

輸出事業計画

※申請者名：株式会社丸喜、品目：ウニ、えんがわ加工品

1. 輸出における現状と課題

○背景

株式会社丸喜は、ウニを主力とする農水産物輸入および加工販売会社である。本社工場にはほぼ毎日、各地から「生ウニ」が空輸されている。地域によりそれぞれ漁期が異なるためシーズンごとに商品を提供している。生鮮に関してはできる限り新鮮な状態でお客様に届けられるよう365日体制で出荷している。販路としては外食筋、量販店、加工筋が主な販売店である。現在は韓国・台湾に輸出している。



○課題

- ①現在の工場は老朽化が進んでおり、国際規格の認証取得が難しく、輸出先が限られている。
- ②商品の輸出に際し、輸出先国バイヤーから国際認証（FSSC22000等）の取得や先述の規制をクリアすることを求められているが、現在の施設は老朽化（築50年）などの理由から取得が困難な状況にある。

2. 輸出事業計画の取組内容

○課題解決に向けた取り組み内容

商品の輸出に際し、輸出先国バイヤーから国際認証（FSSC22000等）の取得や先述の規制をクリアすることを求められているが、現在の施設は老朽化（築50年）などの理由から取得が困難な状況にある。そこで、HACCPハード事業により、国際認証（FSSC22000等）の取得や先述の規制をクリアできる新工場を建設及び、対応機器の導入を計画している。

具体的には、令和5年度にHACCPハード事業を活用した千葉県での新工場の建設・機器整備等を実施し、専門家の指導を受けつつ対米HACCPの取得及び、米国の取引先が求める国際認証（FSSC22000）を取得する。

輸出事業計画

※申請者名：株式会社丸喜、品目：ウニ、えんがわ加工品

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

- 輸出対象国の規制やニーズの調査
- FSSC22000認証取得計画
- 対米HACCP認証取得計画



- 輸出事業計画に基づいた取り組みの実行
- FSSC22000、対米HACCPの取得
- 商談会、展示会への参加
- 生産体制整備
- 輸出の実行

- 輸出先国のニーズに合わせた改善
- 問題点を改善
- 計画の見直し

- 事業計画の進捗確認
- 取り込みの効果を確認
- 課題の分析
- マーケットニーズの把握、分析

4. 輸出目標額

輸出目標額(千円) ■ えんがわ ■ ウニ

