

# 【石巻の食品を世界へ～企業連携型水産加工品等共同輸出モデル事業～】

～石巻食品輸出振興協議会～

H29年度チーム化事業  
報告概要

<b>背景：</b>	水産加工品を中心とした複数の地域特産物の共同輸出の実現に向けて、地域で出資・設立した会社において、事業として自立的に運営していくことが課題。
<b>取組概要：</b>	地域型共同輸出モデルの体制強化と、既存の流通先の拡大やより効率的な販売ルート・商取引の検討による輸出量の増加のための取組を実施。
<b>取組成果：</b>	輸出可能な取扱商品は29社85商品、輸出総額は742万円
<b>全体総括：</b>	地域型共同輸出モデルの体制構築は、営業窓口の人材育成や営業力の強化、運営費の確保などの検討課題を整理した。商取引の拡大は、現地パートナーとの連携等により一定の成果や方向性を見出すことができた。

## 実施した取組の具体的内容

### 【取組① 共同輸出に向けた体制強化】

- a) 地域型共同輸出モデルの体制構築に向けた検討会の開催  
【期間】平成29年5月～3月 計8回  
【場所】石巻市水産総合振興センター等  
【概要】活動内容の検討や窓口体制の構築、共同輸出の課題等の検討
- b) FCPシートを活用した商品データベースの拡充  
【参加者】29社85商品(平成30年3月末現在)  
【概要】輸出可能性のある地域の商品を充実させるとともに、データベース化し、ホームページで公開
- c) 輸出可能性調査  
【日時】平成29年9月3日～6日  
【場所】ベトナム ハノイ、ハイフォン  
【概要】新たな輸出先の候補として、ベトナムの輸入規制や加工食品輸出の現地規制等についての調査を実施
- d) 輸出に向けた講習会の実施  
【日時】一般衛生講習会 平成29年10月2日  
HACCP講習会 平成29年11月30日  
【場所】一般衛生講習会 石巻市水産総合振興センター 大会議室  
HACCP講習会 石巻魚市場 見学者研修室  
【講師】(一社)日本能率協会 古谷 暢男氏  
【参加者】食品加工企業等(一般衛生講習11名、HACCP講習30名)  
【概要】食品加工に関する基本的な衛生管理や、食品加工業者向けHACCPについての講習会を実施

### e) 共同商品開発

#### ■シンガポール

【期間】平成29年5月～6月

【概要】現地料理研究者によるサバフレークを使ったレシピを開発

#### ■タイ

【期間】平成29年10月～11月

【概要】料理人によるアンコウメニュー及び「石巻丼」を開発

#### ■香港

【期間】平成29年9月～10月

【概要】石巻の事業者による乾燥ホヤの商品を開発

現地中華料理シェフによるホヤメニューを開発

### f) ブランド構築

【日時】平成29年12月7日

【場所】石巻市水産総合振興センター 中会議室

【講師】渡辺大輔有限公司代表 渡辺大輔氏

【参加者】石巻食品輸出振興協議会等 24名

【概要】海外での営業活動や石巻ブランドの構築についての講演会を実施

### 【成果】

- ・ データベースを構築した輸出可能性商品29社85商品
- ・ ベトナムでの輸出可能性の発見
- ・ 基本的な衛生管理やHACCPについての知識を習得
- ・ 合計13品目のメニュー開発
- ・ ブランド構築に向けた取組イメージの共有

## 実施した取組の具体的内容

### 【取組② 輸出拡大に向けた取組】

#### a) シンガポール

##### ■ Japan-Singapore Inter-Professional Collaboration(JSIP)への出展

【日時】平成29年7月1日

【場所】アカデミア シンガポール・ジェネラル・ホスピタル

【参加者】事業者2名、事務局4名

【概要】・シンガポール向け新商品「サバフレーク」をブースでPR

・セミナーでのプレゼンテーションを実施



##### ■ 有望なバイヤー等に対する試食商談会の実施

【日時】平成29年11月28日～29日

【場所】CrossCoop Singapore(28日) / St Luke`s Hospital(29日)

【参加者】事業者1名、事務局2名

【概要】シンガポールの病院関係者等6社15名を招聘し、サバフレークの試食及び商品説明、質疑応答などの商談を実施

##### ■ 一般消費者に向けたマーケティング調査

【日時】平成29年11月28日

【場所】Healthway Japanese Medical Centre

【参加者】事業者1名、事務局2名

【概要】サバフレーク及びレトルトタイプのサバフレーク(新商品開発)を試食してもらい、味や食感、シンガポールでのメニュー案、価格などについての市場調査を実施。参加対象者は日系病院の医師や看護師、事務員など、日本人とシンガポール人の合計9名

#### b) タイ

##### ■ 第一回石巻食材イベントの実施

【日時】平成29年11月11日～12日

【場所】Shinsen Fish Market

【参加者】事業者3名、事務局8名

【概要】一般消費者、実需者を対象に「石巻」の知名度を向上し、現在以上の販売促進を図っていくため、取引先の一つである大規模飲食店における「石巻食材イベント」を開催。「①石巻の食材を伝える試食販売」「②加工品提示即売会」「③石巻紹介イベントプロモーション」の3つの取組を実施。



#### ■ 第二回石巻食材イベントの実施

【日時】平成30年2月17日～18日

【場所】Shinsen Fish Market

【参加者】事業者1名、事務局1名

【概要】11月の石巻食材フェアの結果を踏まえ、石巻の食材や商品を広く知ってもらうために、シンセンフィッシュマーケットにおいて、「①石巻の商品の試食・販売」、「②一般消費者向けサバ料理教室」を実施。



#### c) 香港

##### ■ 試食・意見交換会の実施

【日時】平成29年11月22日

【場所】御進私房菜

(J & T Restaurant Limited)

【参加者】事業者2名、事務局2名

【概要】今後のフェア等の開催に向けて、ホヤを使った具体的な料理を検討するため、「御進私房菜」のシェフによるホヤ料理の試食と意見交換会を開催。シェフによるホヤ料理のメニューは5品。香港側の参加者は、高級中華料理のシェフ等の4名。



意見交換を踏まえ、メニュー化に向けて「御進私房菜」のシェフが料理の見直しと新たなメニューの検討を行い、3品のメニューを試作。現在、コース料理での提供等について検討中。

### 【成果】

- ・シンガポールでは、11月の商談会参加者と継続的な商談を行っており、約40万円の取引がされた。今後、現地での再商談を計画中。
- ・タイでは、昨年度の取組をきっかけに継続的な取引が始まり、今年度はカキや鮮魚(カレイ、ヒラメ等)、水産加工品で合計約640万円の輸出額となった。

また、現地インポーターと連携したイベントを開催し、メディアに取り上げられたことで、石巻の認知度向上とアンコウの取引の可能性が期待できる結果となった。イベントでは、石巻産のアンコウや水産加工品を使用した石巻丼の提供、サバ料理教室、現地即売会の実施などを実施し、合計約52万円の輸出額となった。

- ・香港ではホヤの中華料理への提案ができ、メニュー化に向けたホヤ約10万円分を輸出した。