

日本産ホタテのベルギー市場輸出流通調査

2015年3月

日本貿易振興機構(ジェトロ)

青森貿易情報センター

本報告書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。

はじめに

このたび、ジェトロ青森貿易情報センターでは、ベルギーにおけるホタテの輸入、流通および消費動向に関する調査を行いました。

東日本大震災以降、低迷していた青森産ホタテの EU 向け輸出はやや回復の兆しにありますが、この市場調査を通じて、更なる販路を開拓し、輸出の拡大に寄与することを目的として調査を実施しました。

本調査が輸出をご検討される関係各位のご参考となれば幸いです。

目次

1. ホタテ貝製品：流通量と輸出	1
1.1 ホタテ貝製品、国内流通量	1
1.2 国別、価格別の輸入量	1
1.3 資源の状況	2
1.4 国別の主要輸出先国	2
2. 保健衛生規定	3
2.1 欧州連合	3
2.2 ベルギー	5
3. ホタテ貝の消費動向	7
3.1.1 取扱量	7
3.1.2 販売量と価格帯	8
3.1.3 チルドと冷凍	9
3.1.4 販売業者の主要販売チャネル	10
3.1.5 消費者動向	10
4. スーパーマーケットでの販売事例(事例 1:デレーズ、事例 2:カルフル GB) ..	12

1. ホタテ貝製品：流通量と輸出

1.1 ホタテ貝製品、国内流通量

2012年、国内港でのホタテの水揚げ量(単位:トン)、及び金額		
	数量(トン)	金額(ユーロ)
ベルギー	391	89万6,000

情報源: Eurostat 水産業、OECD 水産業の考察:2013年国別統計

1.2 国別、価格別の輸入量

2012年のホタテの総輸入量(単位:トン)、及び金額			
		数量(トン)	金額(USドル)
ベルギー	生、生鮮、チルドホタテ	710	1,160万9,051
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ	3,465	5,294万3,944

情報源: 国連商品貿易統計データベース(UN Comtrade)、
OECD 水産業の考察:2013年国別統計

国別のホタテ輸入量(単位:kg)、及び金額			
		ベルギー	
		数量(kg)	金額(USドル)
EU	生、生鮮、チルド	—	—
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬け	—	—
ペルー	生、生鮮、チルド	—	—
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬け	44万2,667	653万6,415
チリ	生、生鮮、チルド	—	—
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬け	4,344	6万6,204
アルゼンチン	生、生鮮、チルド	—	—
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬け	—	—
米国	生、生鮮、チルド	8万6,697	179万6,494
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬け	117万1,105	1,946万8,376
カナダ	生、生鮮、チルド	—	—
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬け	23万9,528	580万3,780
日本	生、生鮮、チルド	—	—
	冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬け	6万6,000	158万6,164

情報源: 国連商品貿易統計データベース(UN Comtrade)

1.3 資源の状況

通常、ホタテ漁は国や地方の機関・団体によって、地域ごとに定められた資源量に基づいて管理される。

管理当局	資源名	漁獲量(トン) 2010年	科学的状況と管理措置
ベルギー	ヨーロッパホタテ貝 (Pecten maximus - Great Atlantic scallop Coquille St. Jacques)	1,037	主に底引き桁網漁による混獲

情報源: Seafish.org

http://www.seafish.org/media/publications/SeafishResponsibleSourcingGuide_Scallops_201301.pdf

1.4 国別の主要輸出先国

ベルギーの生、生鮮、チルドホタテ輸出先国上位10位における輸出量(単位:kg)、及び、金額(2012年)			ベルギーの冷凍、乾燥、塩漬け、塩水漬けホタテ輸出先国上位10位における輸出量(単位:kg)、及び、金額(2012年)		
	kg	金額 (USドル)		kg	金額 (USドル)
オランダ	14万9,321	72万5,949	フランス	164万9,242	2,546万2,367
英国	14万6,730	52万1,473	オランダ	21万2,984	435万7,087
フランス	14万6,101	65万5,933	ルクセンブルグ	20万6,511	163万2,386
ドイツ	3万8,109	51万8,353	ドイツ	15万4,166	325万9,508
スペイン	1万5,531	5万1,085	スペイン	11万3,341	53万2,890
イタリア	1万2,010	29万6,937	スウェーデン	5万4,333	105万3,015
オーストリア	4,088	9万7,978	スイス	2万4,507	75万8,986
ルクセンブルグ	3,366	7万1,228	英国	2万3,568	45万6,835
レバノン	1,990	4万1,005	ポーランド	9,896	12万1,591
スイス	1,380	3万3,514	デンマーク	6,512	11万7,662

情報源: 国連商品貿易統計データベース (UN Comtrade)

2. 保健衛生規定

2.1 欧州連合

ホタテの輸入及び市場での流通に関する、欧州連合によって制定された規則が数多くある。本項では、保健衛生に関連する規則にのみ着目する。

理事会規則 No. 852/2004（「**食料品の衛生に関して**」）では、製造者及び関連管轄当局の責任、また構造、事業、衛生、保管、輸送必要条件、衛生マークの観点から食品の一般的な原則を定めている。本規制はすべての食料品に適用され、特定の食料品（例：動物に由来する食品）に対しては追加の規則が適用される。

本規則の日本語ガイダンス文書：<http://goo.gl/vxRdhI>

理事会規則 No. 853/2004（「**動物起源食品特別衛生規則の制定**」）¹では、動物に由来する食品に対してより具体的な要件を定めている。

本規則の日本語ガイダンス文書：<http://goo.gl/DesCSa>

規則 No. 853/2004 では、ホタテは以下に示す「水産物」の定義に該当しない。「すべての海水または淡水の天然及び養殖動物（生きた二枚貝、生棘皮動物、生被囊亜門動物、生海洋性腹足動物、すべての哺乳類、爬虫類、蛙を除く）の全体、部分、及びそのような動物の加工製品を含む。」

しかし、ホタテは二枚貝の定義は、「ろ過摂食の二枚貝軟体動物」である。

これらの種が一般的な「水産物」に該当しない理由に、水域環境からの毒素蓄積及び細菌汚染物質の影響を受けやすいという事実が挙げられる。従って、定められている適切な衛生規制がない状態での摂取は、人の健康に大きなリスクを与える。二枚貝は、毒素及び微生物学的測量が監視されている、承認された産地からのみ捕獲することができる。

規則 No. 853/2004 の付属文書 III、VII 項、V 章には、生きた二枚貝に対する特定の条件を定めている（規則の 35～41 ページ参照）。二枚貝の市場流通における一般要件、生産及び捕獲における衛生要件、二枚貝の中継における衛生要件、保存容器及び施設に関する規則、浄化センターの衛生要件、及び生きた二枚貝の衛生基準を含む。

¹ http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0022.01.ENG

理事会規則 No. 854/2004(「食用の動物起源食品特別公的統制規則の制定」)²は、「EU法に定められている基準及び対象への順守確認のため、動物に由来する製品及び二枚貝の公的統制における特別規則が定められている。生きた二枚貝の生産における公式な管理は、二枚貝の中継地域と生産地域、及び最終製品を特に対象にすべきである」。本規則の付属文書 II では、生きた二枚貝の要件を定めている。当該要件を以下に紹介する。

- 二枚貝が捕獲される生産地域は、存在する糞便汚染の程度別分類において、管轄当局によってクラス A、B、または C に分類されなくてはならない。クラス A 地域は、規則 No. 853/2004 の付属文書 III、VII 項、V 章に定められている生きた二枚貝の衛生基準を満たす必要がある(上記参照)。
- 生産地域を分類するには、管轄当局は以下の任務を実施する必要がある。通年での有機物汚染量の検査による汚染源のリスト作成、季節変動を考慮した汚染物質循環の特徴の究明、分布及び頻度を考慮に入れた適切な採集プログラムの確立。
- 管轄当局は、その地域を、違法行為、微生物学的品質、毒素を生み出すプランクトンの有無、化学汚染物質の有無の確認のために監視しなければならない。

食料品中の特定の汚染物質に対する最高値を設定している欧州委員会規則(EC) No. 1881/2006(2006年12月19日付け)³には、特定の汚染物質の最高値が定められている。規則で特定されている値を超えた食品は、市場に流通させてはいけない。二枚貝に対する現在の設定値は以下の通り(2015年2月現在)。

汚染物質カテゴリ	汚染物質	最高値
金属	鉛	1.5mg/kg 湿重量
	カドミウム	1.0mg/kg 実量
多環芳香族炭化水素	ベンゾピレン	10.0mg/kg 実量

理事会規則(EC)No. 1250/2008 では、EU加盟国に食用として輸入された生きた二枚貝の委託販売に対する、動物検疫及び衛生証明書に関する要件を定めている。

特定の汚染物質の最高値を定めた上記の規制を除き、EU規則では、二枚貝の欧州内での流通が衛生証明書の対象にはならず、また国境検疫局を通過する必要もない

² http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2004.226.01.0083.01.ENG

³ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX:32006R1881>

としている。しかし、食品法では、市場に出るすべての製品は消費向けに適切でなくてはならないとしている。そのため、食品事業者は、製品が一般市民へ健康上の危険をもたらさないよう安全を確保する責任をもつ。このために、食品事業者は、独自の衛生検査を実施する自由裁量権を有する。HACCP プランの適用も一例。

非欧州諸国:欧州への二枚貝の輸出

二枚貝の欧州への輸出を希望する非欧州諸国は、輸出製品が欧州衛生基準と同等の基準を満たしていることの実証など、多数の要件を満たす必要がある。適切な衛生基準を満たしていることの実証するために、輸出者は**欧州委員会実施規則 1012/2012⁴**に定められた情報をすべて含んだ、**食用水産物の輸入用の衛生証明書**を提出しなければならない。

場合により、特定の水産物または二枚貝の監視、並びに非欧州諸国からの輸入に対して定められた条件の監視が必要となる。監視は、適切な安全基準が維持されていることを保証するために行われる。**食品連鎖・動物衛生常設委員会(略称:SCoFCAH)⁵**は、輸出の安全に影響を及ぼし得る非欧州諸国の状況全てに対して調査を実行するため、月に一度会議を開催している。何らかの危険が特定された場合は、SCoFCAH が関連する安全対策を策定し、それは後に委員会により制定される。輸入制限、または非欧州諸国に対する輸入条件の永続的または一時的変更などの対策が取られる。

2.2 ベルギー

EU 規則は、EU 加盟国においては直接適用される。そのため、国内法令にそれらを組み込む必要はない。つまり、EU の章で挙げられたすべての規制がそのままベルギーで適用される。

EU 規則は EU 加盟国において直接適用されるが、加盟国が履行手段を採れないわけではない。ベルギーは、上記に挙げた EU 規則の補足として下記のような多くの国王令を制定した⁶。

- A.R. du 13/07/2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (食料品の衛生に関する国王令(2014年7月13日付け)):
当政令は、EU 規則 No. 852/2004 を補完しており、小売部門における食品の取扱いに関する一般的な衛生規則、また精肉店や小売業を対象とした特別規則を定めている⁷。

⁴ <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1421828535961&uri=CELEX:32012R1012>

⁵ http://ec.europa.eu/food/fs/rc/scfcah/index_en.html

⁶ <http://www.favv.be/productionanimale/produitsanimaux/poissons/>

⁷ <http://www.favv.be/legislation/hygiene/reglesspecifiques/>

- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (食料品の衛生に関する国王令(2005年12月22日付け)):
当政令は、EU 規則 No. 852/2004 を補完している。
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale(動物起源食品衛生規則に関する国王令(2005年12月22日付け)):
当政令は、EU 規則 No. 852/2004、853/2004、854/2004 を補完している。
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine(食用の動物起源食品の公的統制を行う組織向けの措置が設定された国王令(2005年12月22日付け)):
当政令は、EU 規則 No. 854/2004 を補完している。

なお、ホタテに関する規則で EU 規則に記載されていないものは、これらの政令では何も定めていない。

ベルギー連邦フードチェーン安全庁(略称:AFSCA)は、食品安全、動物衛生、植物保護に関連する措置の実施と執行を担当する。AFSCA は、ベルギーの魚市場と水産養殖を通じて市販されている海水魚だけでなく、輸入魚、軟体動物、甲殻類の管理も行う。また、製品の管理だけでなく、魚市場、漁船、水産養殖生産、魚加工工場における検査も実施する。監視プログラムの一環として、AFSCA は魚介類が衛生基準を満たしているかどうかの確認を行う。これらの管理において、AFSCA は以下の項目を検査している。

- ・ 新鮮度:目視検査、分析による補足が付く場合もある
- ・ 寄生虫:アニサキス属の線虫の幼虫など
- ・ 残留物:調理済みのエビのホウ酸やソルビン酸など
- ・ 汚染物質:重金属、ダイオキシンなど
- ・ 海産毒の有無
- ・ ヒスタミンの有無
- ・ 潜在的な有毒魚類(例:ギンカガミなどの熱帯魚)の市販⁸

⁸ <http://www.favv.be/productionanimale/produitsanimaux/poissons/>

3. ホタテ貝の消費動向

3.1.1 取扱量

国際連合食糧農業機関(FAO)には、2009～2011年のベルギーにおける貝など食用軟体類の供給量を示すデータがある。このデータには軟体類および軟体類から加工される製品が含まれる。軟体類に含まれるのは、ホタテ貝だけではないことに注意が必要である。

表:食品供給量(トン)⁹

	品目	2009年	2010年	2011年
ベルギー	軟体類・その他	49,278	47,831	47,831

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

表:食品供給量(1年当たりの1人当たりkg数)¹⁰

	品目	2009年	2010年	2011年
ベルギー	軟体類・その他	4.5	4.4	4.4

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

表:食品供給量(1日当たりの1人当たりg数)¹¹

	品目	2009年	2010年	2011年
ベルギー	軟体類・その他	12	12	12

FAO 統計部 2015年 | 2015年1月23日

⁹ http://faostat.fao.orghttp://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html

¹⁰ http://faostat.fao.orghttp://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html

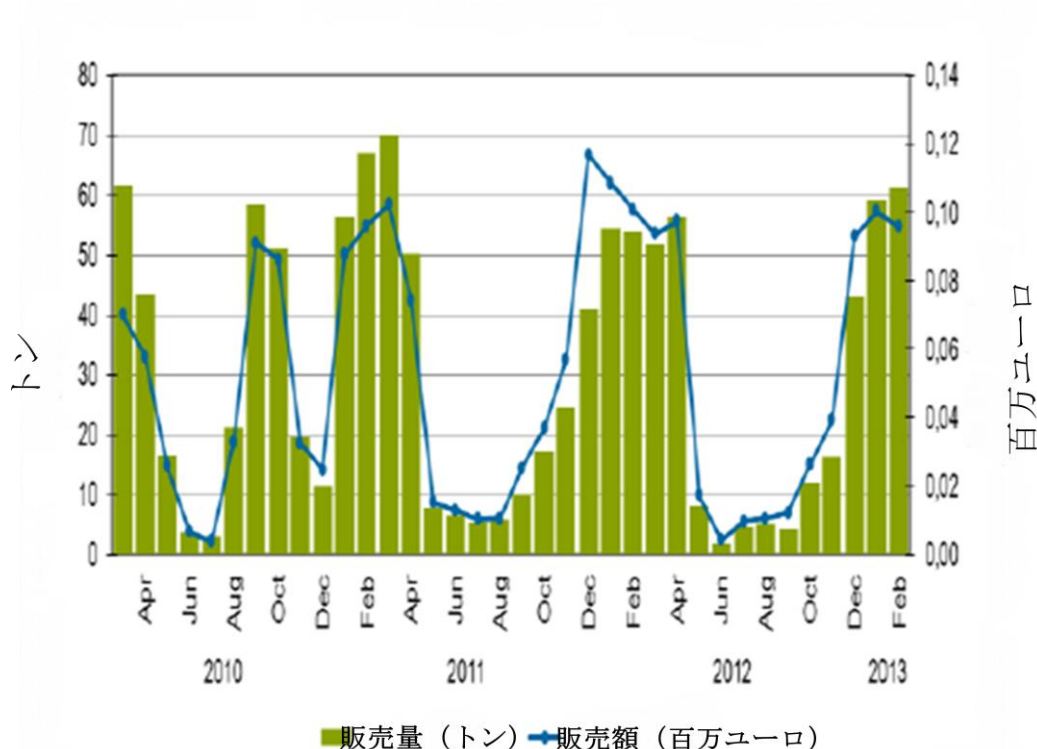
¹¹ http://faostat.fao.orghttp://www.seafoodplus.org/Europen_fish_consumption.411.0.html

3.1.2 販売量と価格帯

販売量

欧州漁業・水産養殖品市場観測 (EUMOFA) には、ベルギーにおけるホタテ貝の毎月のファーストセール(最初の取引)の販売動向に関するデータがある。

図：ホタテ貝：ベルギーのホタテ貝の月別ファーストセールの販売動向¹²



価格帯

EUMOFA によれば、ホタテ貝の単位価格は入荷量で決まり、たとえば供給量が増えれば単価は下がる。2013年2月にベルギーでは1キロ当たり1.57ユーロだったが、54トンが水揚げされた前年に比べて16%低下した。2012年で単位価格が最も高かったのは9月の1キロ当たり2.84ユーロで、これは水揚げ量が4トンだったことによるものである¹³。

¹² <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/a5b7b0f1-013d-460e-aa45-0c1ebf40ec1e>

¹³ <http://ec.europa.eu/fisheries/market-observatory/documents/10157/a5b7b0f1-013d-460e-aa45-0c1ebf40ec1e>

3.1.3 チルドと冷凍

英国の水産業界団体シーフィッシュは 2013 年にホタテ貝業界と組んで、欧州主要市場において家庭内や家庭外でホタテ貝の 1 回分の消費重量を調べる委託調査を行った。この調査の最大の目的は、ホタテ貝の消費量が多い地域(英国、フランス、イタリア、スペイン、ベルギー)で、ホタテ貝の 1 回分の販売量について特徴を明確にすることであった。

5 カ国のそれぞれで、小売店でホタテ貝を購入しようとする約 250 人の顧客に対して、家庭でのホタテ貝の消費について尋ねた。家庭外でのホタテ貝の消費に関しては、各国で最大 100 軒のレストランのオーナーやシェフに対する聞き取りに基づいて推定した。

この調査によれば、対象となった消費者の 90%はこれまでに生鮮ホタテ貝を購入しており、活ホタテ貝(9%)、冷凍(19%)、調理済み(8%)を大きく上回った。レストランのオーナーやシェフでは、多数(88%)が生鮮ホタテ貝を購入していると答えた。

表：各国の消費者が過去に購入したホタテ貝の形態¹⁴

種類	活貝	生鮮	冷凍	調理済み
ベルギー	10 (9%)	102 (90%)	22 (19%)	9 (8%)

複数回答が可能のため割合の合計は必ずしも 100%にはならない。

表：レストランのオーナー/シェフが購入するホタテ貝の形態¹⁵

種類	活貝	生鮮	冷凍	調理済み
ベルギー	49 (49%)	59 (59%)	10 (10%)	0 (0%)

複数回答が可能のため割合の合計は必ずしも 100%にはならない。

¹⁴ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

¹⁵ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

3.1.4 販売業者の主要販売チャネル

シーウェブ (Sea Web: 海洋と漁業の保護を推進する欧州の環境団体) が2014年に発表した報告書によれば、ベルギーでは毎年750トンのホタテ貝が収穫され、その半分は国外の競り市場で販売されるが、これは外国の小売価格が高いためである¹⁶。

ホタテ貝に関するデータはないが、一般的にベルギーではスーパーマーケットが生鮮水産品の販売で重要な役割を果たしている。シーウェブが2014年に発表した報告書によれば、ベルギーで販売された水産品の43%はスーパーマーケットによるもので、13%が鮮魚店、残りの44%が市場や直販、様々なケータリングによるものだった¹⁷。

前述した欧州主要市場の家庭の内外におけるホタテ貝の1回分の消費量調査によれば、ベルギーではレストランは、ほとんどがホタテ貝を卸売業者から購入していた (97%)。

表: レストランのオーナー/シェフが購入するホタテ貝の販売チャネル¹⁸

種類	市場	加工業者	卸売業者	その他
ベルギー	3 (3%)	3 (3%)	97 (97%)	0 (0%)

複数回答が可能のため割合の合計は 100%にはならない。

3.1.5 消費者動向

ベルギーの消費者団体調査情報センター (CRIOC) によれば、ホタテ貝に対する国民の嗜好を反映してホタテ貝の消費量は 2000 年から 2010 年の間に 2 倍に拡大している¹⁹。それでもやはり、ベルギーの消費者にとって最も人気のある軟体類は依然としてムール貝で、1 人当たりの年間消費量は 3 キロを超える²⁰。

前述した欧州主要市場における 1 回分のホタテ貝の消費重量に関する調査によれば、ベルギーにおけるホタテ貝の 1 回の平均消費量は家庭内で 90 グラム、家庭外で 124 グラムだった。調査対象の消費者の 29% は 2~3 カ月に 1 回はホタテ貝を消費し、24% が 6 カ月に 1 回、28% が 6 カ月に 1 回未満だったことが示された。調査したホタテ貝の購入者のうち、ほぼ 4 分の 1 の人はインタビューを受けた当日に 5~6 個のホタテ貝を購入したと答え、その約 4 分の 3 の人は購入した日にホタテ貝を前菜の一部として調理するつもりと明らかにした。最後に、インタビューを受けた消費者の 4 分の 3 以上の

¹⁶ http://www.seaweb-europe.org/IMG/pdf/seafood_guide-des-especies_2014.pdf

¹⁷ http://www.seaweb-europe.org/IMG/pdf/seafood_guide-des-especies_2014.pdf

¹⁸ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

¹⁹ http://m.crioc.be/index.php?mode=document_moveeat&id_doc=6412

²⁰ http://www.seaweb-europe.org/IMG/pdf/seafood_guide-des-especies_2014.pdf

人は、ホタテ貝を茹でるか炒め焼きするのではなく、直火焼きにつもりだと答えた。

表:家庭の内外におけるホタテ貝の1回の平均消費重量(グラム)²¹

	小売店	レストラン
ベルギー	90	124

表:食事の種類別に見た消費者のホタテ貝の消費²²

	前菜	主菜
ベルギー	83 (73%)	30 (26%)

表:消費者のホタテ貝の購入頻度²³

頻度	週に1回未満	月に2~3回	月に1回	2~3カ月に1回	6カ月に1回	6カ月に1回未満
ベルギー	2 (2%)	7 (6%)	16 (14%)	33 (29%)	27 (24%)	28 (25%)

表:調査時のホタテ貝購入者の購入数量²⁴

1回購入数(個)	1~2	3~4	5~6	7~8	9~10	11~12	13~14	15~16	17~18	19以上
ベルギー	4 (4%)	20 (18%)	26 (23%)	11 (10%)	15 (13%)	9 (8%)	8 (7%)	5 (4%)	1 (1%)	14 (12%)

表:各国消費者のホタテ貝の調理方法²⁵

	直火焼き	炒め焼き	茹でる	オーブン焼き
ベルギー	76 (67%)	34 (30%)	3 (3%)	0 (0%)

表:各国レストランのオーナーや/シェフのホタテ貝の調理方法²⁶

	直火焼き	炒め焼き	茹でる	オーブン焼き
ベルギー	43 (43%)	69 (69%)	21 (21%)	15 (15%)

複数の調理方法の回答を認めているため、割合の合計は100%にはならない。

- 1 直火焼き(Grill): バーベキュー、あぶり焼き、炭火焼き、鉄板焼き
- 2 炒め焼き(Fry): フライパンでの炒め焼き/揚げ、強火の炒め焼き、ソテー
- 3 茹でる: 煮汁(ブイヨン)で茹で上げ、煮沸かし、蒸し煮
- 4 オーブン焼き

確かなデータはないものの、ベルギー人はフランス人と同様にクリスマスなどの祭事にホタテ貝の消費が増えるとされる。

(ホタテ貝の料理を家に持ち帰って食べる割合については、データが見つからなかった。)

²¹ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

²² http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

²³ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

²⁴ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

²⁵ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

²⁶ http://www.seafish.org/media/Publications/Scallop_Portion_Size_Study_full_031104.pdf

4. スーパーマーケットでの販売事例

事例 1: デレーズ(DelHaize) (ベルギー、ブリュッセル)

スーパーマーケット概要

デレーズは 1867 年に設立。現在、7 カ国に展開し、本部はベルギーのブリュッセルにある。同社の主要なライバルはカルフルだが、独自のマネージメント戦略により、明確なブランド構築を目指している。

Website: <http://nl.delhaize.be> / <http://delhaizegroup.com/en/>

住所: Delhaize Group SA, Rue Osseghemstraat 53, 1080 Brussels - Belgium

支店概要

Avenue Hermann Debroux 26, 1160, Auderghem, Belgium

オーデルゲム(Auderghem)はブリュッセル北部に位置し、在留邦人も多く住んでいる。



店舗外観

取り扱い商品概要

ベルギーでは、ホタテ料理は、ノルマンディースタイルでの調理が最も一般的。ホタテをチーズベースのソース(コキールソースノルマンデ)と共にオーブンで焼くもの。生鮮、チルドのホタテと調理されたソースを取り扱っている。生鮮は剥き身で、チルドはパックされている。冷凍ホタテは小さいサイズのもののみが取り扱われている (Noix de Sint-Jaques)。



(鮮魚コーナー(商品1))



(チルドコーナー(商品 2))



(冷凍コーナー(商品 3))

店内取扱い商品:取扱い、価格、評価

商品 1: 生鮮ホタテ

取扱い: 剥き身のみ。1パック当り 6-7 個。

価格: 34.70 ユーロ/ キログラム

評価: 統一されたサイズ、異物混入なし、

大西洋における MSC (海洋管理協議会) 認証取得済み

Copyright(C) 2015 JETRO. All right reserved.



商品 2: Coquille Sauce Normandie (ホタテグラタン)

取扱い: 殻付ホタテのチーズベース添え。家庭でのオーブン調理用。

価格: 3.90 ユーロ (殻付ホタテ1個のパック)

評価: 家庭用調理品. ホタテはソースでミックスされているので、大西洋産ホタテの色やサイズ形状を確認するのは困難。



商品 3: Noix de Sint-Jacques (ホタテグラタン)

取扱い: 殻付ホタテの冷凍グラタンソース添え

価格: 3.56 ユーロ (ホタテ 2 個入り)

評価: 小さめの殻付ホタテのソース添え、妥当な価格帯、但し、太平洋産ホタテの色やサイズ形状を確認するのは困難。



参考: ネット取扱商品

商品: Coquilles St-Jacques : Légumes fines (加工食品)

取扱い: 殻付ホタテの野菜、エビ、チーズソース添え

価格: 7.69 ユーロ (ホタテ 2 個入り, 20/30 size /1ポンド)

評価: 産地不明

Link:

<http://shop.delhaize.be/fr-be/Traiteur/Entrees/A-rechauffer/Coquilles-St-Jacques-7C-Legumes-fines/p/F2009082600289010000>



事例 2: カルフル Carrefour (ベルギー、ブリュッセル)

スーパーマーケット概要

ベルギーの大手スーパーマーケット、GB (グランドバザール) は GIB グループの参加で運営されてきたが、2000 年にカルフルに買収された。GB の店舗は、カルフルに再編成された。買収後、同社はさらに拡張している。自社ブランドを取り揃える一方で、一部では独自に選定した商品をそろえる店舗もある。

Website: <http://www.carrefour.eu>

住所: 33 Avenue Emile Zola, Boulogne Billancourt, Hauts De Seine, 92100 France

支店概要

Carrefour Market Etterbeek, Cours St. Michel 80, 1040 Etterbeek, Belgium

平均的なカルフルのハイパーマーケットよりも大きく、ブリュッセルの支店で唯一、独自の鮮魚部門を持っている。



取り扱い品目

概要

鮮魚部門では、氷を引き詰めてその上に鮮魚を陳列しており、非常に新鮮さを保っている。ホタテは剥き身のみの取り扱い。冷凍ホタテは、大か小の二種類がある。グラタンソース付のホタテ商品も置かれている。



(写真:上下とも鮮魚コーナー)



(チルドコーナー)



(冷凍コーナー)



店内取扱い商品: 取扱い、価格、評価

商品: 生鮮ホタテ

取扱い: 剥き身, 量り売りで販売。

価格: 39.45 ユーロ / kg

評価: 色もサイズも良く非常に新鮮 (調査員談)

(左: ホタテ売り場、右: 売り場で詰めてもらった生鮮ホタテ)



商品：グラタンソース付冷凍ホタテ(貝殻付)

取扱い：貝殻付で冷凍ホタテに白ワイン、チーズ、エビの入ったグラタンソースがかけられている。

価格：1個 2.99 ユーロ

評価：価格に見合ったサイズ（調査員談）



商品：冷凍ホタテ 小

取扱い：包装済みのホタテの剥き身 価格:10.35 ユーロ /400g

評価：良い色だがサイズは小さい（調査員談）



商品：冷凍ホタテ 大

取扱い：包装済みのホタテの剥き身、同様のサイズは生鮮コーナーでも調達可能 価格：15.79 ユーロ /400g

評価：サイズも色も品質も良い。（調査員談）

参考: ネット取扱商品

商品: Coquilles St-Jacques Cuisinées: Recette Bretonne (ホタテ加工食品)

取扱い: 貝殻付冷凍ホタテのワイン、クリーム、マッシュルームソース添え

価格: €6.45 (ホタテ 4 個入り, 360g; €17.92 /kg)

評価: カルフルのプライベートブランド。フランス産とされているが、成分表示では、アルゼンチン産又は米国産ホタテとの記載。

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=69731



商品: Coquilles St-Jacques à la Bretonne (ホタテ加工食品)

取扱い: 貝殻付冷凍ホタテのクリーム、マッシュルーム添え

価格: €8.28 (ホタテ個入り, 360g; €23.00 /kg)

評価: フランス産とされているが、成分表示では、アルゼンチン産、ペルー産、ベトナム産、フェロー諸島、英国産、フランス産など表記

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=45039



商品: Coquilles St-Jacques à la Normande (加工食品)

Copyright(C) 2015 JETRO. All right reserved.

取扱い: 殻付冷凍ホタテのルマンディーースタイルソース添え
価格: €7.34 (ホタテ 4 個入り, 360g; €20.39/kg)
評価: フランス産とされているが、成分表示ではアルゼンチン産、ペルー産、ベトナム産、フェロー諸島、英国産、フランス産がある。

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=33606



商品: Coquilles St-Jacques à la Bretonne avec Noix Coraillée (加工食品)
取扱い: 殻付冷凍ホタテのマッシュルーム、白ワイン、コニャックソース添え
価格: €5.34 (ホタテ 2 個入り, 220g; €24.27 /kg)
評価: フランス産とされているが、成分表示ではアルゼンチン産、ペルー産、ベトナム産、フェロー諸島、英国産、フランス産がある。

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=5512



商品: Coquilles St-Jacques Fondue de Poireau(加工食品)

取扱い: 殻付冷凍ホタテのチーズ及びブリークソース添え

価格: €8.28 (ホタテ 4 個入り, 360g; €23.00/kg)

評価: フランス産

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=142765



商品: Coquilles St-Jacques Royales Sauce au Champagne Rose (加工食品)

取扱い: 殻付冷凍ホタテのロゼシャンペンソース、マッシュルーム、魚出汁添え

価格: €7.02 (ホタテ 2 個入り, 120g; €29.25/kg)

評価: フランス産

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=1335



商品: Noix St Jacques Baie de St Brieuc Sans Corail
(加工食品)

取扱い: 冷凍剥き身

価格: €15.51 (300g; €51.70 /kg)

評価: フランス・サンブリュー湾産

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=4254



商品: La Cassolette Saint Jacques sauce au Sancerre à partager (加工食品)

取扱い: 2~3 人向け冷凍ホタテ入りキャセロール

価格: €6.55 (270g; €24.26/kg)

評価: フランス産

Link:

http://www.ooshop.com/courses-en-ligne/ContentNavigation.aspx?NOEUD_IDFO=145499



ベルギーでの日本産ホタテ輸出可能性・流通調査

2015年3月作成

作成者 ジェトロ(日本貿易振興機構)青森貿易情報センター
〒030-0802 青森県青森市本町1-2-15 青森本町第一生命ビル5階
Tel. 017-734-2575
