

輸出事業計画

※申請者名：株式会社やまた水産食品 品目：水産加工品（きびなご、いわし、えび）

1. 輸出における現状と課題

【現状】

現在はアメリカ、香港、台湾、シンガポールなどの日本食を取り扱う外食店や、日本人・日系人の方の利用が多いスーパーマーケット向けに輸出している。日本食及び魚食の文化が浸透し、日本の品質の高さや安全性により、刺身などの生食商品だけでなく、加工度を高めた商品の要望は非常に多くなっている。

【課題】

- ・相手国の需要に合わせた商材（フィレ、開き加工したフライ）の安定供給
- ・国内他産地との差別化
- ・FDA規制への対応
- ・新たな台湾向け輸出水産物製造施設認定制度への対応

2. 輸出事業計画の取組内容

水産加工品の製造・販売

・きびなご
・いわし
・えび

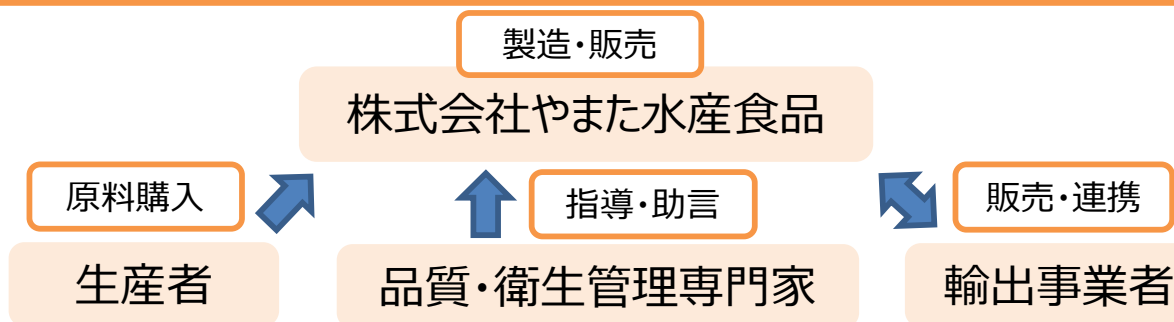
- ・フィレや開き加工した唐揚げ商品やフライ商品などの加工度を高めた商品の要望に対応するためフィレマシンの導入
- ・他のアレルギーを含む商品とラインを分けることによってアレルギーの混入なく製造し、HACCP認証に対応するためプレッダーを新規に購入
- ・他産地との差別化を図るために、「高付加価値商品」などの新商品の開発

海外市場
(米国、台湾等)

- ★日系スーパーマーケット
- ★日本食レストラン

輸出の拡大

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

【輸出品目】 水産加工品（きびなご、いわし、えび）

【輸出先国】 アメリカ、香港、台湾

【輸出目標】	現状	令和 4 年度	令和 5 年度	令和 6 年度
目標		4,114kg	15,200kg	14,000kg
		3,800千円	14,000千円	14,000千円