

日本産和牛の流通構造、主要事業者、
普及のための課題および提案
(英国、ドイツ、ベルギー)

2015年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ブリュッセル事務所

農林水産・食品調査課

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

目次

1. 日本産牛肉の EU 向け輸出解禁の背景・経緯.....	5
2. 主要事業者の流通事例.....	5
(1) 英国.....	5
① 神戸牛.....	5
② 上州牛.....	6
(2) ドイツ.....	7
① 神戸牛、鹿児島牛、近江牛.....	7
(3) ベルギー.....	7
① 鹿児島牛.....	7
3. 主要国の日本産和牛の小売価格（相場）.....	8
4. 小売・輸入・卸売業者リスト.....	8
5. 日本産和牛の輸出額・輸出量と今後の見通し.....	10
6. 日本産和牛普及における課題.....	12
(1) オールジャパン和牛 vs 産地ブランド和牛.....	12
(2) 日本産和牛と欧州における純血種 WAGYU の違いについての情報発信.....	12
(3) ブランド力を保つための高価格帯維持.....	12
(4) 正式取扱業者の明確化.....	13
(5) 保存期間が短い.....	13
(6) カットサイズの違い.....	13
(7) ハラル対応（主に英国市場向け）.....	13
7. 日本産和牛の販促に向けた提案.....	14
(1) 有名なレストランやシェフに和牛を使ってもらい波及効果を狙う.....	14
(2) 肉ではなく、高嗜好品として販売.....	14
(3) 小売業者、レストランやメディア、消費者への試食会、調理実演などの実施... ..	14

図表目次

図 1：英国の百貨店 A 社の流通事例	6
図 2：英国の日本食材卸 B 社の流通事例	7
図 3：ドイツの食肉輸入卸売業者 C 社の流通事例	7
図 4：ベルギーの食肉輸入卸売業者 D 社の流通事例	8
表 1：日本産和牛の小売価格（相場）	8
表 2：欧州における主な小売業者	8
表 3：欧州における主な輸入・卸売業者	9
表 4：日本の EU 主要国向けの牛肉輸出量（2014 年 6 月～11 月）	11
表 5：日本の EU 主要国向けの牛肉輸出額（2014 年 6 月～11 月）	11
表 6：主な輸出業者別の 2014 年度（14 年 4 月～15 年 3 月）の EU 向け輸出量計画（見込み） .	11

1. 日本産牛肉の EU 向け輸出解禁の背景・経緯

欧州委員会による EU 向けの日本産牛肉輸出解禁手続きに関しては、2010 年の日本における口蹄疫の発生で延期された経緯があるが、2011 年 2 月に国際獣疫事務局（OIE）が口蹄疫清浄国に認定したことにより、承認手続きが再開された。欧州委の食品連鎖・動物衛生常設委員会（SCoFCAH）は 2013 年 2 月 6 日の会合で日本産牛肉の輸入を承認¹した。これを受けて 2013 年 3 月 8 日に欧州委実施規則 196/2013 が官報²に掲載され、2013 年 3 月 28 日以降に食肉処理された日本産牛肉の輸出が解禁された。

ただし、食肉の EU 向け輸出に関しては、日本国内の加工取り扱い施設は衛生認定を受ける必要がある。そのため、群馬県と鹿児島県の施設が 2014 年 5 月に認定を受け、6 月から実際に EU への輸出が開始された。現時点で認定されている EU 向け輸出食肉取り扱い施設は、群馬県食肉卸売市場（群馬県）、サンキョーミート有明ミート工場（鹿児島県）、阿久根食肉流通センター（スターゼンミートプロセッサー阿久根工場）（鹿児島県）の 3 施設となっている。認定施設の最新情報は欧州委員会ウェブサイト³より入手できる。

2. 主要事業者の流通事例

ここでは、英国の百貨店 A 社、日本食材卸 B 社、日本の輸出業者 M 社、ドイツの食肉輸入卸業者 C 社、ベルギーの食肉輸入卸業者 D 社、高級食材卸 E 社の 6 社にインタビューを実施し、各社の和牛の流通事例を図式化した。

(1) 英国

英国の食肉業界誌「Meat Market」によると、英国で消費される牛肉のうち、約 30%が輸入であり、輸入牛肉のうちの 70%はアイルランド、20%は他の EU 域内、10%は EU 域外となっている⁴。日本産和牛はこの 10%の中に含まれている。

① 神戸牛

英国の百貨店 A 社では、2014 年 9 月より日本産和牛の販売を開始した。同百貨店には今までに、日本産和牛を輸入する卸売業者複数社からアプローチがあった。リスク回避のため、輸入卸売業者として、モナコの食肉輸入卸業者 F 社とドイツの食肉輸入卸業者 C 社の 2 業者を利用している。ドイツの食肉輸入卸業者 C 社からは、同社に直接納入されるが、モナコの食肉輸入卸業者 F 社か

¹欧州委員会、プレスリリース（2013 年 2 月 6 日）、http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-13-70_en.htm

²欧州委員会官報（2013 年 3 月 7 日）、欧州委実施規則 196/2013、

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013R0196&qid=1401871238468&from=EN>

³ EU 向け輸出食肉取り扱い認定施設、

https://webgate.ec.europa.eu/sanco/traces/output/non_eu_listsPerActivity_en.htm#

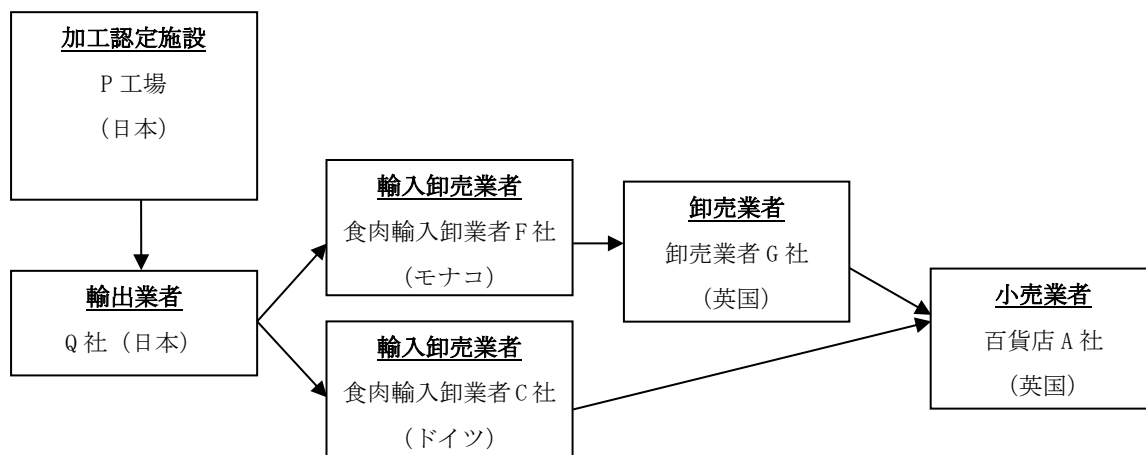
⁴ Meat Management Magazine、“Role of imports important in balancing the UK beef market”、2014 年 8 月 8 日、<http://meatmanagement.com/role-of-imports-important-in-balancing-the-uk-beef-market/>

らは、英国の卸売業者 G 社を通じて納入されている。

神戸牛を販売するためには、神戸肉流通推進協議会⁵の「輸出先取扱指定登録店（Overseas Authorized Seller）」に登録する必要がある。

英国の百貨店 A 社では、現在は神戸牛のみを販売しているが、輸入割当の可能性などの今後のリスク回避とバックアップのため、近江牛の販売についても今後検討するという。神戸牛は比較的良く売れているといい、2014 年 9 月中旬～11 月中旬までの 2 ヶ月間でストリップロインを 81 キロ、フィレ 56 キロ、リブアイ 37 キロを販売した。

図 1：英国の百貨店 A 社の流通事例



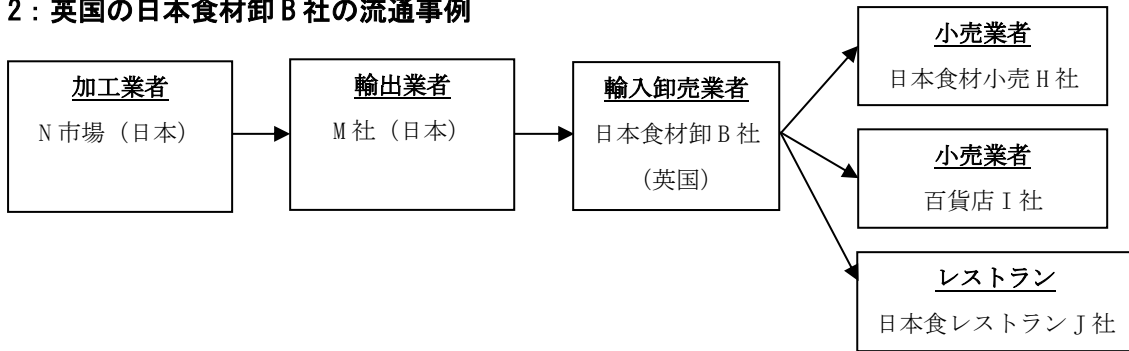
出所：インタビュー情報および神戸肉流通推進協議会資料などからジェトロ作成

② 上州牛

英国の日本食材卸 B 社は、英国とドイツに拠点をもち、日本食材や鮮魚などを輸入する卸であり、小売店舗も展開する。また同社は、自社の小売店舗で上州牛を量り売りしている他、レストランや百貨店などにも卸している。なお、同社はドイツでも 2014 年 10 月半ばより上州牛の流通を開始した。同社への輸出業者である M 社は、1 頭分から約 50 キロの肉を 1 回に 300 キロ程度（約 6 頭分）を冷凍ではなくチルドで、ロンドンとアムステルダムに空輸している。英国の日本食材卸 B 社が販売している上州和牛の部位は、サーロイン、リブアイ、ヒレ、肩ロース、ランプである。

⁵神戸肉流通推進協議会、<http://www.kobe-niku.jp/>

図 2：英国の日本食材卸 B 社の流通事例



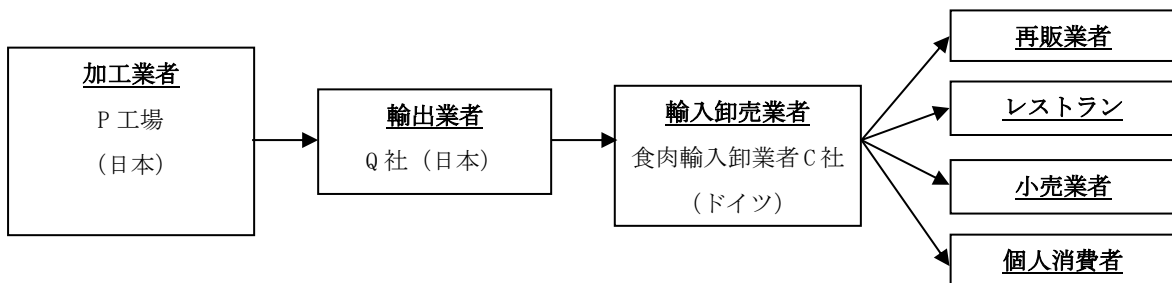
出所：インタビュー情報などからジェトロ作成

(2) ドイツ

① 神戸牛、鹿児島牛、近江牛

英国の百貨店 A 社に納入しているドイツの食肉輸入卸売業者 C 社は、神戸牛、鹿児島牛、近江牛の 3 種類を Q 社から輸入している。ドイツが主な市場で全体の約 85% を占めるが、残りは欧州の複数国に卸している（最近では、ポーランドからも要望があった）。納入先は、再販業者、レストラン、小売業者、個人消費者と、ほぼ全てのチャンネルで販売しているという。販売している部位はサーロイン、フィレが最も多く、続いてネック付き肩ロース、そしてまれに 1 頭の発注を受ける時もあるという。

図 3：ドイツの食肉輸入卸売業者 C 社の流通事例



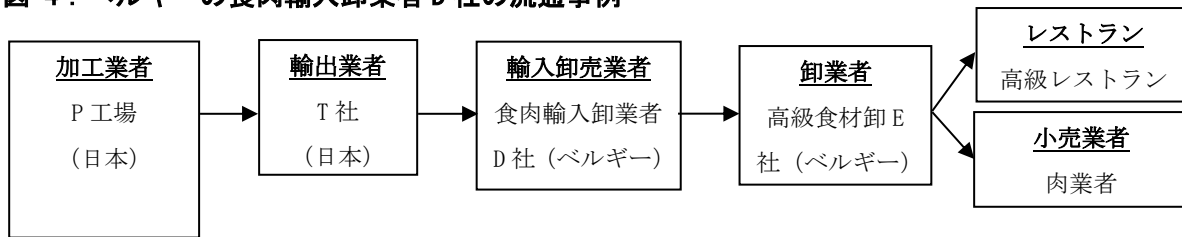
出所：インタビュー情報などからジェトロ作成

(3) ベルギー

① 鹿児島牛

ベルギーの食肉輸入卸業者 D 社は、T 社から鹿児島牛を輸入している。D 社は高級食材卸 E 社に鹿児島牛を卸している。E 社から和牛を購入する主な顧客は、複数の高級レストランや肉業者などの小売業者である。レストランでは星付きシェフの顧客が増えつつある。7 月に販売開始し 11 月末までに、すでに 3 万ユーロ以上を売り上げた。高級食材卸 E 社がレストランなどに販売する部位は、サーロイン、フィレ、リブアイロールの 3 部位となっている。

図 4：ベルギーの食肉輸入卸業者 D 社の流通事例



出所：インタビュー情報などからジェトロ作成

3. 主要国の日本産和牛の小売価格（相場）

英国、ドイツ、ベルギーの業者が販売している日本産和牛の小売価格の相場は以下の通り。

表 1：日本産和牛の小売価格（相場）

国	小売業者	和牛ブランド	価格（相場）
英国	百貨店 A 社	神戸牛	1 キロ当たり 375 ポンド～400 ポンド。豪州産和牛の価格は 1 キロ当たり約 100 ポンド安い。
	百貨店 I 社	上州牛	1 キロ当たり 200 ポンド程度（地元牛肉の価格は、キロ当たり 20～30 ポンド。日本産和牛は約 10 倍の価格）。
ドイツ	Gourmondo Food (オンラインショップ)	神戸牛	1 キロ当たり 170～200 ユーロ程度。
	Der Filetshop (精肉店)	神戸牛	1 キロ当たり 390～490 ユーロ (500 グラム以上購入する顧客に対しては 1 キロ当たり 390 ユーロ。500 グラム未満の購入の場合は 1 キロ当たり 490 ユーロ)。
ベルギー	ROB (高級食材卸)	神戸牛	1 キロ当たり 340～370 ユーロ。

出所：インタビューおよび店頭を視察し入手した情報などからジェトロ作成

4. 小売・輸入・卸売業者リスト

日本産和牛を販売する欧州主要国の主な小売業者、輸入業者、卸売業者のリストを以下に示す。下記業者の中には豪州、スペイン産、チリ産などの外国産の「WAGYU」と表記された牛肉を取り扱う業者もある。外国産の「WAGYU」と表記されているものは、日本の和牛の品種にその他の品種を掛け合わせたものもあり、基本的に同じものではない。牛の肉質は血統が大きな影響を持ち、肥育期間、エサ、飼育管理などの育て方に大きな違いがある。

外国産「WAGYU」の中でも、豪州産は、高級品として取り扱っている業者が多い。日本産和牛が欧州に輸入されるまでは、豪州産が最高級和牛として位置づけられていた。日本産に比べ、値段は約半額で、脂肪分が少ないことが特徴である。

表 2：欧州における主な小売業者

名称	所在国	和牛産地	備考
Harrods (百貨店)	英国	日本 (神戸牛) 豪州 スペイン	神戸牛を販売。スペイン産和牛はバーガー用。 http://www.harrods.com/
Atari-Ya	英国	日本 (上州牛)	ロンドンに 4 店舗構える。

(日本食材小売)			http://www.atariya.co.uk/
Fortnum & Mason (百貨店)	英国	日本(上州牛)	上州牛を英国の卸から購入し販売している。 http://www.fortnumandmason.com/
Der Filetshop (精肉店)	ドイツ	日本(神戸牛)	デュッセルドルフとドルトムントに店舗を持つ小売店。2014年10月から神戸牛を販売。 http://www.der-filetshop.de/
Gourmondo Food (オンラインショップ)	ドイツ	日本(神戸牛)	ミュンヘンとカッセルに拠点を持つ。2002年創業の高級食品を対象としたオンラインショップ。 http://www.gourmondo.de/g/index.jsf
Boucheries Huet (精肉店)	フランス	日本(鹿児島牛)	パリ郊外に4店舗を構える。 http://www.lesboucherieshuet.com/
ROB (高級食材小売)	ベルギー	日本(神戸牛) 豪州 スペイン	ブリュッセルにある高級食材小売店。2014年10月から神戸牛を販売。 http://www.rob-brussels.be/

表中の和牛産地は、公開情報やインタビューを通じて情報が入手できたもののみ記載。

出所：各種公開資料よりジェトロ作成

表 3：欧州における主な輸入・卸売業者

名称	所在国	和牛産地	備考
Giraudi (輸入・卸売)	モナコ	日本(神戸牛) 豪州 スペイン	神戸牛を輸入。 http://meat.giraudi.com/
Freedown Food (卸売)	英国	日本(神戸牛) チリ 豪州	食肉輸入卸業者から神戸牛を購入し、百貨店などに卸している。 http://www.freedownfood.co.uk/
T&S Enterprises (輸入・卸売・小売)	英国、ドイツ	日本(上州牛)	上州牛を輸入。レストランや百貨店などに卸しているが、小売店舗も保有する。 http://www.ts-ent.co.uk/
Albers (輸入・卸売・小売)	ドイツ	日本(鹿児島牛、近江牛、神戸・但馬牛) 豪州	神戸牛を輸入。取り扱う部位ではサーローインが最も多い。 http://www.albersfood.de/
WAGYU MASTER Europe (輸入・卸売・小売)	ドイツ	日本(神戸牛、尾崎牛、近江牛、鹿児島牛、但馬牛)	2014年5月にミュンヘンで創業した日系業者。神戸牛、尾崎牛、近江牛、鹿児島牛、但馬牛を輸入する。尾崎牛については欧州において唯一の販売店。 http://www.wagyu-master.eu/
Frische Paradies (卸売)	ドイツ	日本(鹿児島牛など) 豪州	ドイツ国内に8店舗、オーストリアに2店舗の計10店舗を持ち、食品全般を扱う。欧州他国にも配達を行っている。 http://www.frischeparadies.eu/
Siegner München (卸売)	ドイツ	日本(鹿児島牛など)	ミュンヘンにある食肉卸。日本産和牛では鹿児島牛などを卸している。 http://www.siegner-fleisch.de/
Wagyu Direct (輸出入・卸売)	日本	日本(神戸牛を含む和牛)	Viva ジャパン社が2014年7月から開始した日本の和牛生産者から和牛を注文できるインターネット通販事業。神戸牛を輸出。 http://www.wagyudirect.com/ http://www.vivajapan.co.jp/
GVFI International (ADIRECT Singapore) (輸入・卸売)	スイス(シンガポール)	日本(神戸牛を含む和牛)	神戸牛をスイスに輸入。 http://www.gvfi.ch/en/ http://adirectholdings.com/
JANAX A/S (輸入・卸売)	デンマーク	日本(神戸牛)	神戸牛をデンマークに輸入。日本食材に特化。 http://www.janax.dk/
ANZCO FOODS EUROPE	ベルギー	日本(鹿児島牛、神戸牛)	鹿児島牛と神戸牛を輸入。 http://www.anzcofoods.com/

(輸入・卸売)			
ISPC (卸売)	ベルギー	日本 (鹿児島牛) 豪州	ゲントとリエージュに卸売店舗を持つ。鹿児島牛をレストラン、小売業者向けに販売。 www.ispc-int.com
De Laet & van Haver (輸入・卸売・小売)	ベルギー	日本 (神戸牛など)	アントワープ近郊のホープで卸、レストラン、小売を展開している。神戸牛を卸している。
Nice to Meat (輸入・卸売)	オランダ	日本 (上州牛) 豪州 米国	上州牛をオランダに輸入。 http://www.nicetomeat.nl/
Workshop ISSE (輸入・小売)	フランス	日本 (神戸牛)	神戸牛をフランスに輸入。日本食材に特化。 http://www.workshop-isse.fr/
Jean Denaux Sens (輸入・卸売)	フランス	豪州 日本 (鹿児島牛)	フランス中央部ブルゴーニュに位置し、レストランなどに卸している。日本産和牛では鹿児島牛を卸している。 http://www.denaux.fr/
Metzger Frères (卸売)	フランス	日本 (上州牛など) 豪州	パリ郊外に拠点を構える。日本産和牛では上州牛などを卸している。 http://www.metzger-freres.eu
Leofresh (輸出・卸売)	フランス	日本 (神戸牛、鹿児島牛など) 豪州	パリ郊外で 2005 年に創業。肉に加えて青果も取り扱う。 http://www.leofresh.com/
MVS : Mondial Viande Service (卸売)	フランス	日本 (鹿児島牛など)	OVIMPEX グループ。牛肉と羊肉を扱う。 http://www.ovimpex.fr/
BHVC (卸売)	オランダ	日本 (鹿児島牛など) 豪州	オランダ南部のブレダで 1980 年に創業。鹿児島牛などを卸している。 http://www.bhvc.nl
Dafgaard (卸売)	スウェーデン	日本 (鹿児島牛)	スウェーデンの KÄLLBY に所在。食品全般を扱う。日本産和牛では鹿児島牛を卸している。 http://www.dafgardgrossisten.se/innehall/
Bervini (卸売)	イタリア	豪州 日本 (鹿児島牛など)	イタリア北部の Reggio Emilia で 1950 年に創業。 http://www.bervini.com/
True world Foods Madrid (卸売)	スペイン	日本 (鹿児島牛)	日本の水産物なども扱う。アジアに特化した食品卸。日本産和牛では鹿児島牛を卸している。 http://www.trueworldfoods.com/contact/spain/
True World Foods London (卸売)	英国	日本 (鹿児島牛)	日本の水産物なども扱う。アジアに特化した食品卸。日本産和牛では鹿児島牛を卸している。 http://www.trueworldfoods.com/contact/united-kingdom/

表中の和牛産地は、公開情報やインタビューを通じて情報が入手できたもののみ記載。

出所：各種公開資料⁶やインタビュー情報よりジェトロ作成

5. 日本産和牛の輸出額・輸出量と今後の見通し

日本の財務省貿易統計によると、2014年6～11月までの6ヵ月間累計のEU向けの日本産和牛輸出量は、39トン55キロとなった(表4参照)。最も輸出量が多かったのがドイツ向けの15.2トンで突出しており、オランダ向けの11.6トン、英国向けの8.4トン、ベルギー向けの2.5トンと続いた。月別の輸出量にはバラつきがあるが、11月の輸出量が最も多く、クリスマス商戦に向

⁶神戸肉流通推進協議会、神戸ビーフ指定登録店について

<http://www.kobe-niku.jp/shop/?prefecture=48&tag=>

けた仕入れが多かったことが理由に挙げられる。

金額ベースで見ると、6～11月までの6ヵ月間累計で3億2,819万円となった（表5参照）。国別ではドイツ向けが首位で全体の約4割を占め、1億3,865万円となった。次いでオランダ向けが8,388万円、英国向けが7,317万円、ベルギー向けが2,205万円と、輸出量と同じ順番となった。

また、主な輸出業者の輸出開始時の2014年度（14年4月～15年3月）のEU向け輸出計画をみると（表6参照）、T社とR社の2社で38トンとなっている。Q社は、月2.5トンの輸出計画（見込み）を発表している。輸出拡大計画を発表している輸出業者もあることから、現在8カ国となっているEU域内の輸入国が今後増加し、各国における流通体制が整うに従って、更なる輸出規模の拡大が期待できるだろう。

表4：日本のEU主要国向けの牛肉輸出量（2014年6月～11月）

（単位：キロ）

	6月	7月	8月	9月	10月	11月	6～11月
ドイツ	-	4,349	2,882	298	3,773	3,856	15,158
オランダ	1,632	1,515	1,446	1,368	802	4,884	11,647
英国	718	1,193	737	1,357	1,874	2,561	8,440
ベルギー	587	48	-	600	883	349	2,467
フランス	-	-	152	126	184	313	775
スペイン	-	76	-	-	345	-	421
デンマーク	-	42	-	-	-	53	95
イタリア	-	-	-	-	-	52	52
EU合計	2,937	7,223	5,217	3,749	7,861	12,068	39,055

出所：財務省貿易統計⁷よりジェトロ作成

表5：日本のEU主要国向けの牛肉輸出額（2014年6月～11月）

（単位：千円）

	6月	7月	8月	9月	10月	11月	6～11月
ドイツ		41,343	28,253	2,891	29,462	36,699	138,648
オランダ	14,328	13,411	12,941	11,565	6,072	25,567	83,884
英国	6,329	8,411	6,547	12,055	17,577	22,250	73,169
ベルギー	5,095	1,082	-	4,719	7,913	3,243	22,052
フランス	-	-	1,798	443	1,410	2,437	6,088
スペイン	-	1,168	-	-	1,773	-	2,941
デンマーク	-	442	-	-	-	448	890
イタリア	-	-	-	-	-	524	524
EU合計	25,752	65,857	49,539	31,673	64,207	91,168	328,186

出所：財務省貿易統計よりジェトロ作成

表6：主な輸出業者別の2014年度（14年4月～15年3月）のEU向け輸出量計画（見込み）

輸出業者	2014年度輸出量 （見込み）	今後の計画（見込み）
T社	20トン	6年間で輸出を5倍に拡大（全世界）
R社	18トン	2020年までに年間60トンまで拡大

⁷財務省貿易統計、<http://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm?M=01&P=0>

M社	-	-
Q社	-	神戸牛、年間30トン（月2.5トン）

注：日本政府の目標では、2020年までに全世界への牛肉輸出額を2012年の5倍の250億円に増やすこととしている⁸。

出所：各種資料⁹よりジェトロ作成

6. 日本産和牛普及における課題

(1) オールジャパン和牛 vs 産地ブランド和牛

- ① 日本の輸出業者M社は、日本産和牛同志で価格競争しながら産地ごとに販売に注力するよりも、オールジャパンで販売していくことが重要と指摘する。実際、ロンドンで上州和牛と鹿児島和牛が競争し、オーストラリア産和牛よりも価格が一部低くなったケースがあったという。
- ② 英国の百貨店A社では、他の日本産和牛も同様に良質であることを理解するものの、顧客が求めるのは最も有名なブランドであるという理由から、主に神戸牛に関心があるとしている。ただし、神戸牛の供給量は潜在的に限られていることから、他の産地の日本産和牛が神戸牛のような国際的に非常に強いブランドを構築できれば、同社としては関心があるという。
- ③ ドイツの食肉輸入卸売会社C社によると、神戸肉流通推進協議会のシステムは良く機能しているとしている。同社の担当者は、「多少のコストはかかるが、トレーサビリティは完璧で、需要と供給を安定させ、日本産和牛のなかでも神戸牛を特別な存在にしている」と話す。また、「神戸牛はシャンパンで、他の日本産和牛はスパークリングワインである」と表現した。

(2) 日本産和牛と欧州における純血種WAGYUの違いについての情報発信

- ① 消費者や業者に対する、日本産和牛と欧州における純血種WAGYUとの違いの教育と情報発信が必要であるという指摘があった。
- ② また、日本産和牛が高価である理由について、食肉関係事業者に対してきちんと情報提供を行うことが肝要という声もあった。

(3) ブランド力を保つための高価格帯維持

- ① ドイツの輸入卸業者C社は、日本産和牛が市場に出回りすぎており、在庫過多になっていると指摘する。在庫を削減するため安価で販売され、高価格が維持できなくなることを懸念している。ブランド力を強化するためには、市場に出る商品量を少なくし、時間

⁸日本経済新聞(2014年6月24日付け記事)、http://www.nikkei.com/article/DGXNASGM2400M_U4A620C1EAF000/

⁹阿久根市政ニュース、http://www.city.akune.kagoshima.jp/osirase/koho/h26_7/12.pdf、日本経済新聞

(2014年6月26日付け記事)、http://www.nikkei.com/article/DGXNASDZ250DW_V20C14A6TJ1000/、

朝日新聞(2014年5月31日付け記事)、<http://www.asahi.com/articles/ASG5Z62SVG5ZUHNB00Y.html>

神戸新聞(2014年6月12日付け記事)、<http://www.kobe-np.co.jp/news/keizai/201406/0007047151.shtml>

日本経済新聞(2014年6月26日付け記事)、http://www.nikkei.com/article/DGXNASDZ250DW_V20C14A6TJ1000/、

朝日新聞(2014年5月31日付け記事)、<http://www.asahi.com/articles/ASG5Z62SVG5ZUHNB00Y.html>

神戸新聞(2014年6月12日付け記事)、<http://www.kobe-np.co.jp/news/keizai/201406/0007047151.shtml>

をかけて徐々に市場を築くべきと指摘する。

- ② 英国の日本食材卸 B 社は、ブランド力を上げる販売戦略として、通常の牛肉とは異なる商品として、高価格で販売することが重要だと話す。また、同社は、和牛の実需を見極めて現実的な数量と期間で買い付けを続けないと、小売業者の在庫過多になり、消費期限が近くなって安売りされることになるかと警告する。また、ブランド力を維持する販売戦略からかけ離れてしまうとの懸念を示した。配送単位や、パッケージごとの量を減らす(6キロ単位から2キロ単位にする等)など、工夫が必要であるという。

(4) 正式取扱業者の明確化

英国の百貨店 A 社は、商品が本物であるかなどのトレーサビリティに配慮しているが、どの業者が公式の日本産和牛輸入業者であるのか理解しにくいと指摘する。神戸牛に関しては、神戸肉流通推進協議会のウェブサイト¹⁰で指定登録店のリストを確認している。

(5) 保存期間が短い

ドイツの食肉輸入卸売業者 C 社によると、日本産和牛の保存期間は45～55日と短すぎるという。通常、同社の輸入食肉の保存期間は4ヵ月で、保存期間が短いのは大きな問題であるという。また、保存温度も異なり、日本産和牛は4度となっているのに対し、欧州産の和牛は、0～2度になっているという。

(6) カットサイズの違い

日本産和牛は切り方が欧州の切り方と異なっており、顧客からのフィードバックは良くないと指摘する業者が複数いた。ドイツの輸入卸業者 C 社は、米国産牛肉も切り方が異なっており、7～8年前はこれが問題であったが、今では米国産牛肉は米国の方法で切らないと欧州で売れなくなっていると話す。そのため、長期的にはこの違いは差別化となるかもしれないと指摘する。最大の問題は、日本産和牛のリブアイだと指摘する。カットサイズが大きいことから、欧州の顧客には半分は無駄な部分であるような印象を与えてしまい、実際良く売れないという。同社によると、日本人シェフはその全てを使用するが、欧州のシェフは脂肪分などの残りの部分をどのように調理して良いかわからない。このため同社は、脂肪部分などの調理方法を伝える努力をしている。豪州産「WAGYU」と日本産和牛の違いは、日本産はカットサイズが大きいいためステーキ以外の料理にも使われ、豪州産はステーキにより多く使用されることであると指摘する。また、日本産和牛の脂肪分は「健康に良い」ということを伝える努力も重要。

(7) ハラル対応（主に英国市場向け）

- ① とりわけ、英国市場において日本産和牛を販売するに当たり、豪州産はすべてハラルであるのに対して、日本産和牛がハラル対応でないことが問題であると指摘する業者がいた。英国の百貨店 A 社によると、主な顧客は中国人であるが、食料品売り場では中東やアジアの顧客が多いことから、肉がハラルか否かは、大変重要な問題であるという。

¹⁰神戸肉流通推進協議会、<http://www.kobe-niku.jp/shop/>

- ② 英国の日本食材卸 B 社によると、ハラル対応に関しては投資が必要で、回収ができるかという問題があるものの、ハラル対応は重要だと指摘する。日本産和牛の顧客の一部にはアラブ人などはイスラム教徒がおり、ハラル認定かつ HACCAP 認定された工場があれば、販売量は伸びるだろうと話す。

7. 日本産和牛の販促に向けた提案

(1) 有名なレストランやシェフに和牛を使ってもらい波及効果を狙う

ベルギーの高級食品卸 E 社によると、日本産和牛は高価格帯であることから、まずは星付きレストランを対象に和牛をメニューに取り入れてもらうことが普及の近道と指摘する。

(2) 肉ではなく、高嗜好品として販売

ベルギーの 3 つ星レストランのシェフによると、和牛を肉として販売するのではなく、キャビアなどと同等の高嗜好品として販売する必要があると話す。また、ベルギーのレストランガイドブックの「ゴーミヨ」関係者も「今後日本産和牛を広めるためには、欧州人が食べる牛肉と同じ手法で展開するのではなく、フォアグラやキャビアのような高級嗜好品として販売することがカギだと考える。さらに、肉に含まれる脂肪に関して、健康に良い点を強調する必要がある」と強調した。

(3) 小売業者、レストランやメディア、消費者への試食会、調理実演などの実施

- ① 英国の日本食材卸 B 社によると、日本産和牛のブランド力を維持するために必要な販売戦略は、2014 年 6 月末にメディアやシェフなどを招待して行った試食会など、引き続き日本政府などが国をあげて欧州で日本産ブランドを推進することであると指摘する。
- ② すでに実施された試食会、調理実演、研修会には、以下のような事例がある。
- ・ 日本からの技術者が和牛カットなどの技術指導を実施。
 - ・ 高級レストランにて試食会を実施。
 - ・ 複数のシェフを招待し、各部位のスライスの仕方、歩留りが良い売り方のガイドラインサポートを実施。
 - ・ 鉄板焼きレストランからシェフを呼び、納入先の小売店のシェフに対し日本産和牛のスライスの仕方を訓練。
 - ・ レストラン関係者が集まる「ゴーミヨ」年次総会で和牛の商談・試食会・調理法実演を実施。
 - ・ 消費者に試食してもらい味を知ってもらうためジャパン祭りで牛丼の試食会を実施。
 - ・ 顧客へのレシピ集や和牛基礎情報パンフレットを提供。日本産和牛は、豪州産と比べて異なる方法で調理されるため、日本産和牛の調理の方法のイラストを作り、日本産和牛の調理方法が他国産と比較してどう違うのかを説明した。
 - ・ 店舗内の ipad 向けに和牛の種類、カット、調理方法などに関する情報を明記したウェブサイトを用意。

- ・ シャンパン、ワイン、キャビアなどの最高級品の試飲・試食会に合わせて、和牛の販促イベントを催す。
- ・ 期間限定で和牛を使ったメニューをレストランで提供する。

日本産和牛の流通構造、主要業者、普及のための課題および提案（英国、ドイツ、ベルギー）

2015年3月作成

作成者 日本貿易振興機構（ジェトロ）ブリュッセル事務所、農林水産・食品調査課

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32

Tel. 03-3582-5186
