



複数産地の青果物等を仙台港から香港へ海上輸送します！

県では、持続性の高い食品輸出モデル構築のため、宮城県の食品のみならず複数産地の食品を集約し、コンテナの積載量を上げた状態で仙台港から海上輸送する実証を行っています。昨年度は11月に秋の青果物を海上輸送しましたが、秋だけでなく夏に輸出するモデル構築を行うため、今年度は初めて8月に海上輸送の実証を行うこととし、宮城県産の夏いちご、かぼちゃ、干し芋、山形県産のメロンをはじめとする複数産地の青果物等をコンテナに混載し、仙台港から海上輸送で香港に輸出します。

この取組は産学官連携により、青果物の品質保持技術の研究を行っている宮城大学食産業学群の兼田朋子准教授の監修のもと、品質保持の効果のある包装資材やリーファーコンテナ※での温度管理などの対策を行いながら、県内の輸出商社である（株）仙水トレーディングカンパニーが複数産地の青果物等を集約して輸出する広域連携の取組です。

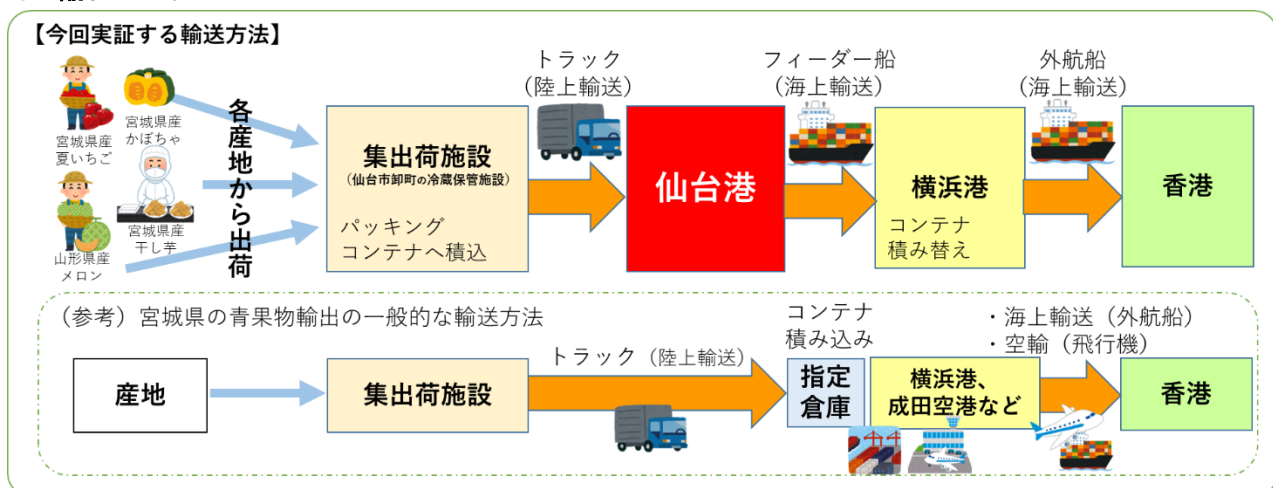
令和7年8月7日（木曜日）に、仙台市卸町の冷蔵保管施設において、リーファーコンテナへの積み込み、出発式を行いますので、ぜひ取材くださるようお願いします。

※リーファーコンテナ：生鮮食品など、冷蔵・冷凍の低温輸送を行うために冷却装置を内蔵したコンテナ

○ 輸出スケジュール（★：公開、取材可能部分）

月日（予定を含む）	場 所	内 容
～8月5日まで	仙台市卸町の冷蔵保管施設 （仙台市宮城野区卸町4丁目7-3）	青果物集荷、品質保持のためのパッキング
8月7日（木）		★ コンテナへの積み込み（13:00頃～） ★ コンテナの出発式（14:30頃出発）
8月8日頃	仙台港	仙台港出港（フィーダー船）
8月15日頃	横浜港	横浜港出港（外航船）
8月22日頃～	香港港	香港港到着、貨物受取り 着荷状況の確認、現地小売店で販売

○ 輸出スキーム



（参考）昨年度の様子



品質保持のためのパッキング



コンテナへの積み込み



出発式

○ 実施体制

- ・生産者：有限会社ケロケロの杜（夏いちご、七ヶ宿町・名取市）
JA みやぎ登米（かぼちゃ、登米市迫町）
株式会社ケーエスフーズ（干し芋、南三陸町）
JA そでうら（メロン、山形県） ほか
- ・輸出商社：(株)仙水トレーディングカンパニー
- ・物流業者：NX日本通運(株)
- ・現地輸入者：MRT FOODS (HONG KONG) CO., LTD ほか
- ・現地販売先：香港の小売店舗等
- ・コーディネーター：(株)仙台水産（宮城県事業受託者）
- ・アドバイザー：宮城大学食産業学群 兼田朋子准教授（青果物品質保持技術監修）

○ 輸出品目・輸出货量

産地	品目	品種名	輸出货量（箱数）	備考
宮城県七ヶ宿町	夏いちご	すずあかね	40	宮城県産夏いちごの 海上輸送は初めて
宮城県登米市	かぼちゃ	ダークホース	50	
宮城県南三陸町	焼き干しいも	紅はるか使用	30	
山形県	メロン	レノン	240	

【取材申込みについて】

取材いただける場合は、**令和7年8月5日（火）午後3時まで** に、FAX 又はメールにて下記
申込先宛てお申し込みくださるようお願いします。

○ 取材申込先

宮城県経済商工観光部 国際ビジネス推進室 国際ビジネス推進第二班 佐藤、成澤

FAX：022-268-4639 / メール：s-yushutsu@pref.miyagi.lg.jp

貴社名	
代表者氏名	
参加人数	
御連絡先電話番号	
その他連絡事項	

※上記内容をメール本文に記載いただき、申し込みいただいても構いません。

※当日は冷蔵保管施設内で取材いただくことになりますので、必要に応じて防寒着を御持参ください。