

第1回 輸出セミナー（全2回）

水産品輸出のリアル

米国・鮮魚と冷凍加工「極冷」の挑戦



2024年10月30日（水）
3.00PM - 5.00PM



静岡県水産・海洋技術研究所
2階会議室
焼津市鰯ヶ島136-24

詳細・お申込み



会場参加 [google form](#)
オンライン参加 [zoom](#)

主催：静岡県

後援：JETRO静岡、JETRO浜松

問い合わせ：SIBA 水野

mizuno@siba.or.jp ☎054-254-5161



Speaker 1
Daisuke Miura
有限会社三浦水産
代表取締役

伊東の鮮魚屋による米国市場開拓の
苦労話と輸出の厳しい実態



Speaker 2
Yoshiki Komatsu
国際貿易実務家

米国への輸出業務の現場の話
日本の水産品の海外ブランディング

「この話を聞いたら、輸出をやりたくなくなるかもしれません。
でも、それでも海外に挑戦したい、という人のための、
転ばぬ先の杖になれたらと思います。」

スピーカー紹介

三浦 大輔氏 有限会社三浦水産 代表取締役

静岡県伊東市出身。1994年有限会社三浦水産入社。あわび、さざえ、伊勢海老専門店としての経験はもちろん、新規開拓として鮮魚の経験を積む。
2005年当時では珍しかった大手飲食店との産直納品を開始。それを機に首都圏への販路を広げる。2023年伊豆高原加工場を新設しSIBAの中小企業海外市場開拓支援事業の採択を受けISO22000認証を取得する。特殊冷凍加工品「極冷」を商標登録して展開中。

小松 愛紀氏 国際貿易実務家

秋田県出身。国際貿易実務家として様々な輸出志望企業の支援活動を展開。東京都中央卸売市場選抜輸出連合（都選輸連）の副幹事として水産・青果・食肉の異業種連携型輸出を推進。また、輸出による多種多様な日本製品のブランディングを目的とした実務家集団であるジャパンブランドマイニングコンソーシアムを設立し事務局長に就任。
有限会社三浦水産の米国向け出荷の輸出手続実務を2022年より担当。

会場アクセス

○交通機関を利用

路線バス（しずてつジャストライン）

JR焼津駅前 焼津駅南口

2番のりば「一色和田浜線 一色まわり

(焼津市立病院前→田尻北→)經由 水産加工センター行き」

3番のりば「一色和田浜線 和田浜まわり

(小川港→ディスカバリー)經由 水産加工センター行き」

水産高校前バス停で下車、徒歩12分程度です。

乗換案内

【出発地】 焼津駅前 、【到着地】 水産高校前 で検索

○タクシーを利用 焼津駅から 約10分

○お車でお越しになれる場合は会場の駐車場をご利用ください。



詳細・お申込み



事務局：公益社団法人 静岡県国際経済振興会（SIBA） 担当：水野

054-254-5161 mizuno@siba.or.jp