

輸出事業計画

※申請者名：株式会社宝生倉庫、品目：米

1. 輸出における現状と課題

【背景】

コメ海外市場拡大戦略プロジェクトの推進に伴い、コメ輸出先は近年大きく増加している。今後輸出拡大実行戦略で定められた目標達成に向けて「マーケットイン」の発想でコメの輸出を飛躍的に拡大が想定される。当社の輸出先としては香港を主な輸出先国として中食（おにぎりや寿司）、外食（日本食レストラン）向けの需要を主体としている。将来はシンガポール、アメリカ、にも輸出計画があり、一般的にコメを主食とするアジア系の住民が多く、日本産米の需要はレストラン、スーパーにも広まっている状況にある。

【これまでの輸出の取組み】

（輸出に取組んだきっかけ）

佐賀県食糧株式会社の香港向けの委託精米をきっかけに、米離れが深刻化している国内販売の米市場より、海外市場が大いに見込みがあると判断し、賞味期限が長い脱酸素米（精米袋の中の空気を無くす事により微生物の繁殖、酸化物の増加を防ぎ、さらに、糠の悪臭を防ぎ精米後の日持ちを格段と向上させることができる。）のマーケットがあると判断した。

【課題】

（加工）

香港・シンガポールにコメの輸出に際し、輸出先のバイヤーから国際認証(ISO22000)の取得を求められており、当社においては、ISO22000の取得を行なっている。海外輸出のためのコメは使用までに時間が要し、できるだけ長期保存の条件が必要となっているため、輸出先国からは、更に長期保管が可能な脱酸素米の要望がある。このため、脱酸素米の製造を行う新ラインの整備、追加の国際認証(ISO22000)が必要となっている状況である。海外輸出のためのコメは使用までに時間が要するので、できるだけ長期保存の条件が必要となっている。

（流通）

香港・シンガポール・アメリカへの輸出するに伴い、海外向けと国内向けのコメを隔離（脱酸素米と国内米は加工のプロセスが違うために脱酸素米と国内米のクロスコンタミンを防止する為、また誤出荷を防止を防ぐために隔離をし確実な出荷をするため）する必要があり、倉庫の保管場所が制限される。

（販売）

・香港、シンガポール

レストランチェーンや「冷めても美味しい」日本産米の特性を活かせる中食事業者等との連携を図り、輸出拡大をしていく必要がある。

・アメリカ

小売においては、一部のアジア系スーパーにも日本産米が導入され始めているが、日本産米の取扱いは日系小売店がほとんど。

近年（2022年）、競合するカリフォルニア産米が不作により価格が高騰し、日本産米との価格差が縮まったが、今後の価格水準には注視が必要である。

輸出事業計画

※申請者名：株式会社宝生倉庫、品目：米

2. 輸出事業計画の取組内容

(加工)

令和5年度産の新米商品（米） 販売に向け、HACCPハード事業を活用した機器整備等（全自動ガス充填包装機一式）を導入する。（令和5年度まで）

(流通)

香港、シンガポール、アメリカの輸入規制(アメリカはFSMAの要求事項（アレルゲンの管理、サニテーションの管理、サプライヤーの管理、プロセス管理など）に対する規制を満たしている必要がある。また、「農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律」第17条に基づき輸出先国の政府機関が定める要件において製造、加工すること等を輸入条件として適合施設の認定を受ける必要がある)に対応するため、輸出の専門家（HACCP認証コンサルタント(株)）のアドバイスを受けながら新規加工製造機器の選定及び導入を行う。

(販売)

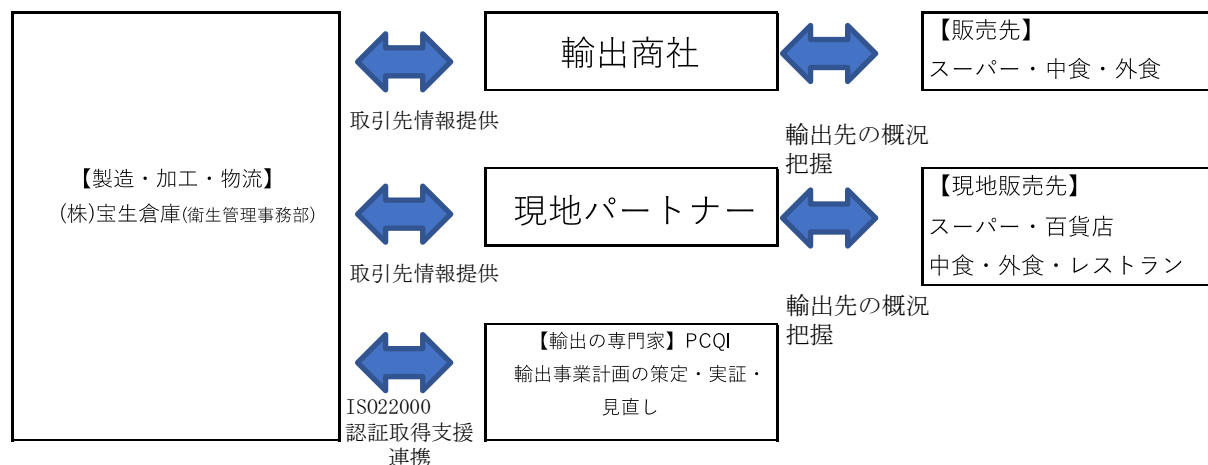
香港、シンガポール

レストランチェーンとの取引に当たっては、品質・数量・価格面で安定的に大ロットで日本産米を供給できる体制づくりを目指す。

アメリカ

カリフォルニア産米と競合する中で日本産米の品質の高さをPRする為にも、脱酸素米の導入などの品質劣化防止を図る。弊社では契約農家で一括生産しており相場に合った価格設定を行うことができる。また、円安が進んだ分、現地価格を抑えられる期待がある。

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



輸出事業計画

※申請者名：株式会社宝生倉庫、品目：米

4. 輸出目標額

	現状（令和5年6月期）	目標年（令和11年6月期）
輸出額（千円）	3 1 3 千円	5 2, 4 7 0 千円
輸出量（t）	1.2t	2 0 9 t
輸出先国	香港	香港・シンガポール ・アメリカ