

石巻エリアにおける、アメリカ向け水産加工ワンファクトリー化構想（石巻食品輸出振興協議会）

現状と強み

- 石巻は、世界三大漁場である三陸沖漁場と、絶好の養殖漁場であるリアス式海岸を有し、日本有数の豊富な水産資源に恵まれている。
- 従来の水産加工技術に加えて、東日本大震災からの復興により、高度衛生管理や高度凍結を可能とする施設や設備が導入されており、産地ならではの鮮度を多様な加工形態へ変換、流通することが可能。

海外の現状・ニーズ

- コロナ禍の影響により、現地の飲食店や量販店における人材不足が顕著となり、加工食材や小売パッケージ商品のニーズが急増。
- 日本食材の普及により、現地で類似商品の流通が増えている状況下、現地飲食店や量販店は、競合との差別化を目的とした新たな商品や独自の規格、パッケージを求める傾向に。

事業の概要・目標

1. 石巻の強みである、豊富な水産資源と、多様な加工技術を活かして、マーケットイン型の商品づくりができる体制を構築
2. 域内の水産事業者が連携することで、海外の多様なニーズに合わせた原料調達・加工・保管・供給ができる体制を構築。産地全体が一つの事業体の様に稼働するようなバリューチェーン体制を目指す。
3. 品目は世界でも有数の水揚げ量・魚種を誇る天然水産物を主とし、安定生産・供給の観点から養殖水産物で補完。

○**対象品目**
天然魚等(サバ・真鱈・穴子・ぶり・養殖銀鮭、養殖帆立等)

○**対象国・地域**
米国・アジア（香港）

○**目標**
○輸出額1億円増加
○漁業者等の利益向上
○マーケットニーズに合わせた生産・加工・輸出体制構築

事業計画

<R4年度>

◇現地市場調査

小グループでの連携開始。

米国・アジア(香港等)の取引先を通じて提案営業を行い、現地ニーズを調査。現地ニーズを元に、産地ブランド骨子づくり、商品企画、トライアル輸出を開始。



◇産地計画策定

調査結果を基に、グローバル産地計画を策定

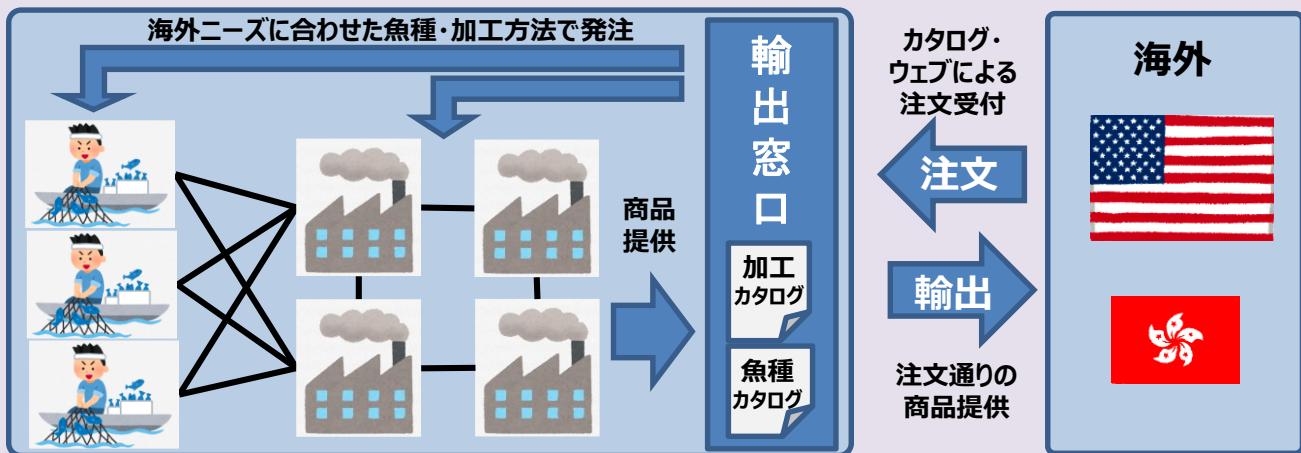
<R5年度>

◇連携・流通体制構築及び魚種・加工カタログの作成

現地ニーズを受け、連携の拡大、産地体制の構築へ。産地ブランド方針を決定・発表。魚種及び加工方法について、海外バイヤーに提案可能なカタログ・ウェブ等へまとめる。

◇現地営業を通じた、商品及び産地体制の検証・改善

産地ブランド、魚種・加工カタログ・ウェブ等を活用して、現地営業を本格化。取引を通じてマーケットニーズを商品、ブランド、営業ツール、産地体制へ反映。検証・改善。



<R6年度>

◇事業の検証・改善

R5年度実施事業を検証し、産地体制、ブランド、商品、営業ツール、産地計画のブラッシュアップ、確立を目指す

◇現地営業と取引拡大

検証・改善を行いながら、現地営業を積み重ね、取引を拡大する。目標は、①現地に通用する統一ブランドとパッケージの確立、②現地飲食グループ・量販店グループ等とのOEM契約の獲得による安定輸出の開始。