

## 日本産米の輸出拡大に向けた課題

2020年6月23日

株式会社神明ホールディングス

代表取締役社長 藤尾益雄



日本のお米のおいしさを、ずっと守っていく。  
▲あかふじ

## 神明について



明治35年創業  
(米穀卸売業)



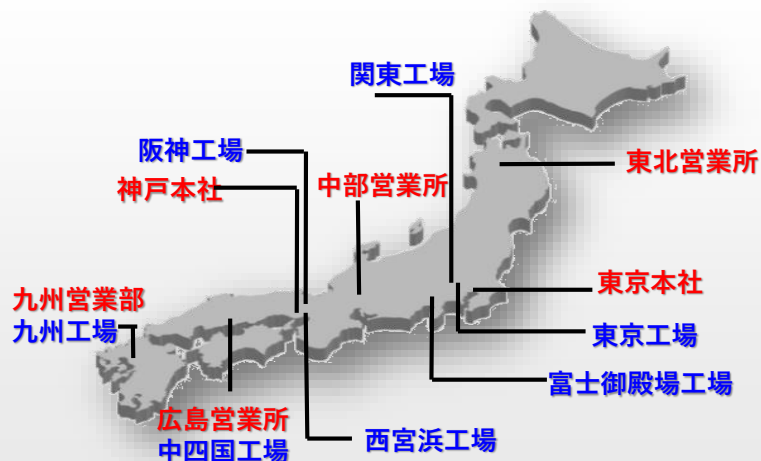
米の取扱量:50万トン



創業118周年を迎える

## 【拠点】

営業拠点:6拠点 精米工場:7工場



海外:4拠点(中国・アメリカ・香港・ベトナム)

アメリカ



SHINMEI U.S.A. CORPORATION (トーランス)  
Shinmei Foods USA (サクラメント)

中国



成都栄町食品有限公司 (成都)  
成都栄町食品上海支店 (上海)  
栄町東港工場 (東港)

香港



Shinmei Asia Limited (クローン九龍)

ベトナム

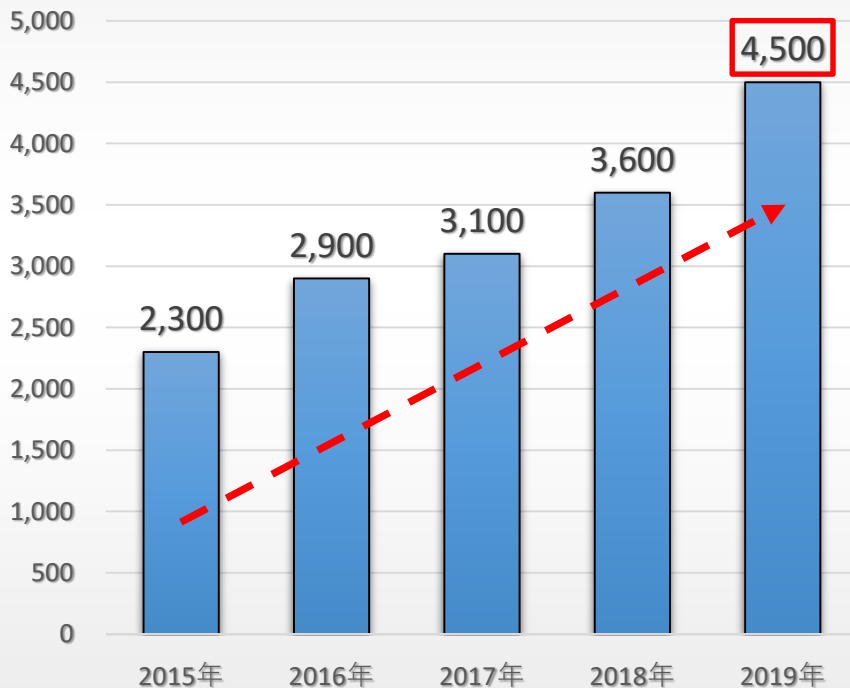


SHINMEI AKAFUJIRICE VIETNAM CO.,LTD (ハノイ)

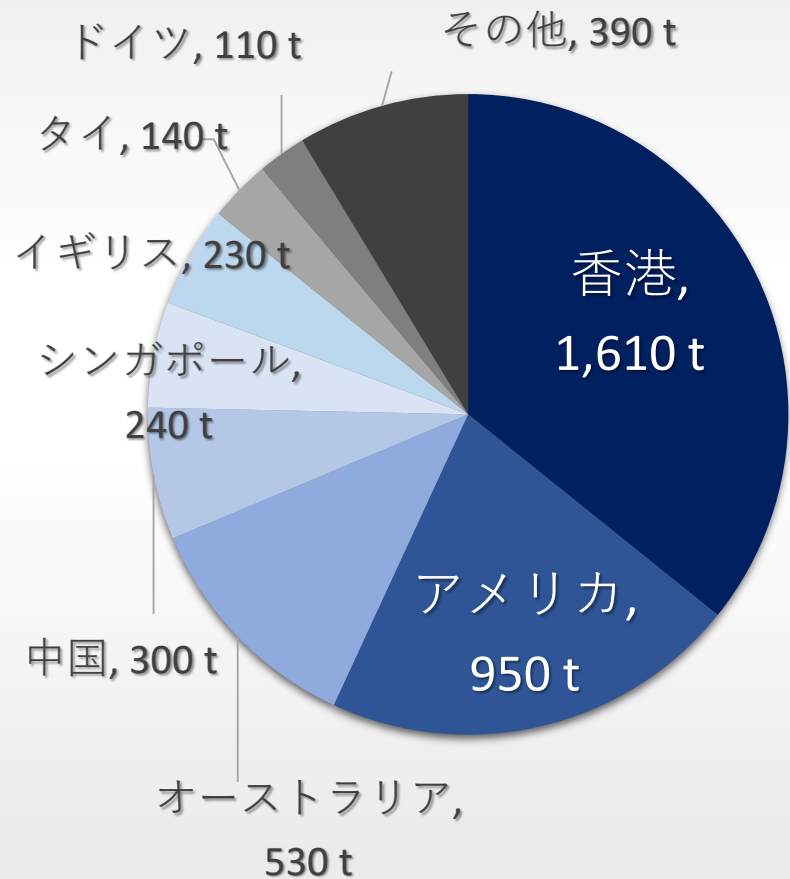
# 当社の輸出取組状況

## 当社の日本産米輸出実績推移

単位：t



## 2019年度輸出国内訳



## 輸出拡大に向けた課題①～価格競争力～

### 現状

- 富裕層・現地駐在の日系人が中心に購入

海外での日本産米の販売量を増やすには??

### 今後

- 現地の一般家庭の方々にも  
日本産米を購入してもらうことが重要

販売量が増えない理由

- 日本から輸出するお米は高い。
- 和牛や日本酒などは高価格でも購入されるが、米は嗜好品ではない。
- 日常的に食されるのは現地産の安いお米

## 輸出拡大に向けた課題①～価格競争力～

一般家庭の方々に日本産米を食べてもらうためには？

### ✓ 元気寿司（香港での店舗の例）

#### 現状

全64店舗で日本米を使用

2020年3月より、みやぎ登米農協の協力により  
宮城県産米80トン/月

#### 日本産米 導入に至った経緯

- 香港での日本食への意識の高まり
- 高品質な寿司の需要の増加

#### 導入に至るまでの 課題・トラブル

- 価格が高い（日本産米導入以前は価格の安い中国米を使用）
- 米の保管中の品質劣化・トラブル（虫害など）

#### 課題・トラブルへの 対処方法

- 脱気包装・真空包装での輸出を開始
- 脱気専用のラインを自社の西宮浜工場に設置  
（設置以前は外部の業者に委託）



香港の元気寿司の店舗

品質劣化や虫害を防ぐことが可能となり、自社工場での脱気によりコスト削減にも寄与

## 輸出拡大に向けた課題①～価格競争力～

### 具体的な取り組み

#### ①食べて頂く機会を創出

2018年12月中国国内の「すき家」216店舗で  
日本産米使用キャンペーンメニュー提供



#### ②産地との連携強化

令和元年産米 輸出向け 新規需要米の取組量  
**増加**



2019年度当社輸出実績 **前年比 126%**

### 要望

#### オールジャパンでの販促の機会

- ・ 外食産業への日本産米の導入支援
- ・ 日本産米プロモーション活動

**日本産米を幅広く多くの人に  
知ってもらうことが重要！！**

#### 原料コストの削減に向けた取組

- ・ 低コスト生産の実現に向けた支援
- ・ 輸出向けのコメ作付けに対する  
制度面の更なる充実



## 輸出拡大に向けた課題②～中国向け～

### 現状

- 中国向けの輸出については、  
中国政府の認可を受けた指定施設での精米・燻蒸が必要



中国向け輸出指定工場は、  
現在、国内に3工場のみ

(株)神明きっちん阪神工場



2018年5月  
神明きっちん阪神工場が新たに認可



当社中国向け輸出量

2018年度：130トン

2019年度：300トン（前年比230%）

## 輸出拡大に向けた課題②～中国向け～

### 課題

#### 輸出機会

中国からの日本産米へのオファーは  
**急増**

#### 課題

指定基準とする工場が検疫対象となる  
カツオブシムシが無発生であること

**限られた施設でしか  
対応できない**

### 要望

#### 供給力増加に向けたインフラ面の増強

##### ➤ 指定施設の追加認可

～神明グループ 全国7精米工場～

関東工場・東京工場・富士御殿場工場・**阪神工場**  
西宮浜工場・中四国工場・九州工場

##### ➤ 精米、燻蒸、船積み等にかかる業務の 効率化に向けた支援

##### ➤ 精米工場近隣の燻蒸倉庫の認可

ビジネスチャンスがあるにも関わらず、インフラが整っていない状況



## 輸出拡大に向けた課題③～流通～

### 現状

- 【香港】コンテナ輸送中、虫が発生する  
⇒ 低温コンテナ・真空パックでの輸送が必要となり、コスト増
- 【アメリカ】無添加の無菌包装米飯の  
常温流通が認められていない  
⇒ 無添加の製法によりご飯本来の風味を実現した良食味の製品が提供できるにも関わらず、規制により現地のマーケットに入れない

### 要望

- 世界中の人々に日本の米を安全に美味しく食べてもらうことが重要

#### 輸送時に必要な包装・コスト・物流のご支援

- ・ ニーズにあわせた真空・脱気ラインが必要
- ・ 無菌包装米飯を世界中へ拡大