

輸出事業計画

※申請者名：株式会社カネキチ澤田水産、品目：ホタテ玉冷

1. 輸出における現状と課題

【現状】

日本産の高品質なホタテ玉冷（冷凍貝柱）は、米国、中国、台湾などで需要が堅調である。近年、米国、中国でのホタテガイの水揚量は減少している一方、北海道の水揚量は安定しており、十分な原料調達が可能である。

特に、取引先商社からは、米国向けの製品確保を強化したく、弊社に対し、米国向け製品の開発を求められている。

【課題】

- ①対米HACCP認証取得；米国への輸出には、対米HACCP認証の取得が不可欠である。そのためには、ハード面およびソフト面の整備が課題となる。
- ②生産性の向上；輸出を増大させるためには、玉冷の生産性を向上させ、生産量を増やすことが課題である。
- ③品質・安全性の向上；海外顧客の品質に対するニーズは高まっている。特に、緩慢凍結、異物混入に対する要求は高くなってきている。さらに、製品の吸湿防止、酸化防止に対する要望も高くなってきている。

2. 輸出事業計画の取組内容

①対米HACCP認証取得

公的機関、自治体、民間コンサルタントより指導を受け、ハード面、ソフト面の課題を行動レベルにする。

ハード面では、工場内の衛生管理を徹底させるため、工場内での交差汚染防止などのため区域分けの改修、微生物や異物の混入を防ぐための床壁天井などの改修、温度管理・空調管理のための改修などの工事を行う。

また、異物混入防止強化などのための衛生面を向上させるための機器を導入する。

さらに、専門家の指導を受け、衛生管理・時間管理・作業管理などのオペレーションの標準化などソフト面の整備に取り組む。

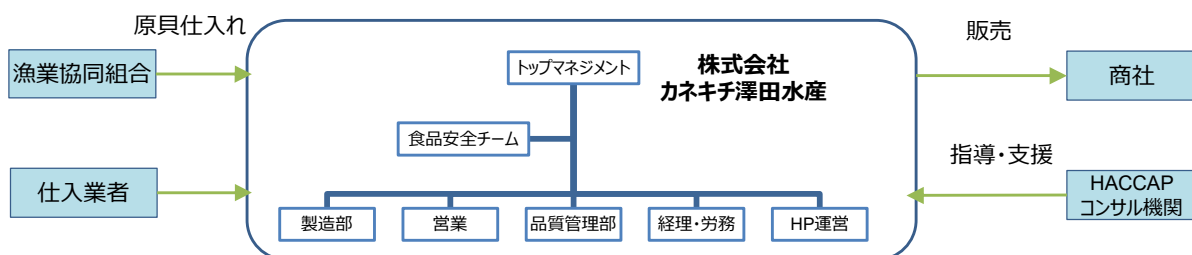
②生産能力の向上

輸出量増加に向け、処理能力が高くかつ凍結能力が高い急速凍結機器や衛生搬送装置などを導入し、生産性の向上に取り組む。

③品質・安全性の向上

異物混入しにくい搬送の仕組み作り、衛生面を高める包装資材の導入などに取り組む。

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年度)	目標 (令和8年度)
輸出額(千円)	210,000	560,000
輸出量(kg)	60,000	160,000
輸出先国	中国、台湾	米国、中国、台湾
生産量(kg)	280,000	315,000