

GFP鹿児島キックオフフォーラムin鹿児島市

“オール鹿児島”で描く鹿児島県産品輸出の未来

株式会社萌す

執行役員 **繁田 謙**



kizasu



これまでの輸出取組

青果・水産・畜産を中心に年間270日以上輸出！





鹿児島県との取組 ～県産品の輸出実績

水産・加工食品中心に、米国～アジアへ輸出中！

垂水市	カンパチ等	SG・ベトナム・台湾・米国
鹿屋市	カンパチ・醤油等	タイ・台湾
いちき 串木野市	焼酎等	シンガポール
鹿児島市	天然魚(カツオ等)	タイ・マレーシア(予定)
指宿市	メロン	米国(予定)



タイ向け輸出の構想



鹿屋市と連携し、鹿屋市漁協のカンパチを輸出中。
本日の商談会でタイ向け品目拡充を図りたい。

これまで

- 鹿屋市漁協のカンパチ



これから

- 鹿屋市漁協のカンパチ
- 畜産物(和牛等)
- 他魚種・水産加工品
- かんしょスイーツ・加工品
- 調味料・青果物・茶・・・等



オール鹿児島でメニュー開発
・他県産品との差別化



これまでのベトナム向け取組 ～垂水市漁協との連携



現地和食店(Indigo)で“寿司ワークショップ”開催！ “体験”を通じてカンパチ・産地の認知度向上を図る。

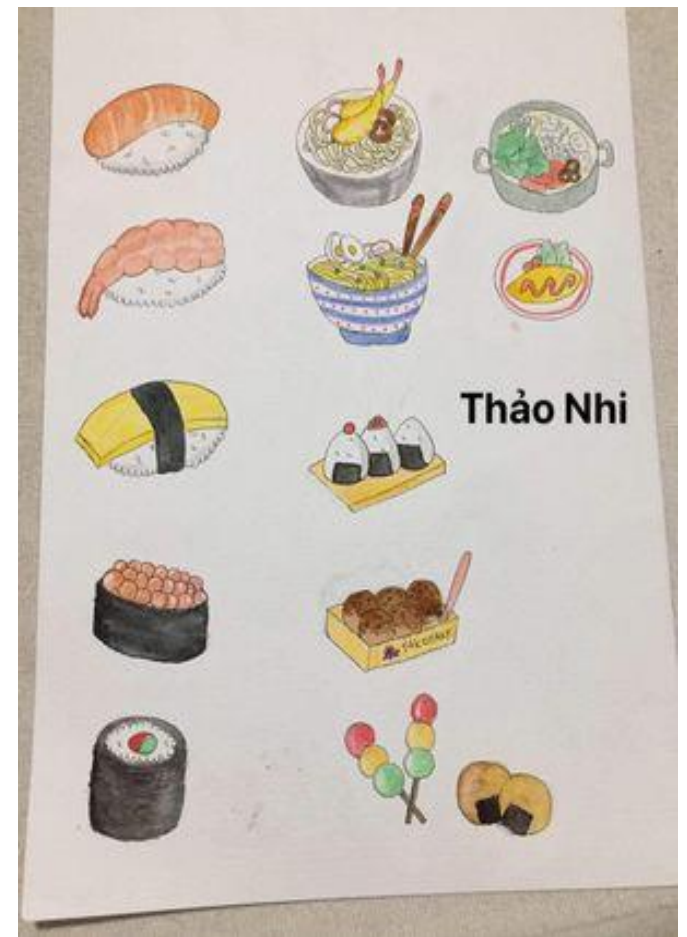




これまでのベトナム向け取組 ～垂水市漁協との連携



ベトナム人学生から“食べてみたい日本食”を募集！





ベトナム向け輸出の構想



寿司ワークショップの開催レストラン：Indigoや、ローカルインポーターと連携しながら品目を拡大。



- 輸入規制で青果物輸出が難しい中、水産・畜産を起点に鹿児島県産品の良さを伝達
- Indigo：昨年度の寿司ワークショップ会場では“体験”イベントも開催可能
 - 鹿児島という産地への理解醸成
 - “違いの分かる層”に、まずは食べていただき鹿児島ファン・ブランド構築



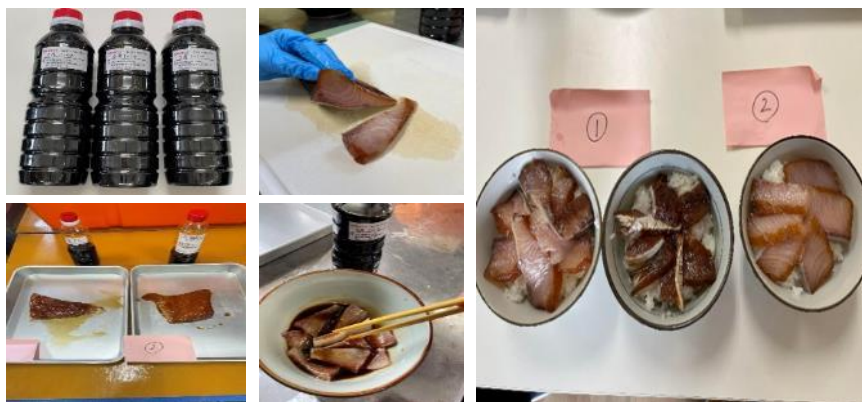
(参考)県との取組事例 ～鹿屋市漁協(→台湾)



県内メーカー・台湾現地店舗と連携しながら、輸出に適した漬丼のたれ開発～メニュー化・販促まで支援

← 加工～開発まで一気通貫で輸出をコーディネート →

国内での漬丼のたれ制作



坪水醸造株式会社と連携し、台湾における輸入規制(ステビア等)を共有→試作品成分を事前に台湾通関に確認

台湾(外食: WiredCafe)でのテスト販売



「鹿児島産カンパチ胡麻漬けご飯」・「鹿児島産カンパチ柚子胡椒鍋」の2品を期間限定メニューとして販売

(参考)一気通貫での体制づくりの重要性 ～鹿児島県産ブリ・カンパチ輸出拡大PJTの事例

海外バイヤー・国内商社・水産養殖/加工業者がチームを組み、行政・コンサルが視察・討議の場をコーディネートすることで、円滑かつ確度の高い商品開発が可能。

← 海外(台湾)バイヤー・国内商社が水産養殖・加工業者とチームング
2日間行程で視察・試食・討議を一気通貫で実施しPB開発を目指す →

生産現場視察



加工場視察・試食



行政・コンサル交えた討議



- 主要原料魚種の養殖現場にて水揚げ・給餌の様子等を視察
- 品質向上・環境負荷低減・食の安心安全性担保に係る工夫等、生産のこだわりを体感
- 加工場内を案内いただき規模・設備スペックを確認
- 既存商品/サンプル品の試食も行い異なる味付けの可能性等をメーカーと意見交換
- 産地・メーカーの前では言いにくかった意見含め率直に討議
- 原価率を下げる工夫等、商社・行政が一体で協議する必要がある事項を詰める



(参考)鹿屋市漁協と連携したPB開発



招聘を機に台湾Wired Chaya向けPB開発が進展 (ブイヤベース)。カンパチも継続メニュー化(パスタ)！





商談会に向けて ～萌すが大事にしていること

• 対国内産地：一つひとつの取引を大事に！

- “紹介→紹介”で品目・販路は広がっていく
- 品目が増えると、様々な提案ができ、“営業力”が上がり、更なる販路開拓にも繋がる

• 対海外：押し売りNG。“御用聞き”の姿勢

- 様々な品目を持ちつつも、押し売りではなく、困りごとを解決してあげる姿勢
- “打席に立つ”精神が大事。英語は手段

• GFP商談会のフル活用

- GFPでは生産・販売両方の知見があるので、GFP商談会を活用しない手はない
- GFP会員は、まずは小ロットから出したい人が多いので、取扱品目を新たに増やしたい商社にもおすすめ



ご視聴の皆様

ご清聴ありがとうございました

鹿児島県内の皆様と連携しながら、
日本の輸出拡大に向けて取り組んでいきます！

皆様との連携を楽しみにしております！
後藤大輔 dai@kizasu.jp