

# 2012 年度主要国・地域における流通構造調査

## ==牛肉編==

2013 年 3 月

独立行政法人 日本貿易振興機構（ジェトロ）  
農林水産・食品部 農林水産・食品調査課

※本書に記載している内容は、文中に特別な記載のない限り、2013 年 2 月までに実施した現地調査の情報に基づくものです。

【免責事項】ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性に知らされていても同様とします。

## 目次

はじめに .....	2
日本産牛肉の産地間競争が激化、空輸のコスト高も課題（香港） .....	3
牛肉は価格と衛生管理徹底がカギ（シンガポール） .....	6
高級な日本産牛肉、価格低下が輸入増加へのカギ（タイ） .....	11
アンケートのお願い .....	15

## はじめに

日本から農林水産物・食品を輸出するにあたり、流通（物流）や、現地市場での価格競争が課題となるとの声が寄せられています。こうしたなか、主要国・地域における流通（物流）やそのプロセス毎のコスト構造を明らかにするため、主要国・地域における流通構造調査を実施いたしました。

本報告書は、日本の中小企業の皆さま向けに作成しておりますが、農林水産物・食品輸出に取り組む方のみならず、農林水産物・食品産業に関わる皆さまのお役に立てば幸甚です。

2013年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）  
農林水産・食品部  
農林水産・食品調査課

## 日本産牛肉の産地間競争が激化、空輸のコスト高も課題（香港）

（香港事務所発）

香港に輸入される日本産牛肉のほとんどは、空輸されている。もともと、日本国内での卸売価格も高価である牛肉は、香港での消費者価格が輸出価格の2倍以上になる。また、日本からの牛肉の売り込みが年々増加傾向にあり、日本産牛肉の産地間競争は激しくなっている。

### 〈高い輸送コスト、小売店での店頭価格は約2倍以上に〉

香港に輸入される日本産牛肉のほとんどは、空輸される冷蔵牛肉であり、海輸で輸送される冷凍牛肉はごくわずかである。空輸の場合、日本でと畜してから香港の指定倉庫に届くまで約5日間かかる。

牛肉を取扱う輸入業者の多くが牛肉専門の卸売業者であり、長年培ってきた既存の販売先を持っている。また、小売店からの注文の翌日には指定倉庫から発送できるよう、一定の在庫を保有している。日本からの輸入量や頻度は各輸入業者によって異なるが、ヒアリングした牛肉専門の香港卸売業者は、1カ月当たり6回の頻度で空輸している。輸入量は1回当たり2トンで、リブ、サーロイン、肩ロースを中心にさまざまな部位を混載して輸入している。

輸送（空輸）費は日本側の積荷書類手続きも含めて1キログラム当たり約700円と高く、仮に2トンの牛肉（輸出価格1,000万円）とした場合、140万円（輸出価格の14%）が輸送費として上乗せされることになる。その後、香港の卸売業者（輸入業者）は、輸送費を含めた輸入価格に対して、香港域内の運送費、保管費用などの経費を含めたマージン手数料として約50%を上乗せし、小売店や飲食店へ販売する。

小売店から消費者に対してのマージン手数料は約30%であり、牛肉以外の食品とあまり変わらない。卸売業者は小売店に直接販売するケース（取引形態）のほかに、小売店の一角（バックヤード、ショーケース）を間借りし、卸売業者（若しくは卸売業者の直営店）が直接消費者へ販売するケースもある。その場合、小売店側は、テナント料として売上高の約20%を徴収している。輸入業者、小売店によっても異なるが、最終的な消費者に届く際の販売価格は、輸出価格の2.2~2.5倍と推測される。

### 〈日本産牛肉市場を拡大するため求められる改善策〉

Copyright © 2013 Japan External Trade Organization, JETRO. All rights reserved.

禁無断転載

香港に輸出可能な食肉認定工場は 2012 年 11 月現在、岩手、群馬、岐阜、宮崎、鹿児島 の 5 県 9 工場のみだが、当該県以外の産地の牛（山形牛、栃木牛、近江牛、神戸牛、佐賀牛、豊後牛など）も、認定されている食肉工場へと畜、カットを委託した後に、香港への輸出に取り組んでいる。なお、輸出する際には衛生証明等の取得も必要になってくる。

各産地の牛肉は、香港の輸入業者（牛肉卸売業者）と代理店契約を締結し、特定の業者とのみ取引をしている。代理店を通じた販売先は、日系スーパー、現地系高級スーパーのほかに、高級レストランが中心となっている（多くの販売先がある代理店で約 50 軒と取引）。各産地が取り組んでいる牛肉のほとんどは、A4、A5 といった高価な牛肉が中心であるが、これら高級な牛肉を取扱うことができる飲食店や小売店は限られているため、産地間競争が激しくなっている。今後、さらなる輸出拡大を図るためには、リーズナブルな価格帯の飲食店や小売店向けに、格付ランクの低い日本産牛肉の普及や冷凍牛肉の海上輸送によるコスト削減といった取り組みも必要であろう。

（川原 新一郎）

香港

牛肉の流通経路・時間等（小売店）

表1. 流通（物流）経路、時間、および商慣習

流通（物流）経路	所要時間（日数）	備考
と畜場 ↓ 食肉加工業者（カット工場）	3日	食肉卸売業者（輸出業者）がセリ（または直接取引）で購入した肥育牛をと畜依頼する。と畜された2日後に、格付（枝肉ランク）が決定され、その後ブロック肉にカットすべく食肉加工工場へ配送（と畜場と食肉加工工場が併設する工場もあり）。
食肉加工業者（食肉カット工場） ↓ 食肉卸売業者の指定倉庫 〔または日本の空港（検疫、通関）へ直接〕	1～2日	食肉加工工場にてブロック肉となったら、輸出する牛肉が輸出地空港まで配送される
輸送（空輸）		
日本の空港（検疫、通関） ↓ 香港空港（検疫、通関） ↓ 香港空港（検疫、通関） ↓ 輸入業者指定倉庫	1日	空港へ到着、検疫・通関後、その日のうちに、輸入業者の指定倉庫まで配送
輸入業者指定倉庫 ↓ 小売業者（日系スーパー）	1～14日	業者によって異なるが、指定倉庫には約2週間～1カ月のストックあり

（資料）日系小売店および輸入商社へのヒアリングよりジェトロ香港事務所作成

Copyright © 2013 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

香港

牛肉の流通費用（小売店）

表2. 流通（物流）費用

場面	コスト			商慣習等
	項目	（税）率等	計算内容	
肥育牛（農家） ↓ 卸売業者				・ セリで食肉卸売業者が落札
卸売業者 ↓ と畜場、食肉加工工場 （加工処理の委託） ↓ 卸売業者（指定倉庫）			100	・ と畜料は1頭あたり約1万円（仕入値が1頭70万円の場合、約1.4%）。これにブロック肉への食肉カット料が上乗せ。
卸売業者（指定倉庫） ↓ 輸出	輸送費等	1kgあたり 700円	700円 × 2,000kg =140万円	114 ・ 日本指定倉庫での保管料、日本での通関手続き費用、空輸費込みで1kgあたり700円 ・ 1回あたり2tで空輸 ・ 仕入金額を1,000万円とする
通関 ↓ 輸入業者指定倉庫	基本関税	0		・ 関税0
輸入業者指定倉庫 ↓ 輸入業者	通関手数料	1kgあたり 60円	60円 × 2,000kg =12万円	115 ・ 約1%上乗せ
輸入業者指定倉庫 ↓ 小売業者	マージン等	50%	115 × 1.5	173 ・ 約50%を上乗せして小売店へ出荷（香港内の倉庫保管料、小売店までの運送費等の経費込みのマージン）
小売業者 ↓ 一般消費者	マージン	30%	173 × 1.3	225 ・ 仕入れ値の約30%を上乗せして販売。小売店舗によっては、バックヤードも含めた販売スペースを提供し売上の20%をテナント料として徴収している。

（注） 表は複数の業者へのヒアリングにより概要をまとめたものであり、全ての業者に当てはまるものではなく、また表で記されている諸費用を全て網羅しているわけではない。

（資料） 日系小売店および輸入商社へのヒアリングよりジェトロ香港事務所作成

Copyright © 2013 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

## 牛肉は価格と衛生管理徹底がカギ（シンガポール）

（シンガポール事務所発）

シンガポールで日本産牛肉の輸入額が伸びるなか、価格の安い外国産 Wagyu との激しい価格競争に晒されている。日本からシンガポールへの牛肉輸出は、シンガポール政府から認定を受けた処理施設で処理されていることが必要である。また、輸出業者は、日本で衛生証明書を取得する必要がある、衛生管理に細心の注意を払うことが求められている。

### 〈牛肉の輸入量と輸入額が拡大〉

シンガポールでは販売統計が発表されておらず、また国内での牛肉生産はほとんどないために、輸入量がおおよそその市場規模となる。牛肉輸入量は 2009 年の 2 万 2,963 トン（前年比 5.5%増）から 10 年には 2 万 4,070 トン（同 4.8%増）、11 年は 2 万 7,057 トン（同 12.4%増）と牛肉市場が拡大していることがうかがえる。輸入額も 09 年の 1 億 US ドルから 11 年の 1 億 6,000 万 US ドルまで急伸長し、牛肉の高価格化が進んでいる。牛肉のブランド志向のほか、餌となる飼料価格の高騰により牛肉の高価格化はこれからも続くと予想される。

国別に見ると、11 年の牛肉輸入額の 1 位はオーストラリア（7,170 万 US ドル）で、ニュージーランド（3,830 万 US ドル）、ブラジル（2,720 万 US ドル）が続いた。日本は輸入額 370 万 US ドルで第 6 位に位置している。

シンガポールの牛肉輸入には、冷凍、冷蔵などの形態がある。その大半（輸入量の約 85%）は冷凍形態だが、日本からの牛肉輸入では冷凍形態の実績は少なく、保存技術の進歩により風味保持に適した冷蔵がほとんどである。

シンガポール向けの牛肉は、シンガポール農食品・獣医庁(AVA)から認定を受けた処理施設で処理しなければならない。13 年 1 月現在、日本国内で 10 カ所の牛肉処理施設（表 1）が認定を受けている（注 1）。

AVA は、食肉の安全性の確保を目的に輸入禁止措置を行うことがある。最近の例では、10 年 4 月の宮崎県での口蹄疫発生の際、10 年 10 月まで日本からの牛肉および豚肉が輸入禁止となったため、日本からの牛肉輸入量は前年（09 年）の 21 トンから 10 年は 15 トンまで落ち込んだ。また、現在、東日本大震災の原発事故の影響により、福島県、茨城県、栃木県、群馬県産の食肉は輸入禁止となっている。

Copyright © 2013 Japan External Trade Organization, JETRO. All rights reserved.  
禁無断転載

こうした措置がありながらも、日本のシェアは09年の1.7%から12年1～10月には3.1%まで拡大している(表2)。背景には、地方ブランド牛を中心とした販促キャンペーンや消費購買力の高さ、国内の日本食レストランの増加などが要因として挙げられる。

### 〈和牛表示制度と販売状況〉

外国産 Wagyu は霜降りの状態、脂肪の比率などは一定しておらず、店頭では純血かどうか、肥育条件の情報も提供されていない。

日本国内では、農林水産省の「和牛などの特色のある食肉の表示に関するガイドライン」に基づいて、「和牛」と表示できる牛肉は、各登録協会の発行する登録証明書等の書類を必要とし、トレーサビリティ制度により品種や日本国内で出生したこと、日本国内で飼養された牛であることが確認できる。一方、シンガポールでは、「Wagyu」表示に関する規則は存在しない。

日本産和牛は、日系の明治屋や伊勢丹といった高級スーパーで販売されている。一方、Cold Storage、NTUC Fair Price といった地場系スーパーでは、常設での日本産和牛の取り扱いはなく、大型店舗や精肉専門小売店の一部で外国産 Wagyu が販売されている。

日系の高級スーパー店頭では、日本産和牛は、肩ロース 100 グラム当たり 26 S ドル台、リブロース同 34～37 S ドル、サーロイン同 35～37 S ドルで販売されている (1S ドル=72 円 : 13 年 1 月 15 日現在)。一方、競合品となるオーストラリア産 Wagyu は、サーロイン 100 グラム当たり 28 S ドル前後、米国产 Wagyu はサーロイン同 13～16 S ドルとなっており、この価格差が小売における日本産和牛の販路拡大を妨げている 1 つの要因と考えられる。

### 〈複雑な流通経路〉

日本産和牛の輸入業者によっては、日本の畜産農家と直接取引をするケースや、各産地の協会などの中間業者を挟むケースなど、流通経路は複雑になっており、流通費用の把握はきわめて難しい。一般的に発注オーダーからシンガポールに届くまでの所要日数(リードタイム)は冷蔵の航空便で11日～3週間といわれている(表3)。また、輸入業者の諸経費・マージンは一般的に20%～50%、小売業者の諸経費・マージンは30%～50%といわれている(表4)。

**〈衛生証明書の添付を義務付け、通関業務〉**

輸出業者は、出荷時にすべての梱包に原産国の衛生部局が発行する衛生証明書（原本）を添付しなければならない。さらに、船荷証券（bill of lading）、マニフェスト（shipping manifest）などの船積書類には、「Product Meets Requirements for Singapore」（製品はシンガポール向けの輸出条件を満たす）の記載を行うとともに、製品名と製品の数および重量を明示しなければならない。

シンガポールへ食肉輸出の要件や申請様式などの詳細は、厚生労働省の「対シンガポール輸出食肉の取扱要領」に掲載されている（注2）。

注1：

URL：[http://www.mhlw.go.jp/topics/haccp/other/yusyutu\\_syokuniku/taisingapore.html](http://www.mhlw.go.jp/topics/haccp/other/yusyutu_syokuniku/taisingapore.html)

注2：厚生労働省ウェブサイト「対シンガポール輸出食肉の取扱要領」

[http://www.mhlw.go.jp/topics/haccp/other/yusyutu\\_syokuniku/dl/12.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/haccp/other/yusyutu_syokuniku/dl/12.pdf)

（渡邊 武志）

表1. 日本国内の対シンガポール輸出牛肉処理施設認定リスト

施設の名称および住所		自治体
名称	住所	
群馬県食肉卸売市場	群馬県佐波郡玉村町大字上福島1189番地	群馬県
株式会社岩手畜産流通センター	岩手県紫波郡紫波町犬淵字南谷地120番地	岩手県
南九州畜産興業株式会社(ナンチク)	鹿児島県曾於市末吉町二之方1828	鹿児島県
サンキョーミート株式会社 有明ミート工場	鹿児島県志布志市有明町野井倉6965番地	鹿児島県
株式会社阿久根食肉流通センター	鹿児島県阿久根市塩浜町一丁目10番地	鹿児島県
スターゼンミートプロセッサー株式会社阿久根工場		
滋賀食肉センター	滋賀県近江八幡市長光寺町1089-4	滋賀県
飛騨食肉センター	岐阜県高山市八日町327番地	岐阜県
飛騨ミート農業協同組合連合会		
株式会社ミヤチク高崎工場	宮崎県都城市高崎町大牟田4268番地1	宮崎県
株式会社ミヤチク都農工場	宮崎県児湯郡都農町大字川北15530	宮崎県
株式会社JA食肉かごしま南薩工場	鹿児島県南九州市知覧町南別府22361	鹿児島県

(注)2013年1月現在

(資料)厚生労働省「対シンガポール輸出食肉取扱施設リスト」

表2. シンガポールにおける牛肉輸入動向

(単位:トン、100万USDドル、%)

	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012年 1-10月
輸入数量(トン)	15,828	17,506	20,966	21,758	22,963	24,070	27,057	22,488
(伸び率)	2.2	10.6	19.8	3.8	5.5	4.8	12.4	1.6
輸入額(100万USDドル)	54	66	86	110	102	128	167	142
(伸び率)	6.6	22.1	31.4	28.0	▲ 7.8	25.6	31.2	4.7
主要輸入国(輸入額)								
オーストラリア	16.8	19.8	32.7	44.0	45.0	54.6	71.7	67.6
NZ	10.9	12.2	16.4	23.8	22.7	30.9	38.3	28.3
ブラジル	25.4	29.4	31.9	34.6	16.7	16.3	27.2	18.0
米国	0.2	3.3	4.9	5.9	6.4	11.6	15.4	13.4
ウルグアイ	-	0.1	0.0	1.7	8.0	10.5	9.0	8.3
日本	-	-	-	0.0	1.7	1.4	3.7	4.3
(日本構成比%)	-	-	-	0.0	1.7	1.1	2.2	3.1

(注)HSコードはHS0201とHS0202。

(資料)International Enterprise Singaporeから作成

## シンガポール 和牛の流通経路・時間等

表3. 流通（物流）経路、時間、商慣習

流通（物流）経路	所要時間 (日数)	備考
生産者/(卸売業者) ↓ 輸出業者	6日	輸入業者のオーダーにより指定の食肉処理場で処理。 生産者/卸売業者が指定倉庫への輸送を手配。
輸出業者 ↓ 通関（日本国内主要港）	2日	
航空輸送 (福岡経由)	1日	
通関（シンガポール港） ↓ 輸入業者	1～2日 (放射線検査1～2日)	シンガポールの輸入通関は24時間運営されており迅速に処理される。放射線検査期間は1～2日で、回答があり次第出荷が可能となる。
輸入業者 ↓ 小売業者（スーパー等）	1日	小売業者の注文に基づき、輸入者が小売店舗まで配送。
小売業者（スーパー等） ↓ 一般消費者		日本から小売店舗に並ぶのに11日～3週間必要。

(資料) 各社へのヒアリングよりジェトロシンガポール事務所作成

Copyright © 2013 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

## シンガポール 和牛の流通（物流）費用

図表4. 流通（物流）費用

場面	項目	(税) 率等	計算内容	コスト			商慣習等
				価格 (累計)	FOB額=100	輸入価額=100	
生産者 ↓ 輸出業者	出荷額、国内輸送費等			10,000S\$	A	100	輸入業者が生産者/卸売業者に注文。指定日までに卸売業者が指定倉庫へ輸送。
輸出業者 ↓ 通関（日本）	航空輸送費等	5%	AX5% =500S\$	10,500S\$	B	105	
通関 (シンガポール) ↓ 輸入業者	輸入額			10,500S\$	C	105	
	基本関税	0%	0S\$	-			牛肉のシンガポールの関税は無税
	通関手数料		500S\$	11,000S\$	D	110	
輸入業者 (卸売業者) ↓ 小売業者 (日系百貨店)	諸経費・マージン	50%	DX50% =5,500S\$	16,500S\$	E	165	輸入業者の諸経費・マージンは20～50%
	付加価値税	7%	EX7% =1,155S\$	17,655S\$	F	177	付加価値税(GST)は7%
小売業者 (日系百貨店) ↓ 一般消費者	諸経費・マージン	50%	FX50% =8,828S\$	26,483S\$	G	265	小売店の諸経費・マージンは30～50%。
	付加価値税	7%	GX7% =1,854S\$	28,337S\$	H	283	

(注) 1. 通貨換算：1S\$=72円

2. 表は各社へのヒアリングにより概要をまとめたものであり、全ての業者に当てはまるものではなく、また表で記されている諸費用は全てを網羅しているわけではない。

(資料) 各社へのヒアリングよりジェトロシンガポール事務所作成

Copyright © 2013 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

## 高級な日本産牛肉、価格低下が輸入増加へのカギ（タイ）

（バンコク事務所）

タイでは一般に牛肉を食べる文化はなかったものの、今では、焼肉、しゃぶしゃぶなどのレストランは人気を博し、増加傾向にある。口蹄疫の発生により停止していた日本産牛肉の輸入が 2011 年に解禁され、輸入は大きく増加。今後もさらなる増加が期待される。一方、高級な日本産牛肉は日本人駐在員も手出しにくい価格となっている。日本産牛肉の流通・コスト構造を調査する中で、ある小売店担当者からは、価格を下げないことには大きく取扱量を増やすことは難しいとの声も聞こえてきた。

### 〈焼肉店等のレストランは増加傾向〉

ジェトロバンコク事務所および日本食レストラン海外普及推進機構タイ国支部の共同調査によると、タイにおける日本食レストランの店舗数は、2010 年 2 月の 1,307 店舗から 12 年 6 月には 1,676 店舗と大幅に増加している。そのうち、業種別でみると、牛肉を扱わないレストランも含まれるが、しゃぶしゃぶ・鍋料理が 138 店舗から 237 店舗へ、焼肉・鉄板料理が 91 店舗から 142 店舗へと増加している。

タイでは一般に牛肉を食べる文化はなかったが、華僑を中心に牛肉が食されていたこともあって、今では焼肉店もバンコク中心地ではよく見かけるようになっている。焼肉店などの増加により、牛肉の需要は増加傾向にあると推測され、日本産牛肉の輸入も増加が期待される。

### 〈タイ人富裕層が主な購買層となる高級な日本産牛肉〉

タイの地元資本の大手小売店 A からの聞き取りでは、日本産牛肉の価格（部位：サーロイン）は、ノンブランド牛で 9,950 バーツ/キロ（ブランド牛で 1 万 2,000 バーツ/キロ）（1 バーツ＝約 3 円：13 年 2 月 1 日現在）となっており、タイ産品種の牛の 439 バーツ/キロ〔タイフレンチ（注）で 450 バーツ/キロ〕、オーストラリア産牛肉の 1,050～1,350 バーツ/キロ（オーストラリア産和牛で 3,850 バーツ/キロ）と比較して、約 3 倍から 30 倍ほどの価格差となっている。

この小売店 A によると、取り扱う輸入牛肉の国別シェアは、オーストラリアおよびニュージーランドで約 90%、日本は約 8%、米国が残りの約 2%となっており、価格差を反映して、オーストラリア産牛肉が増加する傾向にあるとのことであった。

Copyright © 2013 Japan External Trade Organization, JETRO. All rights reserved.  
禁無断転載

別の大手小売店 B によると、オーストラリアのある輸出企業は、小売店スタッフを招待して、牛肉のカット技術を習得する研修を行っているという。そのような活動もオーストラリア産牛肉の輸入増加につながっている。担当者からは、日本産牛肉の取扱いを増やすためには、「オーストラリア産と比べて 10%～20%程度の価格差にならないと大きく量を増やすことは難しい」との厳しい意見があった。

高級な日本産食品の主な購買層はタイ人富裕層であることから、高級な日本産牛肉についてもタイ人富裕層が主な購買層であると推測される。輸入増加のためには、これら購買層をターゲットにした販売促進活動とともに、購買層の拡大のためには価格低下への取り組みが必要となろう。

#### 〈価格低下への取り組み〉

大手小売店 A では、売れ残りのリスクを避けるため日本産牛肉の買い取りを行っておらず、棚代（テナント料）として 20%から 30%が上乗せされて販売されている。これは大手小売店 B でも同様であったが、このような販売方法を改善できれば価格低下につながる。

また、自社で輸入した日本産牛肉を自社の飲食店で提供することで価格を抑える日系企業もある。この企業は、部位別でなく 1 頭買いで購入・輸入することで安く仕入れ、様々な部位をバイキング形式で食べられるメニューを提供する工夫を行っている。

日本において生産費を抑え出荷価格を下げることであればよいが、それができないのであれば、高級ブランドの牛肉より安いノンブランドでも高品質な牛肉の取扱いを増やすことも 1 つの案として考えられる。

日本産牛肉の消費拡大・輸入増加につながる輸出国日本側、輸入国タイ側双方の関係者の工夫・改善が望まれる。

#### 注：タイ産牛肉の生産流通事情

タイ産牛肉には、タイ品種の牛のほか、シャロレーという欧州品種牛との交雑種であるタイフレンチなどがある。タイプレミア牛というブランド牛は年間 12,000 頭生産されており、うち 8,000 頭がタイフレンチとなっている。

タイ東北部のサコンナコン県にこのタイフレンチを生産している生産協同組合があり、組合員は同県および近隣県で肥育を行なっている。日本のように明確に繁殖農家と肥育農家に別れてはいないが、繁殖に係る利益が少ないことから、肥育牛の販売による利益を子牛生産に還元し、高品質な子牛生産を促している。この組合は大手小売店やレストランに牛肉を卸しており、直営の小売店でも販売している。

タイの伝統的な市場にある牛肉販売店 C では、取引業者に注文し仕入れている。牛の産地、品種等は不明（店主は把握していない）。購入客は全てタイ人であり、最も高いヒレ肉でも価格は 380 バーツ/キロとなっている。

(宇木 俊晴)

## タイ 牛肉の流通経路・時間等

表1. 流通（物流）経路、時間、および商慣習

流通（物流）経路	所要時間 (日数)	備考
生産者 ↓ 卸売業者	約2日	業者Aでは注文数量に従い事前にタイ畜産局に輸入許可申請を行っている。（通関の約25日前） 業者Bでは自社で買付けも行っており、数量が確定後、タイ畜産局に輸入許可申請を行っている。 （通関の約15日前）
卸売業者 ↓ 輸出業者	約1日	
輸出業者 ↓ 通関	1日～	この時点で、日タイ経済連携協定の適用に必要な書類と動物検疫証明書を入手する必要。 （業者Aでは通関の約15日前）
輸送（飛行機）	約1日	品質を維持するため、冷凍ではなく冷蔵で空輸。
通関 ↓ 輸入業者	約1日	この時点で、タイ畜産局の輸入許可が下りていることが必要。 輸入業者は倉庫から小売業者へ運搬。（業者Aでは通関の約3日後）
輸入業者 ↓ 小売業者・飲食店	約1日	一般に、輸入業者が卸売業者を兼ねており、仲卸もほとんどない。 輸入業者は倉庫から小売業者・飲食店へ運搬。 （業者Aでは通関の約4日後）
小売業者・飲食店 ↓ 一般消費者	1日～	

(資料) 輸入業者2社のヒアリングよりジェトロバンコク事務所作成

Copyright © 2012 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

## タイ 牛肉の流通（物流）費用

表2. 流通（物流）費用

場面	一頭買い（ロットサイズ550キロ）				場面	部位別（ロットサイズ200キロ）				
	項目	コスト		コスト累計 (千円)		項目	コスト		コスト累計 (千円)	
		金額 (千円)	構成比 (%)				金額 (千円)	構成比 (%)		
日本	生産者からの出荷価格	1,870	100.0	1,870	日本	生産者	生産者からの出荷価格	1,000	100.0	1,000
	輸送代 (空港運賃等)	334	17.9	2,204		輸出業者	輸送代 (空港運賃等)	105	10.5	1,105
	通関料	6	0.3	2,210			通関料	6	0.6	1,111
	各種書類申請 (動物検疫等)	35	1.9	2,245			各種書類申請 (動物検疫等)	9	0.9	1,120
	その他経費	77	4.1	2,322			その他経費	35	3.5	1,155
	輸出業者の-margin	200	10.7	2,522			輸出業者の-margin	75	7.5	1,230
	輸入関税(12.5%)	315	16.9	2,837			輸入関税(12.5%)	154	15.4	1,384
タイ	通関手数料	50	2.7	2,887	タイ	通関手数料	9	0.9	1,393	
	輸送料	6	0.3	2,893		輸送料	1	0.1	1,394	
	輸入業者の-margin (約20%)	535	28.6	3,428		輸入業者の-margin (10%~15%)	197	19.7	1,591	
	付加価値税(7%)	240	12.8	3,668		輸送料	1	0.1	1,593	
	末端購入価格 (飲食店)	3,668	196.1			小売業者	小売業者の-margin (テナント料: 20%~30%)	398	39.8	1,991
						付加価値税(7%)	139	13.9	2,130	
						一般消費者	末端購入価格	2,130	213.0	

(注) 表は輸入業者2社へのヒアリングにより一部推計を含め概要をまとめたものである。全ての業者に当てはまるものではなく、諸費用全てを網羅しているわけではない。また、ラウンドの関係により、「金額」の積算は必ずしも「コスト累計」には一致しない。

(資料) 輸入業者2社へのヒアリングよりジェトロバンコク事務所作成

Copyright © 2013 JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

## アンケートのお願い

本報告書をご覧いただきありがとうございました。今後の調査テーマ選定などの参考にさせていただきたく、アンケートにご協力いただきますよう、お願い申し上げます。以下の URL 先からご回答ください。

[https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afc/12\\_distribution](https://www.jetro.go.jp/form5/pub/afc/12_distribution)

## 海外における流通構造 == 牛肉編 ==

2013 年 3 月作成

---

作成者 日本貿易振興機構（ジェトロ）  
農林水産・食品部 農林水産・食品調査課  
〒107-6006 東京都赤坂 1-12-32 アーク森ビル 6 階  
Tel : 03-3582-5186 FAX : 03-3582-7378  
E-mail : AFC@jetro.go.jp

---