

輸出向け加工食品の特集

アルコール飲料や調味料などの加工食品の輸出量が増えています。輸出先国の現状や政府の支援事例を紹介いたします。輸出向け商品の取り扱いをお考えの方はご参照願います。



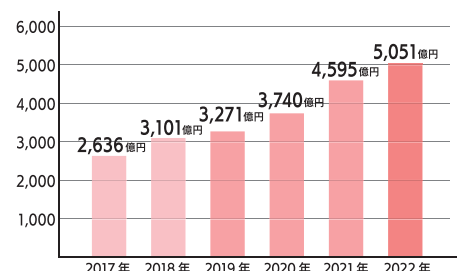
OSP GROUP
for **SDGs**

OSPグループはSDGsへ積極的に取り組んで参ります



加工食品の輸出額が増加傾向！

加工食品の輸出額は、2022年には農林水産物・食品の輸出全体額1兆4千億円のうち、5千億円と約4割を占めており、2030年の輸出額目標5兆円の達成に向けて重要な品目となっています。



財務省の貿易統計資料をもとに作成

加工食品の輸出の内訳と輸出先

●2022年加工食品の輸出額上位

- ・アルコール飲料 27.6%
- ・ソース混合調味料 13.2%
- ・清涼飲料水 9.5%

●各項目の輸出先 (左から輸出量順)

アルコール飲料の輸出先

中国 米国 台湾 香港 シンガポール

醤油の輸出先

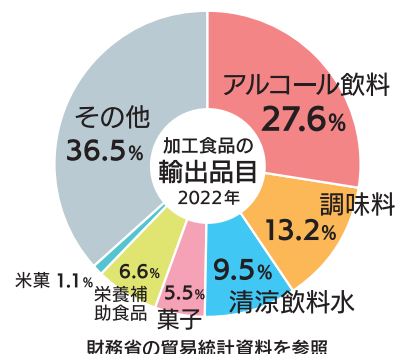
米国 中国 オーストラリア 韓国 英国

清涼飲料水の輸出先

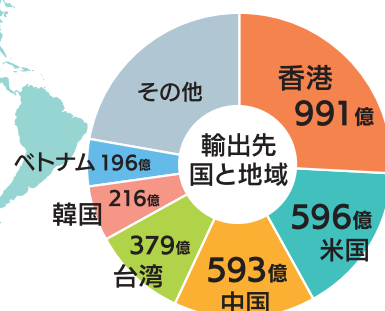
中国 米国 香港 ベトナム オーストラリア

菓子の輸出先

中国 香港 米国 台湾 韓国



財務省の貿易統計資料を参照



2019年時の加工食品の輸出先国と地域

日本政府の取り組み

★ GFP 加工食品部会 (委託事業) セミナーや合同相談会等を開催



海外バイヤーを招いての
製造現場の視察
試食会の開催 etc.



アーカイブを公開中



★ 農林水産省のサイトで加工食品クラスター (補助事業) の取り組み事例を公開中

加工食品クラスターとは、単独では難しい資金面や人的面の課題やノウハウ不足などを克服するために複数の食品製造事業者が連携して輸出拡大に取り組む体制のことを言います。



取り組み事例を公開



その他日本政府の取り組み

★ 海外食品添加物の規制早見表を作成して公開（補助事業）

https://yushutukisei.com/food_additives_list/

自社製品の輸出検討時に輸出先国での「使用可否の判断」ができるよう、食品産業センターが添加物の早見表を作成しております。



10カ国、156品目の添加物が掲載されているのね



甘味料早見表

国・地域	品名	規格	EU (EU規格)	中国 (中国規格)	韓国 (韓国規格)	台湾 (台湾規格)	米国 (米国規格)	日本 (日本規格)
ドイツ	D-Xylitol	糖	○	○	○	○	○	○
ドイツ	D-Sorbitol	糖	○	○	○	○	○	○
ドイツ	D-Sorbitol Syrup	糖	○	○	○	○	○	○
ドイツ	D-Mannitol	糖	○	○	○	○	○	○
ドイツ	D-Ribose	糖	○	○	○	○	○	○
ドイツ	L-Arabinose	糖	○	○	○	○	○	○

★ 農林水産省が食品の輸出に必要な成分分析や外国語ラベル作成などを支援！

農林水産物・食品を輸出する際には、輸出先国の食品表示制度に合わせる必要があるため、栄養成分（例：トランス脂肪酸等）の追加的な分析、表示ラベルの外国語翻訳、ステッカー作成等の対応を行わなければならない場合があります。



栄養成分表示
100g 当たり

エネルギー	kcal
たんぱく質	g
脂質	g
炭水化物	g
食塩相当量	g



パッケージの作成が必要
外国語に翻訳 + 表示作成などが必要

表示作成にあたり成分分析が必要

Nutritional facts Per 100g	
Energy	kcal
Protein	g
Fat	g
—Saturated fatty acid	g
—n-3 fatty acids	g
—n-6 fatty acids	g
Cholesterol	mg
carbohydrate	g
—Carbohydrate	g
—Sugar	g
—Dietary fiber	g
Sodium chloride equivalent	mg

加工食品の輸出のメリットと課題

メリット

生鮮食品に比べ輸出禁止されるケースが少ない
賞味期限が長く周年輸出が容易
付加価値をつけることが可能

【課題】

販路開拓のための取引の確保

現地ビジネスパートナーの確保

現地規制や商習慣に関する情報の入手

現地の規制（添加物や表示等）への対応

輸出を担当する人材の確保と育成

また、輸出先国の食品安全や添加物、表示、容器、包材等の規制、基準について国や品目、製品ごとの対応が必要。国内向けと別の製造ライン施設が必要な場合も。

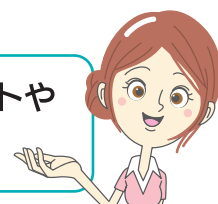
まずは農林水産省（食品産業部）にご相談を！

- ① 欧州での消費者と流通の調査
- ② 輸出に耐える賞味期限への開発と大容量の容器包装へ変更
- ③ 有機認証の取得
- ④ 現地向けのパッケージデザインに変更
展示会での出展と販売

成功例



次回は輸出先国の食品表示の規制ポイントや成功事例についてご紹介いたします！



◀ バックナンバーはこちらからご覧いただけます！

次号vol.517は輸出向け加工食品の特集をします。2024年7月22日発行