

## **(資料5)**

### **留意点**

# 食 肉 輸 出 実 行 プ ラ ン 策 定 に 係 る 留 意 点

品目 項目	牛肉	豚肉	鶏肉	
現 状	<ul style="list-style-type: none"> <li>・18年実績：米国52%(量、額)、ベトナム22%( )、マレーシア17%( )</li> <li>・輸出先国での販売先と販売ルート（流通の担い手）の把握</li> <li>・輸出先国の消費者、実需者の評価</li> <li>・輸出認定施設（米国：4施設、カナダ：2施設、香港：3施設）</li> <li>・ロイン系の需要が主体</li> <li>・A5、A4等級の需要が主体</li> <li>・輸出先国の市場で豪州産、米国産霜降り肉と競合</li> <li>・18年度に輸出マニュアル（施設認定が中心）を作成</li> <li>・義務的なトレーサビリティ制度あり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・18年実績：香港84%( )、台湾15%( )、マレーシア70.6%( )</li> <li>・輸出先国での販売先と販売ルート（流通の担い手）の把握</li> <li>・輸出先国の消費者、実需者の評価</li> <li>・輸出実態に関する情報の不足</li> <li>・米国、EU産等との競合</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・18年実績：香港94%( )、ベトナム6%( )、パナマ0.1%( )</li> <li>・輸出先国での販売先と販売ルート（流通の担い手）の把握</li> <li>・輸出先国の消費者、実需者の評価</li> <li>・基本的には、モミジ（鶏足）の輸出が主体</li> <li>・輸出実態に関する情報の不足</li> </ul>	
課 題	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸出先国の拡大（検疫、宗教上の条件充足）</li> <li>・輸出先国での食肉消費動向（テーブルミート用・業務用）と購買行動・仕入れ方法の把握</li> <li>・輸出先国での輸入業者、流通業者等の取扱い業者の把握</li> <li>・高品質な牛肉の安定供給</li> <li>・ロイン系以外の部位の展開（特に国内不需要・低需要部位）</li> <li>・交雑種等の輸出可能性が未知数</li> <li>・日本の格付規格の認知不足</li> <li>・輸出認定施設が限られている</li> <li>・輸出施設、輸送におけるコスト高</li> <li>・生産、加工、流通、行政等の関係者間の連携</li> <li>・生産者等の輸出意欲の喚起（説明会等の開催）</li> <li>・日本産牛肉の優位性の明確化、周知</li> <li>・家畜衛生、公衆衛生水準の向上・維持</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本から輸出と輸入国での輸出入の諸制度（輸出・衛生証明書、検疫等）の把握</li> <li>・輸出先国の拡大（検疫条件充足）</li> <li>・重点国に関する豚肉需給関連データの不足</li> <li>・輸出先国での食肉消費動向（テーブルミート用・業務用）と購買行動・仕入れ方法の把握</li> <li>・輸出先国での輸入業者、流通業者等の取扱い業者の把握</li> <li>・日本産豚肉の知名度不足</li> <li>・外国製品との差別化のための訴求点の不足</li> <li>・輸出施設、輸送におけるコスト高</li> <li>・生産者等の輸出意欲の喚起（説明会等の開催）</li> <li>・輸出に取組もうとする事業者向けのマニュアル</li> <li>・生産、加工、流通、行政等の関係者間の連携</li> <li>・家畜衛生、公衆衛生水準の向上・維持</li> <li>・国内のと畜場の施設設備と近代化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本から輸出と輸入国での輸出入の諸制度（輸出・衛生証明書、検疫等）の把握</li> <li>・輸出先国の拡大（検疫条件充足）</li> <li>・重点国に関する鶏肉需給関連データの不足</li> <li>・輸出先国での食肉消費動向（テーブルミート用・業務用）と購買行動・仕入れ方法の把握</li> <li>・輸出先国での輸入業者、流通業者等の取扱い業者の把握</li> <li>・日本産鶏肉の知名度不足</li> <li>・輸出施設、輸送におけるコスト高</li> <li>・不需要、低需要部位の存在</li> <li>・安定的な供給量の確保</li> <li>・生産者等の輸出意欲の喚起（説明会等の開催）</li> <li>・輸出に取組もうとする事業者向けのマニュアル</li> <li>・生産、加工、流通、行政等の関係者間の連携</li> <li>・家畜衛生、公衆衛生水準の向上・維持</li> </ul>	
対 応 策	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸出先国での販売先と季節別部位別需要の検討</li> <li>・政府関係者等の招聘</li> <li>・牛肉の肉質改善と増産体制の構築</li> <li>・ロイン系以外の部位を使用したグルメレシピの紹介</li> <li>・和牛以外の日本産牛肉のマーケットニーズを模索</li> <li>・日本の格付規格の周知</li> <li>・付加価値創設による生産者の輸出意欲の喚起</li> <li>・産地における輸出に向けた説明会の開催</li> <li>・和牛統一マークの作成、普及</li> <li>・輸出国における日本産和牛についての理解醸成</li> <li>・HACCP導入の講習会開催、専門家派遣、マニュアル策定等</li> <li>・施設整備等の支援</li> <li>・コスト低減の検討</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸出先国での販売先と季節別部位別需要の検討</li> <li>・嗜好性、需給量等市場データの収集</li> <li>・付加価値創設による生産者の輸出意欲の喚起</li> <li>・輸出国におけるPR</li> <li>・コスト低減の検討</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・輸出先国での販売先と季節別部位別需要の検討</li> <li>・嗜好性、需給量等市場データの収集</li> <li>・付加価値創設による生産者の輸出意欲の喚起</li> <li>・不需要部位の輸出展開等メリットの訴求</li> <li>・輸出国におけるPR</li> <li>・コスト低減の検討</li> </ul>	
広 報 戦 略	全 体	<ul style="list-style-type: none"> <li>・統一的にプロモーションを実施する組織（USMEF、MLAに該当）がない</li> <li>・ブランド戦略の確立（和牛、個別銘柄）</li> <li>・重点輸出国を対象に各国別の言語によるパンフレットの作成（格付規格、肉の品質特長、レシピ等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広報対象、コンセプトの検討</li> <li>・重点輸出国を対象に各国別の言語によるパンフレットの作成（格付規格、肉の品質特長、レシピ等）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・広報対象、コンセプトの検討</li> <li>・重点輸出国を対象に各国別の言語によるパンフレットの作成（格付規格、肉の品質特長、レシピ等）</li> </ul>
	輸 入 業 者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国際的な食品フェア等の活用</li> <li>・試食会の実施</li> <li>・バイヤー等の招聘</li> <li>・和牛統一マークの周知</li> <li>・日本の格付規格の周知</li> <li>・部位の特徴等の周知</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国際的な食品フェア等の活用</li> <li>・試食会の実施</li> <li>・日本産豚肉（銘柄豚？）の特徴等の周知</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・国際的な食品フェア等の活用</li> <li>・試食会の実施</li> <li>・日本産鶏肉（地どり？）の特徴等の周知</li> </ul>
	流 通 業 者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・試食会の実施</li> <li>・和牛統一マークの周知</li> <li>・日本の格付規格の周知</li> <li>・部位の特徴等の周知</li> <li>・英文ホームページ、TV-CM、DVD、冊子等による情報発信</li> <li>・レシピ、カットの講習会開催</li> <li>・レシピ、カットのガイドブック作成</li> <li>・パブリシティ活動</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・試食会の実施</li> <li>・日本産豚肉（銘柄豚？）の特徴等の周知</li> <li>・英文ホームページ、TV-CM、DVD、冊子等による情報発信</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・試食会の実施</li> <li>・日本産鶏肉（地どり？）の特徴等の周知</li> <li>・英文ホームページ、TV-CM、DVD、冊子等による情報発信</li> </ul>
	消 費 者	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンテナショップの展開</li> <li>・和牛統一マークの周知</li> <li>・レシピの紹介</li> <li>・英文ホームページ、TV-CM、DVD、冊子等による情報発信</li> <li>・店頭プロモーション実施</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンテナショップの展開</li> <li>・レシピの紹介</li> <li>・英文ホームページ、TV-CM、DVD、冊子等による情報発信</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンテナショップの展開</li> <li>・レシピの紹介</li> <li>・英文ホームページ、TV-CM、DVD、冊子等による情報発信</li> </ul>