

H31年度 輸出VC

水産物バリューチェーン改善協議会

■取組の背景

- 米国やEUといった海外においても、生食用冷凍マグロの需要が増大していた。
- EUではマイナス18℃帯での流通・保管が一般的で、冷凍マグロの変色による商品価値低下が課題となっていた。

■取組の目的

- EU域内のニーズに合わせたマーケットイン型の商品開発
- マイナス18℃帯で冷凍マグロの長期保存が可能な包装技術の開発
- EU域内における冷凍マグロマーケットの開拓

■協議会の構成員と役割

	段階	名称	役割
事業実施者	生産	串木野まぐろ株式会社	・開発する製品の原料の漁獲 ・EUHACCPに準拠した生産体制の整備
	生産	神崎水産株式会社	・開発する製品の原料の漁獲 ・EUHACCPに準拠した生産体制の整備
	加工流通販売	東洋冷蔵株式会社	・加工・試作品の作成 ・流通・販売
	流通	三菱商事株式会社	・EU域内におけるマーケティング ・グループ企業を通じたネットワーク
	加工	フード・ケアリ株式会社	・冷凍マグロの加工・梱包に関する技術提供 ・商品開発（東洋冷蔵との共同開発）

■取組内容

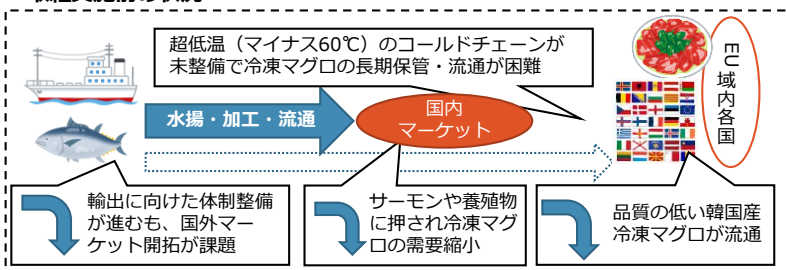
生産	◆EU域内におけるマーケットリサーチ
	✓ EU域内における冷凍マグロのマーケット調査➢EUにおける小売業者や中間流通業者、加工業者の情報収集、EUでの販売に必要な、もしくは優位性のある認証制度等の情報収集を実施
	✓ 商品形態の検討➢情報収集結果を基に、EU域内での販路にあたり最適な加工・流通・梱包形態の検討を行うとともに、輸出に関する物流の構築を実施
	✓ 輸出に関する事務手続き➢マグロ類の輸出に必要な各種手続きの実施

加工・流通	◆マイナス18℃で保存可能な冷凍マグロの加工・包装技術の開発
	✓ 原料調達➢マイナス18℃帯冷凍下で変色しにくい冷凍マグロ原料（主として遠洋マグロはえ縄はえ縄漁獲物のメバチ・キハタ）の選別、漁船上における凍結方法の調査
	✓ 梱包技術の確立➢マイナス18℃帯で冷凍マグロを長期保存可能な梱包技術（刺身バックやネグトロバック等）を検討。
	✓ 添加物等の選定➢EU域内で使用可能な添加物について調査し、使用可能な範囲で最適な添加物を選定

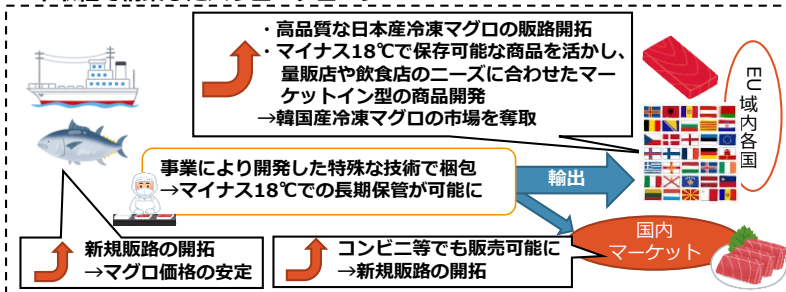
販売	◆EU市場へ向けた冷凍マグロの輸出拡大
	✓ 半製品の輸出によるマーケット確立➢EU域内の主要な水産物問屋に向けて半製品（ブロック、ロイン）を輸出し、日本産冷凍マグロのマーケットを確立
	✓ 最終加工品の輸出➢半製品でマーケットを確立した段階で、バック済の刺身材やネグトロ等の加工製品の輸出に着手
	✓ マーケットインでの商品開発➢EU域内の消費者ニーズに基づき、新たな商品開発によって販路拡大

マイナス18℃帯での冷凍マグロ保存技術の開発

■取組実施前の状況



■本取組で構築したバリューチェーン



■取組の現状と今後の展望

- EU向けに冷凍マグロ半製品の輸出を継続中で、EU域内から旺盛な需要がある。
- 輸出に係る各種コストが高騰しており、円安の状況下においても厳しい状況が継続。
- EU-HACCPを取得しているマグロ漁船の大半は独航船であり、運搬船の多くは非対応。旺盛な需要に対して、供給量の確保が課題。

★本取組によって得られたバリュー★

課題解決（物流面）

販路開拓

商品開発

マイナス18℃帯で長期保存可能な加工・梱包技術の開発

EU域内における冷凍マグロマーケットの確立

EU域内の消費者ニーズに沿った商品開発