

事例紹介

地域水産資源の輸出

石川県小松市本江町木1番地
南加賀公設地方卸売市場内
小松水産株式会社
代表取締役社長 福島 知朗

目次

- § 1 魚種を絞り込む お客に聞く
- § 2 輸出ルート決定 国際貨物にする
- § 3 衛生検査 現実的ではない
- § 4 書類作成 慣れると楽
- § 5 梱包方法 最初によく冷やす
- § 6 輸送中の温度変化 そこそこ
- § 7 収益の計算 儲かる
- § 8 反省

§ 1 魚種を絞り込む

海外のお客様のニーズにあった魚種とは何か？

売る側の理屈ではなく、買う側の理屈が大事

ましてや、海外では何が求められるのかわからない

やったこと

海外出張(上海 顧客と面談 / シンガポール 展示会 /
タイ 日本人コンサル / 台湾 日本人コンサル)

1月	JAN	2月	FEB	3月	MAR
赤がれ	RedHalibut	赤がれ	RedHalibut	赤がれ	RedHalibut
ずわいかい	Snow crab	ずわいかい	Snow crab	ずわいかい	Snow crab
梅貝	Bai (a kind of shellfish)	はたはた	Sailfish	甘えび	Northern shrimp
はたはた	Sailfish	梅貝	Bai (a kind of shellfish)	はたはた	Sailfish
口がれ	Marbled sole	口がれ	Marbled sole	平目	Bastard halibut
水たこ	Pacific giant	ほうぼう	Red gurnard	あじ	Japanese jack mackerel
トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)	皮作	Black scraper	梅貝	Bai (a kind of shellfish)
安子	Blackmouth angler	水たこ	Pacific giant	口がれ	Marbled sole
平目	Bastard halibut	平目	Bastard halibut	皮作	Black scraper
車だい	Target perch	安子	Blackmouth angler	すがれ	Shotted halibut
すがれ	Shotted halibut	白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)	水たこ	Pacific giant
水魚	Porous-head eelpout	すがれ	Shotted halibut	トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)
背甲がに	Snow crab (female)	たこ	Common octopus	生子	Japanese common sea cucumber
生子	Japanese common sea cucumber	トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)	ほうぼう	Red gurnard
矢りいか	Spear squid	あわて	Pointhead flounder	すすき	Japanese seaperch
たこ	Common octopus	白がれ	Flathead sole	白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)
白がれ	Flathead sole	なめた	Slime flounder	安子	Blackmouth angler
なめた	Slime flounder	メッキ鯛	Yellowback seabream	紋甲いか	Golden cattlefish
しまえび	Hokkai shrimp	車だい	Target perch	ふぐ	Purple puffer
あわて	Pointhead flounder	ふぐ	Purple puffer	さごし	Japanese Spanish mackerel (small)
白とらえび	kurotoge ebi(white)(Argis lar)	すすき	Japanese seaperch	車だい	Target perch
ダルマガれい	Spottail flounder	甘鯛	Tilefish	八目	White edged rockfish
みずかに	Snow crab (newly-molted)	生子	Japanese common sea cucumber	なめた	Slime flounder
皮作	Black scraper	西貝	Rock shell (Rapa whell)	たこ	Common octopus
たら	Pacific cod	毛かに	Horsehair crab	中えび	Northern shrimp (small)
すすき	Japanese seaperch	ほっけ	Okhostk atka mackerel	甘鯛	Tilefish
西貝	Rock shell (Rapa whell)	みずかに	Snow crab (newly-molted)	みずかに	Snow crab (newly-molted)
メッキ鯛	Yellowback seabream	ダルマガれい	Spottail flounder	茶八目	Brown rockfish
かながしら	Gurnard	茶八目	Brown rockfish	メッキ鯛	Yellowback seabream
鯛	Red seabream	かながしら	Gurnard	白がれ	Flathead sole
ほうぼう	Red gurnard	たら	Pacific cod	鮮魚	Fresh fish
甘鯛	Tilefish	きんき	Bighand thornyhead	あわて	Pointhead flounder
鮮魚	Fresh fish	小鯛	Red seabream (small)	めがれ	Willowy flounder
めがれ	Willowy flounder	かれい	Flounders	ダルマガれい	Spottail flounder
煮かに	Boiled snow crab	ソイ八目	Fox jacopever	のど黒	Blackthroat seaperch
めぎす	Deep sea smelt	八目	White edged rockfish	矢りいか	Spear squid
のど黒	Blackthroat seaperch	紋甲いか	Golden cattlefish	毛かに	Horsehair crab
えび	Shrimps	鮮魚	Fresh fish	かながしら	Gurnard
きんき	Bighand thornyhead	活平目	Live Bastard halibut	あいなめ	Fat greenling

4月	APR	5月	MAY	6月	JUN
赤がれ	RedHalibut	赤がれ	RedHalibut	甘えび	Northern shrimp
あじ	Japanese jack mackerel	甘えび	Northern shrimp	赤がれ	RedHalibut
甘えび	Northern shrimp	ふくらぎ	Yellowtail (small)	あじ	Japanese jack mackerel
はたはた	Sailfish	あじ	Japanese jack mackerel	はたはた	Sailfish
平目	Bastard halibut	はたはた	Sailfish	ふくらぎ	Yellowtail (small)
生子	Japanese common sea cucumber	平目	Bastard halibut	口がれ	Marbled sole
梅貝	Bai (a kind of shellfish)	梅貝	Bai (a kind of shellfish)	梅貝	Bai (a kind of shellfish)
鯛	Red seabream	鯛	Red seabream	鯛	Red seabream
皮作	Black scraper	トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)	すすき	Japanese seaperch
水たこ	Pacific giant	口がれ	Marbled sole	トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)
口がれ	Marbled sole	すすき	Japanese seaperch	皮作	Black scraper
すがれ	Shotted halibut	皮作	Black scraper	水たこ	Pacific giant
さごし	Japanese Spanish mackerel (small)	水たこ	Pacific giant	甘鯛	Tilefish
すすき	Japanese seaperch	さごし	Japanese Spanish mackerel (small)	平目	Bastard halibut
ほうぼう	Red gurnard	すがれ	Shotted halibut	すがれ	Shotted halibut
トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)	生子	Japanese common sea cucumber	白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)
紋甲いか	Golden cattlefish	赤ら	Owston's rockfish	飛魚	Japanese flyingfish
赤ら	Owston's rockfish	車だい	Target perch	ほうぼう	Red gurnard
車だい	Target perch	ほうぼう	Red gurnard	たこ	Common octopus
メッキ鯛	Yellowback seabream	紋甲いか	Golden cattlefish	がんど	Yellowtail (middle)
ふぐ	Purple puffer	めぎす	Deep sea smelt	赤いか	Neon flying squid
たこ	Common octopus	さば	Chub mackerel	車だい	Target perch
なめた	Slime flounder	ふぐ	Purple puffer	するめいか	Japanese common flying squid
小あじ	Japanese jack mackerel(small)	わかめ	Wakame (a kind of seaweed)	中えび	Northern shrimp(small)
鮮魚	Fresh fish	鮮魚	Fresh fish	メッキ鯛	Yellowback seabream
安子	Blackmouth angler	天然ぶり	Yellowtail	かます	Red barracuda
八目	White edged rockfish	中えび	Northern shrimp (small)	かき貝	Rock-oyster
めがれ	Willowy flounder	メッキ鯛	Yellowback seabream	川鯛	Black porgy
茶八目	Brown rockfish	茶八目	Brown rockfish	天然ぶり	Yellowtail
白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)	めがれ	Willowy flounder	ネジラカレイ	Tongue sole
甘鯛	Tilefish	あいなめ	Fat greenling	さごし	Japanese Spanish mackerel (small)
矢りいか	Spear squid	あおりいか	Bigfin squid	なめた	Slime flounder
かながしら	Gurnard	白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)	ガスえび	kurotoge ebi(small) (Argis lar)
わかめ	Wakame (a kind of seaweed)	ネジラカレイ	Tongue sole	妻白かに	Hiratumegani (Ovalipes punctatus)
ガスえび	kurotoge ebi(small) (Argis lar)	なめた	Slime flounder	めじ	Northern bluefin tuna (small)
ネジラカレイ	Tongue sole	がんど	Yellowtail (middle)	めがれ	Willowy flounder
あいなめ	Fat greenling	川鯛	Black porgy	さば	Chub mackerel
ます	Trout	こっぺ	Japanese stingray	めぎす	Deep sea smelt
こっぺ	Japanese stingray	ガスえび	kurotoge ebi(small) (Argis lar)	岩たこ	Rock common octopus

7月	JLY	8月	AUG	9月	SEP
ふくらぎ	Yellowtail (small)	すすき	Japanese seaperch	甘えび	Northern shrimp
あじ	Japanese jack mackerel	あじ	Japanese jack mackerel	いか子	Small squid
さざえ	Horned turban	さざえ	Horned turban	赤がれ	RedHalibut
かき貝	Rock-oyster	甘鯛	Tilefish	すがれ	Shotted halibut
すすき	Japanese seaperch	かき貝	Rock-oyster	はたはた	Sailfish
甘鯛	Tilefish	さごし	Japanese Spanish mackerel (small)	鯛	Red seabream
ネジラカレイ	Tongue sole	ふくらぎ	Yellowtail (small)	ふくらぎ	Yellowtail (small)
かます	Red barracuda	平目	Bastard halibut	口がれ	Marbled sole
平目	Bastard halibut	ネジラカレイ	Tongue sole	めぎす	Deep sea smelt
もずく	Ishimozuku (<i>Sphaerotrichia divaricata</i>)	メッキ鯛	Yellowback seabream	梅貝	Bai (a kind of shellfish)
メッキ鯛	Yellowback seabream	バレン	Indo-Pasific sailfish	バレン	Indo-Pasific sailfish
赤いか	Neon flying squid	皮作	Black scraper	トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)
こち	Bartail flathead	鮮魚	Fresh fish	平目	Bastard halibut
さごし	Japanese Spanish mackerel (small)	鯛	Red seabream	すすき	Japanese seaperch
飛魚	Japanese flyingfish	八目	White edged rockfish	かんぱち	Greater amberjack
皮作	Black scraper	梅貝	Bai (a kind of shellfish)	水たこ	Pacific giant
鯛	Red seabream	たかば	Striped breakerperch	メッキ鯛	Yellowback seabream
八目	White edged rockfish	はね	Japanese seaperch (very small)	めがれ	Willowy flounder
梅貝	Bai (a kind of shellfish)	なめら	Convict grouper	たこ	Common octopus
茶八目	Brown rockfish	しいら	Common dolphinfish	のど黒	Blackthroat seaperch
あいなめ	Fat greenling	鮑	Japanese abalone	皮作	Black scraper
さば	Chub mackerel	石鯛	Parrot bass	甘鯛	Tilefish
あおりいか	Bigfin squid	こぞくら	Yellowtail (very small)	車だい	Target perch
太刀魚	Largehead hairtail	小豆貝	Bai(small) (a kind of shellfis)	あじ	Japanese jack mackerel
川鯛	Black porgy	かんぱち	Greater amberjack	あおりいか	Bigfin squid
がんど	Yellowtail (middle)	車だい	Target perch	中えび	Northern shrimp (small)
きす	Japanese sillago	赤いか	Neon flying squid	鮮魚	Fresh fish
鮮魚	Fresh fish	ふぐ	Purple puffer	水魚	Porous-head eelpout
小豆貝	Bai(small) (a kind of shellfis)	ハモ	Daggertooth pike-conger	ほうぼう	Red gurnard
たかば	Striped breakerperch	ほうぼう	Red gurnard	真がれい	Brown sole
小あじ	Japanese jack mackerel(small)	小あじ	Japanese jack mackerel(small)	ガスえび	kurotoge ebi(small) (Argis lar)
車だい	Target perch	車えび	Japanese tiger prawn	安子	Blackmouth angler
鮑	Japanese abalone	こち	Bartail flathead	かながしら	Gurnard
妻白かに	Hiratumegani (<i>Ovalipes punctatus</i>)	あいなめ	Fat greenling	さごし	Japanese Spanish mackerel (small)
ほうぼう	Red gurnard	おこぜ	Devil stinger	なめら	Convict grouper
しいら	Common dolphinfish	あおりいか	Bigfin squid	マボソ	Mabosogarei (a kind of flounder)
目鯛	Japanese butterflyfish	茶八目	Brown rockfish	まかじき	Striped marlin
こぞくら	Yellowtail (very small)	きす	Japanese sillago	なめた	Slime flounder
金八	Bulleye	岩たこ	Rock common octopus	白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)

10月	OCT	11月	NOV	12月	DEC
甘えび	Northern shrimp	背甲がに	Snow crab (female)	ずわいかに	Snow crab
赤がれ	RedHalibut	ずわいかに	Snow crab	赤がれ	RedHalibut
いか子	Small squid	赤がれ	RedHalibut	背甲がに	Snow crab (female)
すがれ	Shotted halibut	あじ	Japanese jack mackerel	鯛	Red seabream
鯛	Red seabream	鯛	Red seabream	平目	Bastard halibut
梅貝	Bai (a kind of shellfish)	ふくらぎ	Yellowtail (small)	ほうぼう	Red gurnard
ふくらぎ	Yellowtail (small)	トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)	水たこ	Pacific giant
水たこ	Pacific giant	甘えび	Northern shrimp	矢りいか	Spear squid
安子	Blackmouth angler	すがれ	Shotted halibut	皮作	Black scraper
ほうぼう	Red gurnard	ほうぼう	Red gurnard	梅貝	Bai (a kind of shellfish)
トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)	梅貝	Bai (a kind of shellfish)	トラえび	kurotoge ebi (Argis lar)
皮作	Black scraper	すすき	Japanese seaperch	すがれ	Shotted halibut
口がれ	Marbled sole	甘鯛	Tilefish	甘鯛	Tilefish
白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)	平目	Bastard halibut	めぎす	Deep sea smelt
あおりいか	Bigfin squid	皮作	Black scraper	安子	Blackmouth angler
めぎす	Deep sea smelt	水たこ	Pacific giant	水魚	Porous-head eelpout
たこ	Common octopus	さごし	Japanese Spanish mackerel (small)	たら	Pacific cod
のど黒	Blackthroat seaperch	安子	Blackmouth angler	すすき	Japanese seaperch
あじ	Japanese jack mackerel	あおりいか	Bigfin squid	車だい	Target perch
めがれ	Willowy flounder	ふぐ	Purple puffer	口がれ	Marbled sole
平目	Bastard halibut	水魚	Porous-head eelpout	ふぐ	Purple puffer
水魚	Porous-head eelpout	たこ	Common octopus	メッキ鯛	Yellowback seabream
メッキ鯛	Yellowback seabream	めがれ	Willowy flounder	めがれ	Willowy flounder
甘鯛	Tilefish	口がれ	Marbled sole	岩たこ	Rock common octopus
鮮魚	Fresh fish	鮮魚	Fresh fish	たこ	Common octopus
すすき	Japanese seaperch	メッキ鯛	Yellowback seabream	茶八目	Brown rockfish
車だい	Target perch	マボソ	Mabosogarei (a kind of flounder)	いか子	Small squid
ガスえび	kurotoge ebi(small) (Argis lar)	いか子	Small squid	小鯛	Red seabream (small)
矢りいか	Spear squid	平政	Yellotail amberjack	赤ら	Owston's rockfish
マボソ	Mabosogarei (a kind of flounder)	車だい	Target perch	あわて	Pointhead flounder
かながしら	Gurnard	西貝	Rock shell (Rapa whell)	貝	Shell
はたはた	Sailfish	生子	Japanese common sea cucumber	あじ	Japanese jack mackerel
こっぺ	Japanese stingray	貝	Shell	鮮魚	Fresh fish
なめた	Slime flounder	岩たこ	Rock common octopus	かながしら	Gurnard
なめら	Convict grouper	なめら	Convict grouper	あおりいか	Bigfin squid
あわて	Pointhead flounder	紅かに	Red snow crab	なめた	Slime flounder
水いか	Bigfin squid	小鯛	Red seabream (small)	白トラえび	kurotoge ebi(white) (Argis lar)
真がれい	Brown sole	樽いか	Diamondback squid	マボソ	Mabosogarei (a kind of flounder)
小鯛	Red seabream (small)	ウマヅラ	Black scraper	真がれい	Brown sole

石川の魚について

バンコクで魚を 売ってくれた人 からの感想

- ・ 前回のテスト輸送の個人的な感想
 - ・ 商品によって価格が安いと感じた
 - ・ 珍しい魚が好評だった
 - ・ 前日まで魚種が何が届くかわからないのが売りづらかった
 - ・ 梱包が保冷剤で、実際にお客さんの反応も微妙だった
 - ・ プロモーションとしてさらに安く出したので今までのお客さん以外にも注文があった
- ・ 目標
 - ・ 既存のシェア？
 - ・ 干物の魚の仕入れ？
- ・ ゴールイメージ
 - ・ 宝箱5kg 1box？
 - ・ のどぐろ、ゲンゲの干物？
- ・ 検討事項
 - ・ 石川の魚である理由（タイのお客さんにとって）
 - ・ 魚種
 - ・ 規格（店舗別/魚別）
 - ・ 価格
 - ・ 梱包（氷水）
 - ・ 輸送費

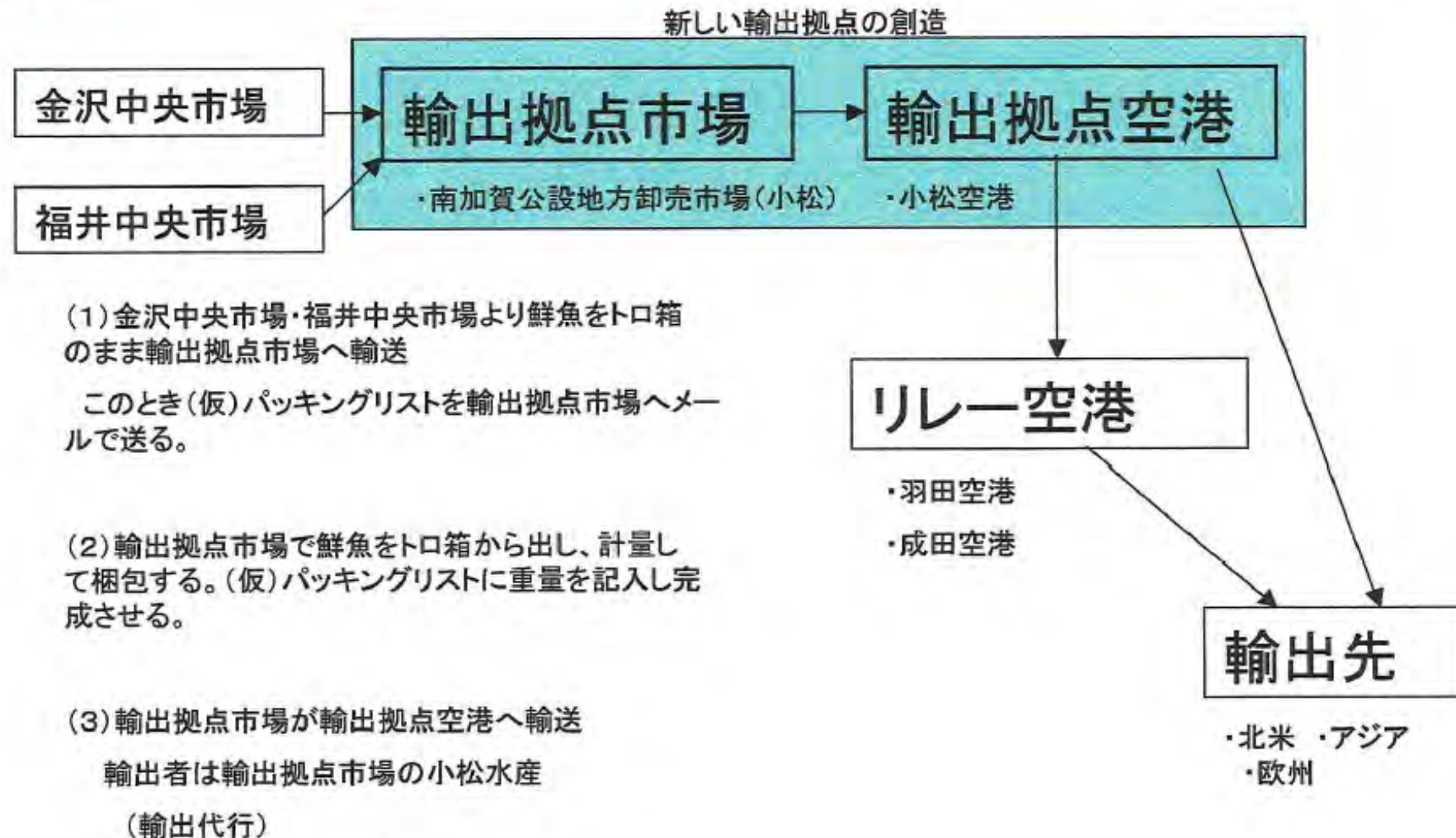
§ 2 輸出ルート決定

直接輸出では 羽田空港・関空が圧倒的に有利

ただ、羽田や関空まで国内輸送をしているとコストがかかる
羽田や関空での通関に立ち会えない

→小松空港で通関し、国際貨物として国内輸送を行う
国際貨物であればコストが安い
小松空港は近い(車で12分)

小松空港と南加賀公設地方卸売市場による新しい輸出拠点の創造



小松空港と南加賀公設地方卸売市場による新しい輸出拠点の創造

従来の考え方

金沢中央市場にて梱包し、インボイス・パッキングリストを作成。小松空港へ持ち込む。又は集荷してもらう。

福井中央市場にて梱包し、インボイス・パッキングリストを作成。小松空港へ持ち込む。又は集荷してもらう。

今回の考え方

金沢中央市場から魚を南加賀公設地方卸売市場へ送る。(仮)パッキングリストを添付する。

福井中央市場から魚を南加賀公設地方卸売市場へ送る。(仮)パッキングリストを添付する。

南加賀公設地方卸売市場にて梱包し、インボイス・パッキングリストを完成させる。小松空港へ持ち込む。

小松空港と南加賀公設地方卸売市場による新しい輸出拠点の創造

	従来の考え方	今回の考え方
メリット		梱包の品質がそろう 小松空港へ持ち込まれる時間がそろう 顧客からの送金が一か所になる 輸出用の市場整備が一か所になる 地方市場の存在価値が上がる 集荷の調整がしやすい 小松空港への輸送費用が少なくなる
デメリット	梱包の品質がバラバラ 小松空港へ持ち込まれる時間がそろわない 顧客からの送金が複数になる 輸出用の市場整備が複数個所になる 中央市場の役割がぶれる 集荷の調整がしにくい(欠品が出やすい) 小松空港への輸送費が多くなる	

§ 3 衛生検査

仕向け先によって求められる衛生検査が違いすぎる

中国(上海): 求められるレベルが高く採算が合わない

北米: HACCPが求められ、直接輸出は難しい

タイ・台湾: 産地証明だけでよく、直接輸出に向いている



Ministry of Health, Labour and Welfare

日本国向中华人民共和国出口水产品检验检疫证书
HEALTH CERTIFICATE

For fish and fishery products intended for export from Japan
to The People's Republic of China

Reference No: C62Y05790001

Country of dispatch (发送国) : JAPAN (日本)

Country of production (生产国) : JAPAN

Competent authority (主管当局) : Ministry of Health, Labour and Welfare (厚生劳动省)

Certificate-issuing agency (发证部门(号及名称)) :

01 JAPAN FROZEN FOODS INSPECTION CORPORATION

Destination (目的地) : P. R. CHINA (中华人民共和国)

I. Details identifying the fish and fishery products

① Name of Goods (商品名称) :

Frozen Bigeye tuna steak

② Scientific Name (学名) :

Thunnus obesus

③ Producing District (产地) :

VANUATU

④ Product Classification (生产分类)

☐ Aquaculture (养殖)

Aquaculture Area (养殖区域) : ***

☒ Wild Caught (野生捕捞)

Capturing Area (捕捞区域) : Indian Ocean

Name of Catch Vessel and Number (捕获渔船名及渔船号码) : OCEAN STAR NO. 1 (VANUATU)

⑤ Methods of Manufacture or Processing (加工方式) *1 :

FROZEN (Non-Processed)

⑥ Name and Address of Establishment and its Registration Number (生产加工企业名称、

地址及注册号) :

CNO10391 KOMATSU-SUISAN CORPORATION

HO-1 HONGOHI-MACHI, KOMATSU-CITY, ISHIKAWA-PREF, JAPAN

⑦ Methods of Transportation: Name of Vessel, Flight, etc. (注明运输工具(船名、航班号等)) :

MU558

⑧ Container Number (集装箱号) :

AWB NO. 112-3629 2373

⑨ Seal Number (封识号) :

None

⑩ Name and Address of Shipper (发货人名称及地址) :

KOMATSU-SUISAN CORPORATION

HO-1 HONGOHI-MACHI, KOMATSU-CITY, ISHIKAWA-PREF, JAPAN

⑪ Name and Address of Buyer (收货人名称及地址) :

SHANGHAI HAIBING INTERNATIONAL TRADING CO., LTD

ROOM 2024, BUILDING 5, BAOAN ROAD 2968, MALU TOWN, JIADING DISTRICT, SHANGHAI, CHINA. 201801

⑫ Number of packages (包装数量) :

1 C/S

⑬ Net Weight (净重) :

4 Kg

⑭ Date of Production (生产日期) :

24 Jan. 2013

⑮ Place of Dispatch (出发地) :

Komatsu Airport

⑯ Place of Destination (到达地) :

Shanghai Pudong International Airport

II. This is to certify that:

兹证明:

1. The above fishery products came from the establishment approved by competent authority.

上述产品来自主管当局注册的企业。

2. The products were produced, packed, stored and transported under sanitary condition, which were under the supervision of competent authority.

该产品是在卫生条件下生产、包装、储藏和运输,并置于主管当局监督之下。

3. The products were inspected and quarantined by competent authority and not found any pathogenic bacteria, harmful substances and foreign substances regulated in the P. R. China.

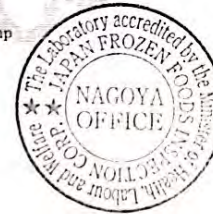
该产品经主管当局检验检疫,未发现中国规定的有害病菌、有毒有害物质和异物。

4. The products meet veterinary sanitary requirements and fit for human consumption.

该产品符合兽医卫生要求,适合人类食用。

Official Stamp

官方印章



Place of Issue : AICHI

签发地点

Date of Issue : 1 Mar. 2013

签发日期

Shigeomi Okamoto

Signature of Official Inspector

官方检验员签字

注释

* 1 冷藏、冷冻、干制、熏制、罐装等, Refrigerated, Frozen, Dried, Smoked, Canned, etc.

* 2 此证书内容不适用部分以***填充, /If any of the information required is not applicable, then the blank area must be filled with ***.

0000274

放射性物質検査結果報告書
SURVEY REPORT

産 政 第 1341-1 号
平 成 25 年 1 月 31 日
Date: January 31, 2013

小松水産株式会社 様
Company name: KOMATSU-SUISAN CORPORATION

石川県商工労働部産業政策課長

Hirota Maeda
Hirota Maeda
Director
Ishikawa Prefectural Government Industrial
Policy Division

依頼のあった製品の測定結果は次のとおりである。
The result of a radiation measurement of the product with the request is as follows.

製品名 Products	冷凍メバチマグロ 切り身 Frozen Bigeye tuna steak
測定日 Date	平成25年1月28日 January 28, 2013
測定場所 Location	石川県保健環境センター Ishikawa Prefectural Institute of Public Health and Environmental Sciences
測定器 Device	ゲルマニウム半導体検出器(キャンベラ製 GC4519) Germanium semiconductor detector "CANBERRA GC4519"
検査方法 Method	γ線スペクトロメトリ法(測定時間: 7,200秒) Gamma-ray spectrometry (Measurement time: 7,200Sec)
測定結果 Result	ヨウ素131 (Iodine-131) *Detection limit : 4.4 Bq/kg Not Detected Bq/kg
	セシウム134 (Cesium-134) *Detection limit : 3.2 Bq/kg Not Detected Bq/kg
	セシウム137 (Cesium-137) *Detection limit : 4.1 Bq/kg Not Detected Bq/kg
備考 Reference	測定結果はいずれもエネルギー校正、ピーク校正を行って算出したもの Energy corrections and peaks corrections are carried out in the survey results.

試験成績証明書

第 62Y05790002 号

2013 年 3 月 1 日

依頼者 小松水産 株式会社 殿

2013 年 1 月 28 日 当協会に依頼された供試品について試験した結果、下記の
とおりであることを証明します。

財団法人日本冷凍食品検査協会
名古屋検査所
名古屋市中区神野 1-5-1
検査員 佐藤 浩一

記

供試品	冷凍 メバチマグロ 切り身 (Frozen Bigeye tuna steak)
検体に 関する 付帯事項	数量: 1 C/S Net 4.0 Kg 生産年月日: 2013 年 1 月 24 日 最終保管施設: 小松水産 株式会社 (CNO10391) 捕獲区域: インド洋 産地: パヌアツ共和国

試験成績				
No.	試験項目	試験結果	単位	[検出限界] 試験方法
1	ビスタミン	検出せず	mg/100g	0.5 *1
2	セシウム	検出せず	ppm	0.05 *2
3	無機ヒ素	0.1	ppm	0.05 *3
4	官能検査	異常なし	-	- *4
試験方法 *1: 減体クロマトグラフ質量分析法 *2: 原子吸光光度法 *3: ICP発光分析法 *4: 中国向け輸出水産食品の取扱について				
試験品採取年月日: 2013 年 1 月 28 日 検査員: 遠山 茂 試験品採取施設: 小松水産 株式会社				

以下余白

この試験成績の内容を転載する場合は、本会の承認を得て下さい。

(1 枚中 1)
0597313

§ 4 書類作成

産地証明を取得するため、出荷する魚種を予想して書類をあらかじめ作成し、地元商工会議所に提出。輸出当日の梱包時に正確な重量を測定し、正式な書類を作成する。

COMMERCIAL INVOICE

CONSIGNEE

TAIPEI CITY 10008, TAIWAN (R.O.C.)

INVOICE NO. KOMA-20180626
DATE JUN. 25, 2018

DESCRIPTION OF GOODS	QUANTITY	UNIT PRICE	AMOUNT
SEAFOOD	KGS	PER KG	CIF TAIWAN
1 RENKODAI(Yellowback sea-bream)	361.60	¥1,100	¥397,760
2 MADAI(Red sea-bream)	18.90	¥1,000	¥18,900
3 CHIDAI(Crimson sea-bream)	52.40	¥1,000	¥52,400
4 MEJINA(Nibbler)	12.10	¥1,150	¥13,915

No Commercial Value for Customs Purpose Only.

5 RENKODAI(Yellowback sea-bream)	2.00	¥1,100	¥0
6 MADAI(Red sea-bream)	1.80	¥1,000	¥0
7 CHIDAI(Crimson sea-bream)	1.30	¥1,000	¥0
8 MEJINA(Nibbler)	1.60	¥1,150	¥0
9 SABA(Chub mackerel)	0.30	¥1,167	¥0
10 BURI (Japanese amberjack)	0.90	¥611	¥0
11 AJI(Japanese horse-mackerel)	0.40	¥1,000	¥0

TOTAL	NET WEIGHT	453.30	¥482,975
-------	------------	--------	----------

SHIPPED PER : BY AIR CRAFT
ON OR ABOUT : JUN. 26, 2018
FROM : KMJ,JAPAN
TO : TPE,TAIWAN
NAME OF VESSEL : BR157

MESSRS:	
ADDRESS:	TAIPEI CITY 10008, TAIWAN (R.O.C.)
INVOICE NO. :	KOMA-20180626
DATE :	JUN. 25, 2018
SHIPPED PER :	BY AIR CRAFT
ORIGIN OF GOODS :	JAPAN
ON OR ABOUT :	JUN. 26, 2018
FROM :	KMJ,JAPAN
TO :	TPE,TAIWAN
NAME OF VESSEL :	BR157

PACKING LIST

No.	JP-NAME	G. Weight	N. Weight	Place
1	RENKODAI	4.5	1.0	2
	MADAI	0.9	0.9	2
	CHIDAI	0.7	0.7	2
	MEJINA	0.9	0.9	2
2	RENKODAI	4.2	1.0	2
	MADAI	0.9	0.9	2
	CHIDAI	0.6	0.6	2
	MEJINA	0.7	0.7	2
3	RENKODAI	7.9	6.9	16
4		8.2	7.2	19
5		8.0	7.0	20
6		8.1	7.1	21
7		8.1	7.1	13
8		7.9	6.9	18
9		7.9	6.9	12
10		8.0	7.0	19
11		8.1	7.1	13
12		7.8	6.8	13
13		8.1	7.1	14
14		7.9	6.9	14
15		7.8	6.8	21
16		8.2	7.2	19
17		8.0	7.0	16
18		8.1	7.1	15
19		7.9	6.9	15
20		8.2	7.2	16
21		8.0	7.0	17
22		8.0	7.0	12
23		8.0	7.0	14
24		8.1	7.1	18
25		7.8	6.8	12
26		7.9	6.9	15
27		8.0	7.0	24
28		8.2	7.2	24
29		8.0	7.0	17
30		8.3	7.3	21
31		7.7	6.7	12
32		8.2	7.2	19
33		8.2	7.2	20
34		8.1	7.1	22
35		7.8	6.8	16
36		8.1	7.1	18
37		8.2	7.2	17
38		8.1	7.1	15
39		7.9	6.9	13
40		8.1	7.1	20
41		8.0	7.0	14
42		8.0	7.0	13
43		7.9	6.9	17
44		8.3	7.3	16
45		8.0	7.0	13
46		8.1	7.1	13
47		7.9	6.9	12
48		8.1	7.1	17
49		7.1	7.0	20
50		8.1	7.1	17
51		8.4	7.4	17
52		7.1	6.1	20
53		7.8	6.8	12
54	RENKODAI	6.6	4.0	13
	(Saba, aji, buri)	1.6	1.6	3
55	CHIDAI	7.2	6.2	16
56		7.4	6.4	17
57		7.3	6.3	13
58		7.2	6.2	14
59		7.6	6.6	15
60		7.5	6.5	12
61		8.2	7.2	12
62		8.0	7.0	14
63	MADAI	7.4	6.4	13
64		7.1	6.1	14
65		7.4	6.4	16
66	MEJINA	7.4	6.4	20
67		6.7	5.7	23
TOTAL		519.4	453.3	

KOMATSU-SUISAN CORPORATION

Tomoko Takahashi

TUMQKJLKHUHHIA

§ 5 梱包方法

鮮魚の場合氷が望ましいが、輸送中の箱の損傷により水が漏れだす心配があり、保冷パックが現実的
航空会社と相談の上、輸出仕様書を提出する

大事なこと

鮮魚の場合、梱包する前に十分冷やすこと

航空機輸送における鮮魚の保冷仕様について 2015年6月16日 小松水産株式会社

鮮魚を航空機で輸送する場合、その鮮度維持のために保冷する必要がある。
保冷にはドライアイスや保冷剤や氷を同梱する方法が考えられるが、
それぞれの場合でどのように魚が保冷されているか実測データが無い。
そこで保冷剤と氷についての特性を把握すると共に、実際に魚を保冷してみて
魚の温度変化を実測し、総合的に最も良い保冷方法について提案する。
尚、ドライアイスは航空会社によっては使用不可であるため除外した。

§ 1 結 論（総合的に最も良い保冷方法について）

図1－1に梱包の様子を示す。

総合的に最も良い保冷を行うためには、次の6項を全て実施する。

*** 周囲温度29℃で魚の温度を6℃以下に30時間保冷可能。(図2－2)**

*** 発泡スチロールの大きさ(53x36x高さ25cm)**

(1) 梱包前に魚を2℃以下に冷却する。

700gの魚であれば1時間程度氷水につける。

それ以上の大きさの魚であればより長時間氷水につける。(図2－5その2)

(2) 発泡スチロールの底にしわくちゃにした新聞紙2枚分を敷き詰める。

底からの熱流入をなるべく防ぐためと、水分が漏れた場合に吸収するため。

また、(4)で敷くバラ氷が滑りにくくするため。

(3) 水漏れと冷気漏れを防ぐために大きいポリ袋をかぶせる。

(4) 大きいポリ袋の底にポリ袋に入れたバラ氷を敷きその上に魚を並べる。このときに全ての魚にまんべんなく氷が接触するように気をつける。
バラ氷の量は1kgx2袋

(5) 引き続き魚を上にも並べ、最後にポリ袋に入れたバラ氷をかぶせる。
このときに全ての魚を覆うよう気をつける。
バラ氷の量は1kgx2袋

(6) 大きいポリ袋の口を畳み、冷気が逃げないようにする。
このときポリ袋の口をテープで固定する。なるべく体積が小さくなるように気をつける。
新聞紙を3枚かぶせ蓋を閉める。

§2 実 測 デ ー タ

(1) 梱包前冷却に関する実験

図2-1に魚を冷やさずに保冷した場合を、図2-2に魚を 2°C 以下に冷やして保冷した場合を示す。

また、図2-2その2に、図2-2の実験をさらに延長したものを示す。

(2) 保冷剤とバラ氷の保冷特性に関する実験

図2-3に図1の発泡スチロール内に置いた保冷剤の表面温度変化を、

図2-4に図1の発泡スチロール内に置いたバラ氷の表面温度変化を示す。

(3) 魚の冷却にかかる時間に関する実験

図2-5に700g/1kgのフクラギを氷水につけた場合の温度変化を示す。

図2-6にフクラギの温度測定方法を示す。

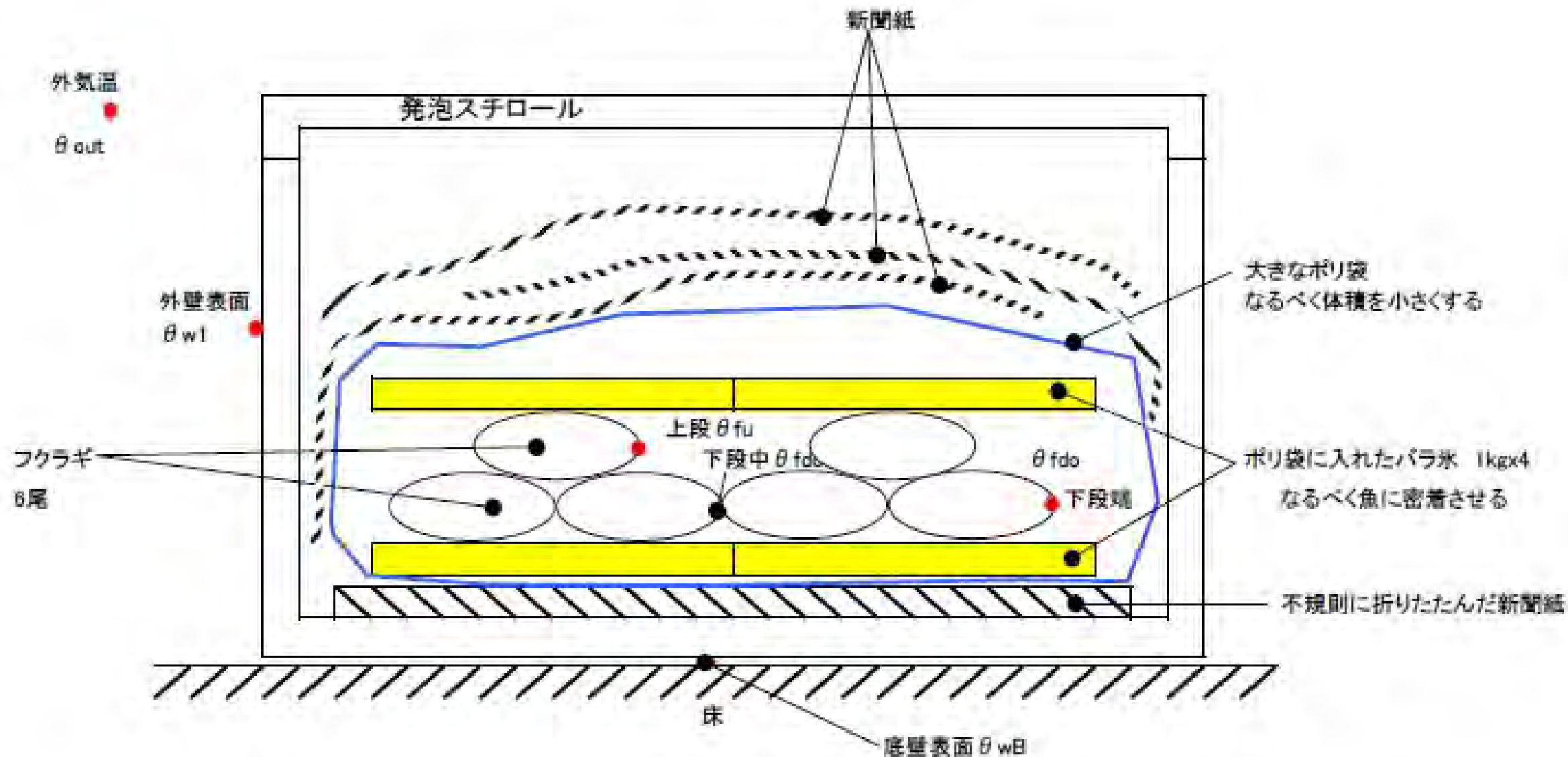


図1-1 梱包の様子

図2-1 発泡スチロール箱内の魚の温度変化(商品(フクラギ700gx6尾))

フクラギは全6尾
上段2尾
下段4尾

梱包前冷却無し

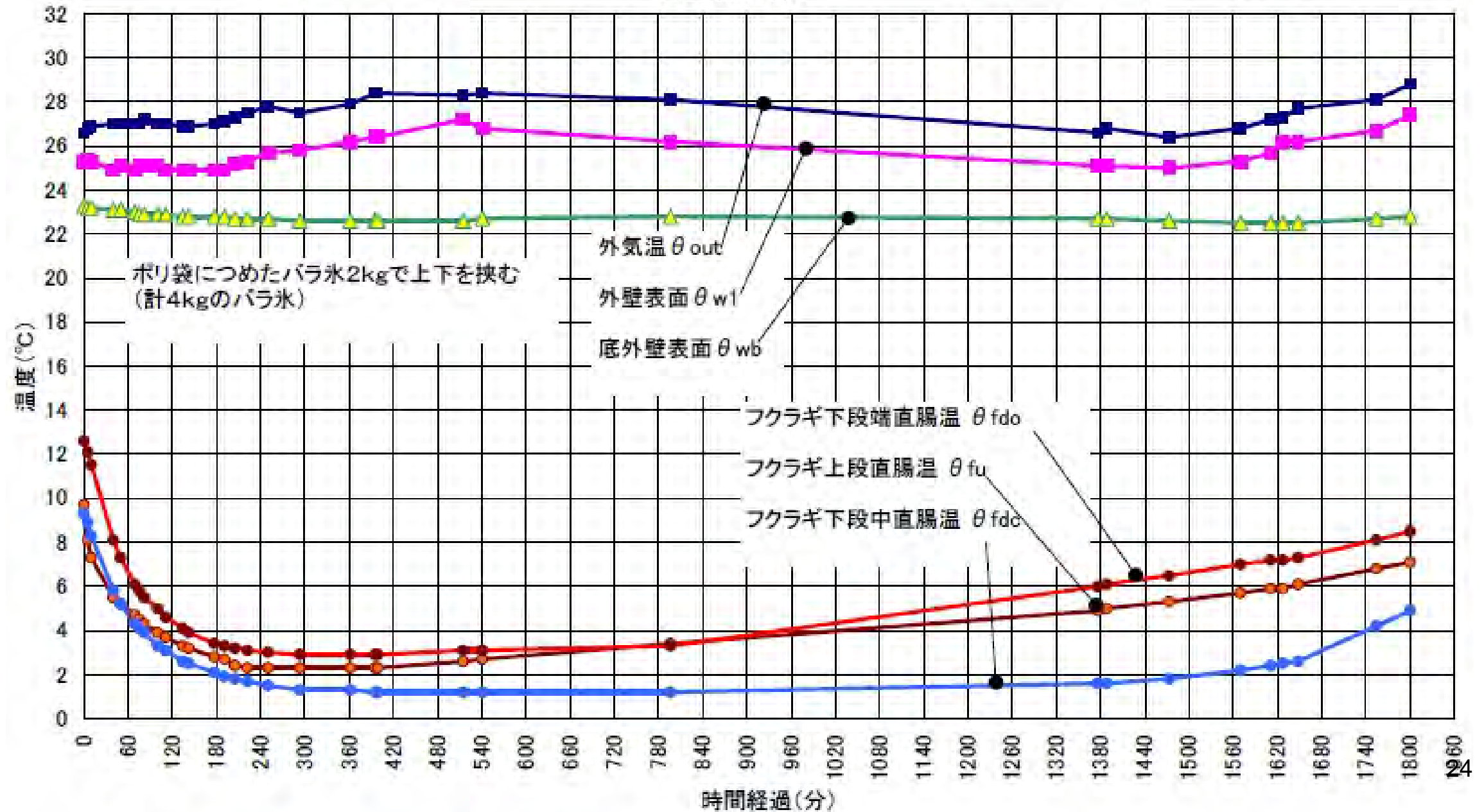


図2-2 発泡スチロール箱内の魚の温度変化(商品(フクラギ700gx6尾))

梱包前冷却有り

フクラギは全6尾
上段2尾
下段4尾

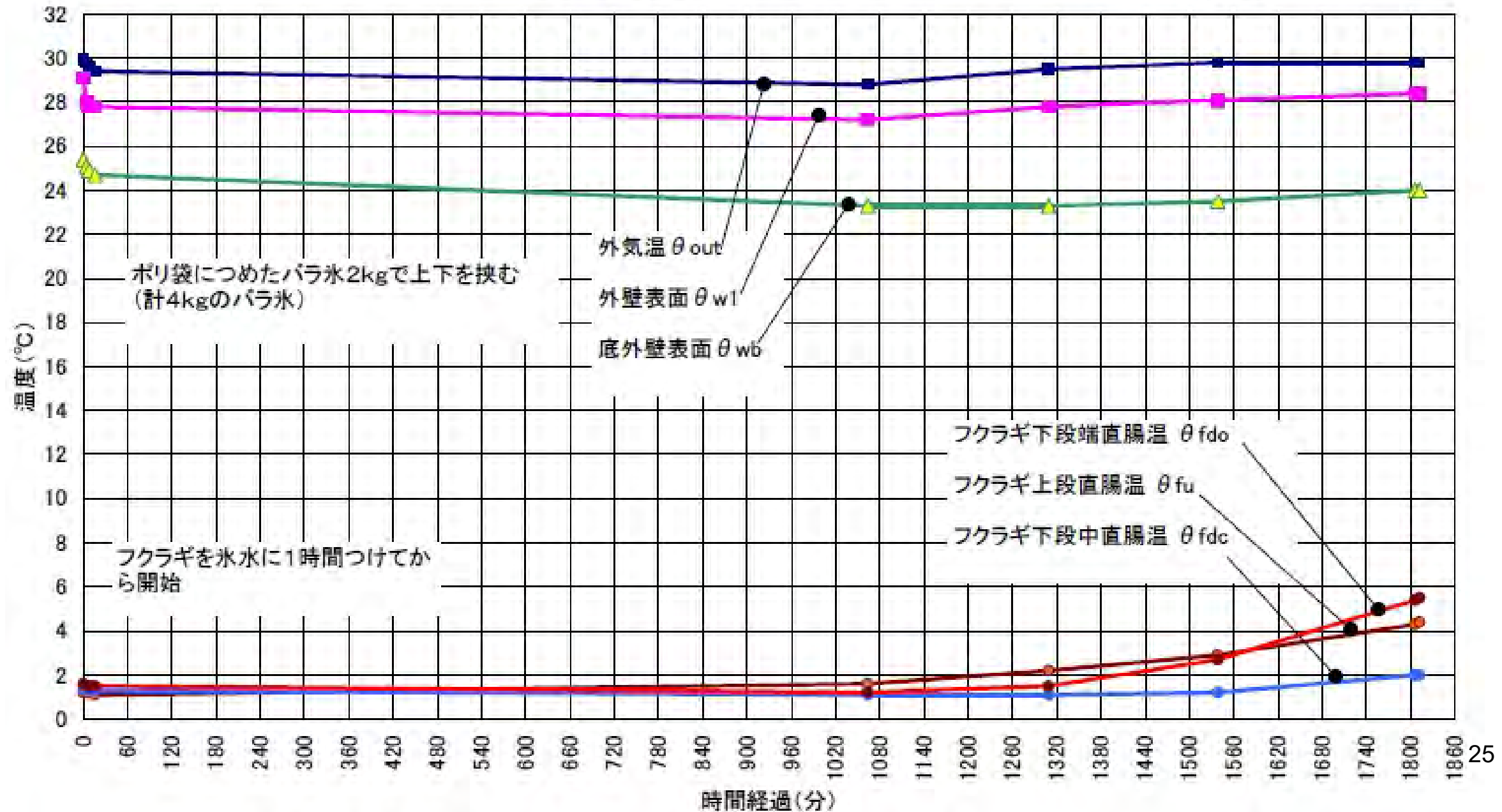


図2-2その2 発泡スチロール箱内の魚の温度変化(商品(フクラギ700gx6尾))

フクラギは全6尾
上段2尾
下段4尾

梱包前冷却有り

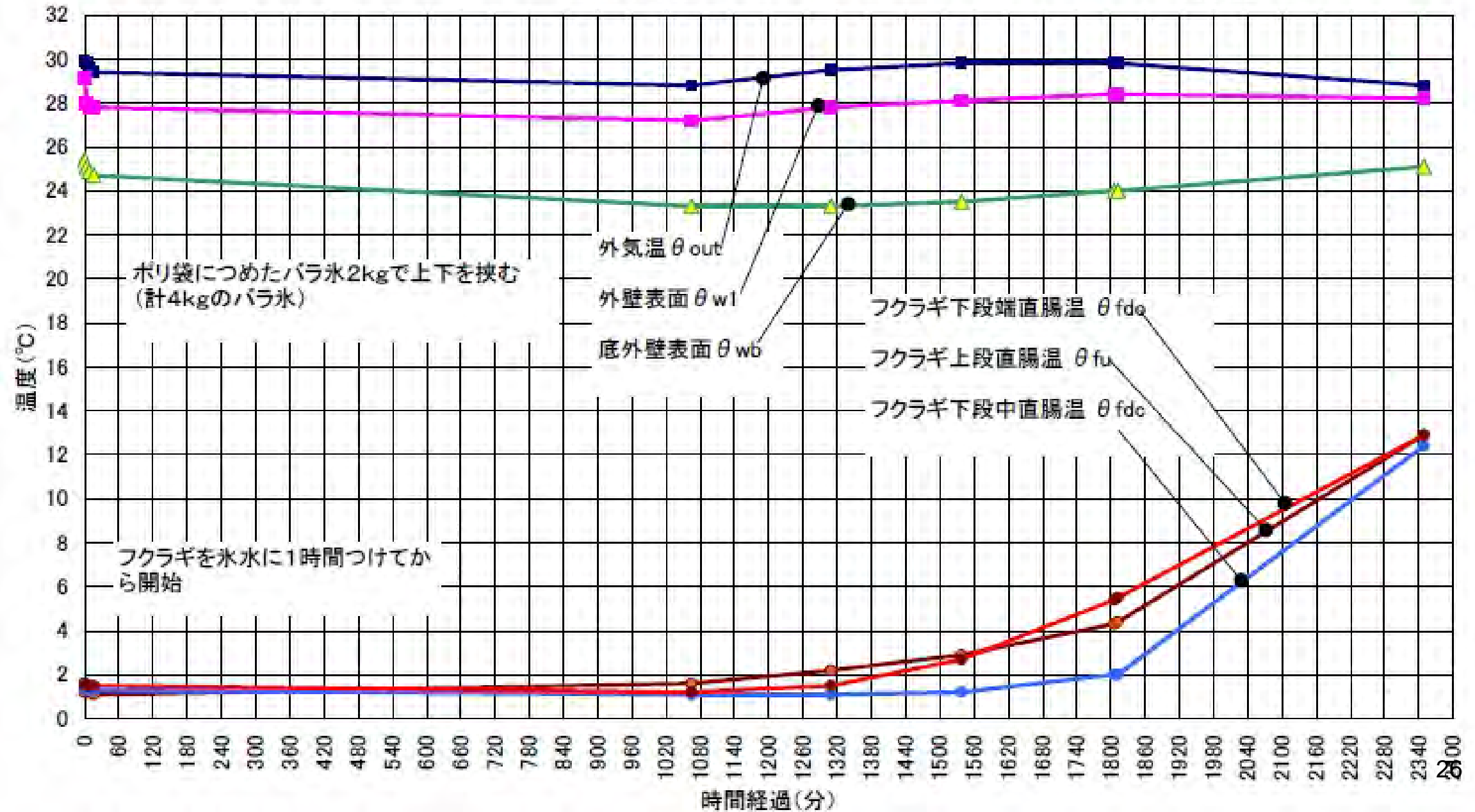


図2-3 発泡スチロール中の保冷剤の温度変化(細氷無し・商品(魚)無し)

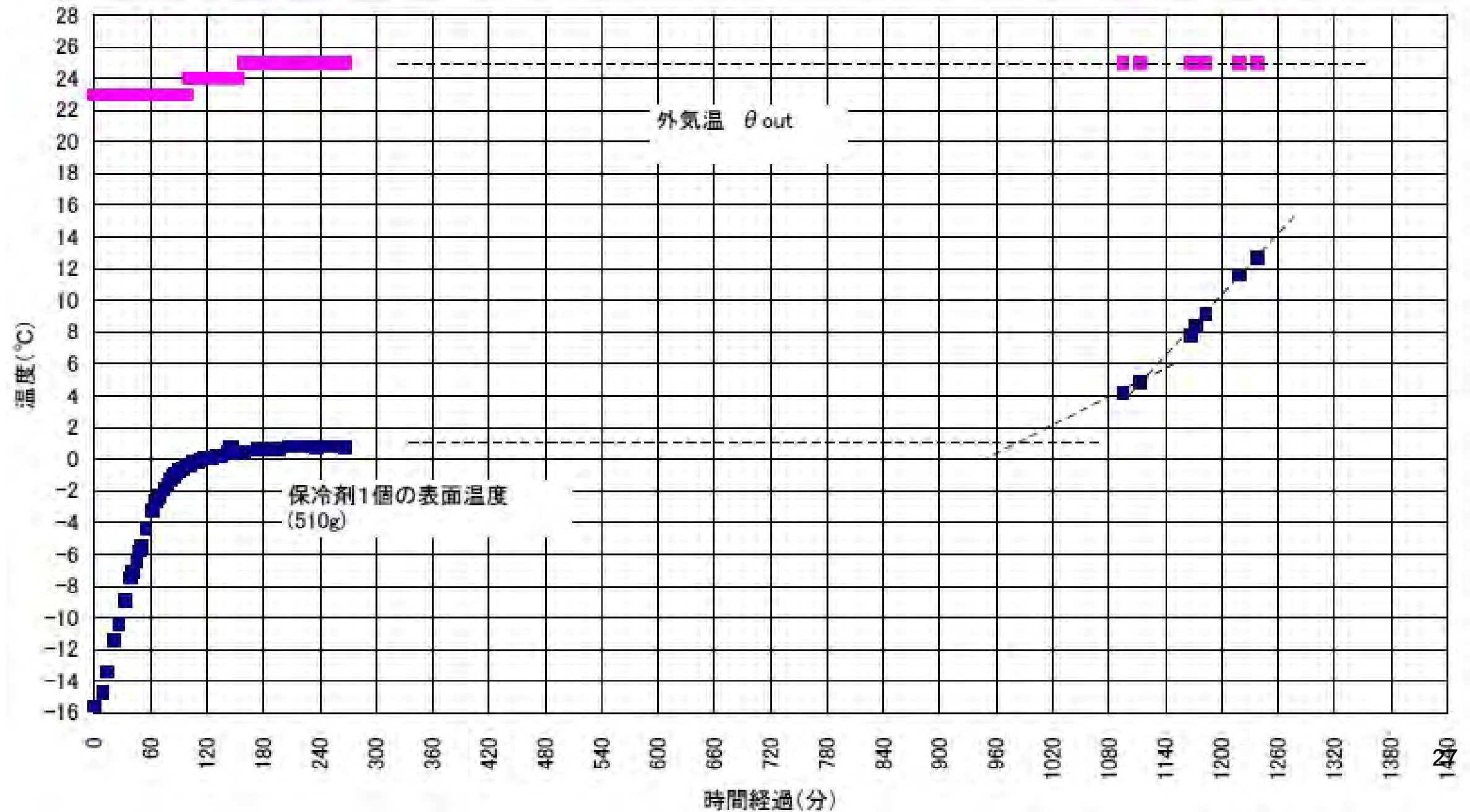


図2-4 発泡スチロール中の氷の温度変化(保冷剤無し・商品(魚)無し)

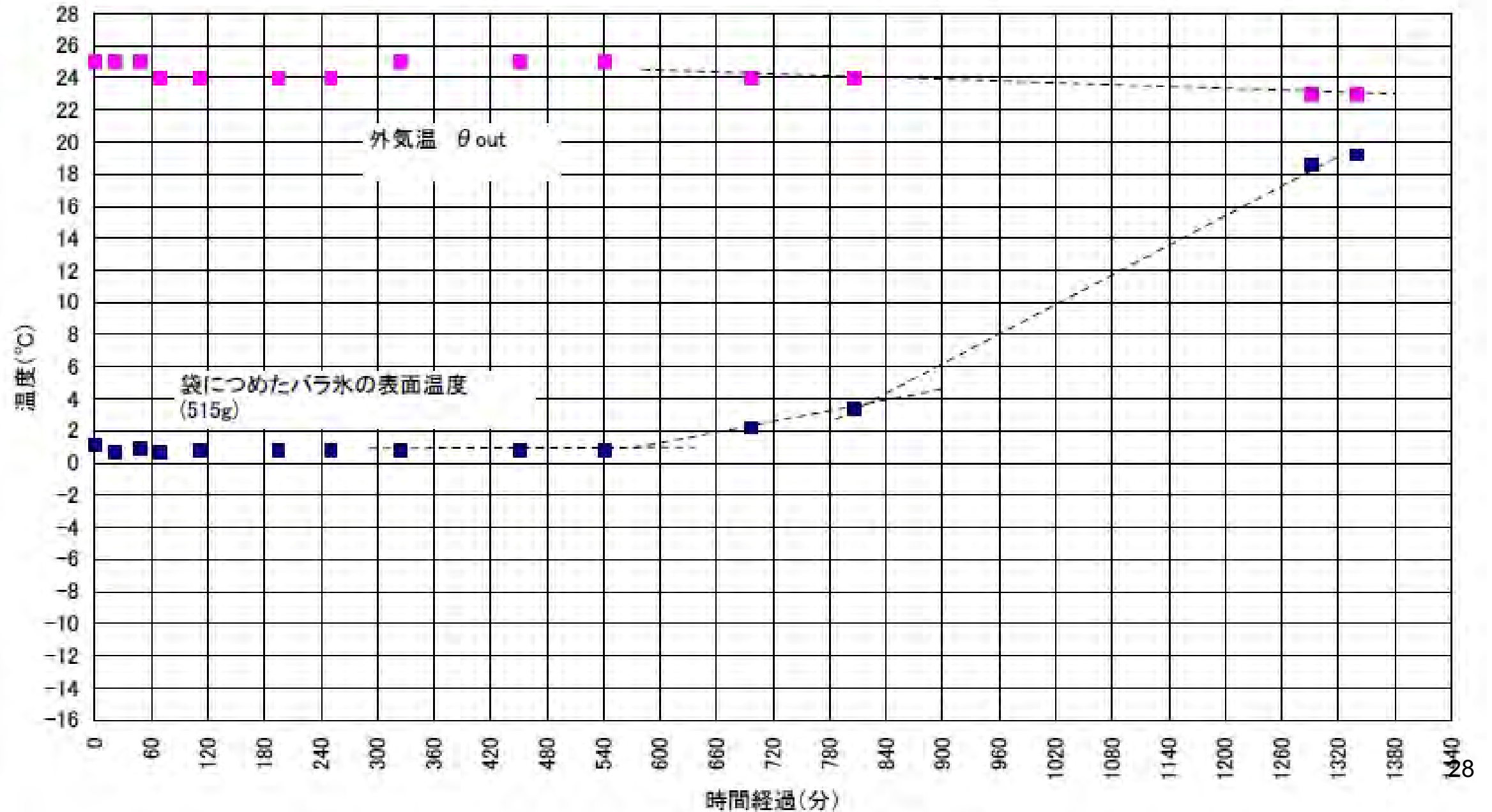


図2-5 氷水中の魚の温度変化(商品(フクラギ700g))

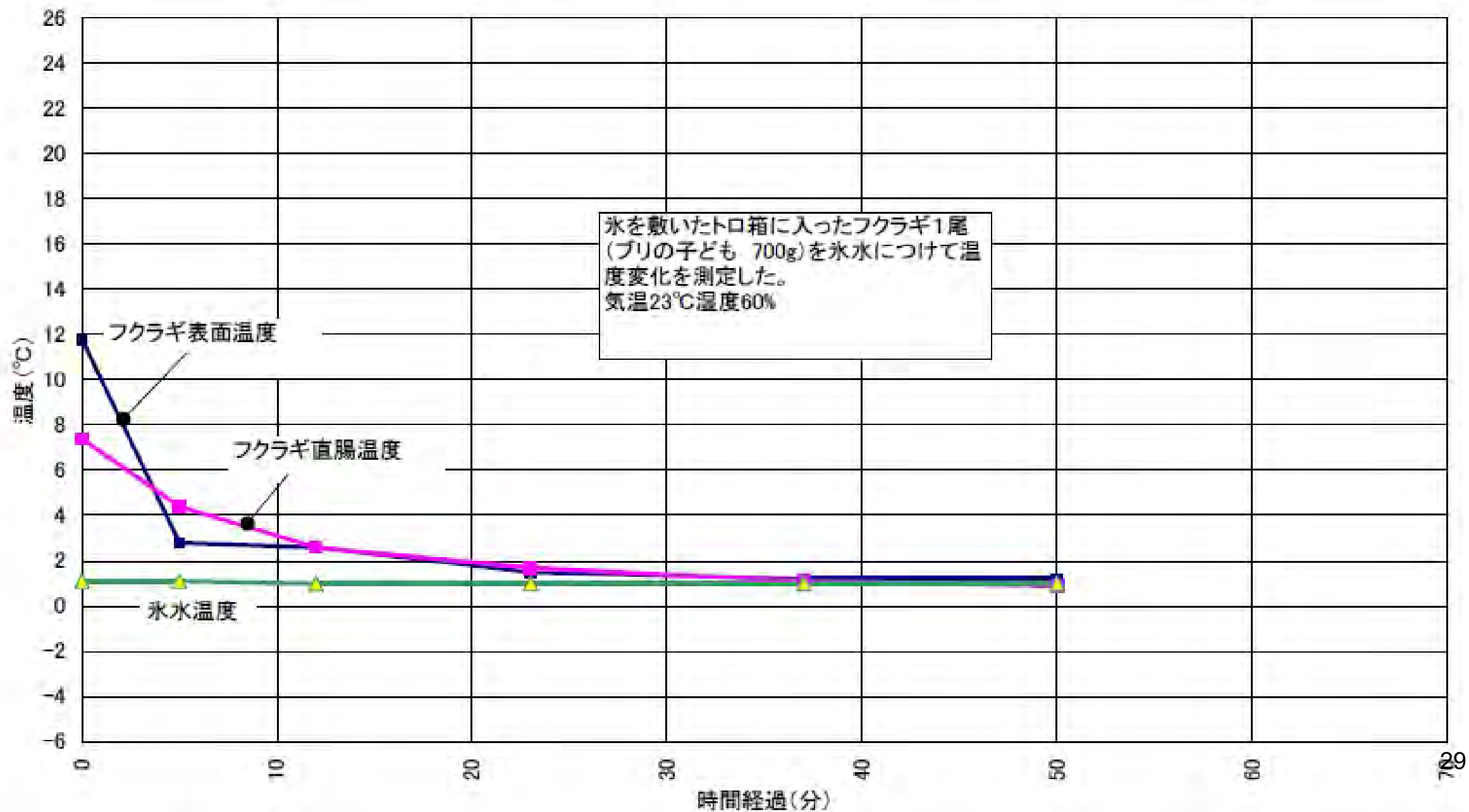
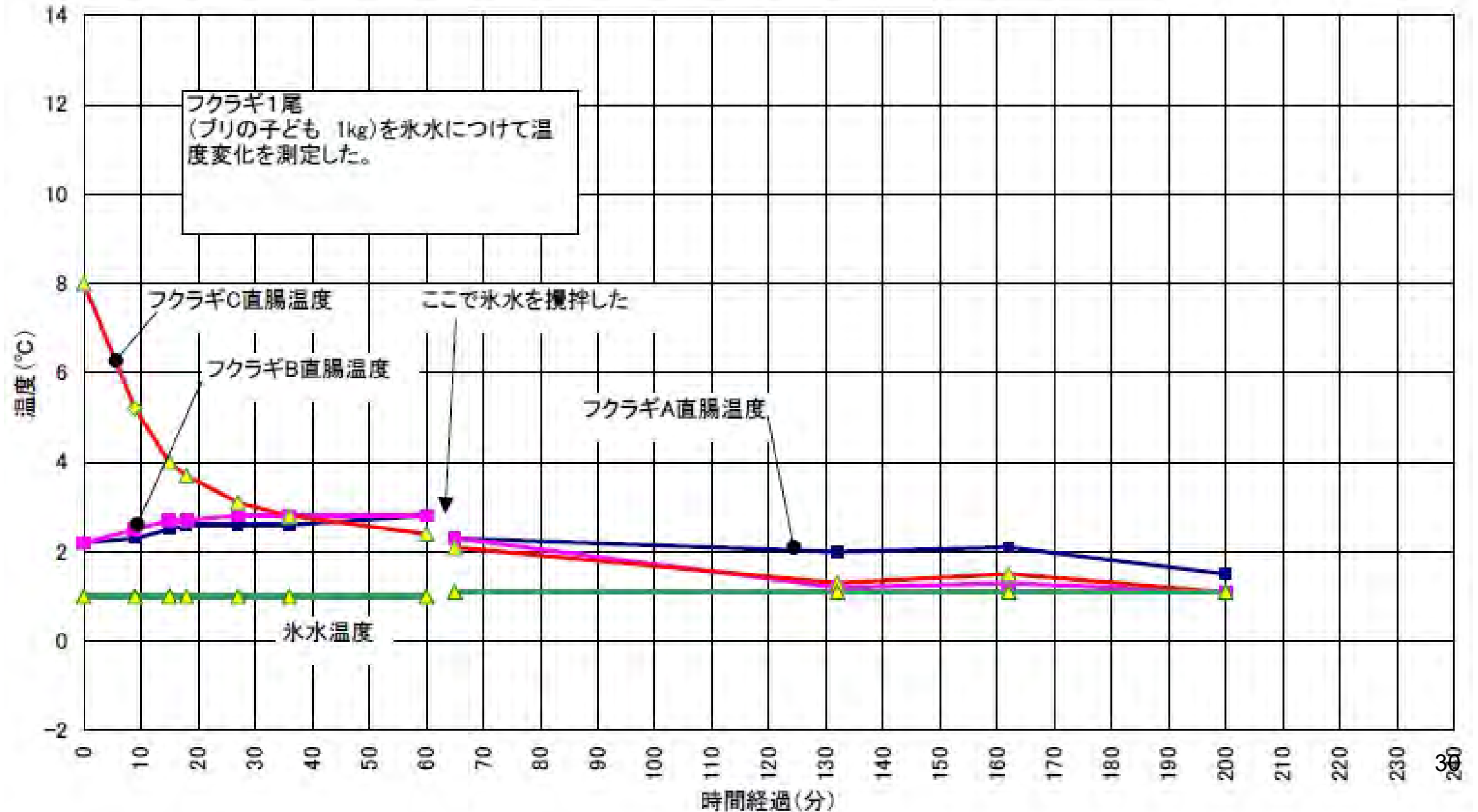


図2-5その2 氷水中の魚の温度変化(商品(フクラギ1kg))



Packing check sheet for Wet Cargo

Commodity: FRESH FISH	Name of Shipper: KOMATSU-SUISAN CORPORATION 110-1, HONGOH-NACHI, KOMATSU-CITY, ISHIIAWA 923-0841		
	Portion: From: KMQ To: SIN Via:		

Packing method

Outer Dimension (cm / inch) (L) **53** X (W) **36** X (H) **25**
Packing withstands [] layers of stacking. Loadable to [Main / Lower] Deck height.

	Materials	Sealing	Remarks	Gross Weight per Packing
OUTER ↓	1. 5	6		10 kg/db
	2. 12	3		Quantity per Package
	3. 10	4	OLD NEWSPAPER	Water: 0 cc
	4. 12	2		Salt Water: 0 cc
	5. 12	3		Wet Ice: 1 kg
INNER ↑	6.			Dry Ice: 0 kg
				Other: ICE PACK 1 kg

Packing Materials

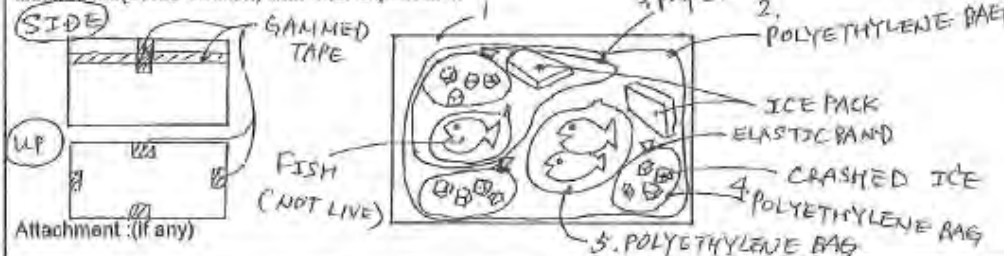
- Cardboard Box
- Corrugated Fiberboard Box (Single Wall)
- Corrugated Fiberboard Box (Double Wall)
- Corrugated Fiberboard Box (Triple Wall)
- Styrofoam (Expanded Polystyrene) Box
- Styrofoam (Expanded Polystyrene) Panel
- Wooden Box
- Plastic Box
- Metal Box
- Other
- Polyethylene Sheet
- Polyethylene Bag

Sealing Method

- Twist and tie
- Twist, fold and then seal with elastic band
- Twist, fold and then seal with gummed tape
- Fold and stick with gummed tape
- Hold each folded joint/seam of upper sheet with gummed tape
- Surround the joint of the box and lid with Gummed tape
- Seal with opening of outer box
- Bundle outer box with nylon/metal strap

Choose number of Packing Materials and Sealing Method into above each column

Illustrations (Cross Section) with brief explanation



ぶり





保冷剤を敷
き詰める



新聞紙で空
間を埋める

段ボールで頭
と尾を保護



飛行機の
進行方向に
対して横向
きに格納し
てもらう

着陸時の
衝撃を緩和
するため



冷凍力二爪 ばらして袋詰め 保冷剤を
上に敷き詰める

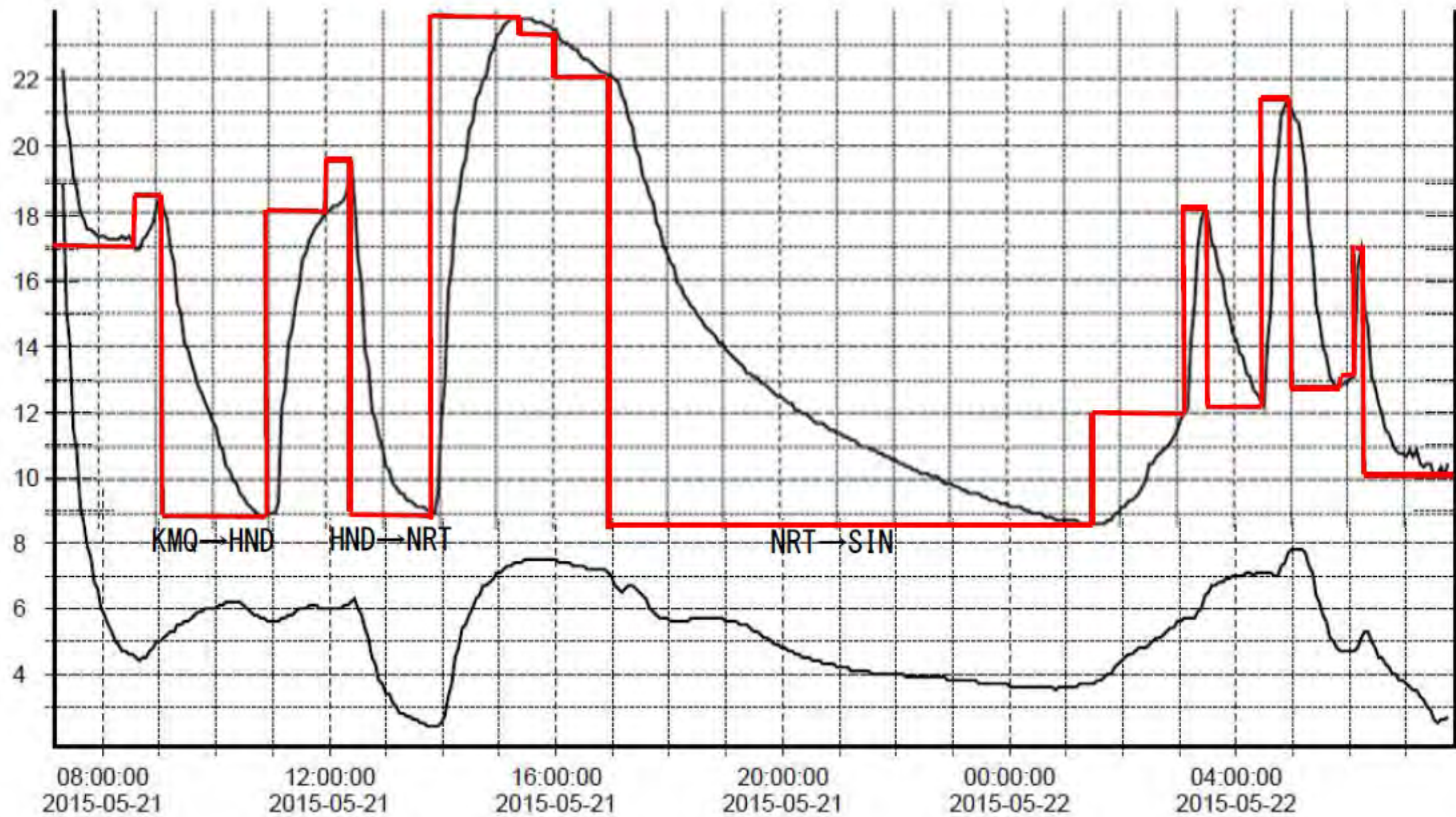
冷凍力二脚 保冷剤の上に敷き詰める



§ 6 輸送中の温度変化

保冷できるカーゴが理想だが、常温輸送が現実的
梱包時から現地到着時までの箱の中の温度と箱の外の温度
を実際に計測し、温度変化をグラフにする。

例：小松空港→羽田空港→成田空港→シンガポール空港
空輸 陸送 空輸



§ 7 収益の計算

世の中の誤解

輸出は仕入れに消費税がかからないから儲かるのでは？

⇒ 売り上げも消費税が入ってこないなので、別に儲からない

台湾向け水産物輸出 損益計算シミュレーション

作成:2019-12/7
輸出日 9/18

KOMA-20190918

売上

白エビ殻付き	C/S	kg	¥0 (税抜)	売価	
白エビむき身	8 C/S	32 kg	¥400,000 (税抜)	売価	¥12,500
カニ身抜き	12 C/S	72 kg	¥381,600 (税抜)	売価	¥5,300
カニ爪Mサイズ	12 C/S	72 kg	¥259,200 (税抜)	売価	¥3,600
ホタルイカ	C/S	kg	¥0 (税抜)	売価	¥4,833
真鯛フィレ	C/S	kg	¥0 (税抜)	売価	¥5,500
ブリ	C/S	kg	¥0 (税抜)	売価	¥2,100
	C/S	kg	¥0 (税抜)	売価	
	C/S	kg	¥0 (税抜)	売価	

計 32 C/S 176.0 kg ¥1,040,800 (税抜) CFR
送金手数料 海外からの送金手数料 ¥1,750 海外 KOMA-20190917と折半

入金額 小松水産に振り込まれる金額

¥1,039,050 (税抜) 平均売価 ¥5,904

仕入

白エビ殻付き	C/S	kg	¥0 (税抜)	原価	¥2,600
白エビむき身	8 C/S	32 kg	¥352,000 (税抜)	原価	¥11,000
カニ身抜き	12 C/S	72 kg	¥273,600 (税抜)	原価	¥3,800
カニ爪Mサイズ	12 C/S	72 kg	¥151,200 (税抜)	原価	¥2,100
ホタルイカ	C/S	kg	¥0 (税抜)	原価	¥3,333
真鯛フィレ	C/S	kg	¥0 (税抜)	原価	¥4,000
ブリ	C/S	kg	¥0 (税抜)	原価	¥600
	C/S	kg	¥0 (税抜)	原価	¥0
	C/S	kg	¥0 (税抜)	原価	¥0

計 176 ¥776,800 (税抜) 消費税 ¥62,144

粗利

¥262,250

平均仕入単価 ¥4,414

差額
¥1,490

社外支出

1運輸殿 通関料
 1運輸殿 航空運賃
 1運輸殿 燃料サーチャージ @33 261kg
 1運輸殿 セキュリティサーチャージ
 1運輸殿 上屋施設利用料
 1運輸殿 税関検査立ち合い料
 1運輸殿 ドライアイス @2000

¥5,900 (税抜)
 ¥62,026 (税抜)
 ¥8,613 (税抜)
 (税抜)
 ¥1,880 (税抜)
 ¥0 (税抜)
 (税抜)

消費税 ¥0

1運輸殿 ラベル作業料 @100
 1運輸殿 爆発物検査料
 1運輸殿 AWB FEE
 1運輸殿 取扱料

¥3,200 (税抜)
 ¥14,000 (税抜)
 ¥200 (税抜)
 ¥10,000 (税抜)

消費税 ¥256
 消費税 ¥1,120
 消費税 ¥16
 消費税 ¥800

商工会議所 原産地証明
 補助金
 計

¥1,000 (税抜)

消費税 ¥80

¥106,819 (税抜)

消費税 ¥2,272

利益

¥155,431

社内経費

小松水産 梱包料 @200
 梱包材 @1500 @800
 小松水産 下処理
 小松水産 運搬費
 コンサル委託費
 計

¥6,400 (税抜)
 ¥33,300 (税抜)
 (税抜)
 ¥0 (税抜)
 ¥20,000 (税抜)
 ¥59,700 (税抜)

消費税 ¥512
 消費税 ¥2,664
 消費税 ¥0
 消費税 ¥0
 消費税 ¥1,600
 消費税 ¥4,776

最終利益

¥95,731

0.123

*インボイス価格

¥1,040,800

を売上消費税の計算から控除する

§ 8 反省

新型コロナウイルス感染症による輸出の断絶

=> 在庫の行き先が急になくなるので注意

荷受人の顔を知らないで長続きしない(コンサルに頼り切ってはダメ)