

# 輸出事業計画

※申請者名：木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム、品目：醤油、醤油加工品

## 1. 輸出における現状と課題

### 【現状】

日本の代表的な発酵調味料である醤油は、海外において和食文化の浸透とともに、その地位を確立しつつあり、輸出額・量ともに年々増加傾向である。しかし、醤油が有する文化的背景や、発酵調味料としての機能性に関する情報の訴求がまだまだ不十分なことから、嗜好品に位置づけられる高価格帯のプレミアム醤油としての木桶仕込み醤油の認知度は低い。

また、木桶仕込み醤油には、うま味の素となるグルタミン酸が多く含まれるとの分析もあり、このような知識を富裕層や美食家の間に浸透させることができれば、プレミアム醤油の市場規模は確実に拡大すると見込まれる。

### 【課題】

- ①木桶仕込み醤油の差別化及び魅力発信
- ②現地ニーズに対応した商品開発
- ③積極的な輸出機会への参加及びプロモーションの実施
- ④コンソーシアムの強みを活かした商品提案

## 2. 輸出事業計画の取組内容

### ①木桶仕込み醤油の差別化及び魅力発信

製造背景や特性等の情報を共通フォーマットで整理し、海外向けに分かりやすく発信する仕組みの整備が必要である。あわせて、商品やパッケージ等から情報にアクセスできる導線を設け、消費者や実需者が背景やストーリーを理解できる環境を整えることで、「木桶仕込み醤油＝プレミアム調味料」としての認知向上を図る。

### ②現地ニーズに対応した商品開発

現地調査や営業活動を通じて得られた市場ニーズや実需者の声を収集・共有し、各社がそれらの情報を商品開発および営業提案に活かせる体制を整えることで、現地市場に即した輸出商品の創出につなげる。

### ③積極的な輸出機会への参加及びプロモーションの実施

コンソーシアムとして協力体制を取ることで、輸出拡大実行戦略の品目別団体と連携した国内外の展示会への出展等に取り組む。

### ④コンソーシアムの強みを活かした商品提案

今後、国を挙げて輸出促進が図られる牛肉・豚肉・鶏肉などの肉類や、ぶり・たい・ホタテ貝などの魚介類などの重点品目ごとに、白・淡口・甘口・濃口・再仕込・溜に分類される醤油の中から、最もその食材に合う商品を提案することで、輸出増の相乗効果を見込む。

# 輸出事業計画

※申請者名：木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム、品目：醤油、醤油加工品

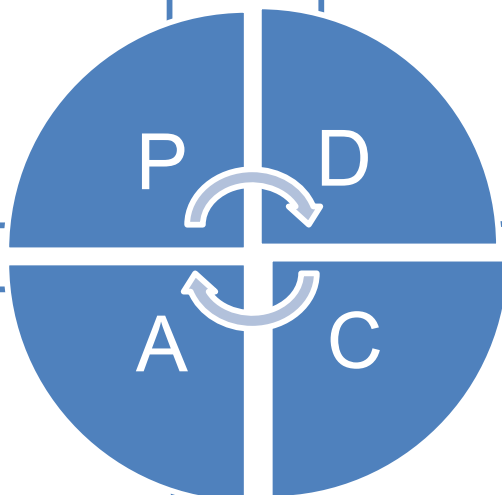
## 3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制

・担当：理事会メンバー5社

・輸出アドバイザーやJETROを含めた独自の販路からの情報を元に、独自の輸出計画を検討する。

・担当：メンバー企業全社

・Web、SNSを活用した木桶仕込み醤油全体の価値訴求  
・現地ニーズに対応した商品開発  
・国内外の展示会出展  
・他の重点品目団体との連携



・担当：理事会メンバー5社

・検証結果を踏まえ、輸出アドバイザーやJETRO等と連携し情報収集と改善内容の検討を行う。

・担当：担当する事業ごとに分かれて評価・検証  
・進捗状況の確認  
・課題整理  
・要因分析

## 4. 輸出目標額

	現状 (2024年度)	目標年 (2029年度)
輸出額 (千円)	96,861	193,000
輸出量 (L)	172,365	275,000
輸出先国	米国、EU等	米国、EU、インド等