

GFP  会議
2019  *in* Osaka

登壇生産者・メーカー



醤油「有機JAS法隆寺醤油」



- 保存方法：常温
- 賞味期限：1年半
- 希望販売価格：1,400円/200ml(1本)
- おすすめの使い方：スープ・茹で野菜
- 国内販売先：百貨店、飲食店、EC
- 希望輸出先：米国、中国、EU等

小売

外食

- ✓ 原材料は国産100%で有機大豆・小麦、天然海塩のみの有機JAS醤油(世界初)
 - 北海道折笠農場の自然栽培有機大豆(遺伝子組み換え不使用)
 - 伊豆大島産のミネラル豊富な天然海塩を使用しており、柔らかい塩味が特徴
- ✓ 醤油スープ(醤油：湯=1：16)や、茹で野菜に使用(野菜の旨味を引き出す)がおすすめ

ぶどう「朝採りぶどうの詰め合わせ」



- 保存方法：常温
- 賞味期限：3日～1週間
- 希望販売価格：8,000円/3～4房
- 国内販売先：自社直売所、道の駅
- 希望輸出先：米国、香港、台湾、タイ等

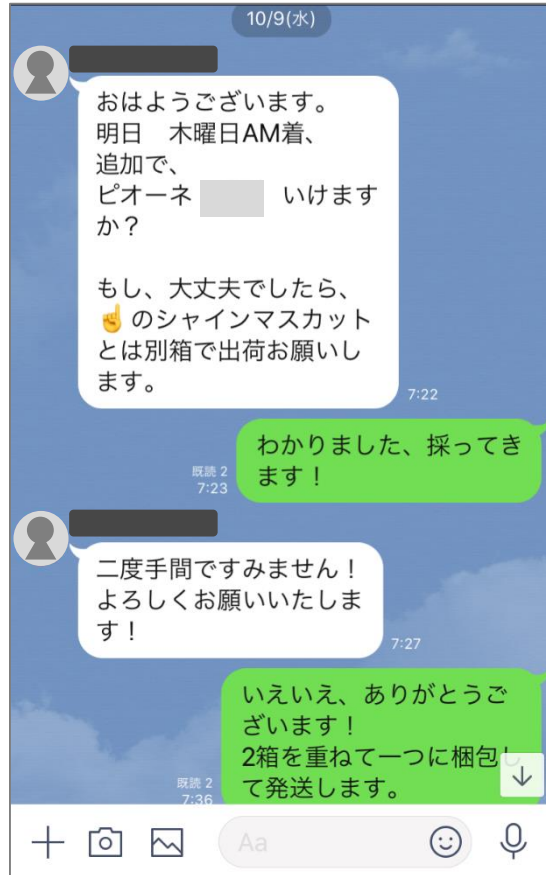
小売

外食

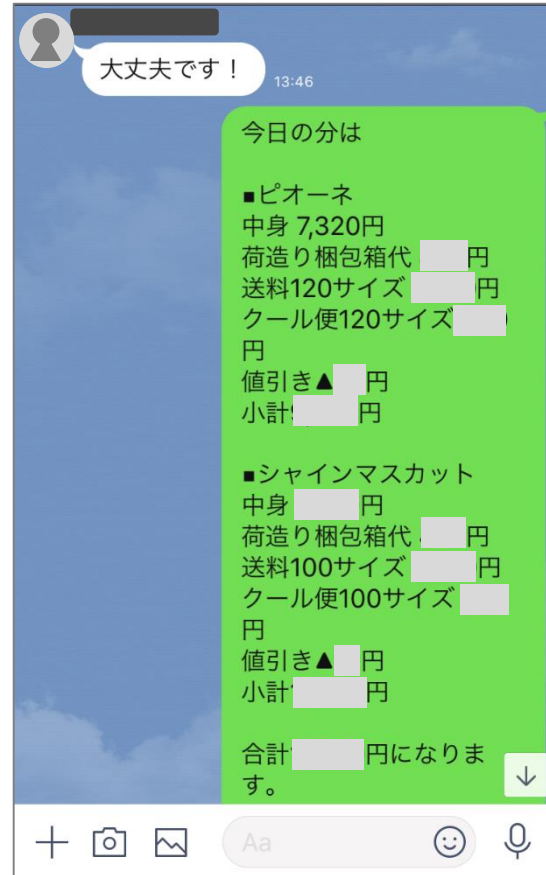
- ✓ 高糖度で香り・色つやの良い巨峰・ピオーネ・シャインマスカットを栽培
→ 天野山の恵みである寒暖差・日照量、良質な地下水等、ぶどう栽培に適した環境
- ✓ 市場流通しない希少品種も栽培
- ✓ 除草剤を使わない環境に配慮した農法を採用

～SMSサービスでの受注の様子～

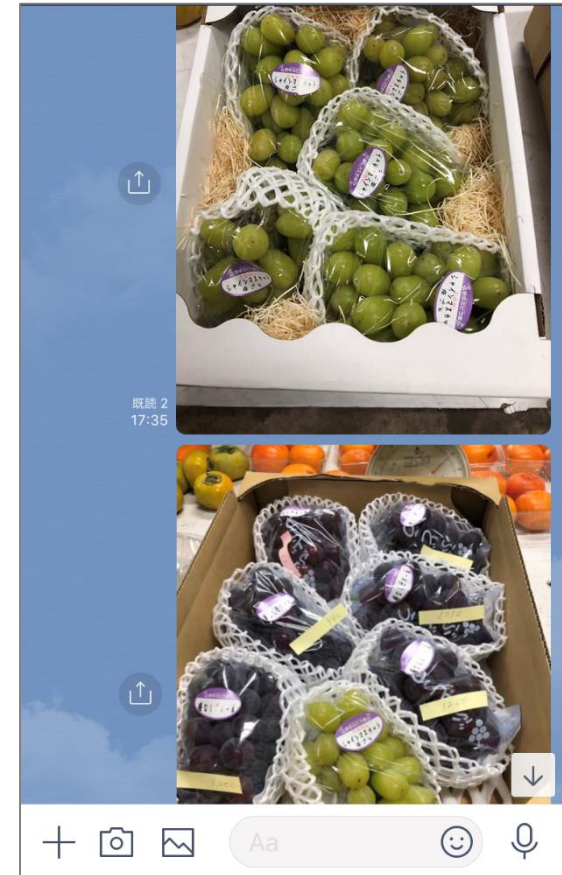
関西・食・輸出推進事業協同組合様と連携し、SMSを活用して、柔軟かつ迅速に受注・発送を対応。個数や商品種類等にも柔軟に変更する等して、輸出に取り組む。



組合様から受注し、すぐに収穫



見積等もSMSで済ませること
で手続きを簡略化



商品画像を送付し
商品の状態を確認

京漬物「九条ネギの米麴漬け」



- 保存方法：冷凍
- 賞味期限：1年
- 希望販売価格：480円/110g(1パック)
- おすすめの使い方：冷奴、炒め物(隠し味)、辛口の日本酒のつまみ
- 希望輸出先：未定

小売

外食

- ✓ 新鮮な九条ネギ(京都産・自社栽培)を麴・醤油・味噌で漬け込んだ本格的な京漬物
 - 創業70年の老舗漬物屋の伝統製法を受け継いで製造
 - 保存料・化学調味料不使用ながら、賞味期限1年を実現
 - 九条ネギの香りと麴の甘さが合わさった逸品

梅干し「有機低塩梅干し・うすしお味」



- 保存方法：常温
- 賞味期限：1年
- 希望販売価格：1,000円/100g
- 国内販売先：自社ホームページ
- 希望輸出先：米国

小売

外食

- ✓ 業界初の有機JAS認証を取得した低塩梅干し
 - 原材料は「和歌山県産・紀州南高梅」と「兵庫県産・天然海塩」のみ
 - 塩分量は従来品の20%から10%へと低塩化に成功
- ✓ 梅本来の旨味とすっきりした後味が特徴で、ヴィーガン、マクロビオティックの方にもオススメ

スパークリングワイン「たこちゃん」



- 保存方法：常温(冬季)、冷蔵(夏季)
- 希望販売価格：2,200円/750ml(税別)
- 原材料：大阪産デラウェア
- アルコール度数：12%
- 物流に係る注意：冷蔵輸送
- 国内販売先：百貨店、飲食店、EC
- 希望輸出先：米国、香港、台湾、タイ等

小売

外食

- ✓ 大阪で100年以上の歴史を持つカタシモワインフードの和食専用ワイン
→ 特にたこ焼きや割烹料理と合わせて楽しむのがおすすめ
- ✓ 瓶内二次発酵製法で、デラウェア特有の風味とスパークリングの爽快感を両立
- ✓ ボトルサイズ3種類により様々な食シーンで使用可能

有機栽培果汁「有機栽培ゆず酢」*・丸しぼり果汁「ゆず丸しぼり」



- 保存方法：冷蔵
- 賞味期限：約1年程度
- おすすめの使い方：
アルコールとのMIXや料理ソース等
幅広い用途での使用が可能
- 希望輸出先：北米、ハラル市場等

小売

外食

*ゆず酢=ゆず果汁

- ✓ 「有機栽培ゆず酢」は自社農園で生産したゆずを主な原料として加工・製造。「ゆず丸しぼり」は地元農家等県内農家から購入したゆずを加工・製造
- ✓ ゆず酢は、徳島で有機認定されたゆず果実からできており、加工時のベルト搾汁圧を調整し、ゆずの香りが立つよう、苦味が強くなりすぎないように工夫
- ✓ フランスのパートナーとは年に一回以上パリ市内を中心にホテル、レストラン等に同行営業。2012年の輸出開始時に比べて、年間売上は約660倍になっている

GFP  会議
2019  *in* Osaka

登壇流通事業者



石光商事株式会社

(兵庫県／商社)

主な輸出先

香港、台湾、タイ、インドネシア等

主な取扱品目

調味料、酒類、菓子、青果物(りんご)等食品全般

- ◆ 米国向けの食品販売業(酒類等)として創業し、戦後には
コーヒー・紅茶等の輸入を実施
- ◆ 日本の伝統食材や清酒・焼酎等をはじめ、小売用・業務用
双方の食品全般の輸出に取り組む

株式会社Double Doors

(大阪府／商社)

主な輸出先

香港、サウジアラビア、韓国、中国、台湾、タイ、カナダ、
その他

主な取扱品目

菓子、調味料、飲料等

- ◆ 農業生産法人「日本のひなた第1号」と大阪の流通業者が共同して設立。食品輸出の他、飲食業、国内卸、E-COMMERCEの事業を行っている。
- ◆ 業務用商材から小売商材まで幅広く取り扱っており、輸出先はサウジアラビア・韓国・香港が中心
- ◆ 大阪を中心に活動する「食品輸出推進地域商社連絡協議会」の設立メンバー

関西・食・輸出推進事業協同組合

(大阪府／輸出支援団体)

主な輸出先

タイ、マレーシア、シンガポール、UAE、その他

主な取扱品目

牛肉、水産物、青果物、加工食品等

- ◆ 日本産品の輸出をサポートする非営利事業協同組合で、関西国際空港を拠点とする輸出中心に取り組む
- ◆ 関西の輸出に取り組む事業者が連携し、多品目混載輸送によるコスト低減、品揃えを活かした商品提案を実施
- ◆ 外食事業者向けの日本食ECサイト「ITADAKIMASU. Japanese Food Market」を運営

株式会社ローヤル

(京都府／商社)

主な輸出先

香港、米国、中国、台湾、ベトナム、シンガポール等

主な取扱品目

青果物、その他

- ◆ 京都市中央卸売市場の荷受会社「京都青果合同」の子会社であり、輸出入を担当する機能会社
- ◆ りんご・ぶどう・かんしょ等に加え、京野菜の輸出にも積極的に取り組んでいる（アジア圏が中心）
- ◆ EUから西洋野菜の輸入を行っているネットワークを生かし、EU向け輸出を目指す

株式会社パン・パシフィック・インターナショナル ホールディングス（東京都／小売等）

主な輸出先

シンガポール、香港、タイ、アメリカ

主な取扱品目

加工食品、青果物、水産物、畜産物等

- ◆ 国内総合ディスカウントストア「ドン・キホーテ」運営実績をもとに国内・海外で主にリテール業を展開
- ◆ シンガポール・香港・タイ・アメリカ等に店舗を構え、積極的に日本産品の取り扱いを実施
- ◆ 日本の惣菜・弁当等を販売するデリカやレストラン併設のイー トインコーナー等を展開。焼き芋等の「モバイルフードコーナー」も大人気