

農林水産物・食品輸出セミナーの開催について

1 目的

世界的な日本食ブームの広がりやアジア諸国等を中心とした経済発展に伴い、安全性に信頼が高く高品質な日本産農林水産物に対する海外での需要が高まっている。そういった中、県産品の更なる輸出拡大に向け、専門的な知見や経験を持つ輸出促進アドバイザーによる輸出セミナーを開催し、県内事業者への情報提供等を行う。

2 講師

熊本県輸出促進アドバイザー 江口 慎一 氏(株式会社 轍(わだち)代表取締役)
※第3回セミナー後半「輸出物流」講義は、日本通運株式会社から外部講師を招聘

3 参集範囲

県内輸出事業者(生産者、流通業者等)、農林水産漁業団体、県庁各課、各広域本部・地域振興局、市町村 他

4 研修会

(1) 第1回セミナー

①日 時 令和3年度(2021年)11月8日(月)13:30~16:45

②場 所 オンライン講義形式

※オンラインでの参加が難しい場合は個別にご相談下さい

③内 容 ビギナー編

○13:30~15:00 「輸出という世界を知る」

- ・日本食を巡る世界の現況
- ・農林水産物・食品輸出の輸出最新概況(with/after コロナも踏まえて)
- ・「何のために輸出をしますか?」~輸出の目的と目標、様々な動機で多様な輸出形態
- ・国内食品市場のグローバル化・食品ビジネスのボーダレス化~輸出知見は国内でも役立つ
- ・輸出の全体像~流れ、輸出に関わるプレイヤー
(国内生産事業者~食品商社~フォワーダー~輸入卸・海外バイヤー~現地販売先まで)

○15:15~16:45 「輸出に取り組む第一歩」

- ・輸出に取り組むステップを紹介
- ・「輸出は他国の取引相手とビジネスを行う事」~輸出
- ・食品分野の主な国際認証制度のポイント整理と輸出・加工需要に向けて(HACCP、ISO/FSSC22000、GAP など)
- ・農林水産物・食品輸出の公的支援メニュー(国・自治体等)・補助事業と活用

(2) 第2回セミナー

①日 時 令和3年(2021年)12月10日(金) 13:30~16:45

②場 所 ホテル熊本テルサ ひばり(対面講義形式)

③内 容 輸出実務編

○13:30~16:45 「”海外に売り込め!農林水産物・食品輸出の商
談スキル・マーケティング”」

- ・販路開拓・成約に向けた商談スキル・マーケティング
~計画・戦略策定、商談準備、販路開拓・商談実践、フォローアップまで
(例)輸出戦略の策定(ターゲット国・販売先顧客・商流物流の想定等)、マー
ケティング、差別化、商談資材の準備(商談シート、サンプル、見積書、
PR資材)、商談の流れ、商品説明・売込PR、取引条件、一体的な物流、
商談後のフォロー、バイヤーとの付き合い方 等々
- ・食品貿易商社の使い方 ~そのメリット・デメリット、直接貿易と間接貿易

(3) 第3回セミナー

①日 時 令和4年(2022年)1月11日(火) 13:00~17:15

②場 所 ホテル熊本テルサ ひばり(対面講義形式)

③内 容 実践編

○13:00~14:30「成功事例に見る実践のヒント」

- ・優良事例のケーススタディ(事例研究)
- ・輸出成功生産事業者事例にみるコア・コンピタンス(高い成果を上げる行
動特性)
- ・「面」と「点」の戦略~地域連携も一案
- ・5つのチェック項目(5つの流れ「五流」が一体となった輸出)

○14:45~16:15「カギとなる輸出物流を紐解く~国際物流実務現場の
視点から」

<外部講師>日本通運株式会社 立木 光尚(たちき みつひさ)氏

フォワーディングビジネスユニット国際航空貨物統括部 生鮮プロジェ
クトリーダー

- ・農林水産物・輸出口ジスティックスの実務の世界~実務現場の紹介
- ・国際物流における食品輸出の基礎
航空輸送と海上輸送、輸出貨物フロー、輸出オペレーション、通関
- ・輸出に向けたノウハウ:梱包、鮮度保持、ルート

○16:15~17:15「輸出物流に係るパネルディスカッション」

<講 師> 江口アドバイザー、立木氏、他日通職員1名

<形 式> 参加者からの質問や聞きたいことを、パネリストが応えつつ、
江口氏から輸出口ジスティックスについて重要なポイントや
最近の情勢、注意点などをパネルディスカッションするパート