

輸出事業計画

※申請者名：山元醸造株式会社、品目：味噌・醤油・調味料

1. 輸出における現状と課題

<特徴>

安永元年（1772年）創業。味噌、醤油、味噌加工品、だしつゆ、たれ、ソースなどを主力商品とし、食品卸、食品加工業者、飲食店、小売店、海外などに販売している。地域密着、多品種少量生産、伝統と革新、社会貢献、SDGs推進を心掛けている。

<海外輸出の経緯>

1985年頃から海外輸出を開始。東日本大震災以降は一時的に輸出が減少。和食の無形文化遺産登録を機に、本格的な輸出推進を開始。ジェトロの支援を受け、海外展開を加速。円安や日本食ブームを追い風に、輸出額が伸びる。

<今後の課題>

【共通課題】

- ・ 注文数量と納期に対応できる製造設備が必要。老朽化施設の改修、新設備の導入が急務。短納期化と増産とを同時に進める必要がある。
- ・ FSSC22000などの国際認証基準の設備とプロセスの導入が求められている。
- ・ 衛生管理の高度化とともにコスト競争力強化が必要。省人化、効率化、エネルギー効率化が必要。
- ・ 売上拡大のためのOEM製造商品の展開が求められる。品質管理の強化や生産能力の向上が必要。

【EU（フランス、オランダ）】

- ・ 健康志向のオーガニック、ヴィーガン、ハラル、コーシャなどに対応した商品開発が必要。各種国際認証の取得が必要。

【米国】

- ・ 現地工場産醤油や中国・韓国産醤油が競合する市場で如何に差別化参入を図るか、既存顧客の注文増を如何にしているかが課題。FDA規則が求める施設基準への対応が必要。

【オーストラリア】

- ・ 顧客のOEM商品の衛生度向上、増産体制の整備、多規格化が同時に求められている。有機JAS商品の開発と有機JAS認証資格取得が求められている。

2. 輸出事業計画の取組内容

<今後の取組内容>

【共通取組内容】

- ・ 液体調味料部門の製造能力を増強し受注対応する。老朽施設改修、新設備導入。
- ・ FSSC22000認証取得に対応するための施設整備を実施。特にコンタミ防止対策と温暖化対策としての温度管理を強化。
- ・ DXを活用し加工ラインの自動化を推進。動線の短縮によって作業効率を向上させる。
- ・ 製造・加工の改善による食品安全・生産性向上を武器にOEM製造商品の展開を拡充。

【EU国（フランス、オランダ）】

- ・ 現地ニーズに対応できる設備整備と品質の担保を行う。顧客の要望に応じて各国際認証を取得する。

【米国】

- ・ FDA規則に対応した施設整備。日本の食文化に根差した商品開発で差別化を図る。富山県の友好州であるオレゴン州を拠点にヴィーガン対応味噌、醤油、つゆ製品の市場参入PRを行う。

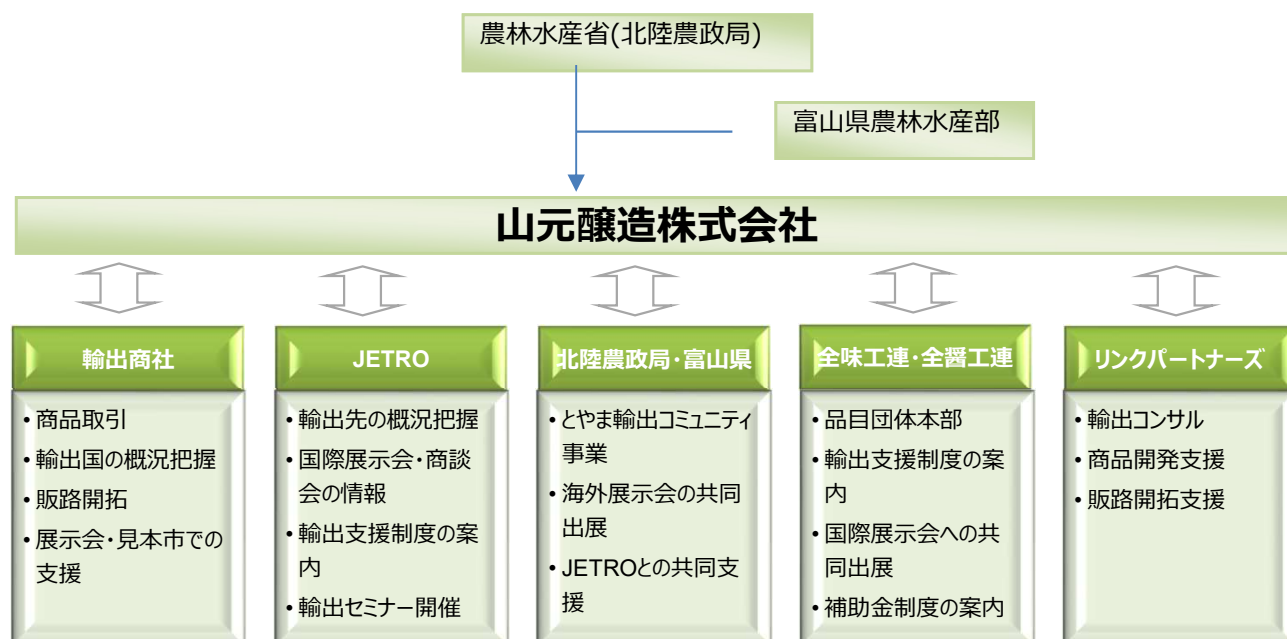
【オーストラリア】

- ・ パートナーが有機商品の販売を展開していることから、有機商品のOEM製品の提案を行う。

輸出事業計画

※申請者名：山元醸造株式会社、品目：味噌・醤油・調味料

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



P：輸出商社や輸出コンサル、JETRO、全味工連、全醤工連を通じ、輸出相手先国からの市場動向・規制等の情報を把握し輸出事業計画を検討する。輸出相手先国向けの新商品を開発する。

D：計画に基づき、国内・国外での国際展示会や商談会に参加し、自社商品を紹介するなどして輸出を実施。

C：輸出の進捗状況について、国内商社、海外商社からヒアリングを行う。JETROを通じて海外市場での自社商品の評価を把握する。必要に応じて計画を見直す。

A：上記のフィードバックを通して、現地消費者のニーズに合った商品の改善に着手する。

4. 輸出目標額

味噌・醤油・調味料	現状 (2023年度)	最終目標 (2030年度)
輸出額 (千円)	51,200	100,000
輸出量 (kg)	256,000	434,000
輸出先国	ベトナム・香港・台湾・中国・韓国・シンガポール・マレーシア・フィリピン・フランス・オランダ・ドイツ・イタリア・スペイン・スイス・ポーランド・オーストラリア・米国・カナダ・ブラジル・アルゼンチン等	ベトナム・香港・台湾・中国・韓国・タイ・シンガポール・マレーシア・フィリピン・フランス・オランダ・ドイツ・イタリア・スペイン・スイス・ポーランド・オーストラリア・米国・カナダ・ブラジル・アルゼンチン・中東国・極東ロシア等