

# 1. 中国特有の輸出手続について

## 【中国への水産物輸出規制】

- 震災以降、10都県は輸入停止（東北および関東）。
- それ以外の府県は、日中両政府の取決めにより輸出の都度、全ての魚種に対して以下の証明書が必要。

### ①放射線物質検査証明書

→検査機関が行った検査結果、検査方法及び検査機関の概要を示す書類

- ✓ サンプルあたり1万円～程度の費用が必要
- ✓ サンプルを持ち込んでから検査結果が出るまで数時間必要

### ②原産地証明書

→産地及び最終加工された都道府県を確認できる書類

- ✓ 水揚証明書 → 漁協や漁師に作成依頼
- ✓ 売買明細書、製造記録、仕入・納品伝票等 → サプライチェーン上における全ての事業者の協力が必要

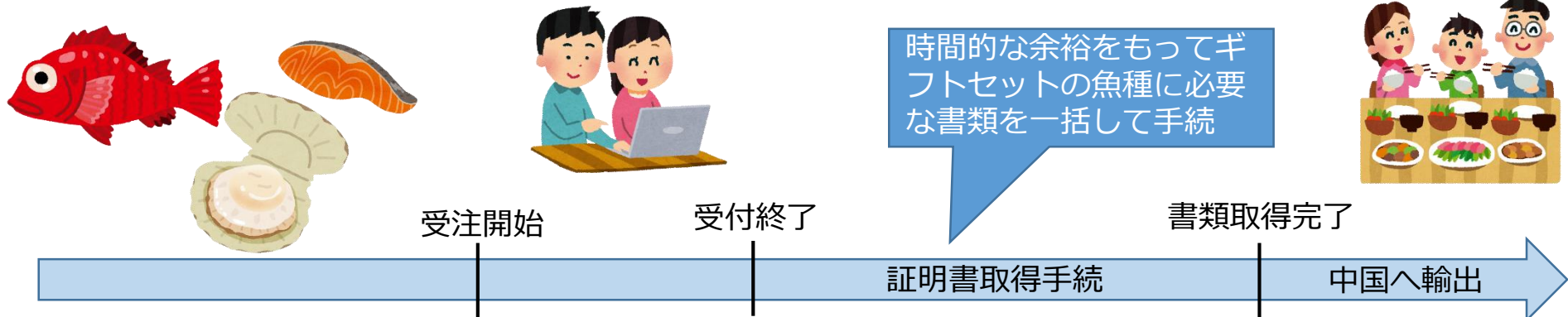
大量の受注や単価が高い魚種の場合はペイするが、少量、多品種の発注では商売として成立しない。

## 【本事業における、中国特有の輸出手続に対応したビジネスモデル】

①複数の海産物をアソートした「海鮮ギフトセット」を開発

②ECを活用し、お届け日を指定して事前注文を取りまとめ

③大口ロットの発注に対して一括して証明書取得手続きを行うことによって取得コストを吸収



## 2. 海鮮ギフトセットと未利用魚

### ① 海鮮ギフトセット



製品	メーカー	規格
キンキー夜干し	(株)丸中しれとこ食品 (斜里町)	大1尾。450~500g
ホッケ開き		大2尾650~700g
いくら醤油漬		一箱500g
焼塩鮭切身		5切パック400g
焼オホーツクサーモン西京漬		5切パック400g
秋鮭ほぐし		110g×2瓶
ホタテ玉冷(2S)	(株)カネコメ田中水産 (網走市)	一箱1kg
山わさびの醤油漬	オリオン食品工業 (札幌市)	100g×2瓶

### ② 未利用魚

- 北海道で水揚げされる「かすべ」には「真かすべ」と「水かすべ」があり、一般的に「真かすべ」の方が身が引き締まって美味といわれており、市況価格も両者の間では大きな開きがある。
- 本事業では、「水かすべ」を未利用魚として、食べ方の提案とともに中国へ売り込むために試食会に提供する。



唐揚げ



煮付け