

輸出事業計画

※申請者名：成邦商事株式会社、品目：ホタテ貝

1. 輸出における現状と課題

【現 状】

当社は昭和50年代から冷凍貝柱、卵付貝柱の輸出に取り組み、平成9年対米HACCPの認定、平成13年の対EUHACCP認定取得後、輸出実績はピーク時に年間1,000トンを超えたが、東日本大震災以降の輸出マーケット大幅縮小に伴い、当社輸出数量も大きく落ち込んだ。その後、輸出環境好転時に備えてのHACCP認定施設の基準維持・人材の資格取得・衛生環境の向上に努めた結果、令和2年に約1,000トンまで回復した。しかし、FSSC22000の認証がないことが足かせとなり令和3年から輸出数量が激減し、国内向けの販売が中心となった。

【課 題】(共通)

[生産・製造]

- ①トンネルフリーザーの経年劣化による生産能力低下
- ②急速凍結庫の破損による「両貝冷凍」の製造中断
- ③冷凍保管庫の区分保管、コストダウン、効率化(時間ロス)などの改善が必要
- ④照明設備の地球温暖化対策、衛生管理面が不十分
- ⑤空調設備、天井、床などの汚染リスク対策が不十分
- ⑥従業員の高齢化による生産能力の低下
- ⑦コロナ禍で商談が制限され、開発した商品評価の把握が困難な状況にある

[営業・販売]

- ①輸出環境の変化(FSSC22000の認証取得が必須)による輸出販路の減少で、海外ニーズの情報収集力の低下
- ②コロナ禍で各種商談会が減少し、販売パイプが細くなった

[物流]

- ①令和6年以降、台湾向け輸出水産食品について施設認定及び衛生証明書が必要

2. 輸出事業計画の取組内容

【取組内容】(共通)

[生産・製造]

- ①トンネルフリーザー2基を順次更新し製造能力を向上させる
- ②高性能の冷凍機器を備えた急速凍結庫を整備し、商品の品質高度化(「両貝冷凍」製造可)をすすめる
- ③冷凍保管庫への電動式パレットラック導入による商品管理の効率化
- ④工場内の照明LED化実施
- ⑤空調設備の更新、および工場建屋の天井・床等を改修
- ⑥ハード面の整備により限られた人的資源を最大限生かし、生産能力向上と安全性・衛生面の強化を両立する
- ⑦品質・衛生管理専門家を活用して調査を実施し、各輸出先国の需要と嗜好を的確に捉える

[営業・販売]

- ①FSSC22000の認証取得を前提に商談機会を創出し、海外ニーズの情報を収集する
- ②各行政、金融機関、業界団体との連携強化や、具体的な各ターゲット国への提案実績の積み上げ等によって、輸出販路を再構築する

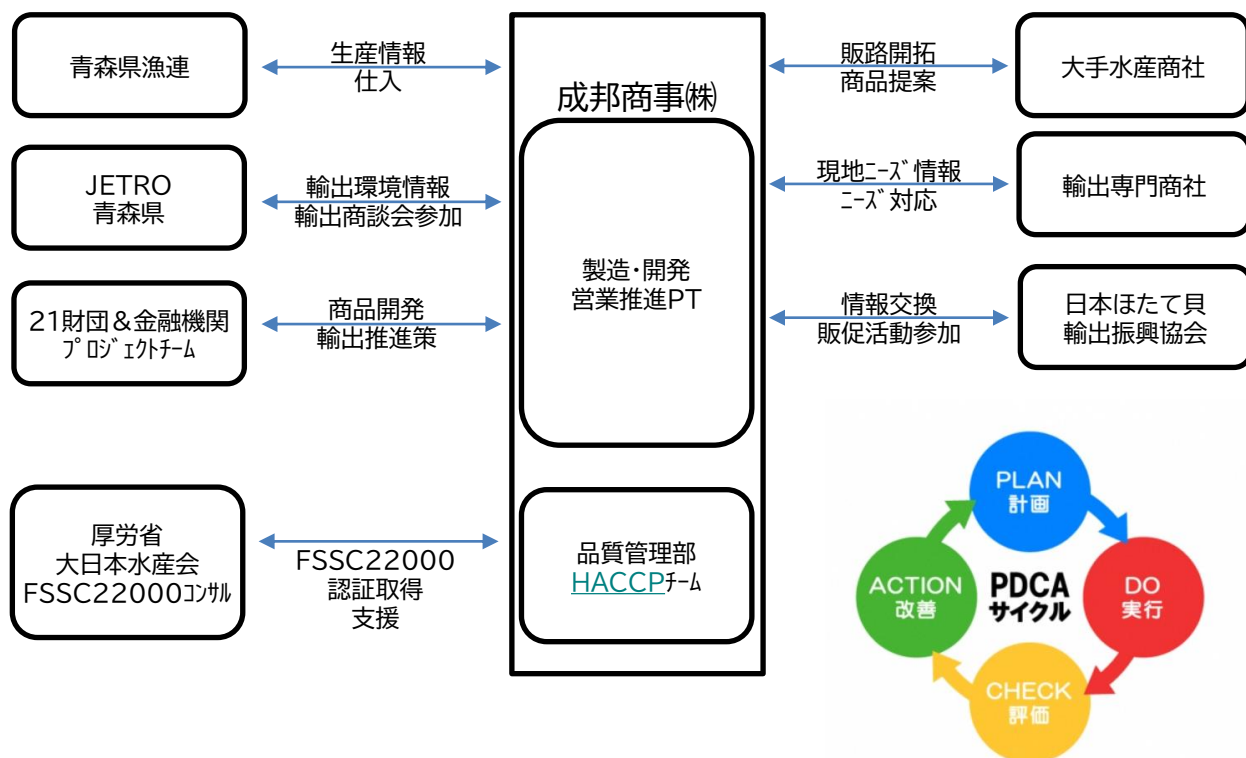
[物流]

- ①台湾向け輸出の継続に向けて、輸出水産食品の施設認定と衛生証明書を取得する

輸出事業計画

※申請者名：成邦商事株式会社、品目：ホタテ貝

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

ホタテ貝	現状（令和3年度）	目標年（令和10年度）
輸出額 （千円）	40,705	659,000
輸出量 （t）	35.1	600
輸出先国	台湾・タイ・香港・アメリカ	台湾・タイ・香港・アメリカ フランス・中国・インドネシア
生産量 （t）	1,770	1,860