

北海道委託

新規市場食需要開拓推進事業（**UAE**販路開拓）委託業務
報告書（概要版）

株式会社北海道二十一世紀総合研究所

事業の目的

- これまで先駆的に取り組んできたイスラム圏（UAE）の市場開拓をさらに加速させるため、**UAE**における食品輸入状況やニーズを改めて整理するとともに、**UAE**にて北海道食品の輸出促進に向け商談会・プロモーションを実施。
- さらに、セミナー等を通じて**UAE**に向けた食品輸出にかかるポイントや事業成果を報告することにより、**UAE**において新たな顧客開拓や販路拡大を促進、安定的で良質な雇用の創出につなげる。

◆事業の実施概要

1. UAEにおける食品輸入の状況及びニーズ
 - UAEにおける食品輸入の状況、食品ニーズ等を取りまとめた。
2. テスト輸出
 - 北海道からドバイに向けてスイーツと生鮮食品等を対象品目に空輸にてテスト輸出を実施した。
3. 商談・プロモーション
 - ドバイの高級レストランであるアトリエMの会場を使用し、UAEの食品バイヤー等を対象に商談会および北海道食品のプロモーション等を行った。
4. 普及啓発セミナー
 - UAEマーケット情報や道産品のポテンシャルや輸出におけるポイント等を理解頂くことを目的に札幌と帯広にて普及啓発セミナーを開催した。
5. 事業報告会
 - 本事業における事業成果およびUAEに向けた輸出促進を図ることを目的に、事業報告会を開催した。

1. UAEにおける食品輸入状況及びニーズ

(1) UAEにおける食品輸入の状況

- ・食料の多くを輸入に頼っている。
- ・ヨーロッパや北米、東南アジアなどから食料を輸入しており、日本からの輸入は少ない。
- ・日本食や和食をコンセプトとした飲食店が増えているものの、ほとんどがヨーロッパや東南アジア・東アジアから輸入された食材を使用している。

(2) UAEにおける食品ニーズ等

- ・寿司やラーメンなど日本食が人気。しかしながら、UAEで展開されている寿司やラーメンの多くは、日本で提供されるものと大きく異なっており、多くは本物の味を知らないでいる状況である。
- ・冷凍ホタテやカニカマなどは高額であるものの、冷凍保存できることや賞味期限が長いことなどから輸入量が増加している。また、抹茶や水産物和牛、スイーツ、高級フルーツなども注目されている食材である。

2. テスト輸出（1）目的・概要

- ・ **UAE**はアルコールや豚などの輸入が制限されている。また、これまで北海道の食品の主要な輸出先国であるアジア圏と比べて輸送距離も長く、また気候条件も大きく異なることなどから、今後北海道から**UAE**へ円滑に食品の輸出を行うための課題等を整理するため、菓子類・生鮮食品等を対象にテスト輸出を実施した。

テスト輸出商品	輸送方法	検証事項等
菓子類（チーズタルト）	空輸	<ul style="list-style-type: none">・ 鮮度保持状況・ 梱包方法の妥当性・ 使用原料の非ハラール性・ 必要書類・規制 など
生鮮食品 （野菜、魚介類）	空輸	<ul style="list-style-type: none">・ 鮮度保持状況・ リードタイム・ 輸出にかかるコスト・ 必要書類・規制 など

2. テスト輸出（2）菓子類結果

①輸出経過

日程	内容
11月26日	商品製造
27日	企業パッキング
28日	企業倉庫→SIACT配送
29日	千歳SIACT保管
30日	千歳SIACT保管、輸出通関手続き
12月1日	輸出日
2日	午前ドバイ到着
3日	ドバイフラワーセンター保管
12月4日	午前・現地通関
同日	午後19時頃 インポーターの取引先小売店へ配送・検品

②輸出結果

- ・鮮度は維持されており、食味も損なわれていないものの、現地で商品開封時に商品が乱雑になっており、緩衝材を多めに使用する必要があることが明らかとなった。
- ・レンネットを使用した商品であったが通関も無事クリアした。
- ・UAEに商品を輸出するためには、360日程度の賞味期限が必要（冷凍状態含む）であることが明らかとなった。

2. テスト輸出（3）生鮮食品類結果

①輸出経過

日程	内容
28日	企業倉庫→SIACT配送
29日	千歳SIACT保管
30日	千歳SIACT保管、輸出通関手続き
12月1日	輸出日
2日	午前ドバイ到着
3日	ドバイフラワーセンター保管 同日午後に現地通関
同日	午後20時頃 配送先で検品

○輸出形態

- 魚介類：牡蠣を除き、発砲にドライアイスを入れて冷凍輸送。牡蠣は発砲に保冷剤を入れて輸送
- 野菜果物：段ボールで常温で輸送

②輸出商品

- ごぼう、かぼちゃ、ながいも、りんご、タラ、メヌキ、シマエビ、牡蠣など



2. テスト輸出（3）生鮮食品類結果

③輸出結果

- ・生鮮食品については、空輸でドバイまで1週間程度で輸送・通関まで可能であることから、しっかり温度管理されているものであれば十分鮮度を保持した状況で輸出が可能であることが明らかとなった。



- ・輸出にかかる手続き・書類も青果物と水産品に関しては特段準備が困難なものもなく、香港やシンガポールなどと変わらず平易に輸出できることが明らかとなった。

3. 商談・プロモーション

●2018年12月5日（水）にUAE（ドバイ）のレストラン「Atelier M」にて北海道産食品の商談会及びプロモーションを実施。

（1）商談会概要

【マッチング商談会】

会場：Atelier M 7階フロア

時間：17：30－19：00

内容：ドバイのバイヤー等に直接呼びかけて商談希望商品等を確認の上商談会を実施

参加事業者数：10社（食品製造業者、農業生産法人等）

招へいバイヤー数：11社

（2）プロモーション概要

会場：Atelier M 8階フロア

日時：2018年12月5日 19：00－22：00

実施目的：日本食文化の紹介による輸出促進

実施内容：道産品を用いたメニューの提供等

対象者：バイヤー、飲食店関係者、インフルエンサー等

【フリー商談会】

会場：Atelier M 8階フロア

時間：19：00－22：00

内容：プロモーションの時間帯で各社と個別に情報交換等を実施



※年間ベースで1,000万円ほど成約するなど高い商談成果が得られた。

4. 普及啓発セミナー

(1) 目的

UAEマーケット情報や輸出のポイント等を共有し、UAEマーケット開拓の意欲を持つ事業者を拡大するため、札幌と帯広で普及啓発セミナーを実施した。

(2) 開催概要

【札幌会場】

開催日時：2018年10月26日（金） 18:00 - 19:00

会場：札幌テイネゴルフ倶楽部 クラブハウス

テーマ：UAEにおける食品輸出のポイント

講師：(株)北海道二十一世紀総合研究所 客員研究員 高澤直之 氏

参加事業者数：25社



【帯広会場】

開催日時：2019年1月11日（金） 10:00 - 12:00

会場：十勝総合振興局 地下S会議室

テーマ：食文化が繋ぐもの ～北海道・南極・中東圏の今～

講師：(株)北海道二十一世紀総合研究所 客員研究員 高澤直之 氏

参加事業者数：14名



5. 事業報告会

(1) 目的

事業結果を道内関係各社と共有し、U A E への輸出促進を図ることを目的に事業報告会を実施した。

(2) 開催概要

※事業報告会は「道産食品販路拡大推進事業（タイ・シンガポール）」を受託した一般社団法人北海道貿易物産振興会と共同で開催

開催日時：2019年3月8日（金） 13:30 - 15:00

会場：北海道経済センター8F 「Bホール」

内容：◇ASEAN地域への輸出に取り組む道内企業の事例紹介

- ・株式会社MOVE 代表取締役 泉澤章彦氏
- ・北海道ワイン株式会社 取締役営業本部長 岸直之氏

◇中東・ドバイにおける道産食品の輸出・商談事例

- ・株式会社北海道二十一世紀総合研究所 客員研究員 高澤直之氏

参加者：41名

