

輸出事業計画

※申請者名：(株)SEミート宮崎、品目：牛肉

1. 輸出における現状と課題

[現 状]

ハラール圏域のイスラム諸国においては、現在、インバウンドや技能実習生を通じて、日本食文化が浸透するとともに、外食や小売での日系企業の進出を契機として、ジャパンプランドの牛肉需要が増加している。

現在、イスラム諸国への牛肉輸出については、県外のハラール認証食肉処理場を経由して輸出を行っているが、さらなる輸出拡大の展開につなげるため、県内におけるハラール認証食肉処理場の施設整備は各方面から大きな期待が寄せられているところである。

[課 題]

(1) 各国共通

【加工】

- ・新規食肉センターを開設するためのと畜・食肉加工の技術的な確立が必要。
- ・各国の輸出認証基準を満たすための衛生管理が求められる。

【流通】

- ・輸送の温度帯やそれに伴う輸送ルートの確立が必要。

【販売】

- ・ハラール市場及び輸出先国によっては、スライスカットなどの食肉加工技術が十分に浸透していない。
- ・宮崎牛・宮崎県産牛の知名度が低い。

(2) インドネシア、マレーシア、シンガポール、サウジアラビア、UAE、カタール、パキスタン

【生産】

- ・ハラール認証基準を満たすために、生産過程アルコール由来・豚由来飼料を添加しないなどハラール認証基準を充足した飼養管理が求められる。

【加工】

- ・ハラール認証基準を満たすためのソフト面でのハラール管理（ムスリムを含む技術者の雇用を含む）が必要。

輸出事業計画

※申請者名：(株)SEミート宮崎、品目：牛肉

2. 輸出事業計画の取組内容

[取組内容]

(1) 各国共通

【加工】

- ・令和5年1月から施設の竣工までの期間で、(株)ミヤチクの高崎工場及び都農工場において、新規施設での作業者と畜・加工技術研修を実施する。また、経験者の人材確保を進めるとともに、竣工後についても(株)ミヤチクによる技術的な協力を仰ぎ、継続的に指導の受け入れを行う。
- ・各国の輸出基準をクリアにするために施設のHACCP認証及びFSSC22000の取得を進める。

【流通】

- ・輸出商社との協議の上で、温度帯についてチルドまたはフローゼンを決定し、安価でかつ安全な輸送経路を確立する。

【販売】

- ・令和3年8月から輸出商社との連携を進めているところで、施設の竣工に向けて食肉加工の技術の乏しい市場に対して、スペックカットなどの多様化するニーズに応じた販売形態を構築し、他地域の食肉処理場とは差別化された商品で、販路拡大や販売力強化を図る。
また、現地での勉強会を開催するなど、食肉加工技術が乏しい市場に対しても技術指導を図りながら販売促進を実施する。
- ・施設整備を契機として、現地でのマーケティング調査や海外でのイベント・フェアへの出店を行うなど、構成員間の相互の協力や県、経済連、大手食肉業者等の関係機関と連携し、積極的なPR活動に取り組むことで、「宮崎牛ブランド」、「ジャパブランド」の浸透を図っていく。

(2) インドネシア、マレーシア、シンガポール、サウジアラビア、UAE、カタール、パキスタン

【生産】

- ・竣工の6ヶ月前（令和5年5月予定）より新施設竣工までに、構成員の農場での生産管理にあわせて、JA宮崎経済連と連携し、生産農家にハラール認証基準の普及促進を行い、給与飼料の開示・証明書の提出を求め、ハラール認証基準を満たす生産農家を登録管理し、ハラール認証基準での運用を目指す。

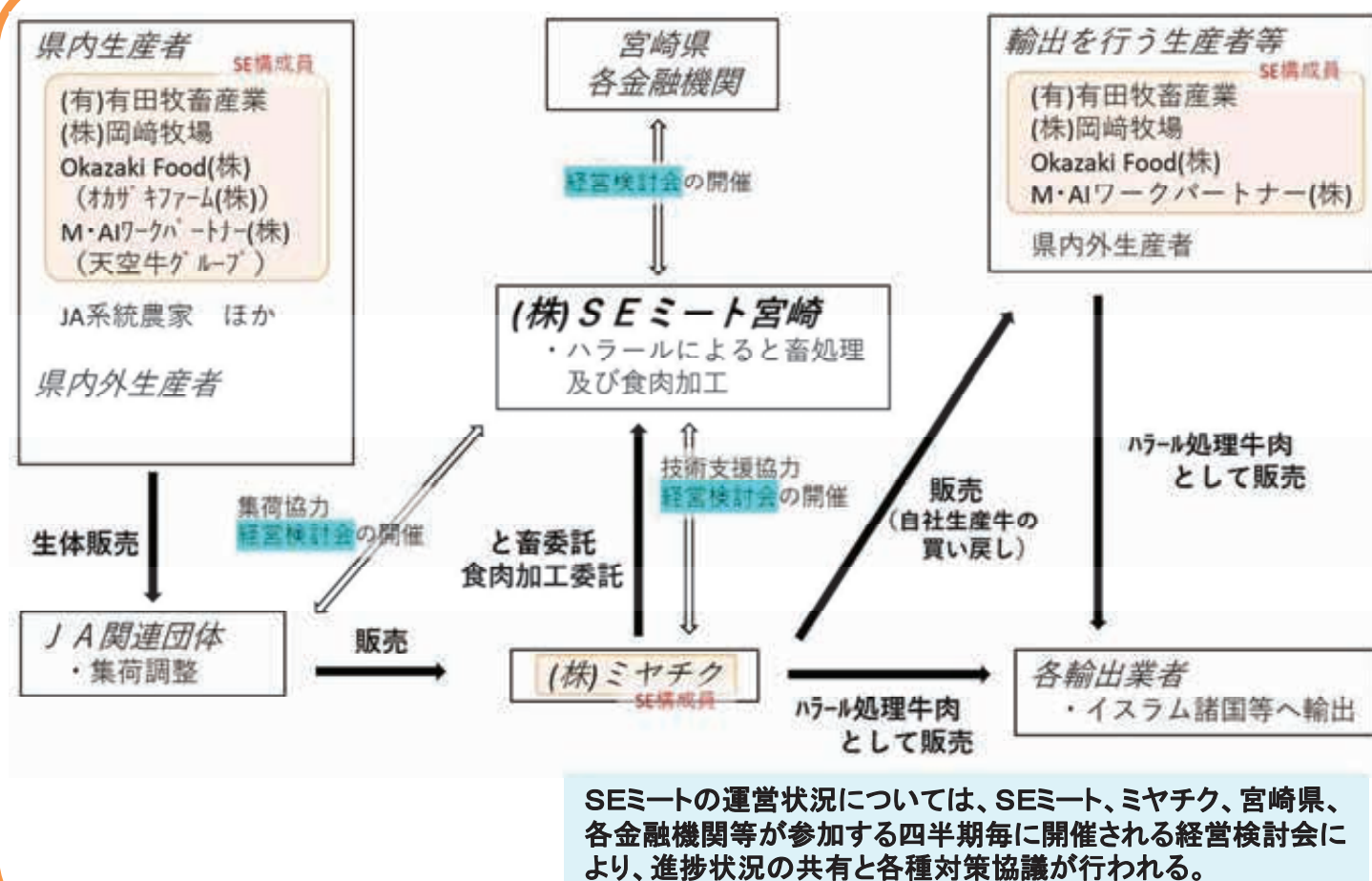
【加工】

- ・全頭ムスリムによるハラール屠畜処理を行うためには、ムスリムのスローターマン・チェッカー・スーパーバイザー3名の配置等、認証団体の審査基準に適合する必要がある。令和5年1月より現地の有資格者をハラール認証団体からの斡旋により人材の確保を進める。

輸出事業計画

※申請者名：(株)SEミート宮崎、品目：牛肉

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

(株)SEミート宮崎	現状年 (令和2年度)	目標年 (令和9年度)	備考
輸出額 (千円)	0	645,000	(株)SEミート宮崎により、と畜された数量のみを対象
輸出量 (t)	0	94.8	
輸出先国	なし	インドネシア、マレーシア、シンガポール、サウジアラビア、UAE、カタール、パキスタン、ベトナム、台湾	