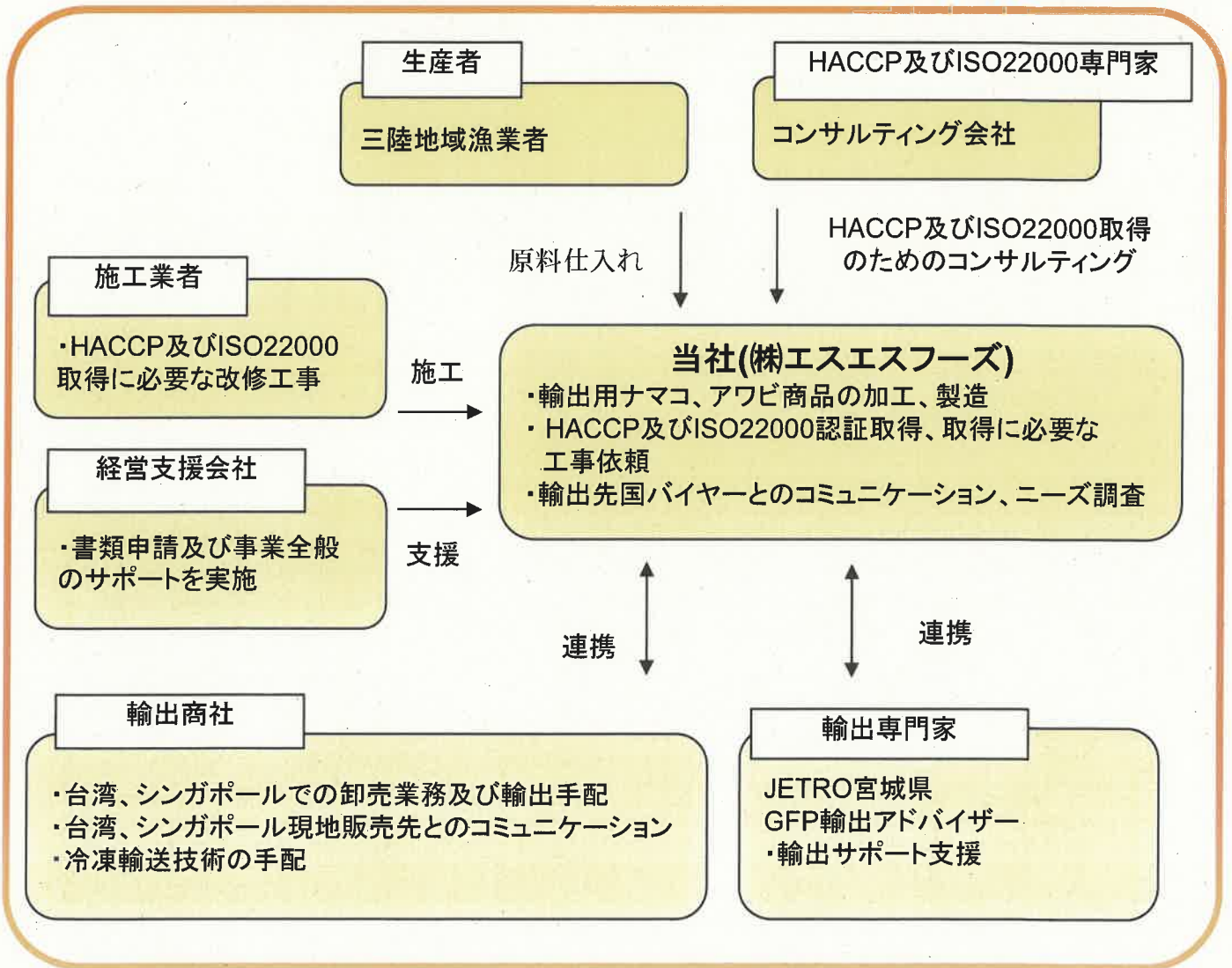
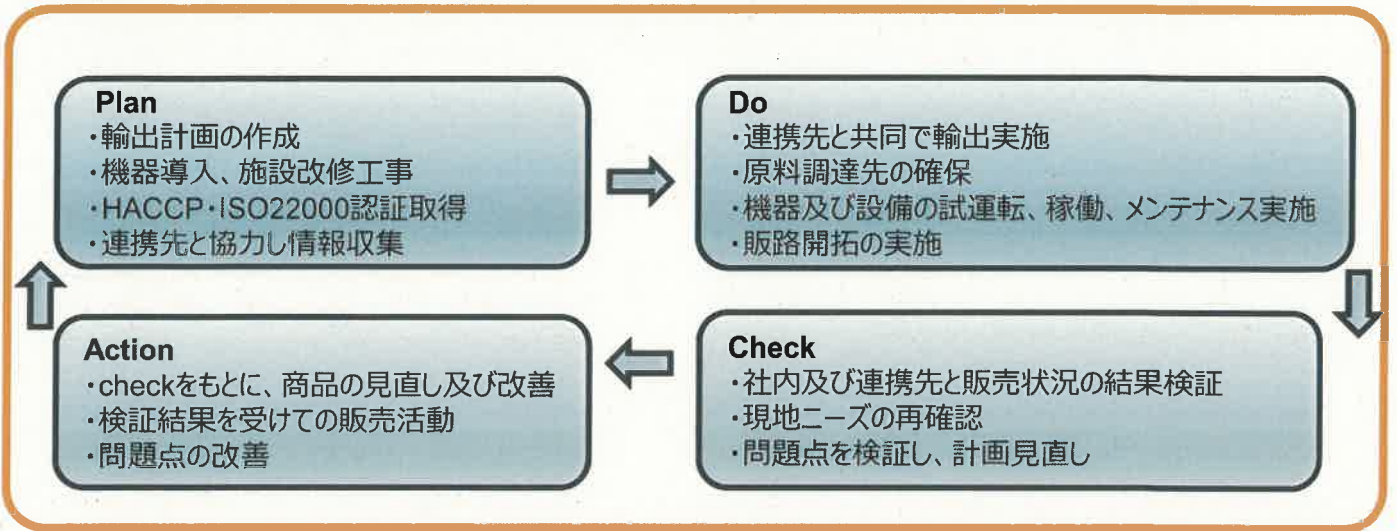
連携先と協力し、コールドチェーンのための業者を手配し、空輸及び冷凍コンテナの利用を検討する。

輸出事業計画

申請者名：株式会社エスエスフーズ

品目：乾燥ナマコ、戻しナマコ、干しアワビ、戻しアワビ

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



輸出事業計画

申請者名：株式会社エスエスフーズ

品目：乾燥ナマコ、戻しナマコ、干シアワビ、戻しアワビ

4. 輸出目標額

乾燥ナマコ	現状 (令和6年7月～令和7年6月)	目標年 (令和11年7月～令和12年6月)
輸出額 (千円)	731	135,300
輸出量 (キロ)	5	615
輸出先国	シンガポール	台湾・シンガポール

戻しナマコ	現状 (令和6年7月～令和7年6月)	目標年 (令和11年7月～令和12年6月)
輸出額 (千円)	0	5,786
輸出量 (キロ)	0	399
輸出先国	—	シンガポール

干シアワビ	現状 (令和6年7月～令和7年6月)	目標年 (令和11年7月～令和12年6月)
輸出額 (千円)	28,049	58,050
輸出量 (キロ)	100	215
輸出先国	台湾・シンガポール	台湾・シンガポール

戻しアワビ	現状 (令和6年7月～令和7年6月)	目標年 (令和11年7月～令和12年6月)
輸出額 (千円)	0	30,690
輸出量 (キロ)	0	341
輸出先国	—	シンガポール