

輸出事業計画

※申請者名：株式会社しんこう、品目：菓子（ゼリー）

1. 輸出における現状と課題

【現 状】

福岡県はいちご、柑橘類の生産が盛んで、ブランドとして確立されている「あまおう」は香港などにも輸出されているものの、中国においては現状ではいちご、柑橘類そのものの輸出が認められていない状況にある。一方こうした果物の果汁を活用したゼリーの売上は堅調に推移しており、国産果物のポテンシャルをPRする上で、まずはゼリーの輸出に取り組むことは将来の輸出許可に向けて重要な第一歩になるものと考えている。

国内の菓子市場は少子高齢化、人口減少等の影響で縮小傾向が続いており、とりわけ2020年は新型コロナウイルス感染拡大の影響も重なったことで、業界全体の売上が△6%と大幅なマイナスを記録している。

こうした影響を抑え、新たな市場を獲得することを目的に、今後も堅調な伸びが見込まれる中国・東アジアをメインターゲットとして輸出に取り組んできた。その結果、直近では輸出額が3000万円にまで伸びてきたが、ゼリー製造施設のみがHACCP(FSSC22000)対応となっていないため、輸出に向けた生産体制の構築ができない状況が続いている。

【課 題】

① 原材料

- ・国産果汁、特に地元産の果物を果汁に加工して納品できる仕入れ元が見当たらない。
- ・海外の原材料との差別化、原価率の低減に一体となって取り組む体制を構築できていない。

② 生産・製造

- ・HACCP(FSSC22000)対応のゼリー製造施設となっておらず、これ以上の輸出拡大が困難。
- ・国産果汁の共同開発を前提とした生産工程の構築ができていない。

③ 流通・販売

- ・中国現地の貿易商社による販路開拓に依存しており、販路拡大が限定的になっている。
- ・自社ブランドの認知が進んでおらず、競合他社との差別化が図られていない。



2. 輸出事業計画の取組内容

① 原材料

- ・地元の食品卸会社と新たに連携し、地元産ほか国産果汁の共同開発・仕入れ強化に取り組む。
- ・「あまおう」などのブランド認知を促進するような商品開発に取り組む。

② 生産・製造

- ・ゼリーについてHACCP(FSSC22000)認証を取得することで、輸出国のニーズ・規制に対応した製品開発・輸出を可能とする。
- ・ゼリー製造施設以外はHACCP(FSSC22000)対応済みであることから、今回の施設整備により工場全体がHACCP(FSSC22000)対応となり、一体的な運用が可能となる。

③ 流通・販売

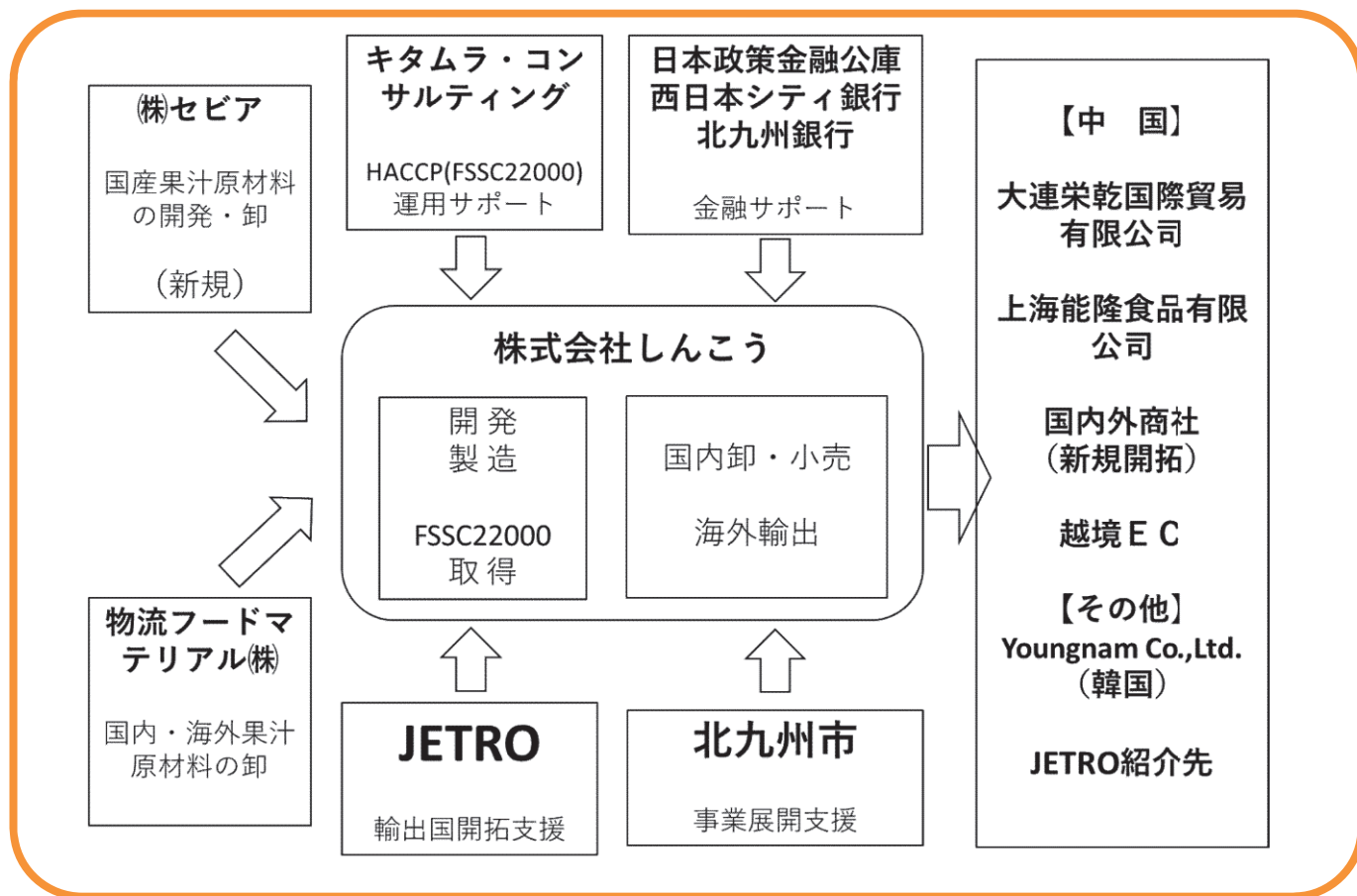
- ・中国語対応の自社ホームページ、パンフレットの作成に加え、動画制作・配信などによるWEBマーケティングの強化に取り組むことで、中国市場での認知度向上を図る。
- ・既存商流に加えて、国内外の商社との連携を強化することで、さらなる市場開拓を進める。
- ・自社ブランドの認知度向上とあわせて、自社による越境ECにも取り組んでいく。



輸出事業計画

※申請者名：株式会社しんこう、品目：菓子（ゼリー）

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：菓子（ゼリー）】		現 状 (令和2年度)	目標年 (令和9年度)	備 考
北九州地区	輸出額（円）	30,000,000	221,950,000	
	輸出量（t）	50	371	
	輸出先国	中国、台湾、香港	中国、台湾、香港、 ベトナム	