

青果物輸出産地セミナー & 交流会

米国向け輸出実証の報告と青果加工品の混載輸出

2023年7月11日

株式会社ロコラボ

代表取締役 小清水貴子



企業概要

- 会社名 株式会社ロコラボ ～LOCAL COLLABORATION～
- 事業内容 輸出・輸入・貿易、海外展開事業に関する業務
- 代表者 代表取締役 小清水貴子
- 所在地 青森県八戸市十三日町1ヴィアノヴァビル3階
- 電話番号 0178-86-1742
- E-mail info@locolabo.jp
- 設立年 令和3年4月1日
- HP <https://locolabo.jp/>



- 青森県八戸市出身
- 2010年より、商社にて、**青森県を中心とした東北地方の食品**等を、米国西海岸や東南アジア(**シンガポール・香港**等)向けに輸出
- 2019～2021年、JETRO内プロモーション組織「日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)」東北ブロックのフィールドマーケターとして、**東北6県の農水産・食品を輸出する企業を支援**
- 2021年4月、青森県八戸市にて、貿易商社である株式会社ロコラボを設立。
- 2023年4月より、JETROの農林水産・食品分野の輸出専門家（プロモーター）として、農産物・食品の輸出に取り組む事業者の**輸出戦略の策定～契約締結まで一貫して支援**

事業概要

- 輸出：米国、シンガポール、マレーシア、香港、EU
- 輸入：台湾
- 海外現地プロモーション
- 商品開発、ブランディング
アドバイス等
- 国内外新規販路開拓支援

■ 主なパートナーシップネットワーク



事業概要・取組事例

- ・ **青森県産りんご酢**老舗メーカー：カネショウ(株)海外展開専属パートナー支援
- ・ **米国、EU、東南アジア**向け販路開拓
- ・ 新商品開発、**フレンチ**レストランシェフ監修新メニュー開発
- ・ ソムリエ監修**ワインとのペアリング**・ドリンク新提案メニュー開発



同社商品が J A L 機内誌
英・中国語の記事に掲載

- 商品：**青森県産りんご酢、ドレッシング、醤油** 等
- 輸出先：**台湾・米国・フランス・ベトナム・タイ** 等

米国向け輸出実証の報告①

リンゴ酢・ドレッシングの輸出に向けて、長芋との混載輸送で、輸送コスト/時間、品質保持・コールドチェーンを検証



3/5 : 東京港出港
3/23 : LA港到着
3/26 : 通関実施

3/26～現地バイヤーに展開



- 長芋を下、上部にりんご酢等を積載
- 商品品質に問題なく、**コールドチェーンの保持可能**
- リンゴ酢・ドレッシングは、結露による段ボールの潰れ等、梱包損傷を防ぐ為、気泡緩衝材で梱包
 - 段ボールの潰れなし

米国向け輸出実証の報告②

商品に対する現地バイヤー・消費者の評価は高く、継続性も十分であることを確認

輸入業者

- 日本産長芋は日系スーパーで人気
 - 生で喫食でき、**栄養価の高さが評価されている**
- 常温で賞味期限が長いため、長芋の数量が足りない場合にまとめて混載する事でコストダウンを図れる
- ドレッシングと長芋を合わせた**健康訴求で新規市場開拓のポテンシャルは高い**
- 英語で飲み方を記載したリンゴ酢・ドレッシングの**ボトルデザインについてもバイヤーから好評**
- 新規商材のため、バイヤーには英語のポップを提示して飲み方・食べ方を説明

現地消費者

- 日本産長芋は体に良く、中国産より高価だが美味しい
- 長芋の食べ方が分からなかったが、試食のバター焼きがとても美味しかった
- アメリカのリンゴ酢に比べて飲みやすいため、毎日続けられ健康にも良さそう
- りんご・ごま共に健康に良いため、長芋にかけて毎日食べたい

青果物・加工品混載のメリット

加工品混載により青果物の品質に影響されづらい出荷体制を構築。継続取引によって青果物の価値を守る。

①安定した 出荷体制 (品質含む)

- 加工品は賞味期限が長く、在庫をコントロールしやすい
- 混載を前提とすることで、安定して青果物を供給・仕入れでき、定期的かつ安定供給がしやすくなる。
 - 青果物だけで1コンテナ分を用意しようとする、量に比例して選果が間に合わない場合がある。
 - 輸出向け青果は傷、腐れがないA品、B品の企画が求められるため、コンテナ単位の量を集荷するのが困難。
 - 品質クレーム等のリスクが高い。(温度管理も難しい)。

②青果物の 消費量拡大

- 青果加工品も取り扱うことで、加工品向けの青果も消費される
 - 付加価値を付けつつ、青果物そのもののブランドを守ることができる
 - 青果物の価格の安定が望める



- 創業年：1912年
- 事業内容：食酢・醤油・味噌・ソース・健食・つゆ・たれ類の製造と販売
- ※2022年：ハラル認証取得

カネショウのりんご酢醸造「すりおろし醸造」

- りんご酢に限らず、おいしい醸造品造りに欠かせない条件が低い温度でじっくり時間をかけて熟成させること
- 日本の酢の醸造元としては、最北に位置するカネショウの工場は、まさに『低温長期発酵』に最適の環境
- 180日以上という類を見ない長時間の醸造は、津軽の冷涼な気候だからこそ可能

カネショウこだわりのりんご酢



- 津軽で収穫した完熟りんごが原料
- 皮も芯も丸ごとすり下ろすから、りんご本来のさわやかな味とコクが生きている
※ごみが発生しないため、SDGsの観点も



- 世界自然遺産「白神山地の恵み」
- りんごの酒造りに使う酵母はミズナラの樹皮から採取・分離された「弘大白神酵母No.65」。口当たりよく爽やかでクリアな味わいを表現します。



- 出来上がったお酢をオーク木樽で長期間熟成させることにより、やさしいまろやかな味になります。

ご清聴ありがとうございました。