

輸出事業計画

※申請者名：八戸中央青果(株)、品目：りんごジュース

1. 輸出における現状と課題

《現状》 自社園地の確保により原料確保はできたが、旧法人倉石地域振興公社から引き継いだ工場の老朽化で、生産量不足、輸出向け衛生管理基準が不適合である。

《課題》

【生産・加工】

- ①東南アジア、北米などの海外バイヤーから、FSSC22000、HACCP、ISO等の国際認証取得が取引の必須条件と示されているが、現状の工場は適合していない。
- ②手作業による工程のため非効率な生産で、一日当たり生産数量は1ℓ換算の1,500本で、輸出のために20ftコンテナ分を生産する際、1ヶ月当たり1～2回の輸出が限界である。また国内バイヤーから中国、シンガポール、マレーシアなどへの販路拡大要望があるが、対応できていない。
- ③国内バイヤーから紙パック及びレトルトパウチ製品の要望があるが、現行体制では6ヶ月の賞味期限のため、賞味期限が短いと指摘されている。
- ④国内バイヤーから現在の40ftコンテナで定期的に出荷してほしいとの引き合いがあるが、原料の確保、生産量とも追いついていない状況。生産者は加工用として売り上げ見込めなければ増産はできないため、輸出できる体制構築が必要。
- ⑤国内バイヤーからムスリム向けの対応要望があるが、対応できていない。

【販売】

- ①東南アジア、北米などの国内バイヤー商談で商品評価は高いが、生産量が要望数量に追いつかず、新規の受注に対応できない。また、国内バイヤーとの商談でHACCP、FSSC22000、ISO等、国際認証取得が販売条件とされているが対応できていない。
- ②激化するライバルとのシェア争いに対応するため、商品の差別化や、1社に対する売り上げ依存度の低減が必要。

2. 輸出事業計画の取組内容

《取組》

【生産・加工】

- ①食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備緊急対策事業を活用し、令和5年度内にFSSC22000の国際認証を取得する。そのために専門家のアドバイスを受け、施設改修、設備導入等、ハード面の体制構築と共に、衛生管理、品質管理の人材育成を強化し、体制を構築する。
- ②専門家のアドバイスを参考に、工場のライン化、レイアウト変更、省力化等で生産量を向上させる。
- ③国内バイヤーからの要望に対応出来るよう、紙パック及びレトルトパウチ製品についてもパッケージの改良、賞味期限延長の検討と検証を行うなど、新商品を開発して、輸出可能なアイテムを増やす。
- ④J Aや地元農家と連携し、りんごジュースの輸出量増加に伴う原料の生産、安定供給体制を構築する。国際認証取得・設備改修後、生産体制を構築し、安定的な生産体制を確保、原料の紅玉の生産量拡大に取り組む。
- ⑤ムスリム向けの要望に対応するため、マレーシアHALAL認証（JAKIM）と相互認証関係団体である(一社)ハラル・ジャパン協会のコンサルティングサポートを受け、ハラル認証を取得する。

【販売】

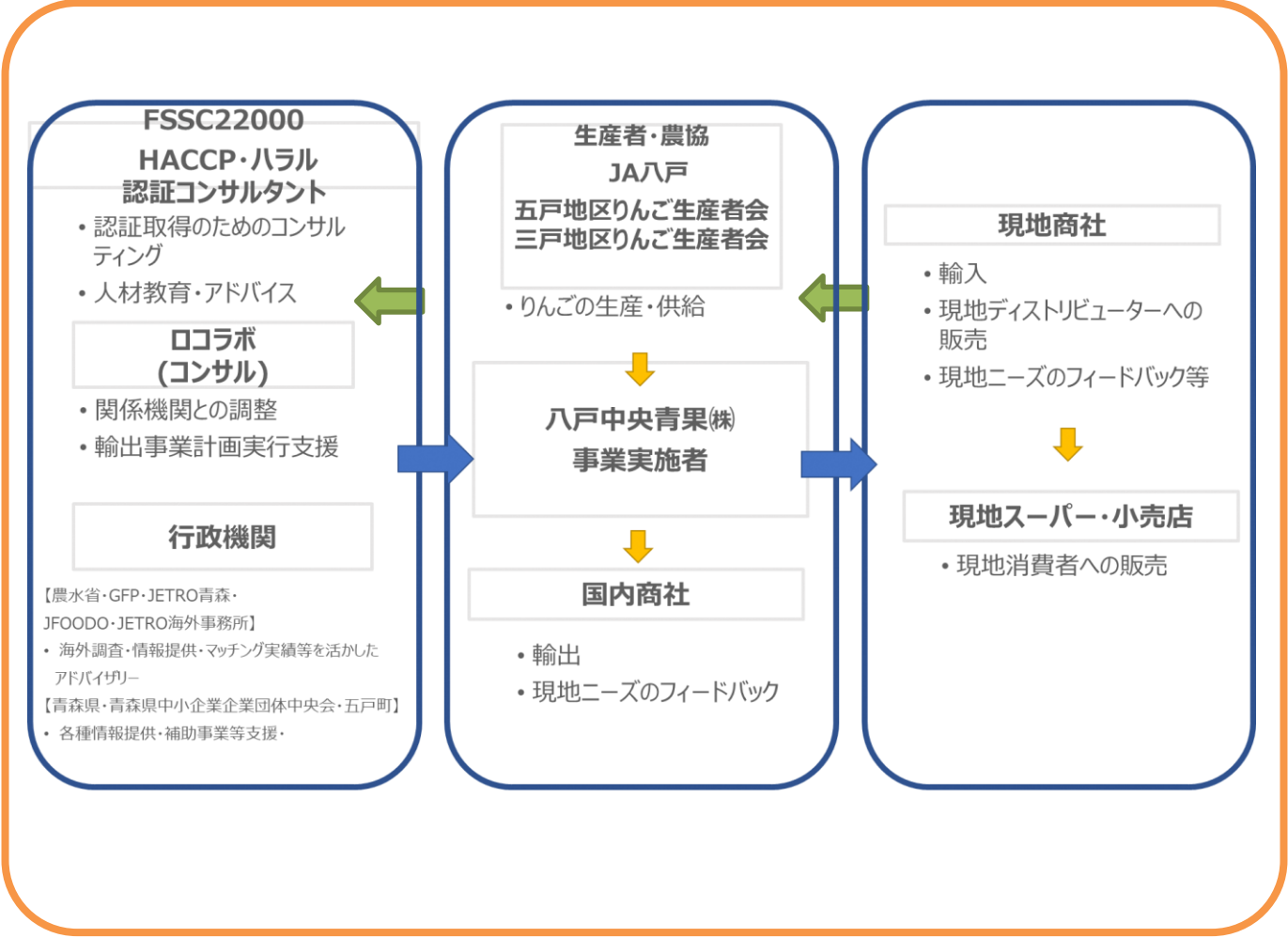
- ①輸出先国が求めるFSSC22000等の衛生管理及び生産体制が整い次第、香港へ輸出を拡大すると共に、中国、シンガポールへの新規開拓を目指す。
- ②青森県の商社と連携し、マーケットインの考え方にに基づき、相手国が求めるパッケージデザイン、サイズ・規格変更等を行い、商談を行う。また展示会、東北フェア等に積極参加して新規輸出に取り組む。

J E T R O、G F P、青森県庁、八戸市等、公的支援機関主催の商談会へ積極的に参加し、新規輸出を実現させる。

輸出事業計画

※申請者名：八戸中央青果(株)、品目：りんごジュース

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

りんごジュース		現状 (令和3年度)	目標年 (令和10年度)
南部地区	輸出額(千円)	35,337	190,051
	輸出量 (kg)	160,000	724,000
	輸出先国	香港	香港・中国、 米国、東南アジア
	生産量 (kg)	250,000	824,000