

輸出事業計画

※申請者名：魚鉾フーズ株式会社、品目：冷凍魚、冷凍水産加工品

1. 輸出における現状と課題

（現状）

海外において、「調理が簡単で長期保存が可能な冷凍食品が欲しい」とのニーズが高まっている。コロナ禍によりロックダウンが続き、中食が増加傾向にある。香港にある百貨店等では、冷凍食品の高級品について、売り場面積が拡大されている。このような状況下、海外でも人気の高い日本産の冷凍魚や冷凍水産加工品を商材とし、富裕層が多い香港・シンガポールをターゲット国として、輸出拡大に取り組むもの。

（仕入れ、安定供給）

課題① 仲卸業務を通して、鮮度の良い美味しい魚（＊全て骨とり魚使用）を仕入れることが必要である。

東海県内における特選鮮魚は、海外で人気の高い特色ある魚介が少なく、東京、北海道、福岡に海外輸出の面で出遅れている。

（加工・製品開発）

課題① 加工食品においては手作業が多く、労働力の確保が必要となっている。

課題② 海外の嗜好・ニーズに即したレシピ開発の必要性。

（販売・需要把握）

課題① 輸出業務に必要な食品安全規格「ISO22000」認証の取得。

課題② 信頼できるバイヤー・輸出事業者の発掘。マーケティングの実施。

課題③ 販促活動の実施、販売チャネルの構築。

2. 輸出事業計画の取組内容

（仕入れ、安定供給）

取組① 海外で人気の特選鮮魚は天然魚であり仕入れが安定しないが、市場に出た際に仕入れて下処理を行い、急速冷凍をすることで安定供給が可能。さらに長年の経験や取引により全国の様々な仕入れ先があることからそこからの調達が可能。信頼できる輸入業者を発掘し、現地ニーズを正確に掴むことで、必要なタイミングで安定した供給量が確保できるよう努める。また同時に、急速冷凍による鮮度維持や骨とりなどの加工技術をアピールしていく。

（加工・製品開発）

取組① 通常業務の間や、加工場が空いている時を有効活用し、効率よく作業を進めていく。また、短時間で作業を進めるため大型オープン（コンベクションオープン）を導入し、生産量を増強するとともに、急速冷凍機で旨味や安全性を確保する。

取組② 海外で特色ある加工食品を提供するため、レシピ開発の外部コンサルティングを採用する。骨とり魚、無添加、発酵食品を調味料に使用、且つ砂糖なし、グルテンフリーにも対応したメニューを開発する。同時に海外受けの良いパッケージデザインの作成や容器についてバイオマスプラスチックを積極的に採用する。

（販売・需要把握）

取組① コンサルを通じて「ISO22000」を令和6年3月に認証取得予定である。

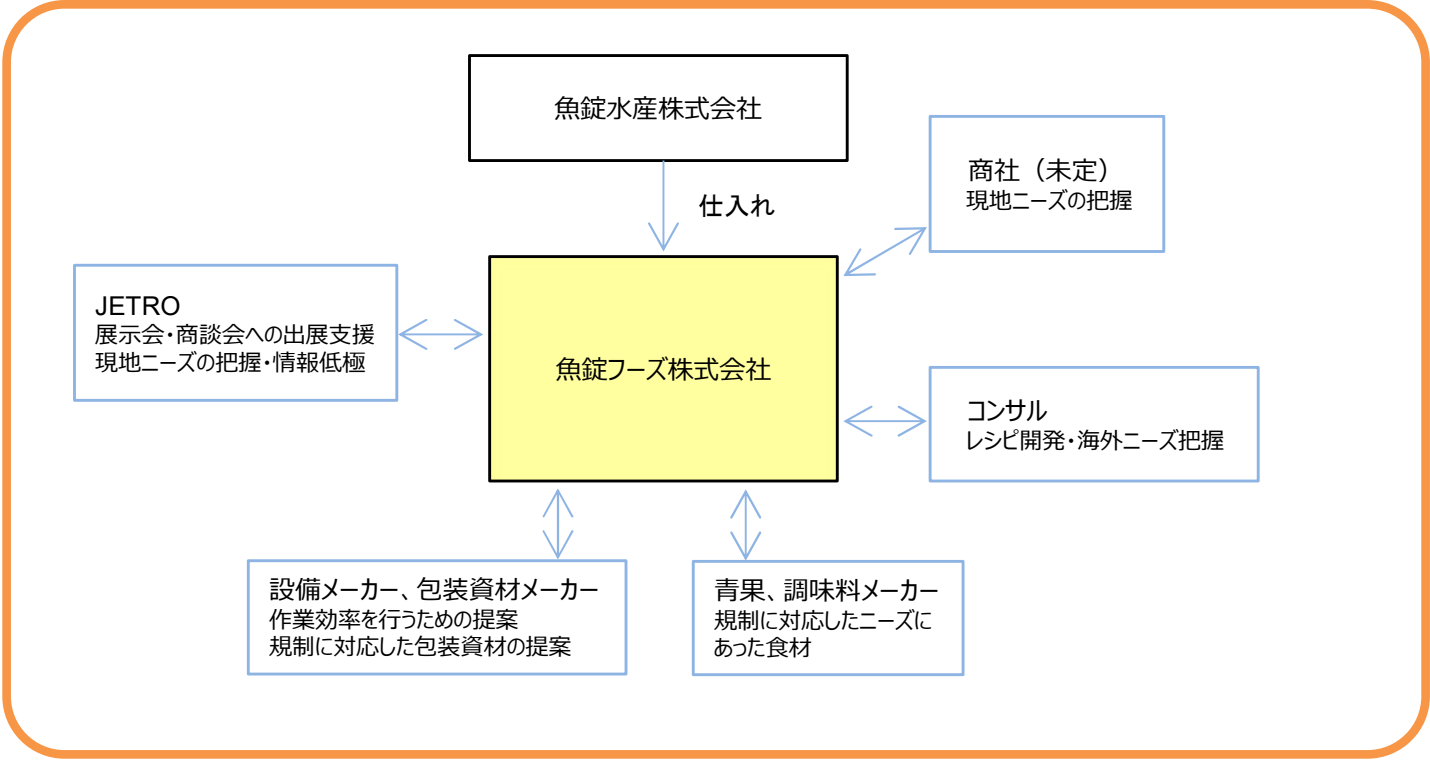
取組② 海外展示会へ出展し、現地バイヤーや輸入業者との関係性を新たに構築する。また、現地小売店等を訪問することで、正確なマーケティング情報を収集する。

取組③ SNS発信、ECサイトの翻訳等の広告戦略・アプローチに取組み、冷凍食品の購買経験の無い顧客層を含め、商品の周知を図っていく。必要に応じて専門人材の新規雇用も検討する。

輸出事業計画

※申請者名：魚錠フーズ株式会社、品目：冷凍魚、冷凍水産加工品

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



4. 輸出目標額

	現状 (令和4年)		目標年 (令和9年)	
輸出額：千円	0		50,000	
輸出量：k g	0		5,000	
輸出先国			香港 シンガポール	
取扱量：k g	国内量	0	国内量	3,000
			輸出量	5,000