

## 「新規需要米」を活用した海外戦略について

近年の海外における日本食ブームの広がりを背景に、世界の人々に日本の「ごはん」を定着させるべく、精米・無菌包装米飯を本格的に輸出する体制を整えました。主食を扱う最大手の卸・精米業者としての立場を踏まえ、米関連製品の輸出拡大を通じて日本の食料自給率の向上に寄与するとともに、安全・安心な日本のごはんを世界中にお届けすることで日本食文化の一層の普及・浸透を目指します。

確立した体制としましては、

- ①「新規需要米」枠を利用する産地農協との契約
- ②海外用パッケージ及び製品ラベルの作成
- ③海外食品見本市への出展・出品（農林水産省とのタイアップ）

があります（以下各項詳細）。

### ①【日本の食料自給率向上に向けた取組】

「新規需要米」とは、農林水産省が食料自給率向上を目的として、主食用米や加工米とは異なる用途で活用されるお米のことで、同省の「米穀の生産調整実施要領（平成21年8月14日改正）」では、「飼料用、米粉用、輸出用、バイオエタノール用、青刈り稲・わら専用稲・稲発酵粗飼料用稲・主食用以外の用途のための種子、その他その用途が主食用米の需給に影響を及ぼさないもの」と定義されています。生産者にとっては、同じ田圃で生産できるにも関わらず減反の対象とされないというメリットがあり、国内流通米と同じ品質で価格は低目に設定されます。

世界規模で食料問題がますます深刻化するなか、日本の食料自給率はカロリーベースで40%と先進国の中では最下位となっており、当社は食料自給率の向上を急務と考えております。

輸出する精米及び無菌包装米飯の原料米として「新規需要米」を使用し、これらを安定確保するため、みな穂農業協同組合、秋田おぼこ農業協同組合と供給契約を締結しました。平成21年産の計画数量は約330トンとなっております。

### ②【パッケージ及び製品ラベルの作成】

この度、当社の海外戦略の新たな取組として、欧州及び中国、東南アジア向けの無菌包装米飯のパッケージ及び製品ラベルを作成、輸出可能な環境を整えました。当社が販売する無菌包装米飯は、子会社の㈱ウーケが手掛ける天然水で炊き上げた完全無添加食品であり、香りが良くおいしいごはんが、炊飯器の無い海外の家庭や飲食店で、日本の食卓と同じように食べられます。

また、精米輸出は多くの国で輸入障壁があるのに対して加工食品である無菌包装米飯は、ほとんどの国への輸出が可能です。

\*1 写真（ヨーロッパ向けパッケージ）

<続く>

〈前ページから続く〉

### ③【海外食品見本市に出展・出品】

今後、当社は販路の拡大・需要創出のための認知活動として、海外の食品見本市に積極的に出展・出品を行います。

現在、下記食品見本市において、農林水産省の農林水産物等海外販路創出・拡大事業（海外展示会・商談活動）による日本パビリオンへの出展・出品が決定しております。

#### ・ ANUGA（アヌーガ）

会 期：平成 21 年 10 月 10 日（土）～14 日（水）

開催地：ドイツ・ケルン市 ケルンメッセ会場

#### ・ BBC MasterChef LIVE 2009（BBC Good Food Show）※出品のみ

会 期：平成 21 年 11 月 13 日（金）～15 日（日）

開催地：英国・ロンドン市 オリンピアグラントホール

#### ・ FHC CHINA 2009

\*FHC=Food and Hotel China

会 期：平成 21 年 11 月 18 日（水）～20 日（金）

開催地：中国・上海市 ニューインターナショナル エキスポセンター

#### ・ FOOD WEEK 2009

会 期：平成 21 年 11 月 19 日（木）～22 日（日）

開催地：韓国・ソウル特別市 COEX(コエックス)展示場

日本産米、手巻寿司の試食を行います。出展物は日本産米（中国は除く）、食品類、無菌包装米飯など 20 品目以上で、子会社の㈱ウーケは各食品見本市で家庭の食材を利用して簡単に手巻寿司が作れる、無菌包装米飯・のり・粉末酢を組み合わせた‘SUSHI-SET’を展示、配布する予定です。

\*2 写真（‘SUSHI-SET’ パッケージ）

以上

\*1 写真（ヨーロッパ向けパッケージ）

\*2 写真（‘SUSHI-SET’ パッケージ）



本件連絡先：戸田、廣田 電話 078-371-2207



当社は平成 20 年度より農林水産省が推進する「食料自給率向上に向けた国民運動推進事業」=FOOD ACTION NIPPON の推進パートナーです。詳しくは <http://syokuryo.jp/index.html>