

輸出事業計画

※申請者名：株式会社 花屋、品目：有機醤油、有機味噌

1. 輸出における現状と課題

現状：弊社は創業から現在まで、輸出の経験はない。

課題：1. 有機認証の取得：輸出後発メーカーとして、他社製品との差別化を図るため、有機加工食品の生産工程管理者の認証を受け、有機醤油及び有機味噌の輸出を目指す。

2. 販促PR、顧客開拓：弊社は現時点では香港、タイに顧客がなく、また開拓する機能もない。

3. 新レシピ開発：弊社の既存のレシピで製造するが、顧客候補からの希望に基づき現地用のレシピを新たに作る必要がある。

4. 弊社充填設備の代替策：配布する小袋入りの醤油、味噌を充填する設備が弊社工場にはないので、一時的な国内の委託先を確保する必要がある。

5. 添加物規制：弊社の商品はいずれも無添加商品であるが、輸出に際しレシピを変更する際に、アミノ酸等調味料、酒精等の添加物が必要となる場合には、現地の法規の確認が必要である。

6. 包材規制：輸出を予定している醤油はガラス瓶、味噌はポリスチレンのカップとアルミのトップシールで予定するものの、現地の要望により、包装形態、材質を変更する場合には、現地の法規の確認が必要である。

2. 輸出事業計画の取組内容

輸出事業に向けた取組内容

1. 有機認証取得の経験があるコンサルタントに業務委託して、有機加工食品の生産工程管理者の認証取得を行う。

2. 従来より取引のある国内商社の協力を得ながら、販路開拓を行う。

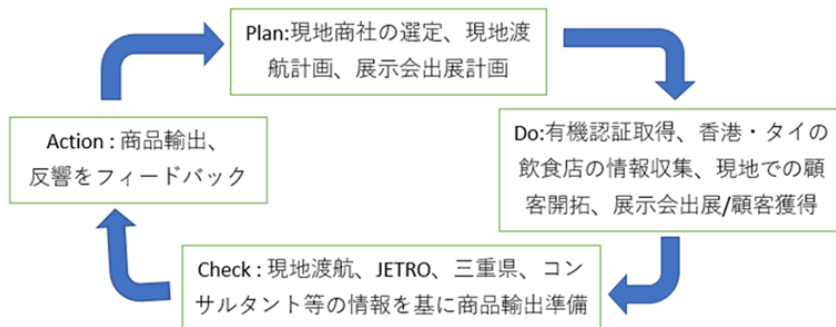
3. 弊社特徴の無添加商品を中心に販売する方針であるが、添加物使用が必要な場合は、現地法規を確認の上、レシピを作成する。

4. 売り込みに必要な小袋サンプルは、他社に製造委託する。

5. レシピ変更が必要な場合は、現地の法規に照らし使用する。

6. 事前に輸送テストを行い、包材の強度、品質への影響がないか確認を行う。

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

単位：千円

輸出額	現状 (令和4年)	目標 (令和9年)
香港、タイ：有機醤油	0	37,818
香港、タイ：有機味噌	0	54,622