

GFP輸出物流セミナー

～「輸出物流効率化」に 向けたポイント

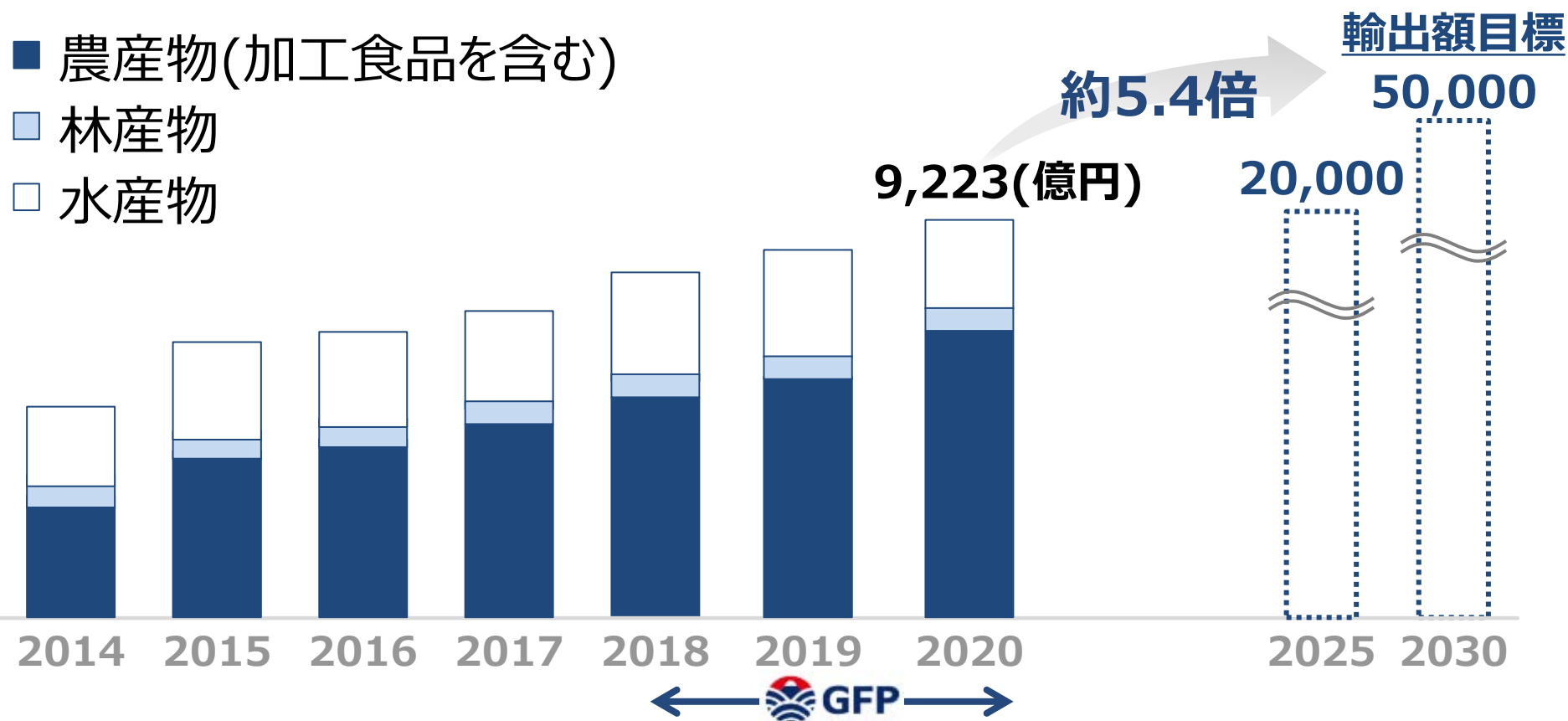
アクセンチュア株式会社
ビジネスコンサルティング本部
コンサルタント

石井 宏和

輸出の現状

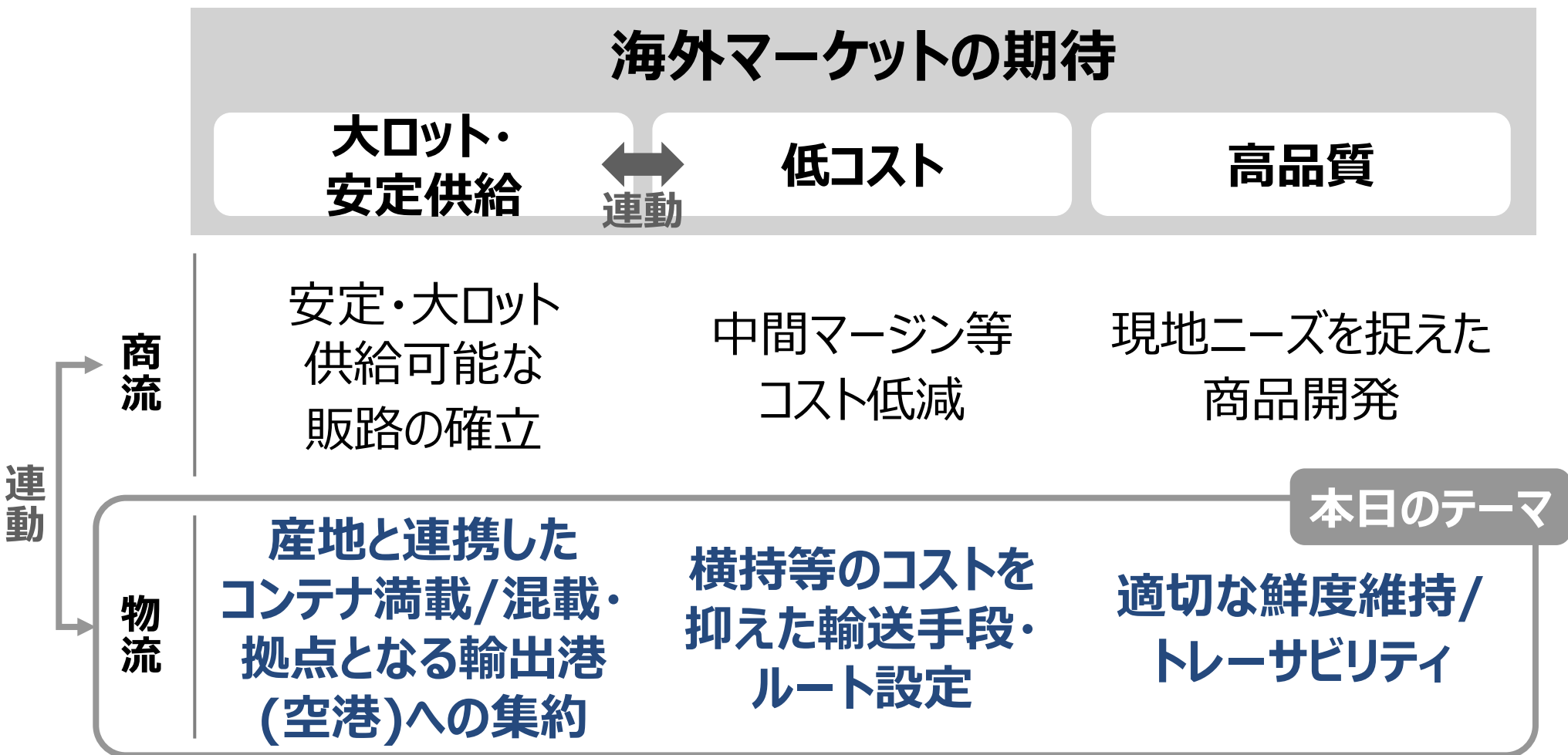
コロナ下でも輸出額は順調に拡大しているが、「5兆円目標」に向けて海外市場が求める“マーケットイン”での輸出拡大が必要。

農林水産物・食品の輸出額



輸出物流効率化の重要性

“マーケットイン”での輸出実現に向けて、商流・物流を一体的に検討した上で、輸出競争力を高めていくことが重要。



輸出物流効率化に向けた意見交換会

輸出物流の現状や課題を把握して、取り組むべき事項を整理するため、有識者と施策の企画担当者との意見交換会を実施。

有識者との検討会の実施



- 「効率的な輸出物流の構築に関する意見交換会」(2021.3-4月)
- 輸出物流に関する有識者と施策の企画担当者との意見交換会
- 品目別・地方港湾別に、現地事業者等からのヒアリングを踏まえ、輸出物流の在り方を検討

輸出物流効率化のために「取り組むべき事項」

意見交換会の議論に基づき、効率的な輸出物流の構築に向けて取り組むべき事項を整理し、各地域において取組を推進する。

最適な輸送ルートの確立

- 地方の港湾・空港を活用、陸上輸送にかかる時間とコストを短縮 等

大ロット化・混載促進に向けた拠点確立

- 拠点となる地方の港湾・空港を選定し、大ロット化・混載の取組を推進

輸出関係者のネットワーク構築

- 産地や関係事業者、行政が参画する協議会等を設置・情報共有・連携を推進

物流拠点整備(インフラ等)

- 大ロットの集荷、コールドチェーン・トレーサビリティ確保に向けた施設・機器を整備

規格・包材・行政手続改善

- 輸送・保管に関する技術開発/検疫等輸出手続きの円滑化・利便性向上等を推進

輸出物流効率化に向けた課題・方向性

現在の輸出物流には国内流通を前提とした都市圏集中等の課題が存在し、輸出を前提とした物流効率化が進んでいない。

現在の輸出物流の課題

- 国内物流による都市圏への集積に付随した輸出が多く、**小ロット**のケースが多い
- 生産地に近い港・空港が利用されず、トラックによる長距離輸送が発生し、**運送コスト・時間が増大(トラック確保も難化)**
- 特に地方港・空港でコールドチェーンに係る施設整備が不十分、包材・規格等も輸出に適合しておらず**品質維持が困難**

目指すべき方向性

- **重点品目の生産・流通等を考慮した地方港湾・空港の積極的活用・流通拠点の整備**
- **輸出先国までの適切な物流環境・コールドチェーンの整備**

課題①：トラックによる長距離国内輸送

現状、全国各地の輸出産地から京浜・阪神港を始めとした都市部港湾への陸送が行われ、輸送時間・コストが負担となっている。

産地からの長距離陸送(例)



エリア	品目	輸出港へのアクセス
北海道	ながいも	東京
	北海道 帯広/網走	1383km 車19時間
東北	コメ	東京
	秋田県 大潟	667km 車8時間
南九州	きんかん	博多
	宮崎	310km 車5時間

課題②：コールドチェーンの確保・鮮度保持

輸出産地形成が進む一方で、冷蔵/冷凍施設の不足や温度管理等の問題で、ロス率が高い品目も見られる(かんしょ・桃等)。

コールドチェーン・鮮度保持の代表的要素

温度帯/
温度変化



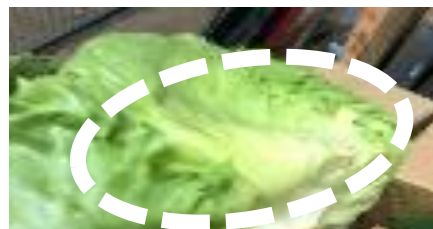
冷氣による損傷

輸送期間



長期保冷の損傷

輸送時の
衝撃



衝突による凹み

湿度



乾燥による重量減

大手商社

東京の港湾・空港に輸出物流が一極集中し、冷蔵・冷凍施設が特に不足

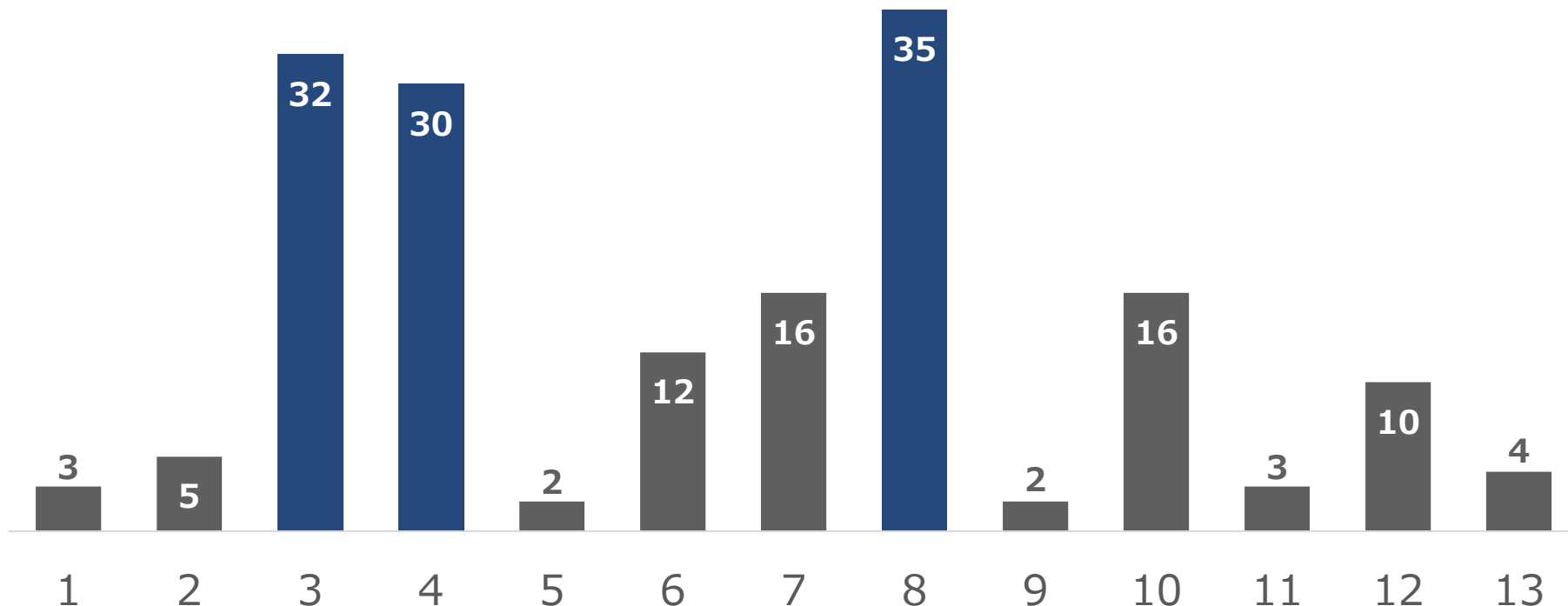
現地小売

海外輸送を前提とした包材・パレットになっておらず、適切な温度管理が徹底されていないケースがみられる

課題③：地方港湾の未活用

食品の輸出に利用される港湾は都市部の東京港・横浜港・神戸港に集中しており、地方港の活用は限定的。

GFPメンバーが輸出利用している港湾



※その他：常陸那珂港、徳山港、仙台港、小松島港、舞鶴港、敦賀港、八代港、水島港、四日市港、八戸港
農水省「食品輸出の輸送形態等に関するアンケート調査」(有効回答数:83)

©Accenture 2021. All Rights Reserved.

「GFP輸出物流セミナーfrom南九州」登壇者コメント

輸出物流における課題（港湾利用）



生産者様
(宮崎県)

□ 冷蔵施設の設備・コンテナの確保

- 冷蔵施設やコンテナ等のハード面が不十分であるため、現在は博多港から輸出している。特にコロナ下においては、コンテナの確保が困難な状態が続いている



地域商社様
(沖縄県)

□ 輸出手続きに要する時間

- 航空輸送では分単位で手続が進む一方、賞味期限の長い商品が多いため、船便では手続が遅延する傾向



地域商社様
(鹿児島県)

□ 直行便の確保/ラストポート化

- 現状の県内港は、海外に向かうラストポートではないため、輸出先到着までの輸送日数が長くなってしまう
- 主要輸出先に向けては短時間で輸送可能なルートが必要

「GFP輸出物流セミナーfrom南九州」登壇者コメント

輸出物流における課題（その他）



地域商社様
(鹿児島県)

□ 混載輸出時の温度設定

- 各品目によって輸送時の保存適温が異なるため、**混載時の商品選定および保存温度設定**には注意が必要



地域商社様
(沖縄県)

□ 生産者への情報周知・連携した鮮度保持

- **輸送便の特徴**（温度変化や輸送時の振動）や**収穫時の注意点**（悪天候で収穫した野菜は傷みやすい等）を理解して頂いた上で出荷してもらうことが必要



生産者様
(宮崎県)

□ かんしょの鮮度保持の難しさ

- キュアリングや輸送時の温度管理、輸出用包材の使用、新品種開発など試みているが、**鮮度維持に関して決定的な対策はない**。関連技術を様々試してみることが重要

方向性①：輸出拠点港湾の適切な配置

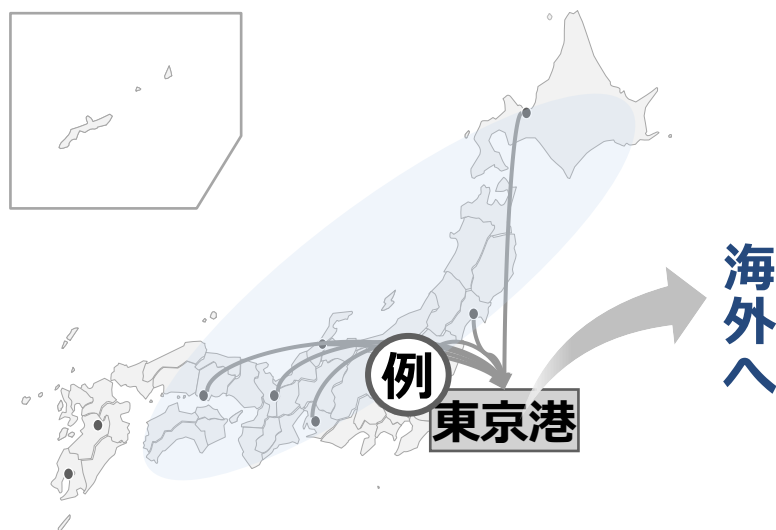
輸出産地の集積状況・物流/商流の状況を踏まえつつ、最適な拠点港湾の配置・地方港湾の利活用を検討する必要がある。

← 最適な組み合わせ・拠点配置が重要 →

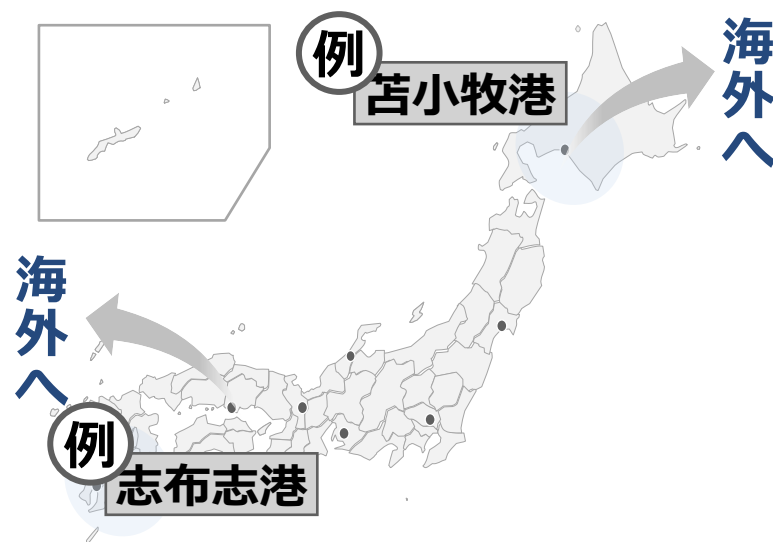
広域輸出港湾(都市部港湾)

+

産地輸出港湾(地方港湾)



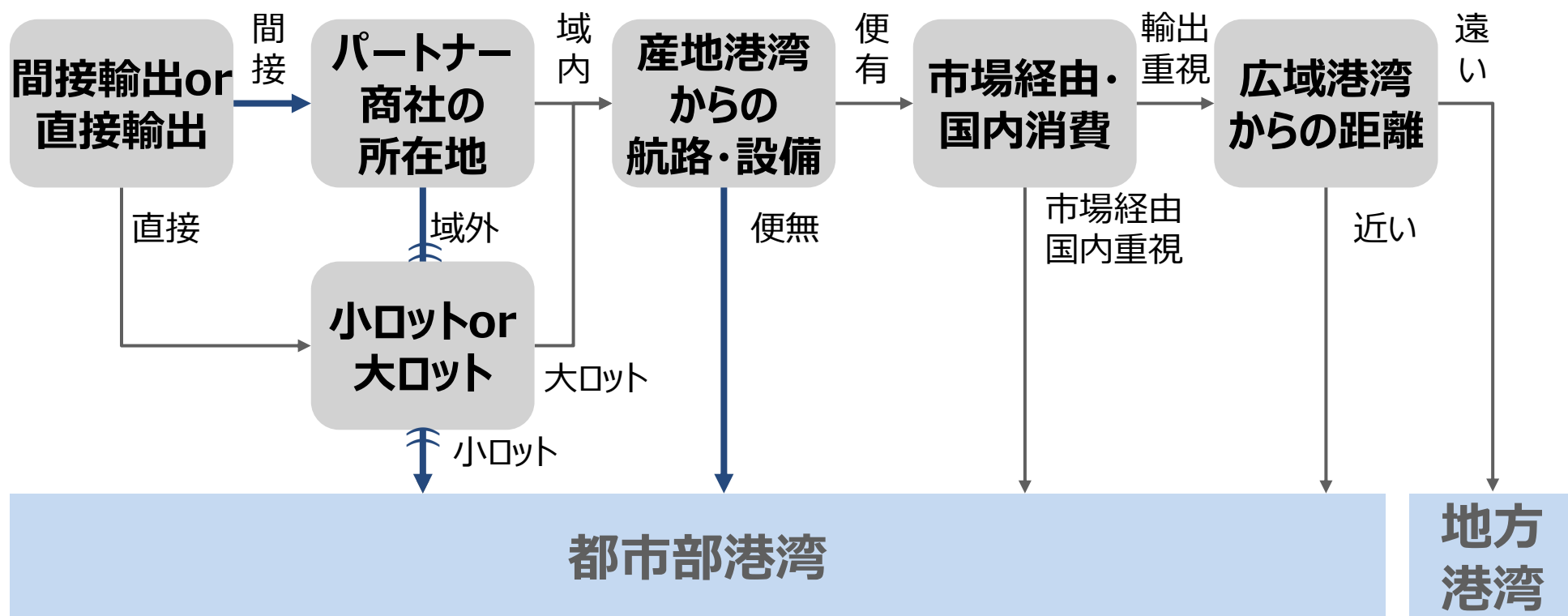
- ❑ 卸売市場・国内消費地が港湾近郊にあり、広域から集まった産品を取りまとめて輸出



- ❑ 各産地の品目特性・輸出量・担い手に鑑みて、近隣産地の産品に特化して輸出

方向性②：商流と一体での輸出物流の検討

産地からの距離・航路のみならず、輸出商社の所在や市場経由との兼ね合い等の商流面を踏まえた物流設計が必要。



商流とセットで検討しないと地方港湾の利活用は進まない

方向性③：地方港湾の利用メリットの確立

海外大手小売と連携した商流・物流体制構築や輸送実証の実績等、地方港湾を利用する具体的なメリットが求められる。

鹿児島:海外大手小売向け商流



→PPIH・鹿児島県は産品の海外販路拡大に関する連携協定締結

→商流構築と合わせて、地域の港から産品を輸出する取組を推進

清水:輸送実証の豊富な実績



→鮮度保持技術を導入した、青果物の海上輸送試験を年4回実施

→青果物輸送の実証実験等に適した港湾としてのポジションを確立

方向性④：リーズナブルな鮮度保持技術

CAコンテナ等は品質保持の有効性が高い一方、費用が高く、輸出競争力の維持に向けてはより安価な技術の導入も不可欠。

安価な鮮度保持技術の確保

- ❑ 青果の海上輸出において既に実績があるCA技術等については、通常の定温コンテナと比較して輸送費用が高価
- ❑ また、CAコンテナは利用都度主要港からの回送を必要としており、輸出スキップに伴うキャンセルコストの発生リスクが存在



CAコンテナイメージ

輸出先国までの輸送に堪える安価な鮮度保持技術の検証・導入が必要

【事例】鮮度保持フィルム等の活用

特に航空輸送からの移行余地がある果物について、鮮度保持フィルム等の活用が高機能コンテナの代替・補完に期待される。

例

**Freshmama
(日産スチール工業)**

エチレングスを CO_2 と水に分解し、 CO_2 濃度を高めることで食物の呼吸を抑制、水を効率的に排出することで老化を遅延

もも



21日保持

いちご



5日保持

シャインマスカット



100日保持

【事例】かんしょのキュアリング処理

かんしょは鮮度維持の難易度が高いが、海上輸送前のキュアリング処理により、腐敗の抑制効果が期待できる。

かんしょ腐敗の原因

基腐病
(収穫時)

温度管理
(低温障害)

結露の発生
(包装・湿度)

収穫後の汚染
(病原菌)

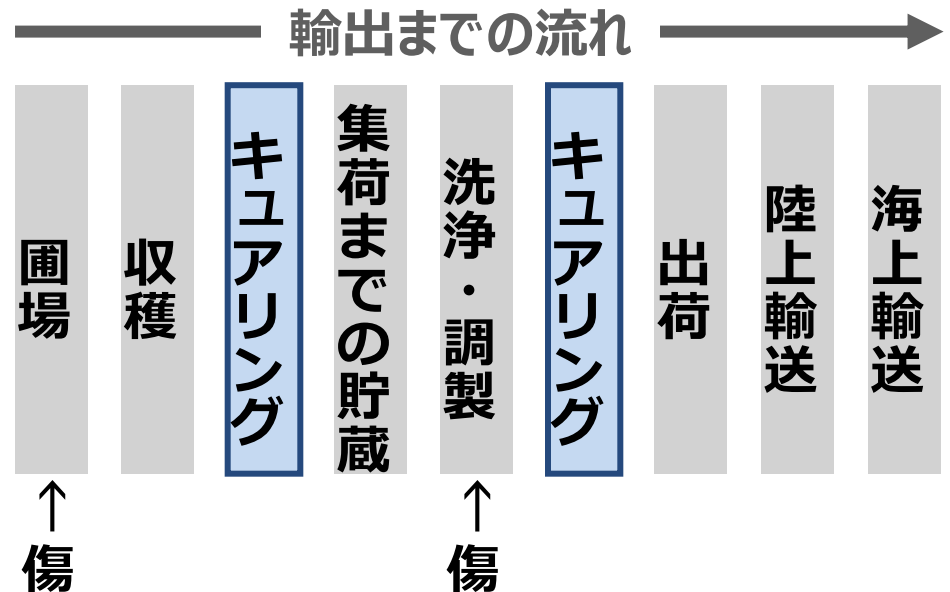


軟腐病様の腐敗



内部腐敗症状

キュアリング処理



- 収穫後一定期間、高温多湿の条件下でコルク層を発達させ、収穫・洗浄時の傷口を塞ぐ処理

「GFP輸出物流セミナーfrom南九州」登壇者コメント

輸出物流における工夫



生産者様
(鹿児島県)

□ 県内産野菜・果物の混載での大ロット化を目指す

- 県内で認証取得した事業者を集めて、**県産作物での20フィートコンテナの混載**を目指したい



生産者様
(宮崎県)

□ ロス率軽減のためのキュアリング

- 輸出前のさつまいもに**キュアリング処理**を行い、カビの発生を抑制することで、輸出時のロス率を低減させている



生産者組合様
(熊本県)

□ 鮮度保持技術（CAコンテナ・シート）の活用

- **CAコンテナ**による輸送や、**梱包時の鮮度保持シートの封入**などにより、船便による長期輸送においても鮮度維持を実現できている

道内輸出物流に係る課題

広大な面積等、地理的な条件を背景とした道内物流の課題や長時間の海上輸送等が課題として指摘されている。

有識者意見交換会・現地事業者により指摘された課題

輸出品目の多様化

▶ 特に航空輸出で品目が少なく(ホタテ・メロン等)、各品目が落ち込んだ際のリスクが大

道内物流コスト・輸送手段の改善

▶ 港湾・空港(・集荷拠点)への陸送距離が長く、また道内のトラック確保も年々難化

コールドチェーンの確保

▶ 港湾・空港近辺の冷蔵(冷凍)倉庫が不足、また上屋等で産品が日差しに晒されるケース有

長時間輸送に堪える鮮度維持

▶ 道内港湾からの便は船足が長く、メロン等青果物の海上輸送は鮮度維持が困難

道内港湾の活用に向けた方向性（例）

既存の小口混載事業の活用に向けた議論から、荷量の確保を安定化・必要なインフラを整備するための事業者間連携を促進。

小口混載支援事業の活用を端緒とした事業者間の連携の推進

活用港	苫小牧港
品目	ホタテ・野菜・コメ・冷凍品・牛乳/乳製品
方向性	- 小口混載事業の利用拡大促進 ➤ PR強化、事業者ネットワークの構築等 - 商社の育成・試験的輸出に向けた支援(PR補助等) - 輸出量を考慮した冷凍/冷蔵倉庫の更なる拡充 - 港湾までのサテライト拠点設置等、道内物流の効率化

道内空港の活用に向けた方向性（例）

航空輸送に適した高付加価値の品目を新たに模索し、品目の多様化による輸送ロットの安定化を図る。

オール北海道による多品目化・安定したロット確保に向けた物流の構築

活用港

新千歳空港

品目

ホタテ・メロン・畜産物・乳製品・カニ・なまこ・加工食品等

方向性

- 航空輸送向け高付加価値品目の多様化・ロット拡大に向けた商品開発・トライアル輸出
- 商社の育成・試験的輸出に向けた支援(PR補助等)
- 冷蔵/冷凍倉庫、上屋施設(“ひさし”等)の更なる拡充

「GFP輸出物流セミナー from 北海道」 ほたて貝の輸出物流について

令和3年7月
北海道漁業協同組合連合会

北海道の水産物輸出について

北海道の水産物の輸出の歴史は古く、昆布は漢方として琉球・台湾経由で中国へ、干し貝柱は広東料理に欠かせない高級食材として香港へ輸出されてきた。

1. 秋鮭

平成5年頃より、孵化放流事業の成功により水揚げが劇的に増加し魚価が暴落したことから、食料ファンドとしてロシア、加工原料として中国・台湾へ輸出が活発化したが、近年は、不漁による水揚げ減少により輸出は激減している。

2. すけそうだら

平成11年の日韓漁業協定の改定により、北海道沖で乱獲をしていた韓国大型トロール船が日本のEEZから排除され、北海道で漁獲されたすけそうだらの韓国への輸出が急増した。冷凍品は、北海道港からコンテナ船で輸出され、生鮮品は下関まで陸送され関釜フェリーで輸出された。

3. その他の魚種

北海道沿岸で卓越年級群として発生したコマイやサンマ等、魚価安定のための需給調整として、主に中国への輸出を行った。

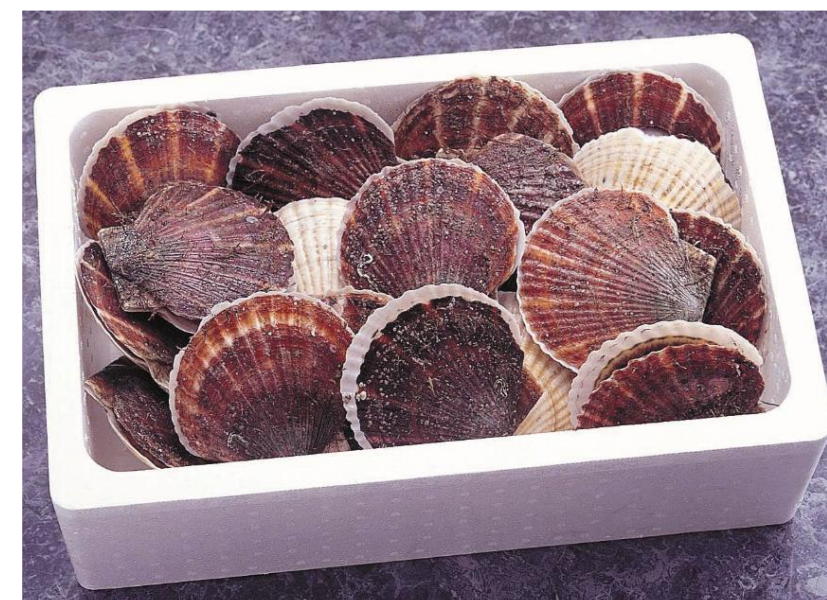
◎ほたて貝については、欧米を中心に潜在的な需要があり、「北海道ブランド」の定着とともに、これまでもマーケットイン型の輸出が行われている。

道産ほたての水揚げ数量・単価の推移について

平成26年12月の爆弾低気圧によるオホーツク地区の時化被害、噴火湾地区の斃死により平成28年度は259千トンと大減産となったが、令和2年度はオホーツク地区の水揚げの回復により全道で430千トンまで水揚げが回復した。

しかしながら、自然発生貝の影響により小型化が顕著となり、また、世界的なコロナ感染拡大による消費の低迷により、単価は大幅に下落した。

水揚げ数量・単価の推移(4-3月)



製品別出来高と輸出金額及び仕向け国



H31年度の各製品出来高と主要仕向け国

製品別内容	乾貝柱	玉冷	ボイル	生鮮・活	両貝他	合計
原貝数量	54,000ト	191,000ト	13,000ト	59,200ト	70,600ト	387,800ト
処理仕向け比率	14%	49%	3%	15%	18%	
製品出来高	1,500ト	21,000ト	4,000ト	59,200ト	70,600ト	
製品歩留まり	2.8%	11.0%	30.8%	100.0%	100.0%	
H31年 製品平均単価	k@10,000	k@2,300	k@1,200	k@500	k@200	
生産金額	150億円	483億円	48億円	296億円	141億円	1,118億円

輸出比率	80%	40%	5%	20%	95%	
輸出向け金額(概算)	120億円	184億円	3億円	65億円	134億円	506億円
主要輸出国	香港 40% 中国 20% 台湾 20% 米国他 20%	中国 40% 台湾 20% 香港 10% 米国 10% EU他 20%	台湾、香港 若干量	韓国 44% 中国 40% 香港 16%	中国 100%	

冷凍ほたての輸出金額の推移

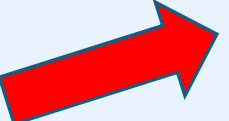
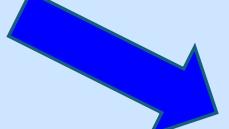


冷凍ほたての国別輸出金額の推移(全国・1-12月)



道産ほたて製品の多様な輸出品目

コロナ前は米国・中国の水揚げ減少を背景に一時増加した加工原料輸出は、米国の水揚げ回復や北朝鮮産の水揚げ等の要因から停滞・減少傾向に転じていた。一方で、日本食ブームによるSushi需要の増大から生食可能な道産冷ほたて貝柱の製品輸出が増加しており、特に購買力向上が著しい香港・台湾向けへの輸出がここ数年では大きく伸長している。

分類	品目	主な輸出先	2019年輸出数量	2020年輸出数量	トレンド
製品輸出	活貝	韓国・香港他	13, 415t	13, 990t	
	干貝柱	香港・中国他	840t	1, 167t	
	冷ほたて貝柱	香港・台湾 米国・EU他	4, 973t	5, 109t	
加工原料輸出	冷凍原料貝	中国	58, 938t	55, 016t	
	冷ほたて貝柱	中国	3, 369t	1, 777t	



道産ほたて製品の輸出の物流ルート

1. 活貝

1) 韓国ルート



2) 香港ルート

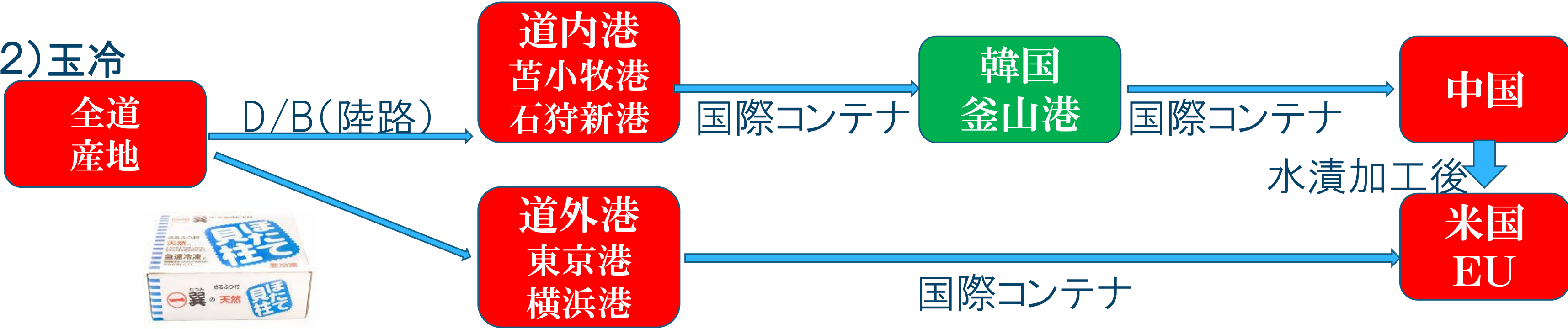


2. 冷凍

1) 冷凍加工貝



2) 玉冷

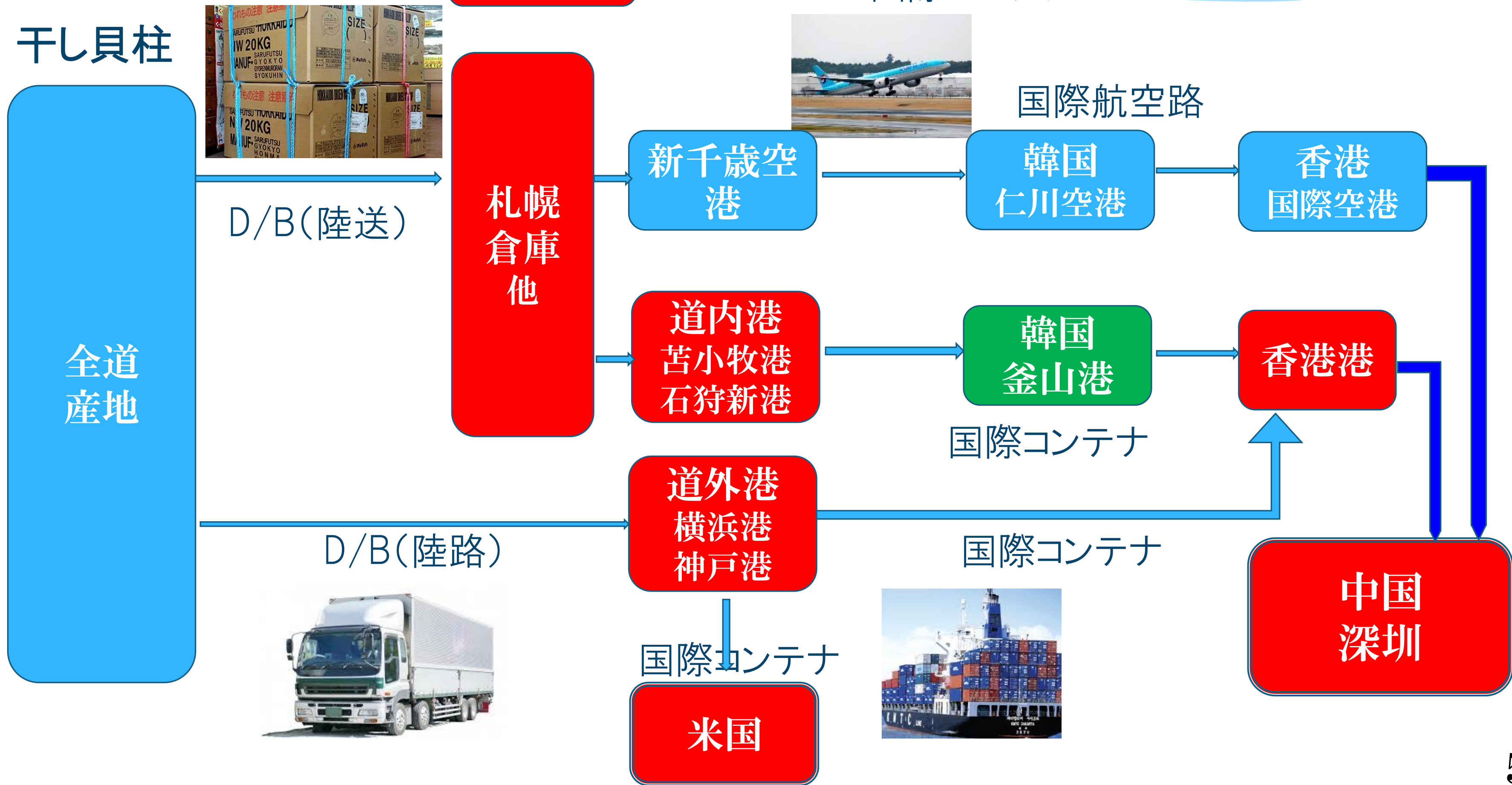


道産ほたて製品の輸出の物流ルート

2. 冷凍
3) ボイル



3. 干し貝柱



道産水産物の輸出物流に関する本会の取り組みについて

1. 関連会社による直接貿易

ほたてを含む道産水産物の輸出は、概ね以下の2つの方法で行われている。

①商社主導型（製品は商社へ内販。輸出業務（値決め・通関・輸送等）は商社が主導的に実施

②商社を介さず直接海外取引先へ輸出

本会は、干し貝柱等の乾製品や秋鮭やホタテの輸出に関しては商社機能を有した関連会社に輸出業務を行わせ、海外取引先との商談、乙仲との交渉等を行うことにより、臨機応変にコンテナの手配や敏速な衛生検査体制を構築してきた。

2. 生産者と一体となった輸出

道産水産物の魚価対策として輸出事業を展開するため、これまで国内での普及や販促活動のため、生産者自ら負担金を拠出し設置した各魚種の協議会や振興会を活用し、海外展示会への出展や宣伝活動、海外向け販促物の製作・配布に取り組んでいる。

3. 高鮮度輸出への試験事業

活・生鮮品の輸出拡大を目指し、航空貨物による輸送試験を実施。

鮮度保持のための航空機用梱包資材や効率的な航空路の検証を実施している。

道産ほたての効率的な輸出物流の構築に係る問題点

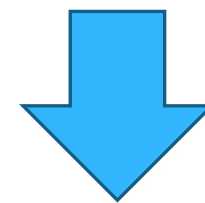
海上輸送

外航コンテナ航路

小樽、函館、室蘭、釧路、石狩新港で外航コンテナ取り扱い

唯一、小樽航路が中国（上海）直行航路であるが、他4港は釜山港で積み替え

課題



1. 欧米への輸出

- ・ ①基本的には道内港から釜山経由で欧米航路に積み替えされるが、時間を有することから京浜地区倉庫でVAN詰めし、東京・横浜港からの欧米直行航路を利用するため、関東までの運賃負担や、京浜地区の高額なドレージ料金が経費が製品価格に上乗せとなる。
- ②米国向けの場合、日本からは西海岸への直行航路はあるものの、東海岸への航路はなく、中国・釜山経由で約60日（直行便の場合30日）の時間を有する。

2. 道内主力コンテナ港である苫小牧港に冷蔵倉庫が少なく、主に農産物の保管が主体で水産物の保管はほぼ皆無である。

3. 世界的な海運会社の統合により、海上運賃やコンテナ航路の採算性重視などにより、既存の輸出物流方法、ルートの開拓が急務となっている。

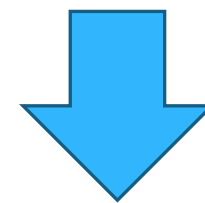
道産ほたての効率的な輸出物流の構築に係る問題点

航空輸送

国際航空路

海外からの人気観光地であった北海道。新千歳空港は、コロナ前には中国を始め東南アジアを中心に、17路線が就航し、特に香港、中国向けに活・生鮮ほたてが輸出されていた。

課題



1. 脆弱な保税蔵置場

- ・ ①新千歳空港の国際航空貨物の荷役は、札幌国際エアカーゴターミナル(株) (SIACT) が、独占的に担っており今後も変わらない。
- ②活ほたて輸出が活発化した際、保冷設備の充実を求め、北海道経済産業局にも応援いただいたが、依然として脆弱な設備しか備えておらず、夏場の輸出時は積み込みまで貨物が炎天下に野晒しにされる事態も発生している。

2. 活・生鮮品の輸出強化

- ①世界的な寿司需要の高まりにより、活ホタテ、活カニ、活ウニ等の高鮮度輸送が絶対的に必要であり、高額な航空運賃の負担軽減のためにも、産地空港での通関体制の整備や高鮮度輸送が可能な輸送資材の開発が必要である。

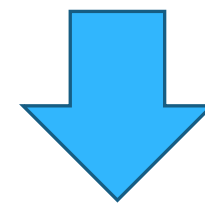
3. 24時間対応ハブ空港としての可能性

道産ほたての効率的な輸出物流の構築に係る問題点

道内輸送

北海道は九州の2倍の面積があり、外航コンテナの主要港である苫小牧港や新千歳空港は、札幌から近い道央圏にあるものの、ホタテの主力産地である宗谷、北見地区からは遠距離である。

課題



1. 発展途上の高速網
 - ・北海道の高速道路は、旭川以東・以北の路線が現在整備中である。
稚内、網走、紋別から苫小牧までの距離は概ね400kmであり、空コンテナの現地への運搬もあるため、ドレージ料金は800kmが基準となる。
2. 慢性的なドライバー不足
北海道だけの問題ではないが、慢性的にトラックの運転手が不足しており、特に秋口は農産物の出荷と重なり、運転手不足により運搬手段を確保できない状態が懸念されている。
3. 業界団体からの運賃値上げ要請や大手宅配業者に至っては国内生鮮輸送運賃をこれまでの倍で要求する等、道産水産物の輸出拡大は、物流体制を抜本的な改革が必要である。

「GFP輸出物流セミナー from 北海道」

ホクレンの輸出拡大への取組み

令和3年7月

ホクレン農業協同組合連合会

- ホクレン農業協同組合連合会は、1919年の設立され、現在は、北海道の121農協を会員とする。JAグループ北海道での経済事業を担う組織。
- 経営理念
『わたしたちは、生産者のための協同組合として、会員JAと連携した事業を通じ、共生の大地 北海道から「農」と「食」の未来を担います。』
- ①農畜産物の販売事業、②農畜産物生産における資材等の購買事業、③農畜産物生産に向けた営農支援等を行っている。

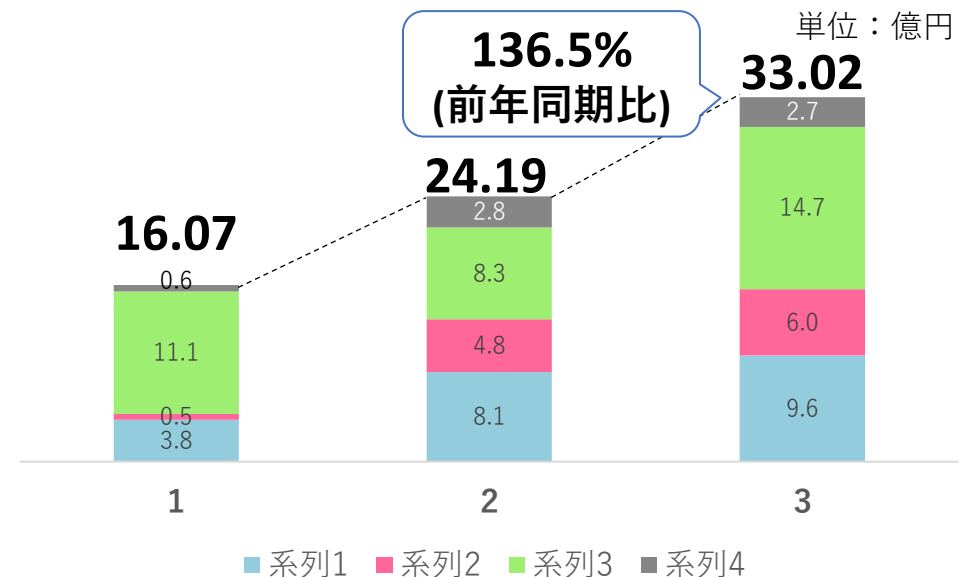
1. これまでのホクレンの輸出の取組みについて（1/2）

- ・ 長芋・玉ねぎ・LL牛乳・肉類・卵・コメ・その他野菜をアジア諸国（シンガポール・タイ・ベトナム・台湾・香港）・UAE・アメリカ等へ輸出しています。
- ・ 本会は平成28年に輸出担当役員を設置し、輸出総括部署の新設や、平成27～31年に他企業海外法人の協力により、海外配置による輸出に向けた職員教育や現地調査を実施するなど、輸出に対する体制強化を図ってきました。
- ・ 輸出向け産地として、施設の許認可等の取得に向けた整備や鮮度保持流通の試験等を行いました。

近年の輸出に向けた産地体制の整備

- H30 ホクレンパールライス工場中国向け精米認可取得
- R 1 北海道畜産公社米国・香港向け食肉取扱認可取得
- R 2 北海道畜産公社EU向け食肉取扱認可取得

輸出実績の推移



1. これまでのホクレンの輸出の取組みについて (2/2)

- ・ 道内JAの輸出取組みのフォローや、子会社等の貿易会社と連携し、海外販売促進活動を実施してきました。

販売拡大活動

- 海外の取扱拡大に向けた
プロモーション等販売促進活動
- パートナー企業と連携して、「香港
FOOD EXPO」へ乳製品や精米による10
年以上継続出店
- 香港・シンガポール・タイ・台湾の海
外パートナー小売にて、とうもろこし
等の青果物を中心とした北海道フェア
を年10～15回実施
- JA全農・国内企業との連携した取組み



2. 今後のホクレンの輸出の取組みについて

- ・ 子会社等の貿易会社を通じた輸出や、海外輸出に取り組むJA全農や企業と連携して、加工原料も含む北海道農畜産物の輸出全体の拡大を図ります。
- ・ 輸出向け産地として、道内JAと連携した輸出促進、施設整備等に取り組めます。
- ・ 国の輸出目標・戦略と協調し、既存・今後の事業の施策等に取り組めます。

国の輸出目標

- 令和元年：9,121億円
- 令和7年：2兆円
- 令和12年：5兆円

国の輸出目標

- 輸出目標の達成に向けた官民一体となった海外での販売力強化
- マーケットインの発想で輸出にチャレンジする農林漁業者の後押し
- 輸出枠等の設定事業

官民 一体の 取組み

ホクレンの輸出の取組み

産地・流通 の整備

- ・ 道内JAとの連携した輸出供給の拡大
- ・ 施設や流通関連の整備

多様な パートナー の開拓

- ・ JA全農や他企業との連携による流通
- ・ 輸出に取り組む企業へ原料供給拡大

海外の 需要拡大策

- ・ 現地取引先での販促活動
- ・ 新規需要地の調査、商談活動

3. 取組み事例ー輸出に向けた産地環境の更なる整備（1/2）

道内JAや生産者と連携した 輸出向け産地の拡大

- 輸出用米作付け拡大に向けた推進
- グローバルGAPの認証取得の推進中
- GFP「グローバル産地推進事業」の紹介、参画の推進
- ホクレン通商の商流を利用した道内JA農畜産物の試験輸出



輸出向け施設体制の整備

- ホクレンパールライス工場での、中国向けの自主輸出および受託による精米製造の拡大や、エージレス精米パック製造の整備
- 北海道畜産公社における各国の食肉取扱認可取得の拡大やハラル認証取得に向けた取組み
- 少量パッケージ商品等、海外展開商品ラインナップの拡大

3. 取組み事例一輸出に向けた産地環境の更なる整備（2/2）

長期輸送への対応

○かぼちゃ等の青果物の鮮度保持新技術の試験（コンテナ内設備、包装資材等）を平成28年より実施

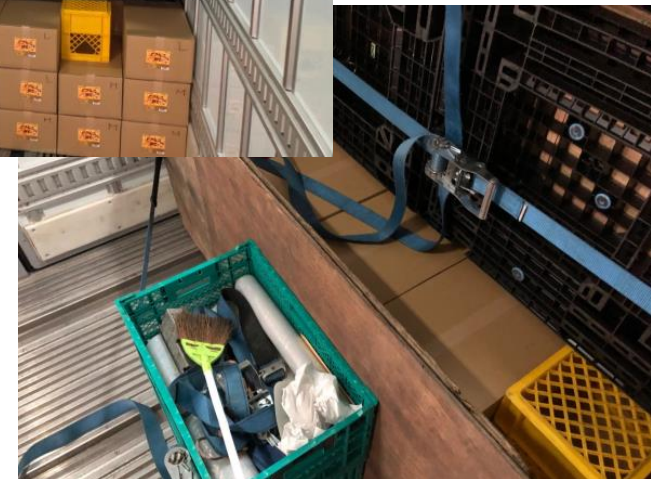
○鶏卵パック輸送に向けた破卵対応資材の調査、試験を実施し、令和2年よりパック輸送の本格化

最新鮮度保持機材“スーパークーリングシステム(SCS)”

電場：＝電界
電気の作用が働いている空間



内部の水分子を振動させ、
呼吸や蒸散等の代謝活動を
阻害する（仮説）



4. 取組み事例ーJA全農との輸出の連携強化

○JA全農グループを通じた台湾、米国等への牛肉の輸出

○JA全農グループの輸出向け米への北海道産米の供給の推進中

○JA全農グループおよび国内大手飲料メーカーによる中国向けJA余市産りんごジュースの輸出



北海道フェアの会場

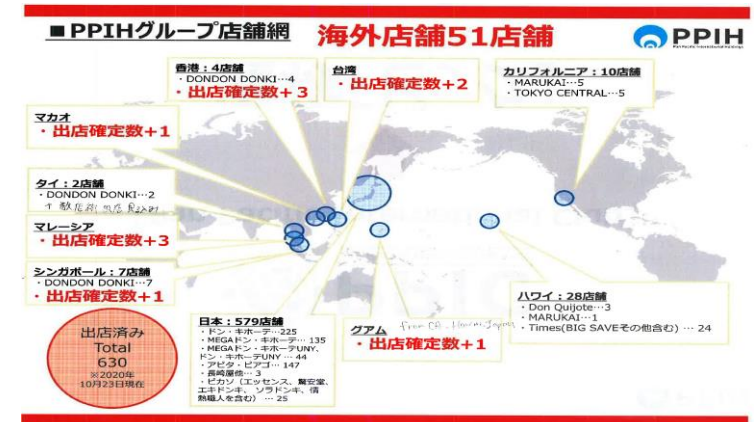


プロモーション風景

5. 取組み事例ー他国内企業との連携による流通の構築

輸出に取り組む企業との連携

- 国内大手小売りの海外店向けのブロッコリー等の青果物供給試験を令和2年に実施。今後の取組みへの協議中
- 輸出に取り組む精米卸企業への輸出米向け北海道米の供給の推進中
- 道内企業グループと北海道米の中国等への輸出へのスキーム構築を協議中



新たな国や品目の調査

- 調査会社を利用した台湾向け、にんじん・鶏卵の規制・販路調査を令和元年より実施
- 玉ねぎのみの輸出となっているロシアへ北海道米等のマーケット・販路調査を令和3年より開始予定

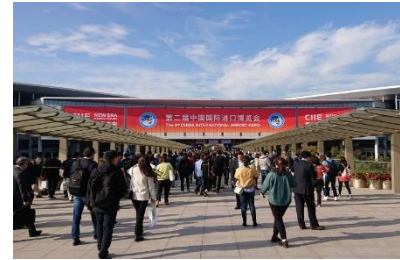
北海道ブランドの認知度向上への取組み

- 連携協定結ぶ「北海道ぎょれん」と海外やインバウンド向けPRを平成27年より継続実施

6. 取組み事例ー海外パートナーとの連携による現地需要の拡大

中国向けの販売拡大の取組みや調査

- 上海「中国輸入博覧会」へ北海道米にて令和元年より参加
- 国内大手調査会社と連携して、中国の米の流通業者との試食商談会を令和2年に実施



海外の外食やEC販売への対応強化

- 台湾の大手ECサイトでの北海道米の令和2年に販売トライアル
- シンガポールの外食での北海道米を利用した「大盛りフェア」を令和2年に実施

海外需給の安定への取組み

- 玉ねぎの作柄に応じた輸出の取組みを平成26年より実施。台湾のみならず、韓国やシンガポール等、幅広い流通網の構築中

7. 輸出物流の課題

○輸出品目の単価が安いこともあり、小口混載便ではペイできないため、コンテナを満載にして輸出している。

航空便も同様に、重量の割に単価の安い品目では、物流費が高くつく状況

○北海道内の港湾の活用を目指している一方で、北海道産の牛肉を関東から輸出する等、北海道内の物流以外の活用も必要。仕向地や取引する商社によっても条件が異なる

「GFP輸出物流セミナー from 北海道」 輸出取組・輸出物流 の工夫と課題について

株式会社プライム・ストリーム北海道
マネージャー 林 朋美





PRIME STREAM GROUPとは

日本の素晴らしい食品を海外へ ——

■ 株式会社プライム・ストリーム北海道

- ・ 国内仕入/輸出業務/輸入業務
- ・ 主な取扱商品 食品全般
- ・ 所在地 音更町、札幌市
- ・ 設立 2013年8月
- ・ 代表取締役 山本 英明

■ PRIME STREAM ASIA PTE LTD

- ・ 輸入卸/BtoC向けECサイトの運営
- ・ 主な顧客 飲食店
- ・ 所在地 シンガポール
- ・ 設立 2013年8月
- ・ 代表取締役 山本 英明



(株) 山本忠信商店
のグループ会社です



航空定期便

■ 2013年12月 開始

■ 週3便

- ・ 千歳発 — 月・木
- ・ 成田発 — 木



【コロナ前】

新千歳空港→羽田空港→チャンギ空港
→翌日の朝にはシンガポールに到着

【現在】

新千歳空港→羽田空港→成田空港→チャンギ空港
→中1日（翌々日引取り）

■ 主な輸送品

生鮮品（ウニ、鮮魚、野菜、果物、乳製品、きのこ等）



海上定期便 (冷凍)

■ 2015年4月 開始

■ 月1便の運行



■ -25度設定/約3週間

■ 主な輸送品

エビ、カニ、牡蠣、ホタテ、イクラ
アイスクリーム、冷凍スイーツなど





海上定期便（冷蔵）

- 2020年6月定期化

- 2カ月に1便運行



- 主な輸送品

酒類、小麦粉、缶詰、調味料、昆布など





コロナ影響下での 海外ニーズ

■ 現地から引き合いのある商品

- ・ 酒類（日本酒など）
- ・ 小売用商品（ECサイト用、小売店への提案用）
- ・ 健康に良いもの
- ・ シンガポールでまだ流通していないもの
- ・ ストーリーのあるもの
- ・ 北海道らしさのあるもの
- ・ PB商品
- ・ PHOs（部分水素添加油脂）不使用のもの

■ コロナによる環境の変化

- ・ 飲食店への食材の卸がメインの中、
ロックダウンで店内飲食が禁止に
→今まで扱っていた飲食向け商品だけでは厳しい・・・
- ・ ECサイトの立ち上げと共に小売用商品ラインナップの拡充が必要
→大手小売店と同じ商品では勝負できない・・・

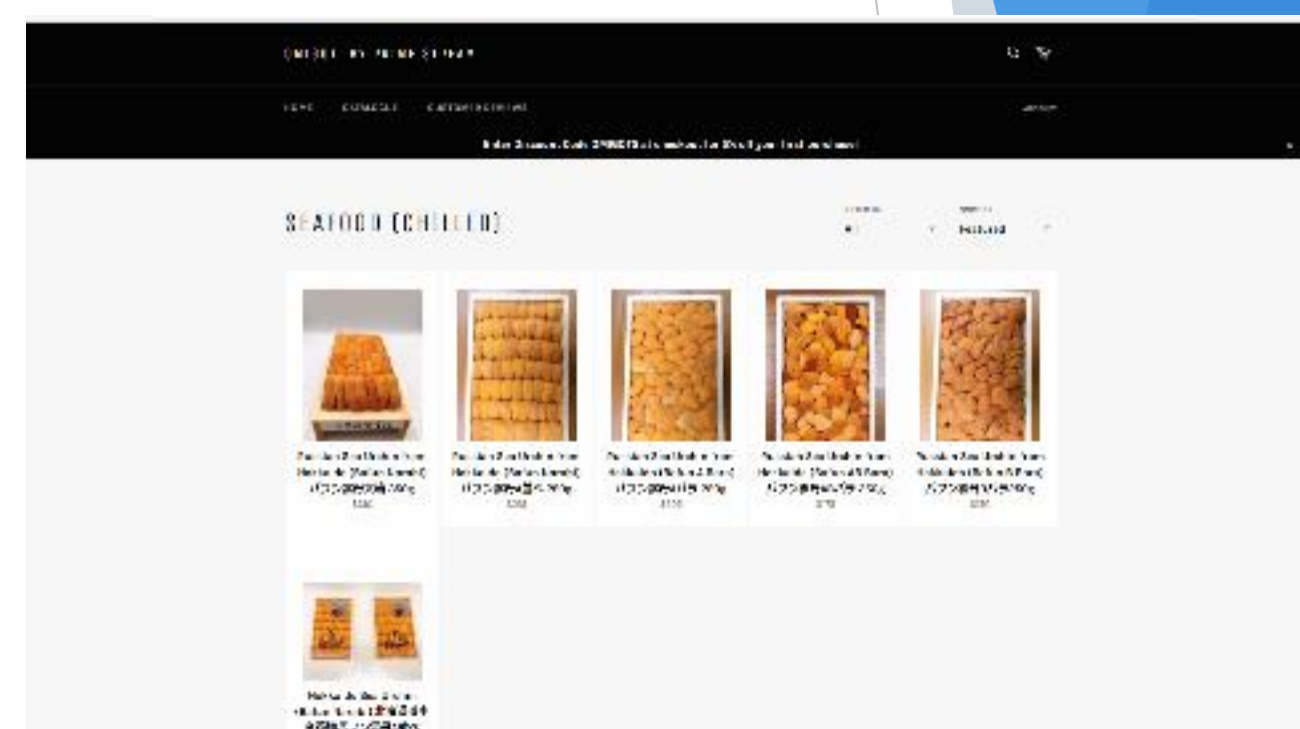
コロナ影響下での輸出取組の工夫

1. B to C向け販売の開始

主な顧客であった飲食店の営業が規制され、撤退される日系飲食店も。
売上が激減・・・

→高級飲食店用の食材を個人客に販売してみる
ウニやイクラなど売れるが、手間がかかる・・・

➡ECサイトを作ろう！



2. 輸出機会の拡大を目的とした業務提携

- ・日本食の輸出支援プラットフォームを展開している、umamill株式会社様の北海道地域サポーターとなりました
- ・HIDO（北海道国際流通機構）様との業務提携

3. 輸送手段の確保

特に航空便の便数が減ったので、バックアップを取りやすいような体制作り（乙仲さんとの関係性の強化など）



輸出に関する課題認識

■ 商品を取り扱う卸業者が決まっている場合

ひとつの国に対して一社のみが商品を扱えるので、既に輸出卸が決まっている場合は自社で取扱いができない。お酒に多い。

■ 国内供給でいっぱい輸出に回す余力がない

国内で人気のある商品や拘りのある商品に多い

■ ロットの問題

ミニマムロットが多いと、特にECサイト向けでは在庫のリスクを持たなければならない

■ 輸入規制

国によっては輸入規制が厳しく、輸出するまでのハードルが高い。
また、シンガポールのような規制が厳しくない国でも品目によってはライセンスや施設の認可などハードルが上がる場合も

■ 物量が少ない



輸出物流に関する工夫

- 高単価な生鮮品（折ウ二等）は、パレットに積み付けて航空輸送し、輸送事故リスクの低下を図る
- 国内輸送コストを抑えるため、生産者・メーカーの産地に応じて、最適な輸出港湾・空港の活用を検討
 - 道外の産品に関しては、小ロット多品種で成田空港にて混載輸出



輸出物流に関する課題

- 小口輸送における道内陸送コストが高い
 - 冷蔵・冷凍商品を扱う運送業者が少なく、物量によっては高価な宅急便を使用せざるを得ない
- 小ロットで輸出するための物流体制整備
 - リーフターの小口混載を行う業者が少なく、価格が高い上、スケジュール調整が難しい
 - 商社同士で連携・混載できれば理想だが、コンテナが止まる場合のリスク・情報共有などで課題がある
- 苫小牧港からの海上航路・コンテナ確保
 - 冬季はスケジュールが乱れやすく、抜港になることも北海道の港からだとな海上運賃も相対的に高いのでは

GFP輸出物流セミナー from 北海道

北海道から世界へ
新たな未来を創造する



一般財団法人

北海道食品開発流通地興

MISSION

北海道の大地や海の恵みを活かした
素晴らしい「農・水・酪・畜産品」を
世界へ向けてブランド化する



農産系



水産系



酪・畜産系



北海道から香港へ
畜産物の輸出の取組の概要

厳しい香港畜産市場への参入計画

1. 香港では、商売の一番厳しい市場と言われ新規参入が難しい市場である
2. 香港のスーパー等の一般市場には、北海道の牛肉・豚肉が全く無かった
3. 香港では、北海道の優れた畜産物の理解が無かった
4. 香港の大手但馬さんは、日系肉屋さんでも北海道の肉を扱っていなかった
5. 香港の肉を扱うサウザーランド社の縁で、2年半前に取引を要請する
6. ホクレンへ輸出の要請をして門戸を叩き理解を得る事になる
7. ホクレンは、弊財団が畜産の素人で難しい事から、実績と継続力で対応する
8. 継続が力で、各香港の全スーパーへ納入が可能とり、拡張期に繋がる

次年度は、農林水産省「食の輸出」畜産物輸出 目標

香港 2019年51億円から 2025年330億円

出遅れた北海道 北海道の生産シェアを獲得するチャレンジが必要

北海道の事業者と連携し畜産業の効率化を図る

食肉販売事業者と食肉加工事業者との連携



北海道の事業者と連携し畜産業の効率化を図る





北海道厚沢部町

GFPグローバル産地づくり取組の概要

輸出を目指す背景

北海道産南瓜はブランドである

あっさぶ農匠では南瓜生産者の有志が集まり、5年前から長期熟成保管に向けた国内市場への販売を進めてきた。昨年よりシンガポールと海外にテスト輸出していく中で市場での評価をいただき、市場性を確認していく事ができた。

長期保管出荷が可能になる品種、環境を整備していく事で安定的に長い期間北海道産南瓜の出荷

- 主要輸出先国に流通している南瓜に北海道産の取扱いがあったが、時期が限定的で販売期間が限られていた。
- 長期保存できる品種と保管環境の整備により、販売期間を長期化することが可能。

GLOBALG.A.P取得と、それに向けた生育をメンバー内で取組を進めていることでの差別化

- シンガポールでの輸入の際の農薬規制、生産地履歴の管理において、GLOBALG.A.Pを取得していることが第3者機関の証明となり差別化、輸出がスムーズに進むこととなった。

海外市場のパートナーが明確で商流連携がとれている。
(現地との密な連絡が可能)

- 海外輸出における輸出実務経験が豊富でかつ、現地パートナーとしっかり連携した事業者とつながっていくことで、市場への流通を安定的に行っていく事ができる。

厚沢部のカボチャの貯蔵システム（実証中）

3. 越冬保存（理科室）のイメージ

【理科室】 10m × 15m（高さ3m）？

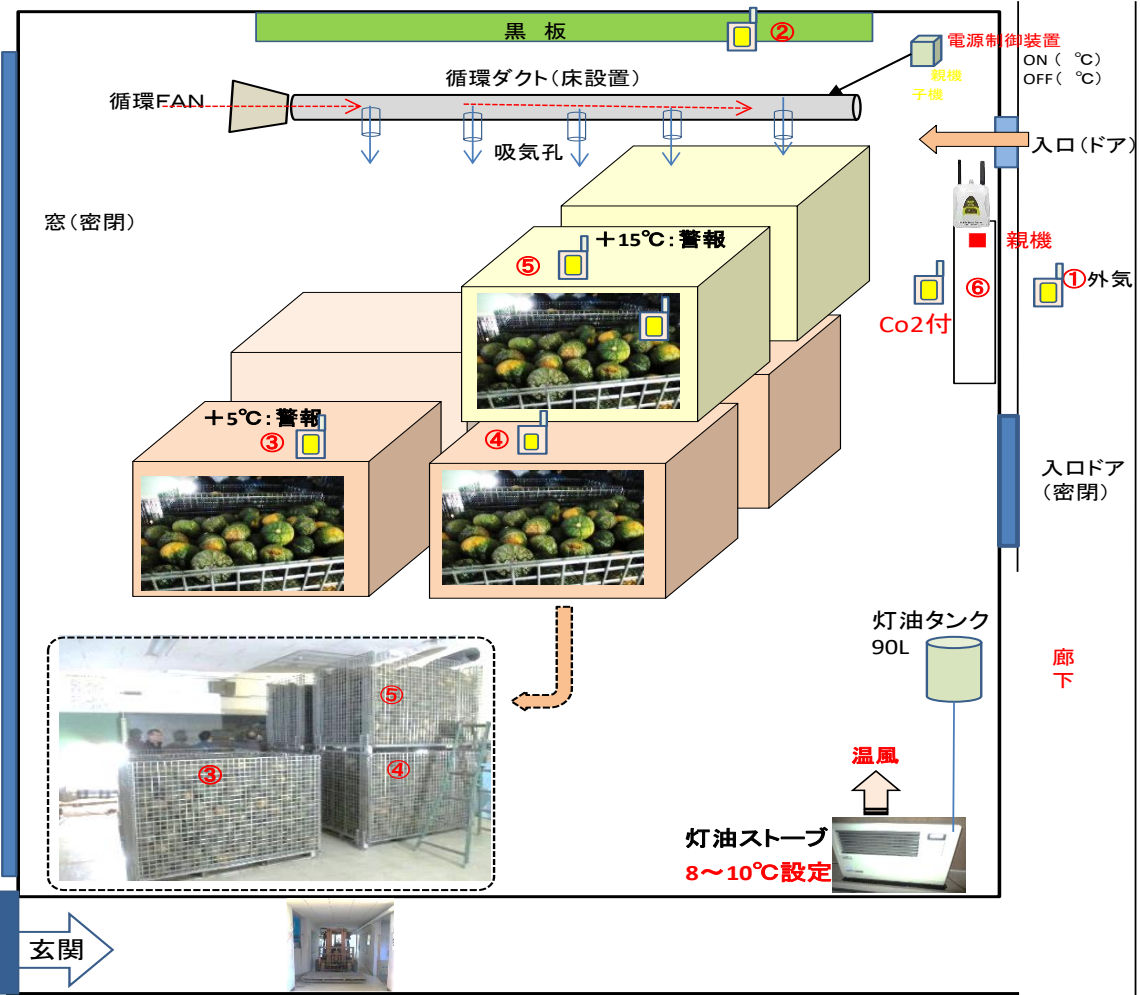
厚沢部町（旧）館中学校（理科室）



循環
FAN



温度/湿度センサー

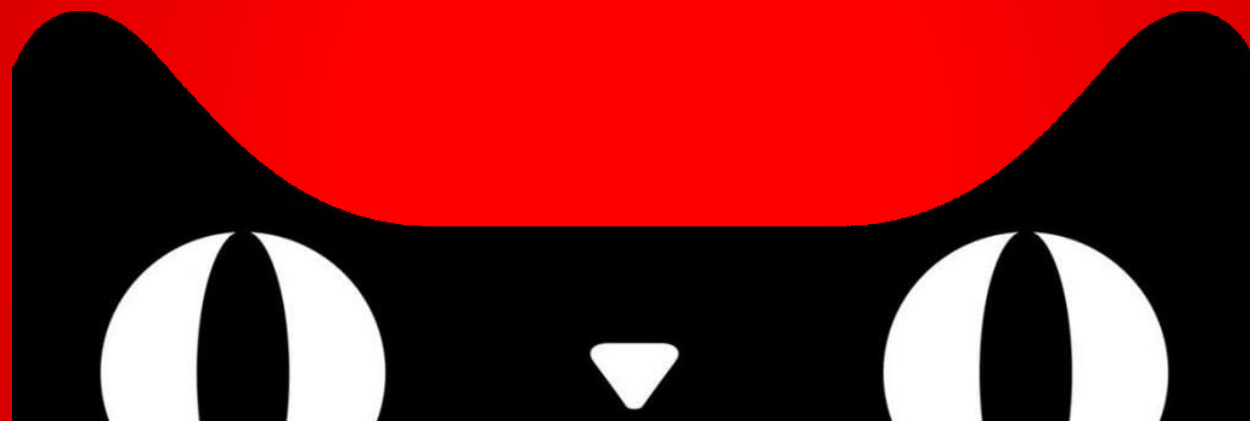




規格外品のカボチャの6次化に向けた加工



天猫 TMALL.COM



越境ECアリババTmall

「北海道食品官方旗艦店」の概要



北海道食品官方旗艦店の位置付け

国家館の中の「日本／北海道の代表館」として出ています

経過経緯

アリババTmall本体から要請を受けて、
北海道の店が日本を代表して国家館へ参画できる事になり、
北海道の食品を専門に取り扱う「北海道食品官方旗艦店」を
立ち上げる事が出来ました。

旗艦店の役割

国家館の中に北海道の代表として出店。（日本館はない）

取扱商品

北海道の食品のみ取り扱い店舗です。



北海道食品官方旗舰店の基本運営方針

北海道ブランドの再構築

1. コロナ後の観光来客数の拡大
2. 北海道の各地域の魅力と触れ合える情報発信の強化
3. 北海道の魅力的な企業の情報発信を強化
4. 北海道の魅力的な産地商品の情報発信の強化
5. 北海道の産地商品の輸出を促進する情報発信の強化
6. 越境ECサイトの購買等ビッグデータの収集
7. 収集したデータを活用し「売れる商品」の創出

喵鲜生2020全世界記者発表会

アリババ国家館サミット及び北海道食品旗艦店オープンセレモニー

日 時 : 2020年11月4日 19-23時 (記者発表／生中継)

場 所 : Hotel Indigo Shanghai Jing'An

参加人数 : 各大使／総領事等 36名が出席

マスコミ 102社が取材

インフルエンサー 50名が参加しPR

食品生鮮企業管理部門責任者/アリババ管理部門責任者

参加国家館 : ロシア領事館、チリ領事館、シンガポール領事館、

マレーシア領事館、タイ領事館、オランダ領事館、

韓国領事館、ドイツ領事館、ブラジル領事館、

日本領事館 (副総領事の代理の出席)



会場内に設置された
「北海道食品官方旗艦店」ブース

「网易新闻」 ネットメディア記事

中国主要メディアを含む
102 社

に掲載していただきました



北海道物産展 2013年～2019年繼續開催



インフルエンサーからの投稿

香港への定常輸出



箱館奉行の取り組み

2013年から継続



函館市内で栽培された北海道を代表する酒造好適米「吟風」を全量使用し仕込みました。

丁寧に醸した、香り高いすっきりとした後口のお酒です。

ラベルには五稜郭公園、トラピスチス修道院や赤レンガ倉庫など、情緒あふれる函館の魅力的な観光地をあしらいました。

純米吟醸

函館産米「吟風」
全量使用

函館奉行

函館産吟風100%使用

Hakodate Bugyo

1.8L瓶詰

720ml瓶詰〈化粧箱入〉

函館奉行 純米吟醸

原材料名：米（函館産）、米こうじ（函館産米）

アルコール分：15度以上16度未満

日本酒度：+3

20-12

創業1550年 小西酒造ホームページ
<http://www.konishi.co.jp/>

誰も歩いていない道を行く。小西酒造株式会社

飲酒は20歳になってから。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は法律で禁止されています。

北海道の鮮魚輸出



輸出物流に関する現状・課題

• 海上輸送（苫小牧港・石狩新港）

- 冷凍スイーツ・菓子・日本酒・畜産物等
- コンテナ確保の難しさ・輸送期間が長くなる点が課題
- 賞味期限の点で、輸出を急ぐ場合は、東京港・神戸港まで陸送するケースもある

• 航空輸送（新千歳空港）

- 畜産物・青果物（カボチャ等）
- 現状は新千歳発の減便が見られるが、今後、乳製品を含めて、チルド輸送のノウハウを活かした航空輸送拡大を図る

輸出物流に関する現状・課題

- 航空輸送に関しては、温度計を包材に入れて温度をチェックできる体制を確認。鮮度維持に努めている
- 航空便に関しては、香港等の主要輸出先国向けの直行ルート
の復活・確立が重要
- 北海道の産品は中小メーカーの産品が多いため、輸出産品の
掘り起こし・大ロット化が重要
- 道内の陸送コスト低減も課題であり、トラック業界と連携し
つつ、大ロット化・コスト低減に取り組む

北海道と世界を繋ぐ
リーディングカンパニーへ

To be a leading company to connect Hokkaido and the world



一般財団法人

北海道食品開発流通地興

**「GFP輸出物流セミナー from 北海道」
北海道産農水産物の輸出拡大に向けた
苫小牧港の取り組み**

道内一の外航定期航路

計 **8**航路**7.5**便/週 就航
 ※国際フィーダー船 **3**便/週



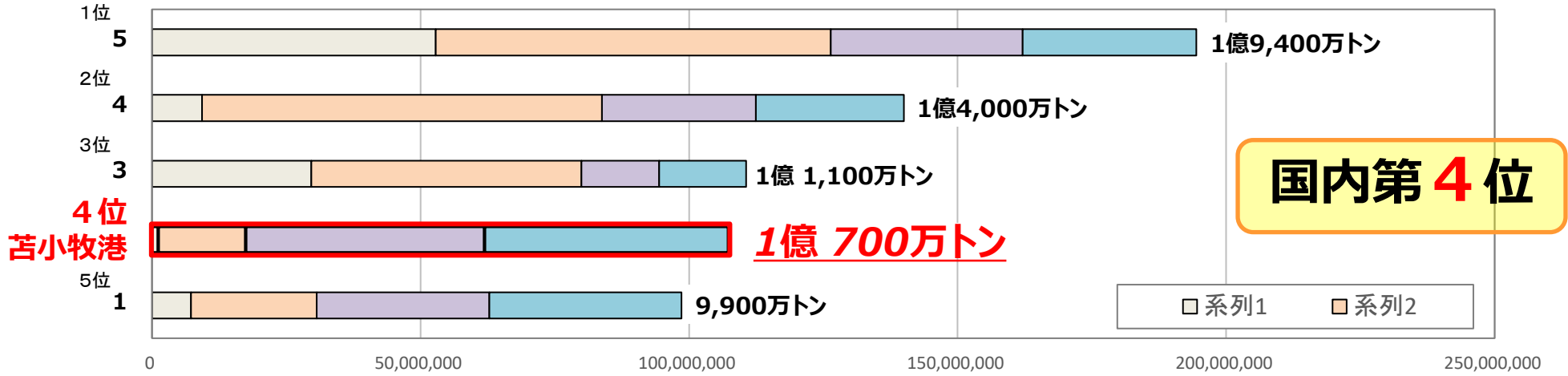
国内有数の内航定期航路

計 **22**航路**107**便/週 就航

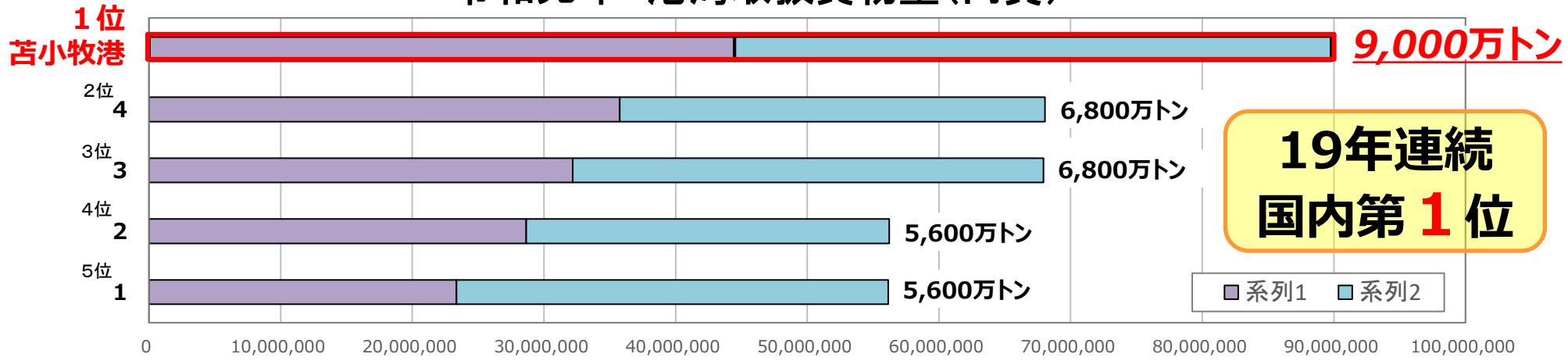


中長距離定期航路 約120便/週

令和元年 港湾取扱貨物量(外貿+内貿)



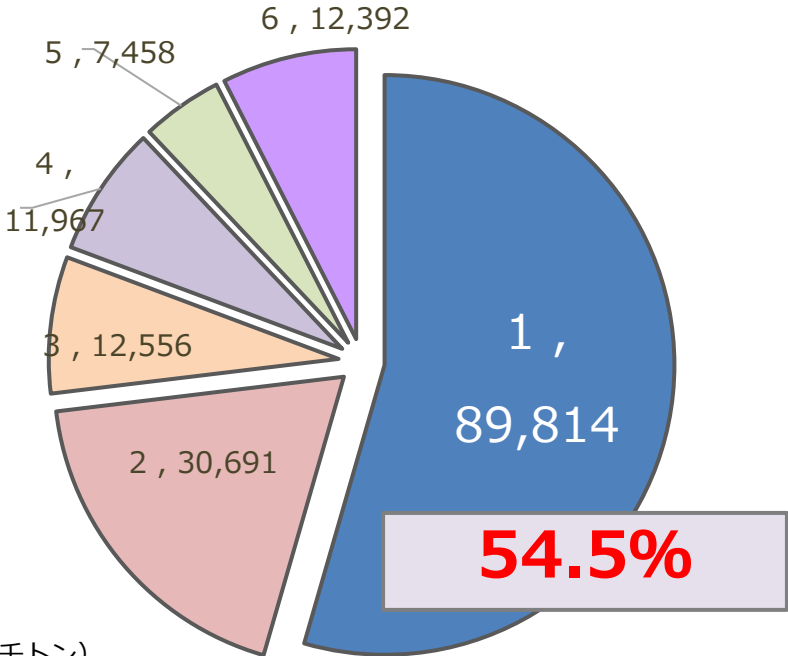
令和元年 港湾取扱貨物量(内貿)



出典:国土交通省 港湾統計(令和元年)



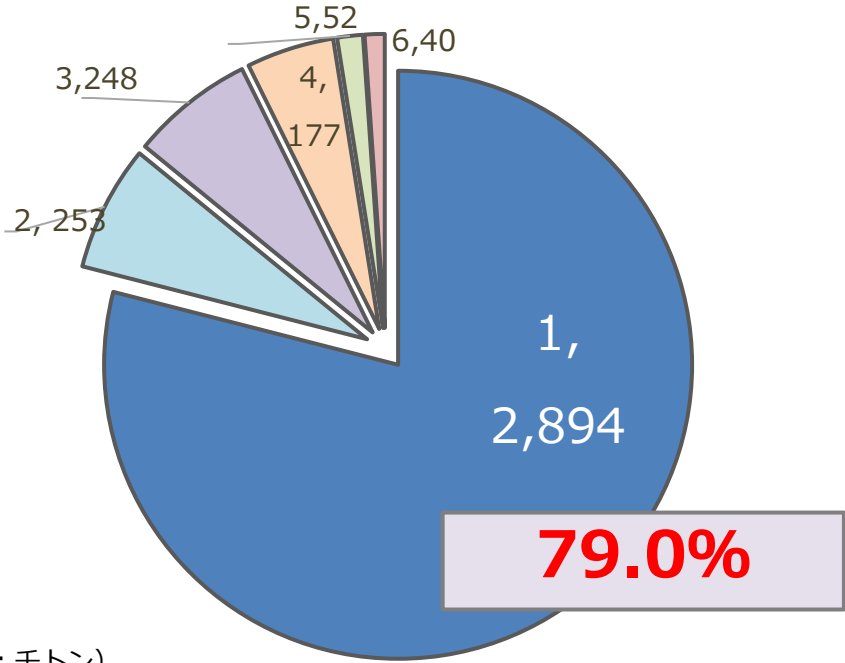
北海道港湾取扱量シェア(内貿)



(単位：千トン)
出典：北海道港湾統計資料(令和元年)

合計164,878千トン

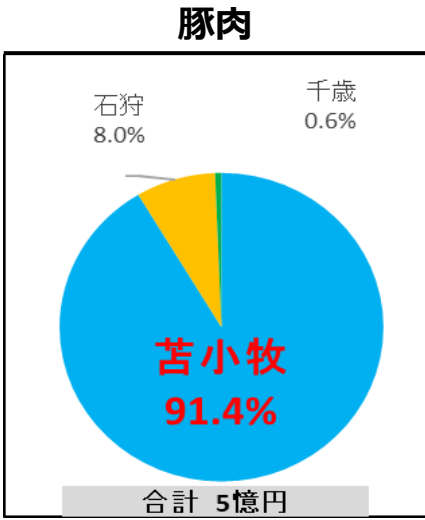
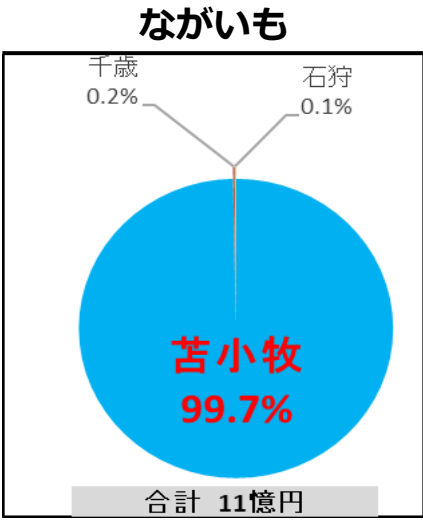
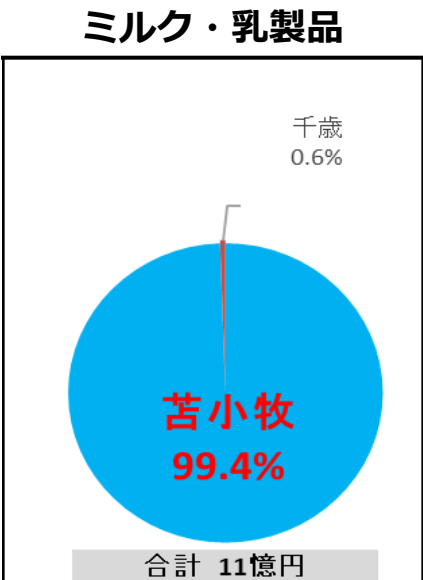
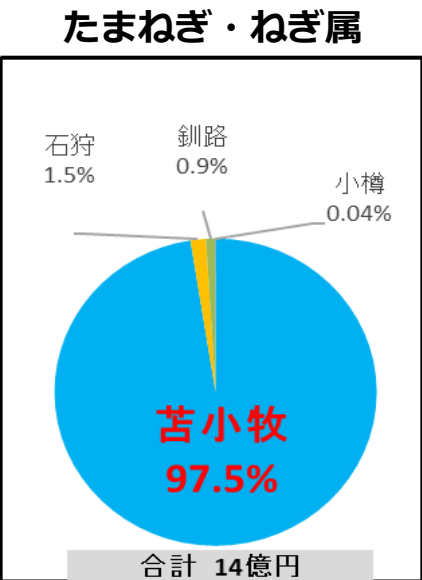
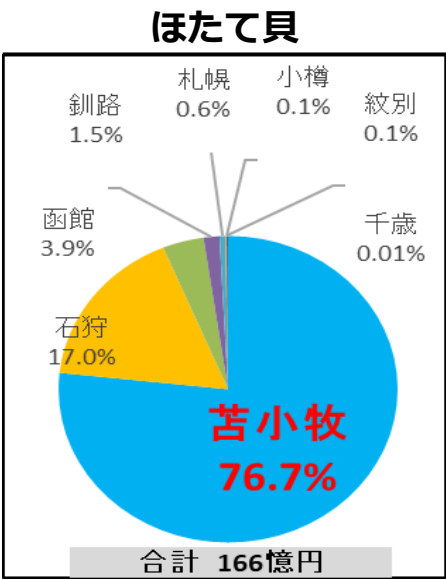
北海道国際コンテナ取扱貨物量シェア



(単位：千トン)
出典：北海道港湾統計資料（令和元年）苫小牧港統計年報（令和元年）
注：国際コンテナは外貿コンテナと国際フィーダーコンテナを合計した数値

合計3,664千トン

農水省指定 輸出重点品目 北海道内税関支署別シェア(貿易額)



1. 輸出量の増加

◆ 需要の創出

- 多数の機関・団体が海外で物産展などを開催しているが、必ずしも商流に繋がっていない
- 輸出に関する相談先や支援策が多数あり、輸出を始めたい者に最適な情報が伝わっていない

◆ 輸送経費の削減

- 小ロット貨物の輸送料が割高
- トランシップの問題点
 - 釜山経由: 輸送に要する期間が長く不安定
 - 京浜経由: 輸送に掛かる費用が釜山経由よりも高い

2. 輸出額の増加

◆ 道産農水産品の高付加価値化

3. 輸出量の安定化

- ◆ 漁獲高、収穫高の変動……年変動、自然環境や季節的な影響、相手国の規制
 - 秋サケ、ホタテ、ジャガイモ、タマネギ など

1. 輸出量の増加

➤ 苫小牧港の取り組み

◆ 需要の創出

- 海外ポートセールスにより、荷主、バイヤー、物流業者へマッチングの場を提供
2011年より東南アジア（台湾、タイ、マレーシア等）へ計9回実施
- ワンストップ窓口の創設

◆ 輸送経費の削減

- リーファーコンテナを活用した小口混載コンテナ輸送支援事業により適正価格で輸送可能
- ダイレクト航路の誘致に向け、八戸港などと連携し船社訪問

2. 輸出額の増加

◆ 道産農水産品の高付加価値化

- 北海道クールロジスティクスプレイスの稼働により、食産業の高付加価値
（温度管理型冷凍冷蔵庫）

3. 輸出量の安定化

◆ 漁獲高、収穫高の変動……年変動、自然環境や季節的な影響、相手国の規制

- 北海道クールロジスティクスプレイスの稼働により貨物を蓄え安定した出荷が通年で可能
 - ・ 養殖等によって安定的な漁獲高の確保
 - ・ 川西農協の長芋の様な戦略的な輸出への取り組み

特色

- ① リーファーコンテナを活用した北海道産農水産品の小口混載輸送
- ② コンテナ内の積載量にかかわらず、貨物量に応じた適正な価格で輸送可能
- ③ 月1回以上の定期輸送（台湾、シンガポール、香港）

<事業目的>

- 北海道産農水産品、加工食品等の輸出拡大
- 苫小牧港の利用拡大
- 定期小口混載コンテナ輸送サービスの確立

<事業概要>

フォワーダーに対し、コンテナの空きスペースに係る費用を苫小牧港利用促進協議会から支援

【航空便貨物】



輸送費が高い・・・

【小口混載コンテナ】



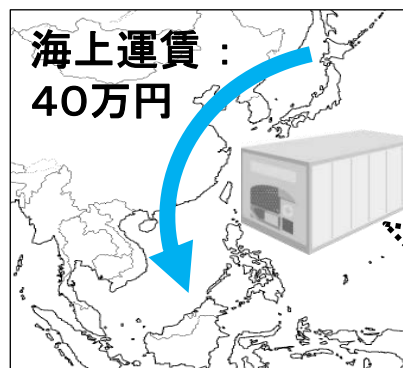
A社
B社 B社
C社 C社 D社

複数社で小ロットの貨物を混載輸送！小ロット貨物を適正価格で輸送可能！

【フルコンテナ】



コンテナを満載にする
貨物量がない・・・



海上運賃：
40万円

◎これまで・・・

A社、B社10万円の想定が、貨物不足により20万円に・・・

A社	B社
10万円 ↓ 20万円	10万円 ↓ 20万円

各社10万円負担増

△20万円

◎支援により・・・

貨物が集まらなくても、当初の想定通りの価格で輸送可能に！

A社	B社
10万円	10万円

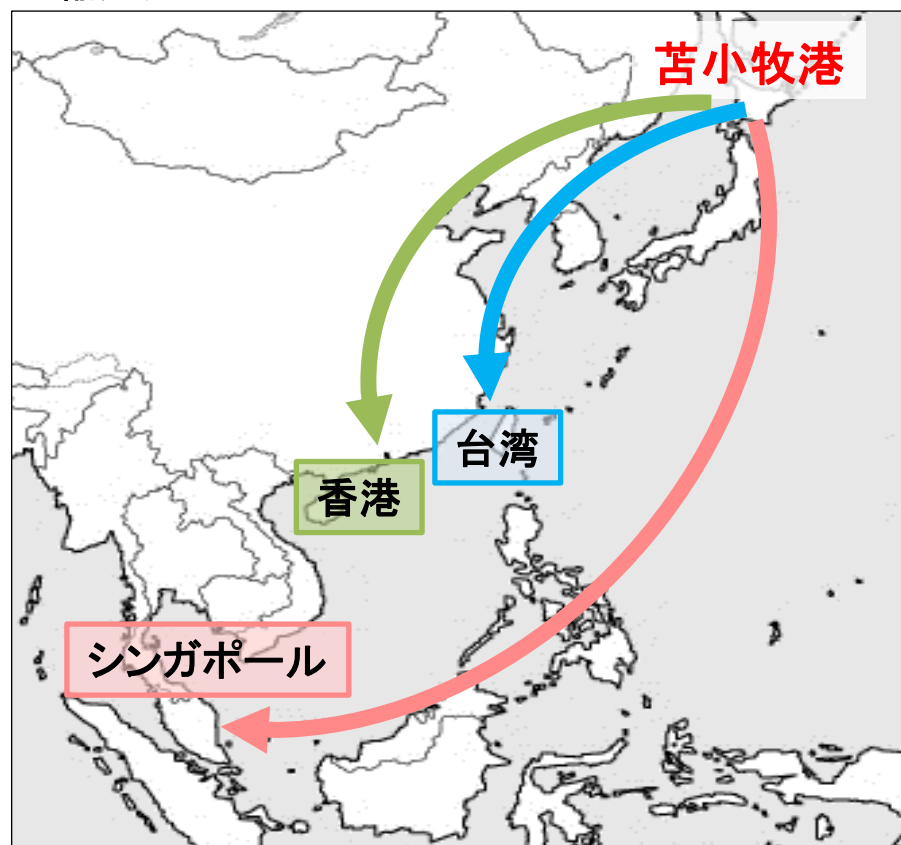
支援金
20万円

貨物不足時の
コスト負担の解消！

<令和3年度 支援事業者>

スケジュール等の詳細は、お気軽に各事業者までお問い合わせください。

<輸送先>



月1回以上の頻度で輸送中！

◎台湾向け

ナラサキスタックス株式会社

札幌支店 国際営業部 国際営業課

TEL:011-261-7889

HP: <https://www.narasaki-stax.co.jp/>

◎シンガポール向け

苫小牧埠頭株式会社

海運事業部 国際業務課

TEL:0144-57-5991

HP: <http://www.tomafu.co.jp/>

◎香港向け

株式会社栗林商会

苫小牧支社 営業課

TEL:0144-32-5161

HP: <http://www.kurinet.co.jp/>

「GFP輸出物流セミナー from 北海道」 食の国際物流拠点の形成に向けて



苫小牧埠頭株式会社

会社概要

商号	苫小牧埠頭株式会社
本社	北海道苫小牧市入船町 3 丁目 4 番 2 1 号
設立	1 9 6 0 年 5 月（開港 1 9 6 3 年）
資本金	8 億 7 , 6 1 2 万円
代表取締役	海津尚夫 従業員数 3 0 9 名
主な事業	①倉庫・運送事業(1963) ②穀物サイロ事業(1970) ③オイルターミナル事業(1974/1996) ④ケルロジスティクス事業(2020)
(事業規模)	①苫小牧地区倉庫面積：約 4 割 ②道内飼料取扱高：約 1 / 3
(事業所)	③民間石油共同備蓄：道内最大 苫小牧、石狩、帯広、八戸、仙台、東京ほか
株主	(株主数) 4 2 名（自己株式を除く） (主要株主) (株)日本政策投資銀行、王子ホールディングス(株) 苫小牧市、苫小牧港開発(株)、日本通運(株)、 ホクレン農業協同組合、全国農業協同組合



- 1. 道内最大級の港湾型冷蔵倉庫による
物流高度化**
- 2. 付加価値の高い物流拠点による食の
輸出加工事業化**
- 3. 食産業基地の形成**

1. 多温度対応の大型複合施設
2. 長期保管と鮮度維持による出荷平準化
3. 新たな食品加工産業の育成
4. 道産食品の混載共同化による輸出促進
5. 分散保管等による災害対応機能の強化
6. 省工ネ・省力化・環境対応を先導

温度管理型冷凍冷蔵庫の概要

所在地	苫小牧市字弁天 1 番45（苫小牧国際コンテナターミナル隣接地）
規模	敷地面積28,441m ² 、建築面積4,144m ² 、延床面積14,738m ²
構造	鉄筋コンクリート造地上5階建（倉庫は4層階）
倉庫全高	35.95m（棟屋含む38.95m）
収容能力	20,200t（うち冷蔵7,500t、冷凍7,700t、冷凍・冷蔵切替5,000t）
対応温度	冷蔵0～10℃、冷凍－38～－25℃、冷凍・冷蔵切替－25～10℃
鮮度保持機能	CA（Controlled Atmosphere）冷蔵庫2,800t、急速凍結庫、加除湿装置
省力化設備	自動温度制御、立体自動倉庫、移動ラック、IoT活用等
省エネ・環境対策	外断熱工法、自然冷媒機器（二酸化炭素、アンモニアを使用）等
B C P 対策	耐震Ⅱ類、津波避難場所機能、免震装置、非常用発電機等
竣工	2020年4月竣工



「北海道クールロジスティクスプレイス」内部



立体自動倉庫



移動ラック式倉庫



CA 倉庫



Tomakomai Futo Co., Ltd.

北海道クールロジスティクスプレイス（HCLP）断面図



＜主な取扱品目＞

- C（冷蔵）級 農水産物（じゃがいも、たまねぎ、ブロッコリー等）
- F（冷凍）級 畜産物（豚肉、牛肉、鶏肉）、水産物（鮭、ホッケ、ホタテ等）
乳製品（バター、脱脂粉乳、ソフトクリームミックス等）
加工用中間製品、食品加工品（冷凍食品、納豆、菓子等）



Tomakomai Futo Co., Ltd.

苫小牧港の東西両港の機能分担、新千歳空港とのダブルポート連携

❑ 苫小牧港は世界初の掘り込み式港である西港地区と、苫小牧国際コンテナターミナル等がある東港地区とが機能分担しており、西港は複合一貫輸送拠点による混雑緩和や荷役効率化、東港は国際物流機能の強化やフードコンプレックスの形成が目指され、北海道の成長を牽引する苫小牧エリアの中核となっています。

新千歳空港との連携により、物流の相互連携、災害時の代替輸送、新商品開発等が可



温度管理型
冷凍冷蔵庫

新千歳空港とのダブルポート連携

- ・ 物流、旅客輸送の相互連携
- ・ 災害時の代替輸送
- ・ 海外向け新商品開発



Tomakomai Futo Co., Ltd.

苫小牧港の将来方向と新たな取組み

苫小牧港長期構想－北海道フードポートを目指すフードコンプレックスの形成－

- 苫小牧港長期構想では、苫小牧港の将来の役割と目指す姿として「北海道フードポート」を提示
北海道の「食」を世界に届けるゲートウェイとして
東港の大型冷凍冷蔵倉庫を核としたフードコンプレックスを形成
- 北海道の独自性ある物流主導の地域創生と世界へ向けた成長戦略の実現のため、新たな成長ハブづくりが課題

苫小牧港の将来方向と新たな取組み（資料①）

苫小牧港長期構想－北海道フードポートを目指すフードコンプックスの形成－

目指すビジョン、将来像、役割、施策

○苫小牧港を取り巻く現状・課題

- ・農水産品・食品の輸出拡大
- ・食と物流が一体化した食産業基地の創造

- ・人口減少・労働力不足
- ・広域分散型地域である北海道の物流効率化

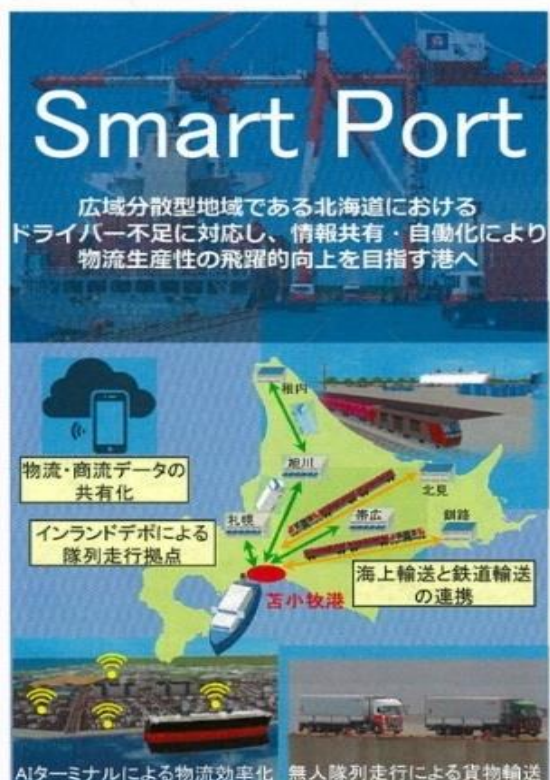
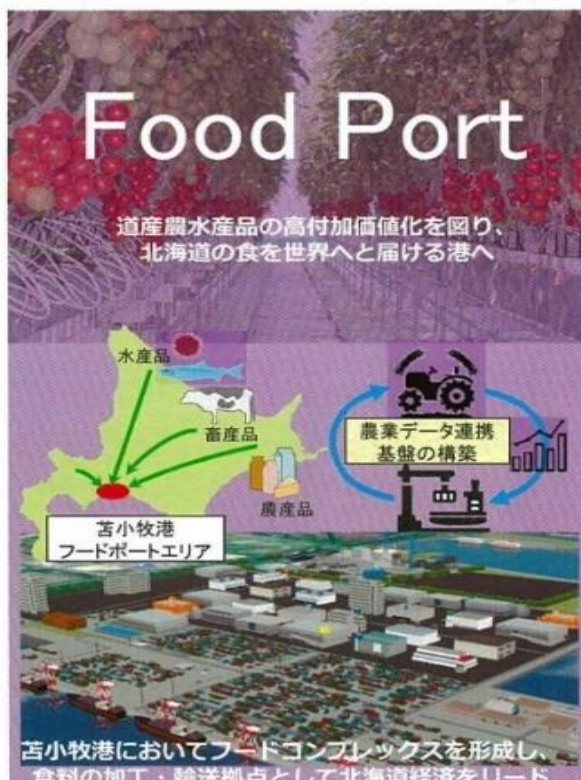
- ・切迫する大規模災害への対応
- ・フェリーバースの防災機能強化

○苫小牧港の目指すビジョン

【北海道フードポート】
～北海道の「食」を世界へ届ける港～

【北海道スマートポート】
～国内物流の効率化を先導する港～

【北海道レジリエンスポート】
～道民・国民の命と暮らしを強くしなやかに守る港～



出所：苫小牧港管理組合

苫小牧港の将来方向と新たな取組み（資料②）

苫小牧港長期構想－北海道フードポートを目指すフードコンプレックスの形成－

【2】北海道の「食」と「観光」のゲートウェイ 施策①:「フードコンプレックス」の形成

道産農水産品の海外輸出の拡大や、我が国における北海道の農水産業の相対的地位向上が見込まれるなか、苫小牧港は、世界・日本各地へ北海道の「食」を届けるゲートウェイとしての役割をさらに高めていく必要があります。

このため、コンテナターミナル周辺において、大型冷凍冷蔵倉庫を核とした農水産物や加工食品などの製造、保管、流通加工など付加価値を高めた「食」の物流機能（フードロジスティクス）の強化を目指してまいります。

取組	時期	取組内容（ハード整備は青色文字）	展開場所
「食」の物流機能の強化 （※次ページも参照）	短中期	- 道内最大級の大型冷凍冷蔵倉庫の建設 - 鮮度保持のためのCA貯蔵庫や食品専用CFSなどの物流施設の整備 - 食品輸出手続き（通関、検疫、添付証明書等）機能の充実	東港区弁天地区 中央ふ頭
	長期	- 船舶大型化、増便、新規航路開設に対応する岸壁等の整備 - スマートフードチェーンシステムの構築	
食関連産業の集積	短中期～長期	食品加工工場、植物工場の立地促進（苫小牧市、北海道、経済産業局等の施策を活用し、海外資本も視野にいたした民間投資の呼び込み）	

現 状	将 来
 国際コンテナターミナル背後には、開発可能な広大な用地を有しているものの、利活用されていない	 鮮度保持のためのCA貯蔵庫や食品専用CFSなどの物流施設の整備 工場や物流施設等の立地促進 船舶大型化や新規航路・増便に対応した岸壁等の整備

※フードコンプレックス：高度な物流機能と付加価値の高い食品加工機能が一体化した食産業基地

※ロジスティクス：原材料調達から生産・販売に至るまでの物流またはそれを管理する過程

※CA貯蔵：貯蔵される青果物の呼吸を最小限に抑制し、鮮度の低下を抑える貯蔵方法

※CFS(Container Freight Station)：コンテナを満たす物量の少ない貨物をコンテナに詰め、或いはコンテナから取り出す作業を行う場所

※スマートフードチェーン：農林水産物・食品の生産から販売・消費・輸出に至るまでの様々なデータを収集・活用し、市場やニーズに機動的に応える仕組み

※東港区弁天地区中央ふ頭に位置づける理由

・大型冷凍冷蔵倉庫の建設が予定され、
用地確保も容易で、農水産物・食品等の輸出入に
利便性が高いため、国際コンテナターミナルの
直背後へ配置

出所：苫小牧港管理組合



Tomakomai Futo Co., Ltd.

「GFP輸出物流セミナー from 北海道」 SPAリソースを活用する輸出物流の 効率化・低コスト化を目指して



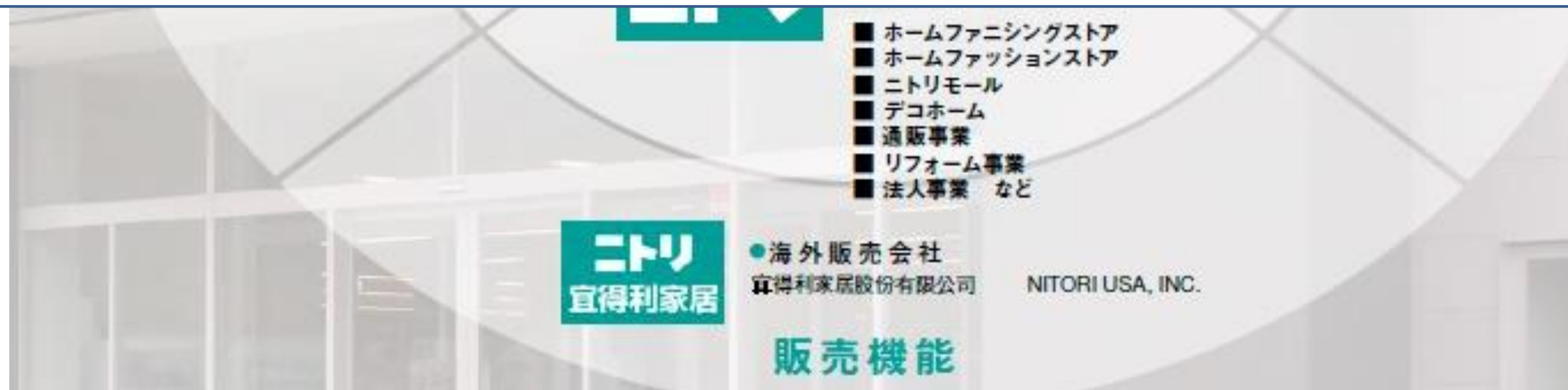
NITORI
PUBLIC

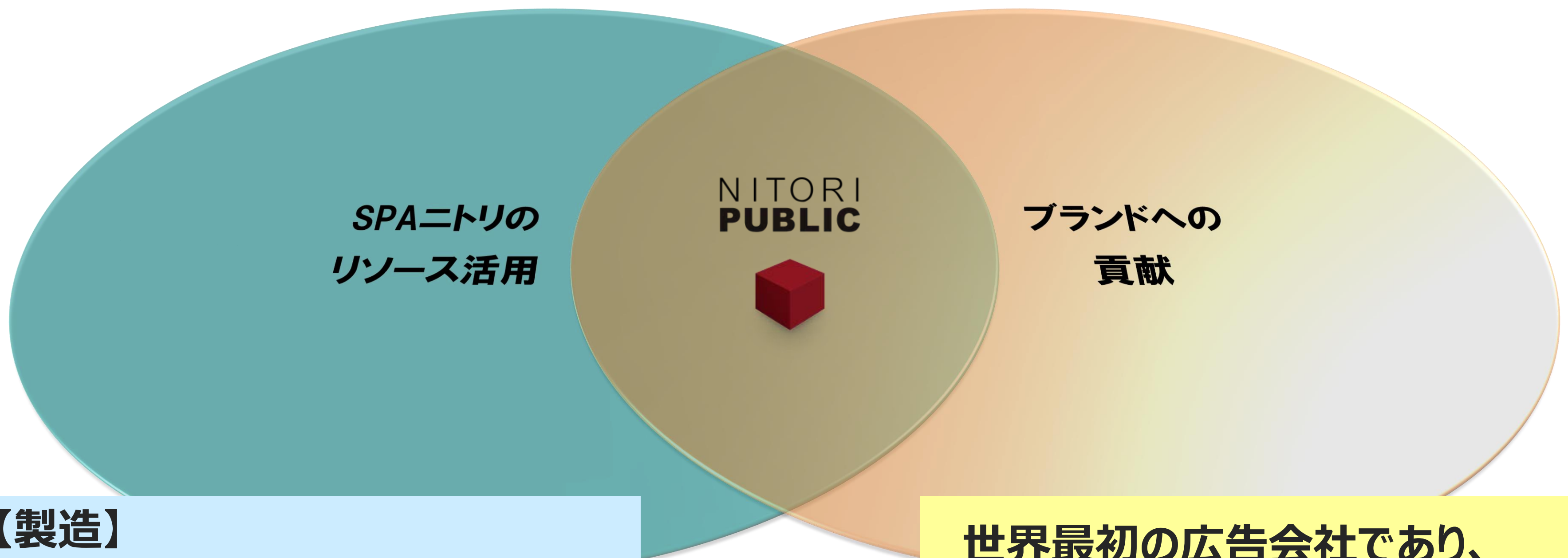


2021年7月



**ニトリグループのSPA（製造物流小売）リソースを
対外価値に転換し提供する事業会社**





【製造】

中国約650社の提携メーカー
ISO準拠の品質保証体系

【物流】

日本最多の輸入コンテナ本数
物流の自前化

【小売】

扱い品目数約1.4万点
日米中台での店舗展開

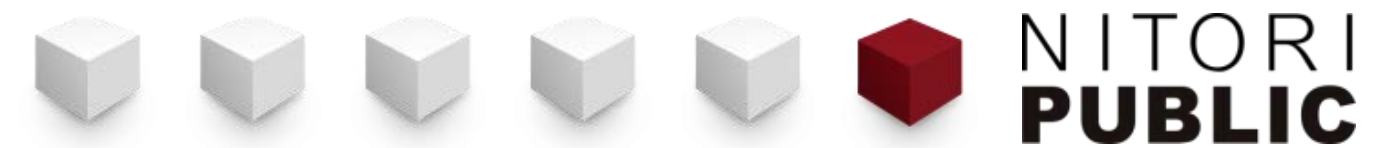
世界最初の広告会社であり、
世界最大級の広告会社グループ
「WPP」の中核企業「JWT」※と
業務提携(ニトリのブランディング)。
ガラパゴス広告業界の日本で
世界標準のブランディングメソッド
「アカウント・プランニング」を駆使。

※J. Walter Thompson

⇒現社名：WundemanThompson

1. マーケティング・広告
2. 商品開発（OEM）
3. 観光
4. 輸出

マーケティング・広告事業（国内）



お、ねだん以上。



◆TVCM



◆新聞広告



◆チラシ、カタログ、WEB広告



◆メディア業務



◆ブランディングムービー

「Dear Working SANTA」累計800万回以上の再生と、130万人以上のエンゲージメントを獲得。



マーケティング・広告事業（中台）



【キャラクターを起用した広告展開】

中国のAKB48の姉妹グループであるSNH48のキャプテン、戴萌さんを起用した広告・キャンペーン展開。



【ライブコマースの実施 618/双11 SALE】

通常のECサイトの運用に加えて、中国のECの祭典に合わせて、トップKOLを起用したライブコマースのプラン・デザイン・販売。



【インフルエンサーを活用した商品PR】

台湾の広告展開。様々なタイプのインフルエンサーを起用。イラストを使った投稿、動画を使った投稿、Youtuberの投稿などを実施し商品PRを実施。



【キャラクターを起用した広告展開】

台湾出身野球選手を起用した広告・キャンペーン展開。



【キャンペーン企画・運営】

北海道旅行をインセンティブとするクローズドCPN。台湾でのCM放映、店舗での運営、旅行の催行・アテンドまで一貫して実施。

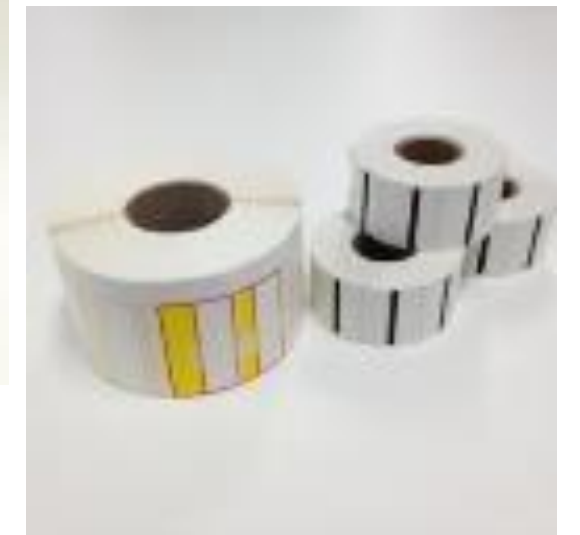


調達コストを抑える「仕組み＋商品＋物流」のトータル提案でコスト削減
北海道大手食品スーパーで20%のコスト削減を達成

品目一例 (トータル約100品目)



■ カウンタークロス（調理ふきん）



■ レジ用感熱ロール紙・商品ラベル



■ オリジナルレジ袋
(環境対応型)



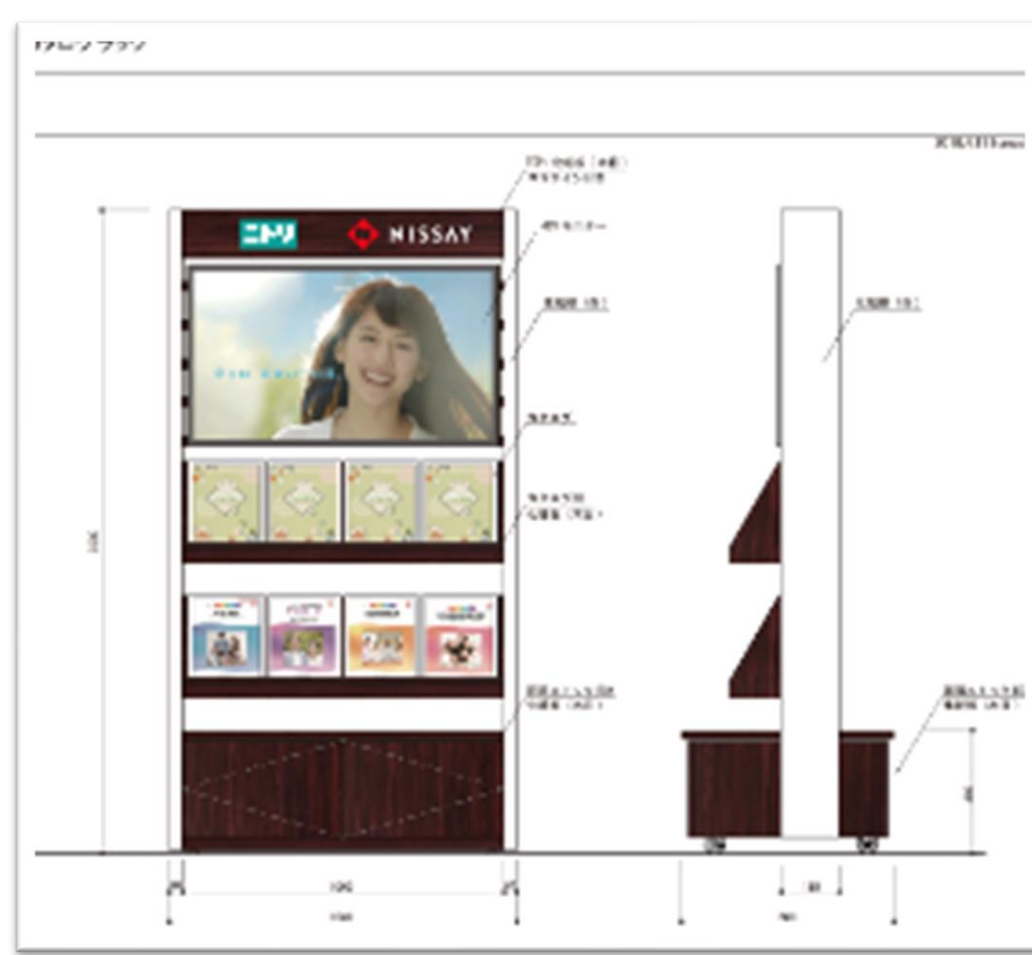
■ ロールポリ袋・専用什器



■ オリジナル軍手

店頭什器・販促什器

店舗設備や販促用・物流用什器などを低コストでオーダーメイド。

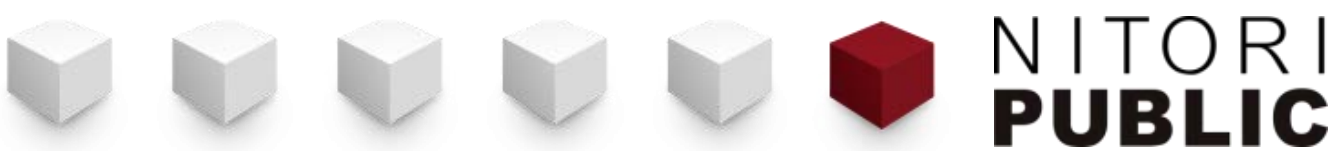


販促ノベルティの低コスト開発

大手CVSや飲料メーカー等のOEMを多数受注。
陶磁器・ガラス・縫製品・成型品など多岐にわたり対応。



ニトリグループの品質保証



日本の家具・インテリア業界で初めてISO9001認証取得。
（100店舗以上の事業所を有する小売業としても初認証）
また経産省の「製品安全対策優良企業表彰」を、製造業・小売業それぞれで獲得。



経産省

「製品安全対策優良企業」

- ・経済産業大臣表彰
- ・商務流通審議官賞
- ・商務流通保安審議官賞



【QAV制度】工場監査の独自規格

Quality Assurance Visit（品質保証のための現場・現物・現実確認）
取引開始前のQAV1、定期監査のQAV2、不良対策のQAV3を活用し
不良率（店舗販売商品アフター率）0.04%未満を維持しています。

II. QAV-1 レポート総合評価

会社名:	Ningbo Penker Electronics Co.,LTD.	内訳書	重要メールへ3MCR	品名検索履歴	特約検索履歴
実施先:	寧波市寧海縣恩陽工業區1号	掘井	承認印		
実施日:	2017年8月3日~4日	内容			
監査者:	掘井 教宏	企業概要: 創業開始から約10年、従業員23名で電池式の簡易ライト器具を製造している小規模工場である。内装樹脂成形品及びその部材組立を請負し、完成品組立を行っている。ISO9001認証に同じ格次動機したところであるが、デマンドは8割を占めている。			
作成日:	2017年8月4日	査察意見: 前述のとおり小規模工場であり、規定などの詳細事項の認定不足及び選考の実施要領の明かりが見られた。しかしながら、工場6日現場整備状況及び改善事項が組みに対する重大な欠陥は見られず、簡易ライト器具商品の生産においては、許容とされていると判断された。			
判定結果					
※原則として、各項目合格すると、ただし、計管理・検数管理は簡易工程を除く。工場の判定とする。					
カテゴリ	1~14 総点	品質管理	安全管理	CSR	総合判定
Ⅱ	274 /300	30 /30	30 /30	50 /50	取引可 ●
					条件付取引可
					取引不可
					364

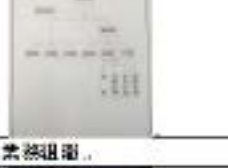
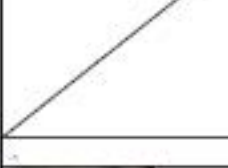


①判定基準	
①合格	全カテゴリー、分類の両面による合格基準以上となり、製造業者が実務経験は5年以上、かつ技術職に就任したとき
②条件付合格	全カテゴリー、分類の両面による合格基準以上であるが、主要項目での違反が一年十分点以下と製造業者が初犯としたとき
③合格基準の50%以上	全カテゴリー、分類の両面による合格基準以上であり、製造業者は改善することにより、10%以内の製造業者が初犯としたとき
④不合格	全カテゴリー、分類の両面による合格基準に満たれず、1.6倍の改善が必要で再検査及び再試験の製造業者が初犯としたとき
※合格基準：エト（建設技術）に関する主任技術者、技師、主任技師の2つを要す	
②カテゴリー分類と合格及び条件付取扱い可算点	
生産商品のリスクにより合格基準を1/ⅢのⅢの3に分類	
Ⅰ～Ⅲ 総得点	
I	※電機製品・電機部品・電気カーペットなど (371) 合格基準点 210/290 条件付取扱い 176/190
Ⅱ	※一般部品・機械部品・樹脂・缶・缶蓋・ガス・陶器製品など (332) 合格基準点 170/290 条件付取扱い 145/190
Ⅲ	※紙製・イグサ・工業品・電気以外のプラスチックなど (117) 合格基準点 80/290 条件付取扱い 68/290
③カテゴリー分類と合格及び条件付取扱い可算点	
生産商品のリスクにより合格基準を1/ⅢのⅢの3に分類	
Ⅰ～Ⅲ 総得点	
I	※電機製品・電機部品・電気カーペットなど (371) 合格基準点 210/290 条件付取扱い 176/190
Ⅱ	※一般部品・機械部品・樹脂・缶・缶蓋・ガス・陶器製品など (332) 合格基準点 170/290 条件付取扱い 145/190
Ⅲ	※紙製・イグサ・工業品・電気以外のプラスチックなど (117) 合格基準点 80/290 条件付取扱い 68/290

Ⅱ OAV1チェックリスト

[illegible]

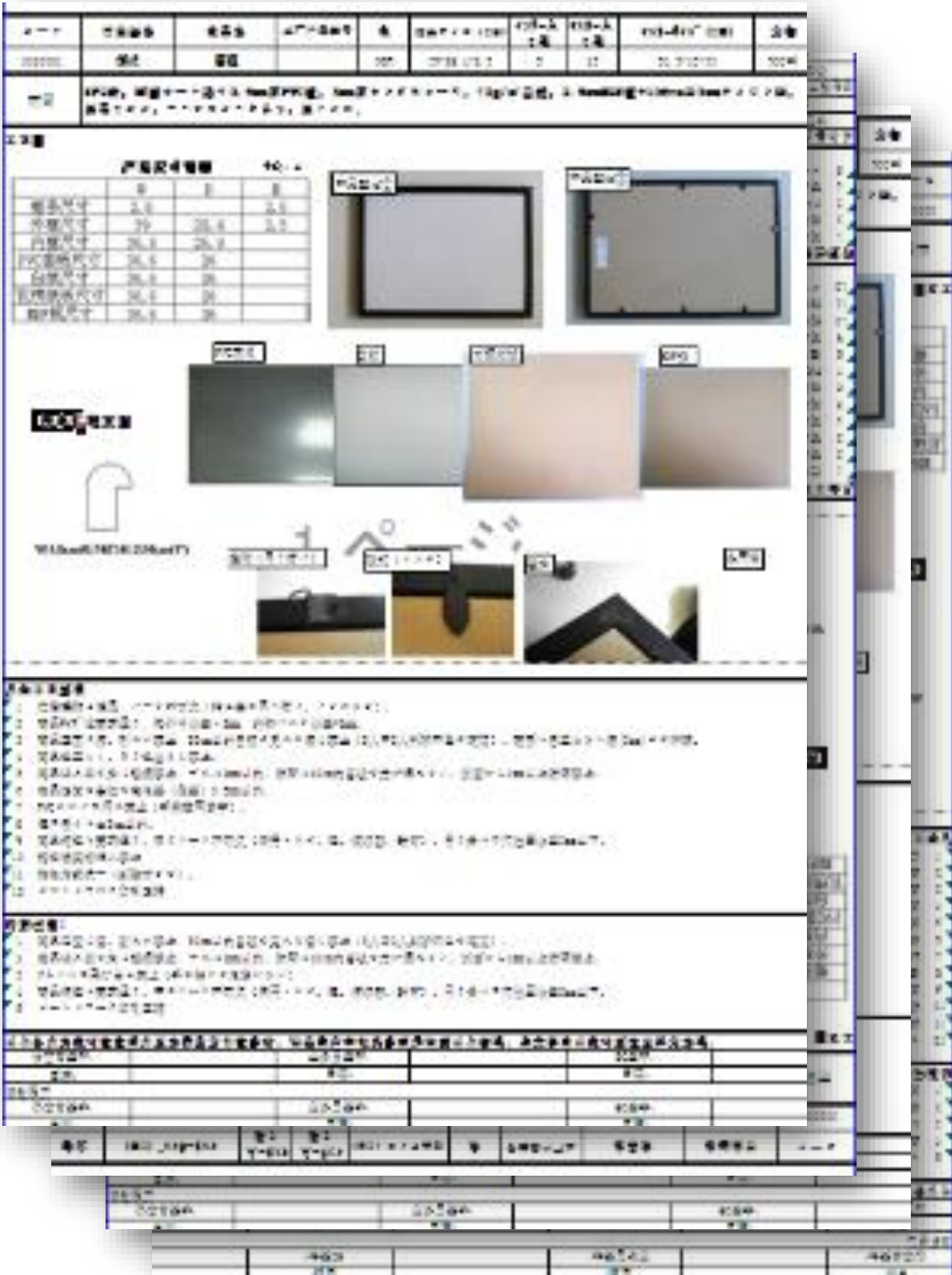
IV.QAV1 監査報告書

監査結果		☒ 取引可 改善指導項目を改善し報告。 ☐ 条件付取引可 改善指導項目の改善確認、ニトリ承認をもって取引可。 ☐ 取引不可 改善指導項目の改善後、再 QAV 実施。	
訪問先	Ningbo Penker Electronics Co., LTD.	改善責任者	徐宏峰
報告者	鍾井秋宏	報告日	2017/08/01
改善報告者	鍾井秋宏	改善報告日	2018/01/31
改善項目	監査結果または改善指図書内容		改善報告
1. 経営方針	 「地区で電気系企業の上位を目指す。品質レベルの高い顧客企業との取引拡大との経営方針のもと、各施策を計画している。」		
品質方針	改善期日	(可) 2017/08/08	改善確認日 ここをクリックして日付を入力
	 目標を設定し活動しているが、身近なテーマを従業員に落とし込む具体的な活動に不足がある。 例えば、 工場内不良低減や受入不良削減の目標数値が不明確。		 経営方針を基に、具体的な目標設定と到達に向けた施策を設定し、月単位で進捗確認し、問題点や課題を明確にし、取り組んでいる。
品質目標	改善期日	(指摘) 2017/08/11	改善確認日 2018/01/27
	 全従業員数 23 名、直轄 17 名、間接 6 名である。規模に応じた選別採用がされている。		
業務組織	改善期日	(可) ここをクリックして日付を入力	改善確認日 ここをクリックして日付を入力
	 ISO9001 取得活動を開始したところで、品質マニュアル、体系図などを構築中である。 但し、ディズニーの認証を受けている。企業規模に応じた品質マニュアル、体系図の整備を要する。		 2017 年 10 月に ISO9001 を受審し、合格。証書は 2 月末に発行予定。 また、ディズニーは、日本ディズニーからも認証され、新規ディズニーの契約を受けている。
品質保証体系	改善期日	(指摘) 2017/09/30	改善確認日 2018/01/27
	 規定期についても、上記と同様。		 品質マニュアルをはじめ、各規定が整備されている。
規定	改善期日	(指摘) 2017/09/30	改善確認日 2018/01/27
			

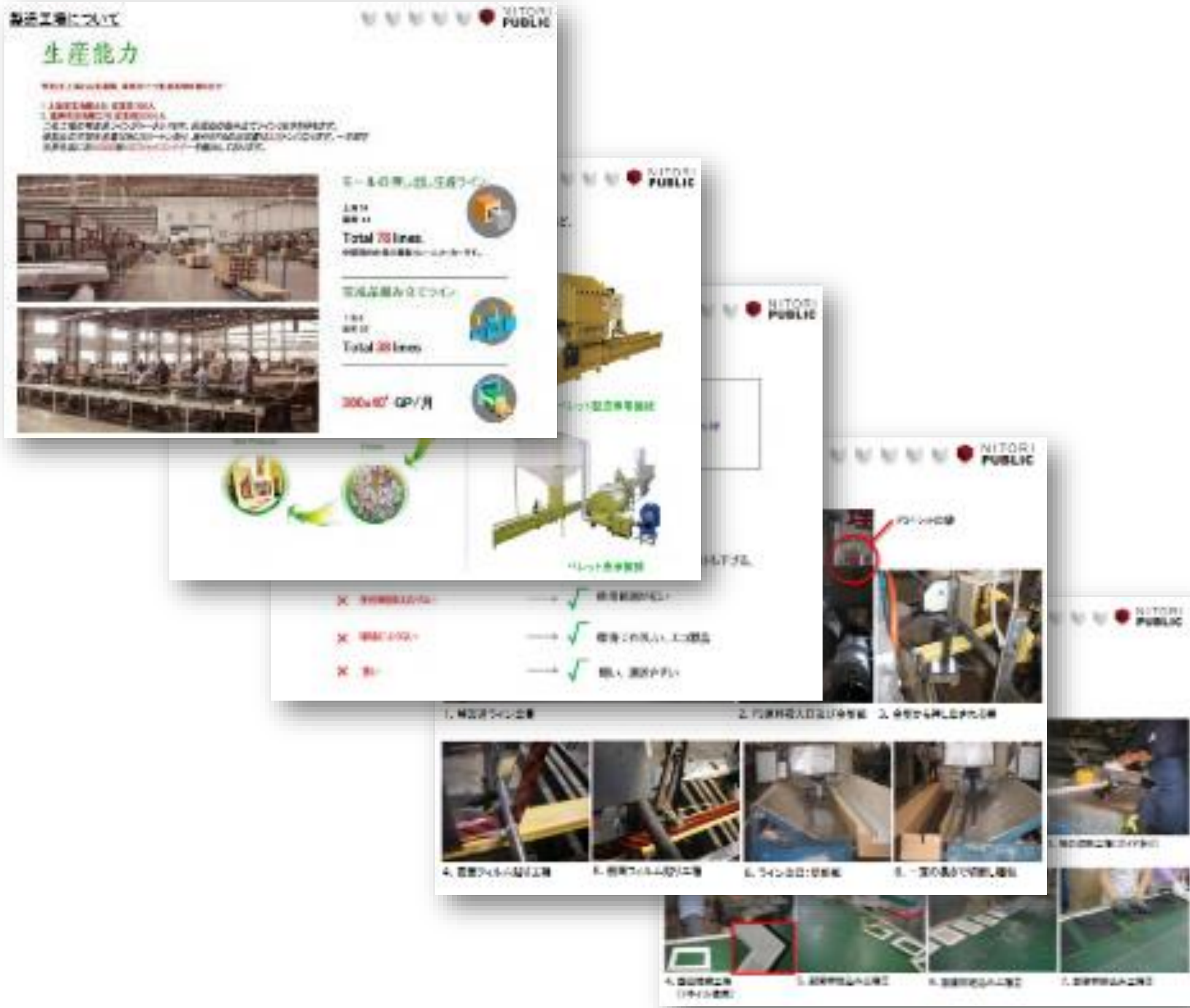
【量産前確認会】 量産監視・品質基準設定の独自規格

QAV1による監査に合格し、定期監査・指導が実施されている
製造業約650社を中心に、グループ内外からソーシングを最適化。
「量産前確認会」、現地法人による「出荷前検品」など

【仕様・品質基準書】



【工場監査・品質管理レポート】



世界の工場はいよいよ世界の市場へ



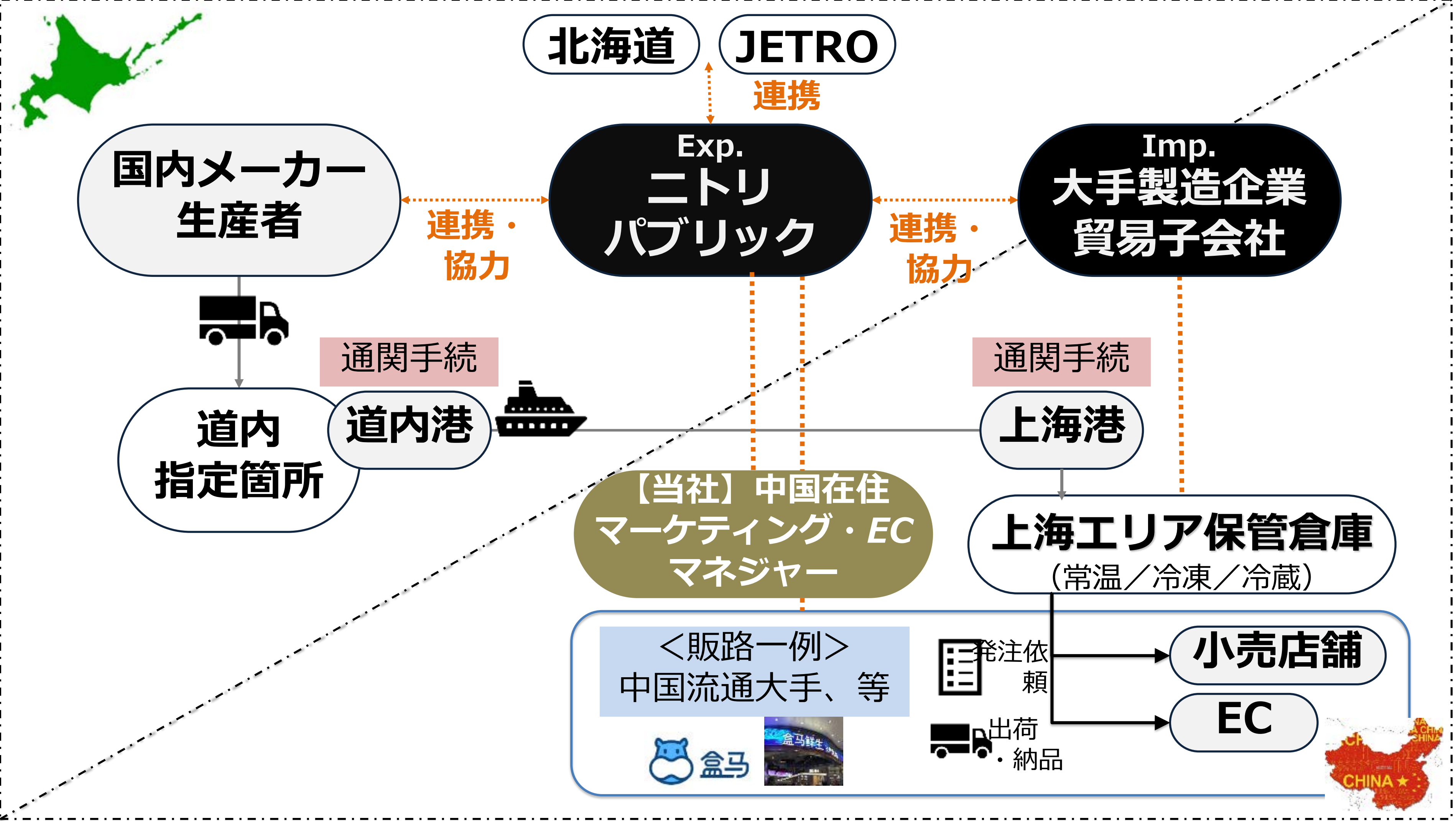
工場: 広州交易会⇒1.7%減 市場: CIIE⇒18.7%増



- 中国(上海圏中心)向けに北海道のミネラルウォーター・日本酒・クラフトビール等を輸出。加工食品や米などに品目拡大予定。
- 日本酒ではオール北海道での統一ブランド確立に向けた商標登録やコンテンツマーケティングも展開。

**“中華圏と北海道をつなぐ事業”を
コンセプトに輸出を拡大**

中国ビジネスパートナーと連携し、 販路開拓をはじめ輸送・管理・保管を実施





- 北海道へのインバウンド観光客が多かった上海・上海近郊で、北海道産品に対する需要が増加
- 国内観光客・インバウンド客の減少を背景に、北海道内の生産者・メーカーにおいて輸出に対する機運が高まり、輸出拡大を目指す道内の事業者が増加

**コロナで往来が止まり双方が機会を喪失
輸出で中国市場と北海道産品をつなぐチャンス**

- 中国メディア・在京中国人KOLと連携して、北海道産日本酒の蔵元を取材。ライブ配信やSNSで発信。
- 産地（米・水）・製造工程・酒質・味・ペアリング等を丁寧に紹介
- 毎週複数回の情報発信
- 複数の蔵元と連携し北海道産日本酒のブランド確立を目指す





- 3か月/コンテナの頻度で輸出
- ドライコンテナが中心だが、夏場は日本酒もあるため、リーフアーコンテナも利用
- 北海道におけるニトリグループの主要貿易港は小樽・石狩
約3,000本/年
⇒現状帰り便は空





- 製造小売のみならず物流も自社グループで管理。家具等の輸入で使ったコンテナのラウンドユースで物流コスト削減を狙う
- 国内最大規模の輸入量を背景に、船会社と安価な海上輸送契約を実現

**ニトリグループの物流ネットワークを
活用した一気通貫型の輸出体制を構築**

今後の輸出拡大の方針

- 菓子・加工食品・米・水など常温品に加え、冷凍スイーツ・海産物など北海道産品の取扱いを拡大予定。
- 上海でのアンテナショップの運営や中華圏全体への販路拡大、将来的にはベトナム・タイ等、現地法人があるエリアの現地小売・EC等への輸出拡大も目指す。

**ニトリグループの強みを生かせる中華圏へ
北海道産品の輸出拡大を目指す。**

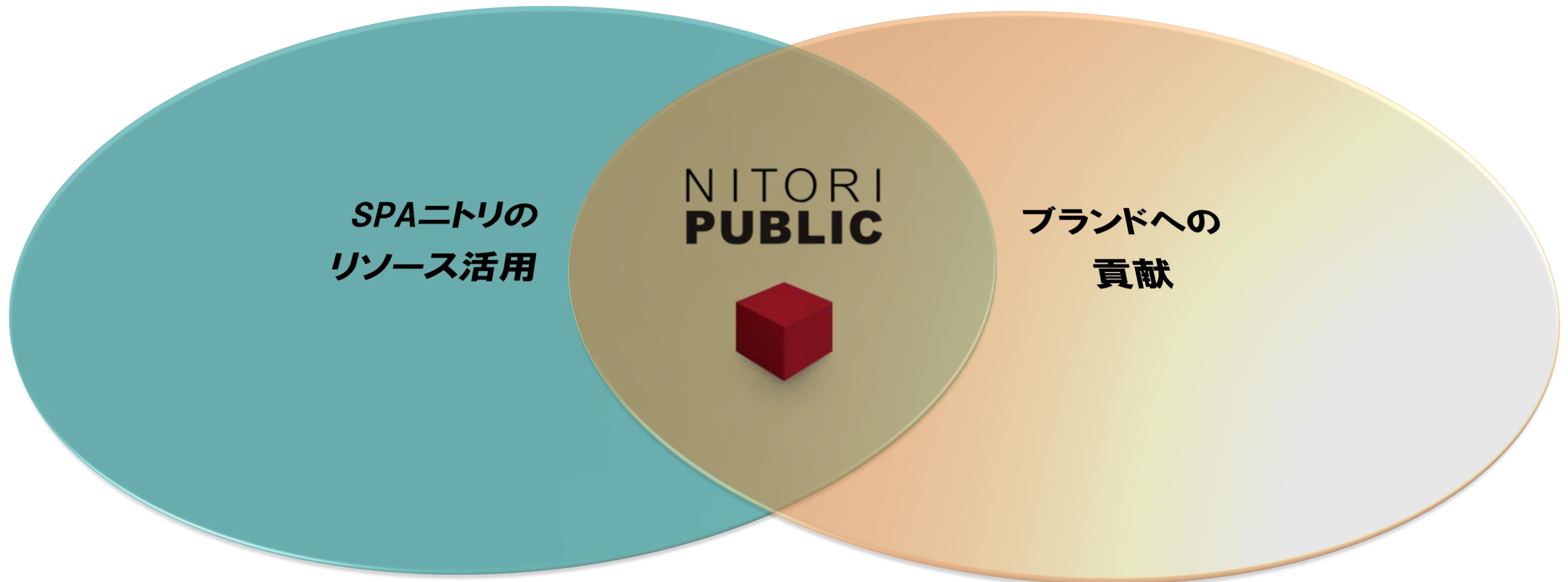
市場(消費者)調査・商品開発・ブランディング・プロモーション支援

■ 北海道の生産者・メーカーにおける輸出機運の向上

- 北海道は全国より11年早い1997年から人口減に転じているが、永らく道内・国内でビジネスしてきた生産者・メーカーが多く輸出事業の拡大に対してまだまだ消極的。
- 規制や通関業務への対応といった輸出ノウハウのみならず、輸出先市場におけるブランディングやプロモーションが重要

■ 大口ロット化・混載による輸出コンテナの満載化

- 日本酒であれば、各蔵元が協力しオール北海道ブランドの商標登録を行い、現地需要に合わせた大口ロット化に対応することが必要
- 広い北海道に点在している良質な商品を集約＋F C L混載＋ニトリGの有利なOFで効率化を目指す。



ニトリパブリック
4つの強み



- 1.輸入最多コンテナのラウンドユース
- 2.中国市場の独自販路
- 3.北海道内の幅広いネットワーク
- 4.世界標準のブランディングメソッド