

輸出事業計画

※申請者名：(株)早和果樹園、品目：みかんジュース

1. 輸出における現状と課題

【背景】

- ・和歌山有田地区は日本の1割超である約8万t(R3)の生産量を誇る日本の一大産地。
- ・当社はこの地でみかん加工品を製造販売している6次化企業である。
- ・現在ジュースを海外12カ国(R4実績)出荷している。→日本を代表する果物「みかん」は海外にも確かなニーズが存在。
- ・海外販路拡大のため、FSSC22000をR4年1月に取得した。
- ・FSSC22000認証維持に加え、輸出先国向けの衛生基準に対応した生産体制を確立し、輸出額を伸ばす必要がある。

【課題】

■ 原料調達

- ・有田みかん農家の高齢化、後継者不足による生産量の減少。
- ・生物(なまもの)であるみかんを腐らせることなく収穫後速やかに搾汁し、果汁原料に変える生産体制の増強。

■ 製造

(1)製造方法の見直し

2度の殺菌(加熱方式・ボイル殺菌)について、熱のかけ方による品質のばらつきを海外バイヤーより指摘されている。

(2)生産効率の見直し

現行のラインは人の手による作業が多く、労働負荷・不良品発生・衛生面などの課題がある。

(3)輸出対応可能な高レベル設備への刷新

コロナ禍以後、飲料類においては国内外の需要が高まり、施設の高レベルな食品衛生管理体制を維持・強化しつつ製造能力を増強していくことが急務となっている。

■ 品質管理

- ・輸出では賞味期限の長い商品が好まれ、バイヤーからも期限延長を要望されている。

■ 物流

- ・直接輸出の際の物流会社選定の課題。

■ 販売

- ・上記が満たされなければ、現行取引先の拡大や新規国との取引までには至らないのが現状。

2. 輸出事業計画の取組内容

■ 原料調達

- ・自社生産他、高値での加工用みかん買い取りを通じて農家の収入の下支えとなり、持続できる産地の実現を進める。
- ・搾汁施設の生産能力を増強するための新設備を導入し、輸出事業計画の達成に必要なみかん果汁の確保を目指す。

■ 製造

(1)殺菌方法の変更による品質の向上及び食品衛生の強化

・殺菌工程を現在の熱湯を利用した「ボイル殺菌」から、熱交換機を利用した「チューブ式殺菌（液体連続殺菌）」に変更することで、殺菌温度を安定させ品質の安定・向上を図る。

・キャップ後は自動の転倒殺菌を行い、省人化による衛生面の向上も図られる。

(2)省人化および不良品の削減のための生産効率化

・ピンの供給工程でロボットアーム、洗浄工程でロータリーリンサーをそれぞれ導入し、製造工程の機械化を図ることで衛生面の向上及び不良品率の低減を図る。

・キャッピング不良の検査としてカメラによる自動検品システムを導入し、品質向上を図る。

(3)製造能力の増強およびFSSC22000対応設備による輸出の拡大

・ジュース充填設備の刷新により、品質の向上に加え、輸出計画の達成に向け現行の約2.5倍の生産量を目指す。

・FSSC22000認証を保持しつつ、新設備の導入を図ることで取引先が求める食品衛生基準に対応しつつ、需要量に対応した生産体制を確立する。

■ 品質管理

- ・熱ダメージを減らすことで賞味期限を最大1.5年まで延長できるかどうかを検討し、輸出額の増大に結びつける。

■ 物流

- ・直接販売の実現に向け、JETRO等の協力機関と連携しつつ、物流会社の選定および検討を続けていく。

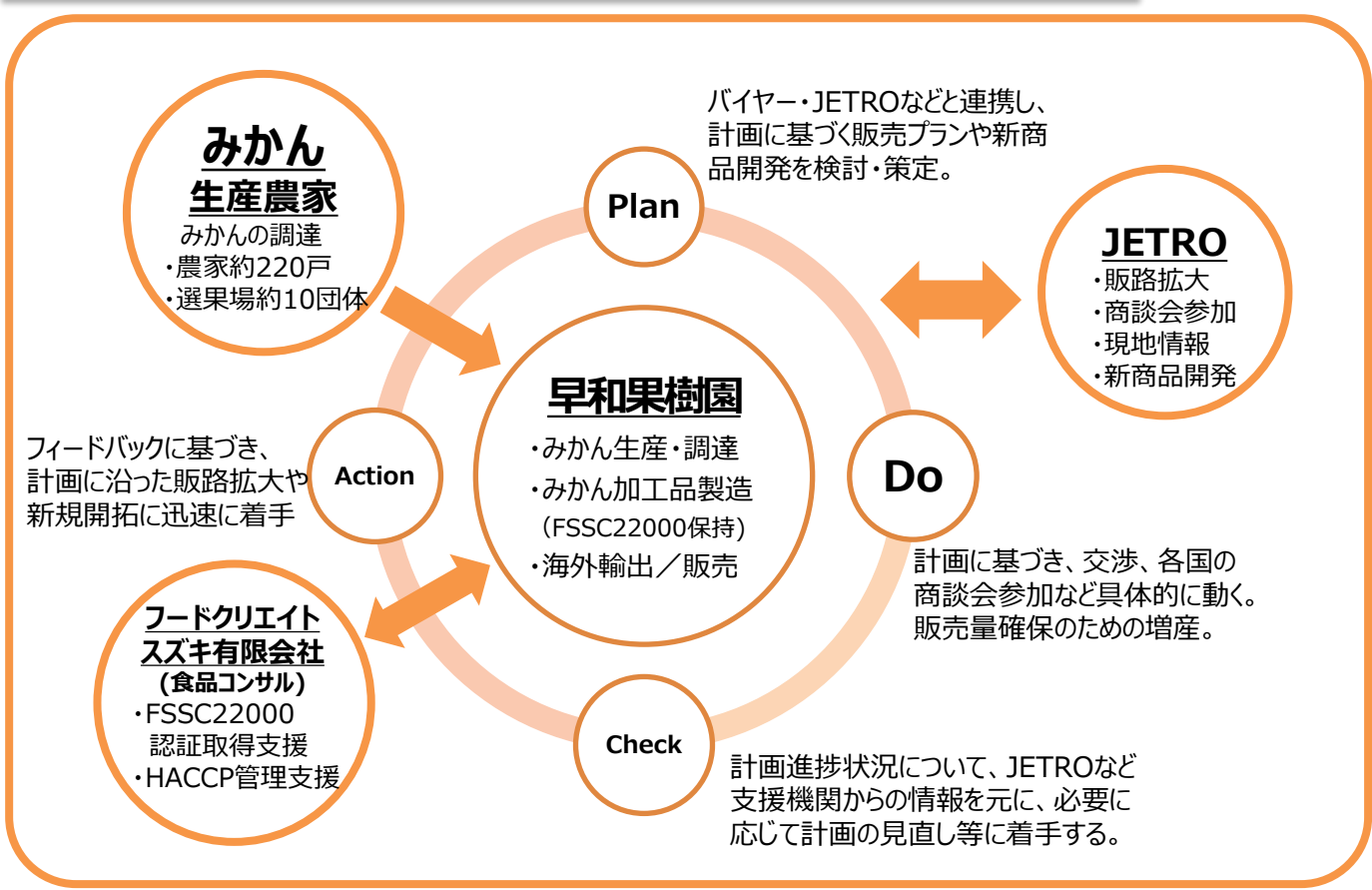
■ 販売

- ・生産の効率化や省人化による増産及び品質向上(不良品率の低減)を満たすことで販路拡大し、輸出計画を達成する。
- ・潜在的需要があるが営業活動が未達成の仕向け地と販売候補先を、JETROから情報を得つつ取り組む。
- ・海外マーケティング知識の向上を目指し、若手社員を中心に社員教育を続ける。

輸出事業計画

※申請者名：(株)早和果樹園、品目：みかんジュース

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

輸出品目		現状 (令和3年度)	目標年 (令和9年度)
みかんジュース (有田地区)	輸出額 (千円)	20,213	50,567
	輸出先国	中国、台湾、香港、シンガポール、タイ、インドネシア、UAE、米国、カナダ、オランダ、フランス、ドイツ (計12カ国)	中国、台湾、香港、シンガポール、タイ、インドネシア、UAE、米国、カナダ、オランダ、フランス、ドイツ、カンボジア、マカオ、マレーシア、英国、クウェート、カタール、ベトナム、ラオス (計20カ国)