

輸出事業計画

申請者名：木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム、品目：醤油

1. 輸出における現状と課題

【現 状】

日本の代表的な発酵調味料の醤油は、海外において和食文化の浸透とともに、嗜好品としての調味料の地位を確立しつつあり、輸出額・量ともに年々伸びている。一方、海外では醤油の文化的背景や発酵調味料としての知識はまだまだ乏しく、醤油は嗜好品ではあるものの、比較的安価な商品でなければ売れない状況が続いている。

江戸時代から続く伝統的な製法で造る木桶仕込み醤油は製造に手間と時間がかかる上、量産が難しく、タンクでの醸造と比べ割高となり、海外の醤油マーケットシェアはほぼ0%となっている。しかしながら、「天然醸造・木桶仕込み醤油」を海外メディア※が取り上げたこともあり、一部の富裕層や美食家の間で「ワインと同じで、醸造元によって複雑な香りや味わいがあり、それぞれ特色がある」と理解されつつある。

【課 題】

- ・プレミアム商品としてブランディング
- ・木桶仕込み醤油の差別化及び魅力発信
- ・現地ニーズに対応した商品開発
- ・積極的な輸出機会への参加及びプロモーションの実施
- ・木桶増産等による木桶仕込み醤油生産体制の強化
- ・コンソーシアムの強みを生かした商品提案



出典：農林水産省食糧産業局海外市場開拓・食文化課
「令和元年農林水産物・食品の輸出実績（品目別）」2020年4月

2. 輸出事業計画の取組内容

- ・木桶仕込み醤油はワインと同じで、醸造元により味や香りが複雑なプレミアム醤油であり、嗜好品として高価格帯でも売れる仕組みを構築する等、木桶仕込み醤油のブランディングを実施。
- ・木桶仕込み醤油の優位性を大学研究機関と連携し分析・研究を実施。醤油の出来上がりの違いの分析や出来上がるまでの醸造の過程の分析による、数値に基づいたエビデンスを整備。
- ・木桶仕込み醤油の魅力を伝えるためのWEBサイト（多言語化）を製作し、醤油の醸造過程を伝えるなど、近年の食のトレンドである発酵調味料としての木桶仕込み醤油の認知度向上を図る。また、コンソーシアムに加盟するメーカーの紹介ページの製作、各社の木桶仕込み醤油の商品ラベルにコンソーシアム共通のQRコードを添付し、本コードのリンク先でユーザーが商品の背景やストーリーを学び、自身のSNSで情報の拡散が出来る仕組みを構築し、ユーザー起点の「木桶仕込み醤油＝プレミアム醤油」の浸透を図る。
- ・グルテンフリーやオーガニック等、現地ニーズを踏まえた商品開発の実施
- ・輸出戦略の重点品目団体と連携した国内外の展示会への出展、在外公館や海外飲食店でのPRイベントの開催、インフルエンサーの醸造蔵現地視察招聘ツアー等のPR活動を実施。（輸出経験のない地方メーカーの底上げも併せて実施）
- ・木桶醤油の需要増に備え、「木桶職人復活プロジェクト」と連携した木桶製作技術の継承及び木桶職人の育成による木桶の増産。

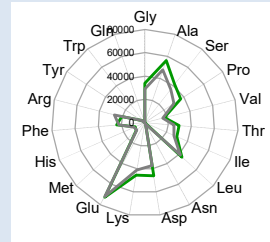
醤油中の味成分の一斉分析による客観的評価と可視化



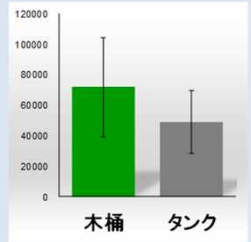
醤油製品の比較



質量分析装置による
数百成分の一斉分析
メタボローム解析

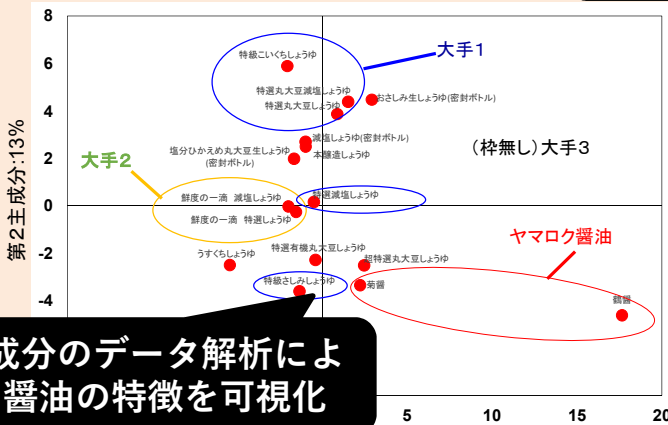


個々の成分



総アミノ酸量

木桶の特徴を定量した成分でエビデンスの確立



多成分のデータ解析による
醤油の特徴を可視化

官能試験と組み合わせて
食べ合わせの良さの予測



成分分析+データサイエンスにより客観的に醤油の特徴を可視化し、
海外食材との食べ合わせの提案へ

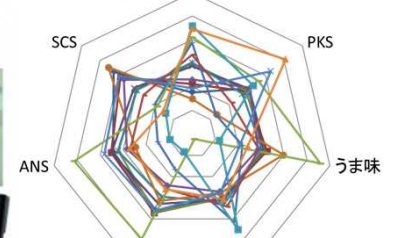
小仕込み試験による菌叢解析と木質と微生物の相互作用解析

木製、樹脂製容器での小仕込み



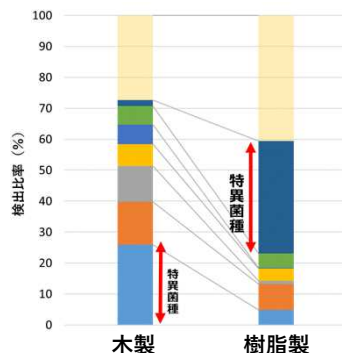
均一条件での
発酵・熟成

味覚センサーやGC/MS、HPLCおよび
官能試験での呈味成分の比較



容器だけが異なる条件で生じる味の
変化を評価

発酵・熟成期間中の微生物の単離・同定、
次世代シーケンサーでの菌叢解析



容器間で生じる菌叢の変化を観察

木片、樹脂片浸漬 小仕込み



電子顕微鏡での
切片と微生物の
表層解析



容器への微生物の固着やバイオフィルムの形成などの相互作用を解析

木桶仕込み醤油の魅力を伝えるWEBサイト（多言語化）

輸出用の海外ラベルにQRコードを付けることで、
海外ユーザーを起点にSNSで情報拡散をする。

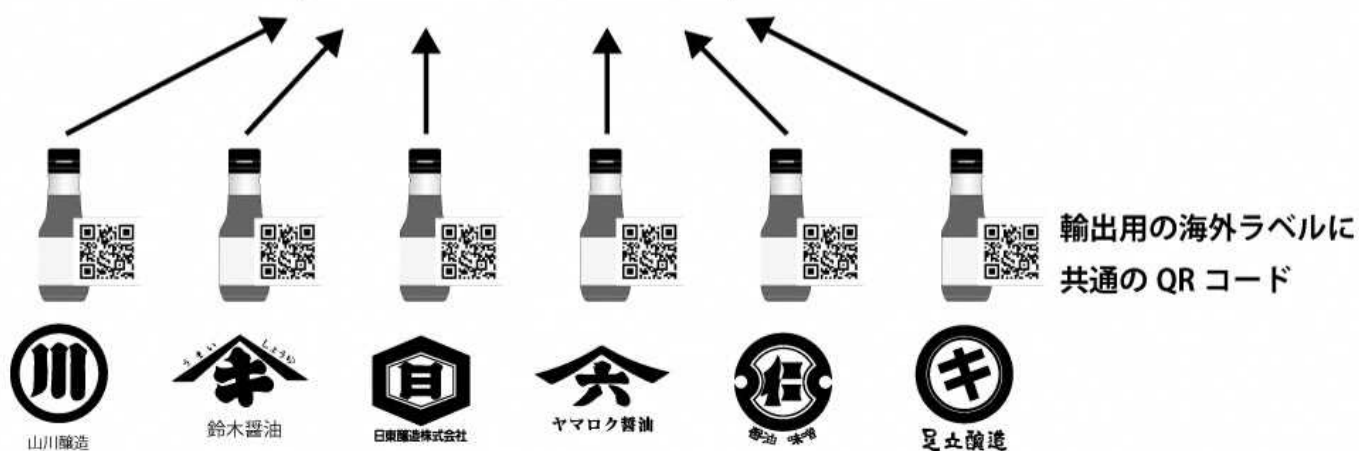
KIOKE web サイト

日本の伝統、
製造現場、生産者

*動画や写真を中心に
視覚的に訴える

拡散の促進

海外で使用いただいた顧客に
視覚情報を伝えて、
拡散したくなる仕掛け。



国内展示会にて木桶の展示 (直径1.85m 高さ2m)

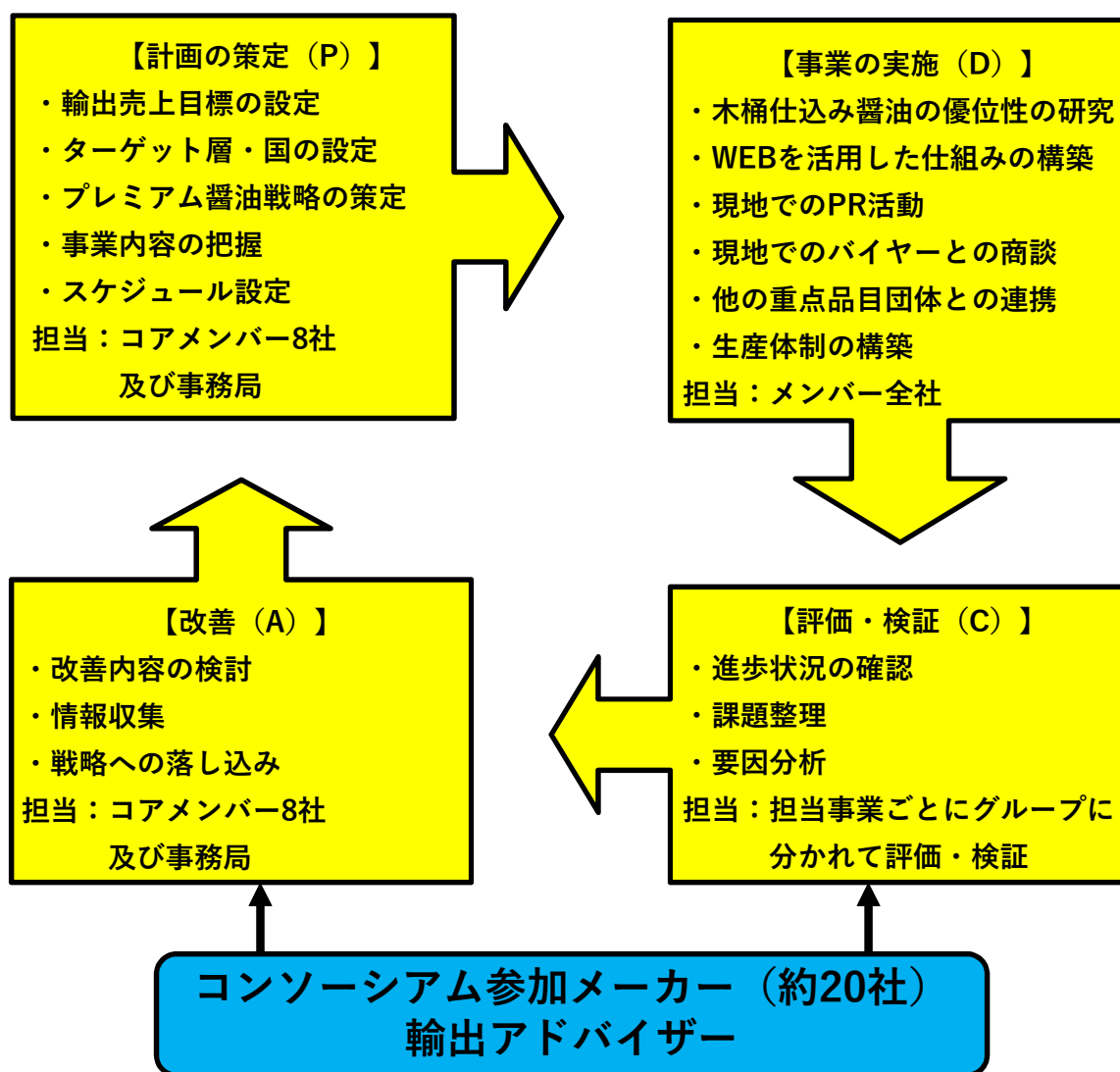


醸造現場の招聘ツアー

実際の現場を体感していただく
事により、理解をしていただく。



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



・事業の実施ごとに木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアムメンバーにて事業内容を評価・検証し、より費用対効果の高い事業として、メンバー企業の輸出売上増加を目指す。

4. 輸出目標額

年度	2019年度	2025年度
輸出売上金額	64,324,585円	130,000,000円

・木桶仕込み醤油輸出促進コンソーシアム参加メーカー等の2019年度輸出売上金額（設立時8社）を基準とし、政府の掲げる2025年に2倍を目標金額とする。但し、木桶仕込み100%の醤油及び醤油加工品のみの集計輸出売上金額とする。

・集計輸出売上金額は輸出先を問わないが、主要ターゲットについては、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略において、味噌・醤油の国別輸出額目標に記載される米国及びワイン文化が浸透するEU諸国とする。