

第3回ブリ類養殖振興勉強会

海外でのブリ類市場等に関する情勢①

—アメリカの日本産養殖ブリ市場の構造と課題—

USA Trading Consultant

西永 豊光

【目的】

- ブリは、アメリカ向けが輸出額の8割を占めている。
- ブリは輸出品目として注目されているが、アメリカ市場では地域、そして冷蔵、冷凍により買い手の視点は異なる。
- 今回、地域に合わせたマーケット戦略と今後の輸出拡大のため、開拓すべき市場についての見解を紹介。

日本からアメリカへのロジスティックス(物流経路とコスト)

④中乙業務経費(日本側)

¥・・・/kg/G・重量とスペース by 空輸・海運

⑤ホワーダー業務経費(アメリカ側)

\$・・・/each 申請書類に対する経費

漁家

販売業者
加工業者

輸出業者
商者



輸入業者
商者

販売業者
商者

エンド
ユーザー

①浜値:・・・/KG

②加工商品
加工品:・・・/KG 空
港・港 配送経費込み

③輸出業者手数料
空港・港着値:・・・%

⑥輸入業者手数料
港着値:・・・%

⑦Wholesaler
倉庫着値:・・・/B

⑧レストラン
フードコストx・・・倍/
ディッシュ

① 収穫・加工 ≒ 2.5 / 時間

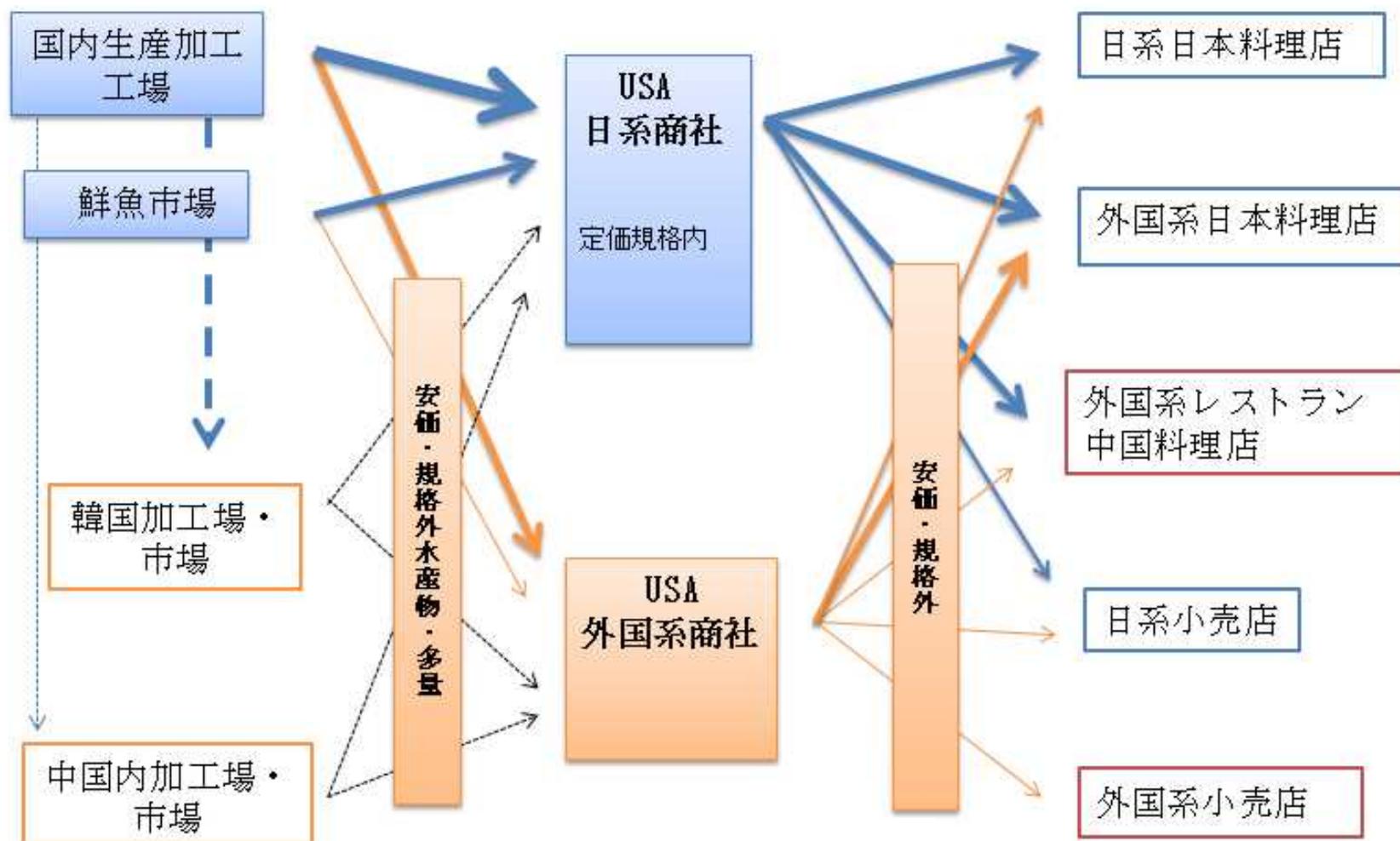
②③ ≒ 10時間 / 空輸
≒ 2週間 / 1ヵ月 / 海運

④⑤
・東海岸 ≒ 19時間・空輸
≒ 34日間・海運
・西海岸 ≒ 14時間・空輸
≒ 23日間・海運

⑥⑦
・ニューヨーク ≒ 13時間・レストラン着
・ロサンゼルス ≒ 当日配送か翌日配送

⑧ 配達日中に消費

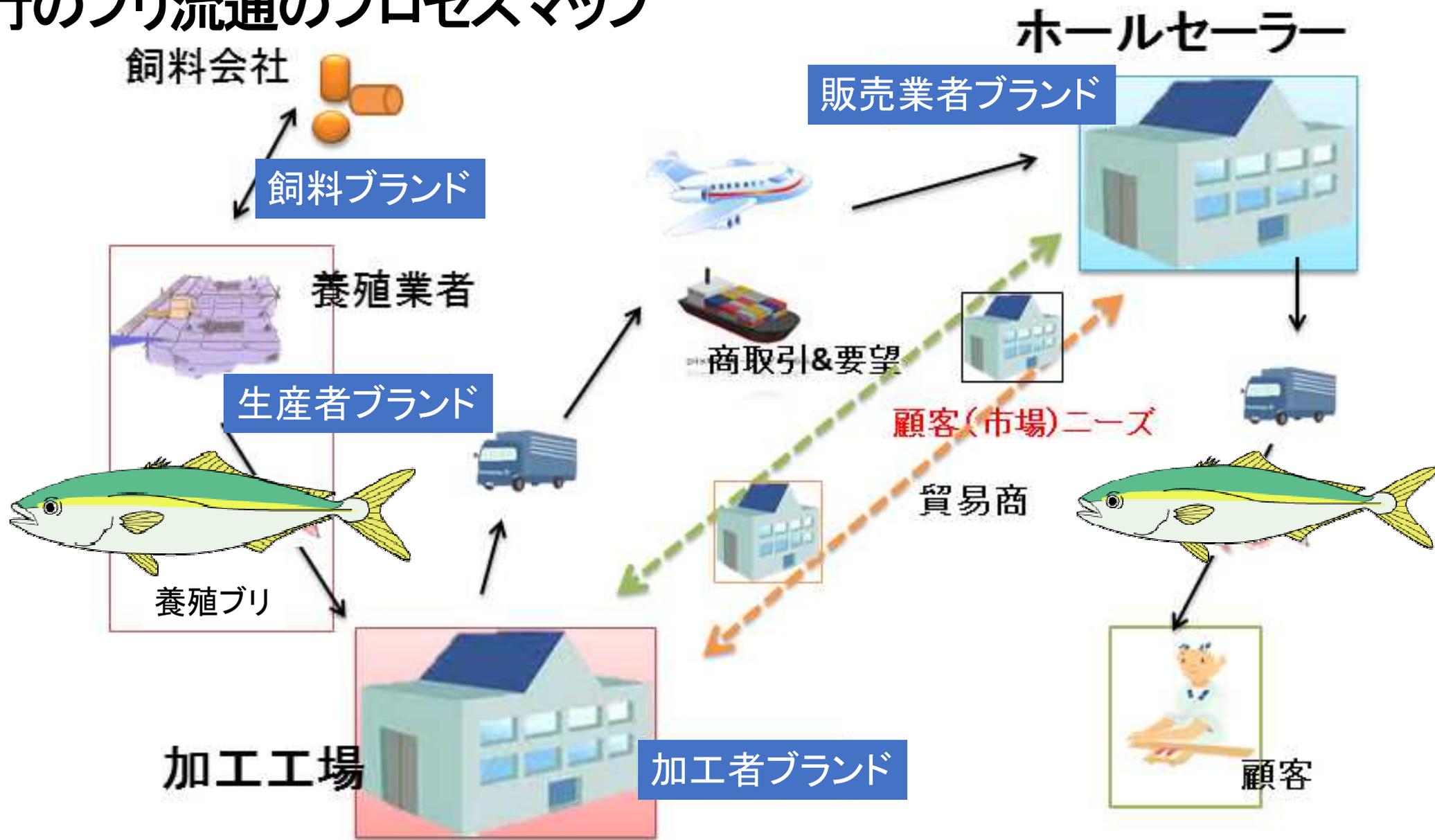
日・外国系食品商社を經由した対米輸出（養殖魚）



生産処理からレストランまでの時刻表

生鮮魚 / 空輸便 西海岸 時間	日本時間 工程	東海岸の例										地方都市 着時間							
		水	木	金	土	日	月	火	水	木	西海岸	シカゴ	ハワイ						
		0day	1day	2day	3day	4day	5day	6day	7day	8day									
					0day	1day	2day	3day	4day	5day									
16:00	6:00	バキューム パック加工				収穫	福岡空港 発								13:00	15:00	11:00		
17:00	7:00																14:00	16:00	12:00
18:00	8:00																15:00	17:00	13:00
19:00	↑ 9:00			ディナー 使用 (水)	バキューム パック加工		ディナー 使用 (水)					ディナー 使用 (土)	ディナー 使用 (土)	16:00	18:00	14:00			
20:00	10:00														17:00	19:00	15:00		
21:00	11:00															18:00	20:00	16:00	
22:00	12:00	福岡 空港 へ配送				福岡 空港 へ配送								19:00	21:00	17:00			
23:00	13:00														20:00	22:00	18:00		
0:00	14:00		JFK 空港 着												21:00	23:00	19:00		
1:00	↓ 15:00	福岡 空港 発				仁川空港 発着(冷蔵 庫保管)								22:00	0:00	20:00			
2:00	16:00														23:00	1:00	21:00		
3:00	17:00		プロダクト 回収												0:00	2:00	22:00		
4:00	↓ 18:00				仕分け 作業									1:00	3:00	23:00			
5:00	↓ 19:00													2:00	4:00	0:00			
6:00	20:00													3:00	5:00	1:00			
7:00	21:00	仁川 空港 発着				福岡 空港 へ配送								4:00	6:00	2:00			
8:00	22:00														5:00	7:00	3:00		
9:00	23:00														6:00	8:00	4:00		
10:00	0:00												7:00	9:00	5:00				
11:00	1:00												8:00	10:00	6:00				
12:00	↑ 2:00												9:00	11:00	7:00				
13:00	3:00												10:00	12:00	8:00				
14:00	↓ 4:00												11:00	13:00	9:00				
15:00	5:00												12:00	14:00	10:00				
		本日配送 (水曜日加工物)					本日配送 (土曜日加工物)					明日配送	明日配送	本日配送					

現行のブリ流通のプロセスマップ



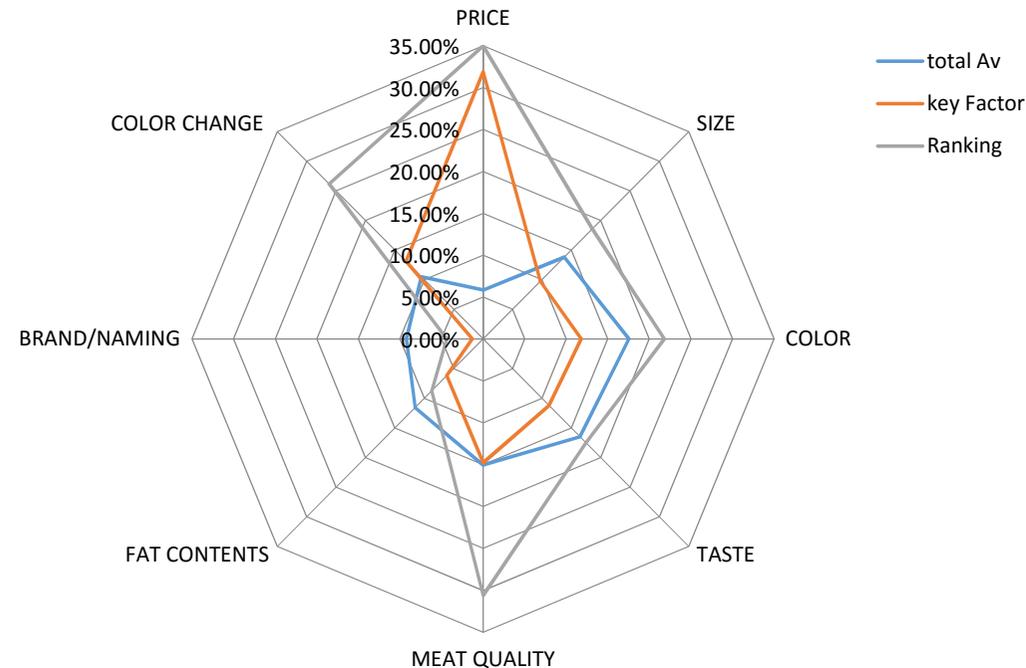
鮮魚の輸出に関するキーポイント

KEY FACTOR / IMPORTANCE RATIO	AREA 1	AREA 2	AREA 3	AREA 4	AREA 5	AREA 6	AREA 7	AREA 8	AREA 9	AREA 10	AREA 11	AREA 12	AREA 13	AREA 14	AREA 15	AREA 16	AREA 17	AREA 18	AREA 19	AREA 20	AREA 21	AREA 22	AREA 23	AREA 24	AREA 25	AREA 26	AREA 27	TOTAL SCORE	RANK	NG
PRICE	30	15	20	20	25	50	10			50	30	20	25	50	10	80		30	10	50	40	30	35					670	1	
SIZE	10	10	0	5	10	0	0			0	40	30	20	0	15	5		10	5	10	10	0	20	5				205	6	
COLOR	10	15	0	10	10	0	30			20	5	5	10	30	15	5		10	10	20	3	15	20	5				248	4	
TASTE	15	20	40	10	5	30	0			0	5	10	15	0	15	5		10	5	0	15	15	20	0				235	5	
MEAT QUALITY	10	20	40	20	15	10				10	10	10	15	0	15	5		10	50	5	10	15	10	0				310	2	
FAT CONTENTS	10	10	0	10	10	0				10	10	10	0	0	15	0		10	5	0	15	15	0	0				130	7	
BRAND/NAMING	0	5	0	5	5	0				0	0	5	0	0	0	0		0	5	0	2	0	0	0				27	8	
COLOR CHANGE	15	5	0	20	20	10				30	10	0	10	15	20	15	0		20	10	15	5	0	0	55			275	3	

TOTAL	100	100	100	100	100	100	0	100	0	100	100	100	100	100	100	100	0	100	100	100	100	100	100	100	0	0	0	2100
--------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	---	---	-------------

KEY FACTOR / IMPORTANCE RATIO %

PRICE	31.90%
SIZE	9.76%
COLOR	11.81%
TASTE	11.19%
MEAT QUALITY	14.76%
FAT CONTENTS	6.19%
BRAND/NAMING	1.29%
COLOR CHANGE	13.10%



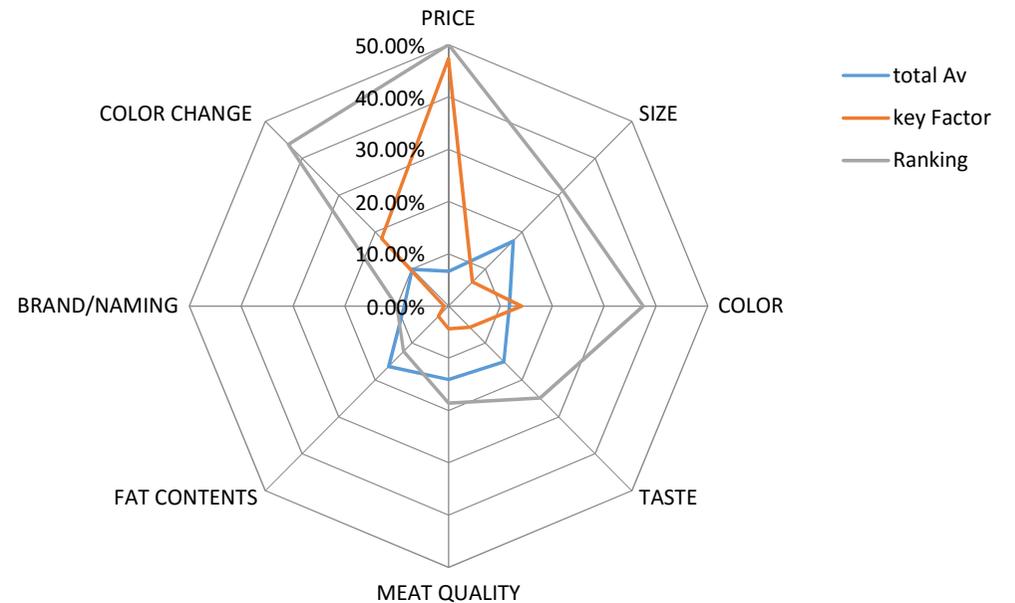
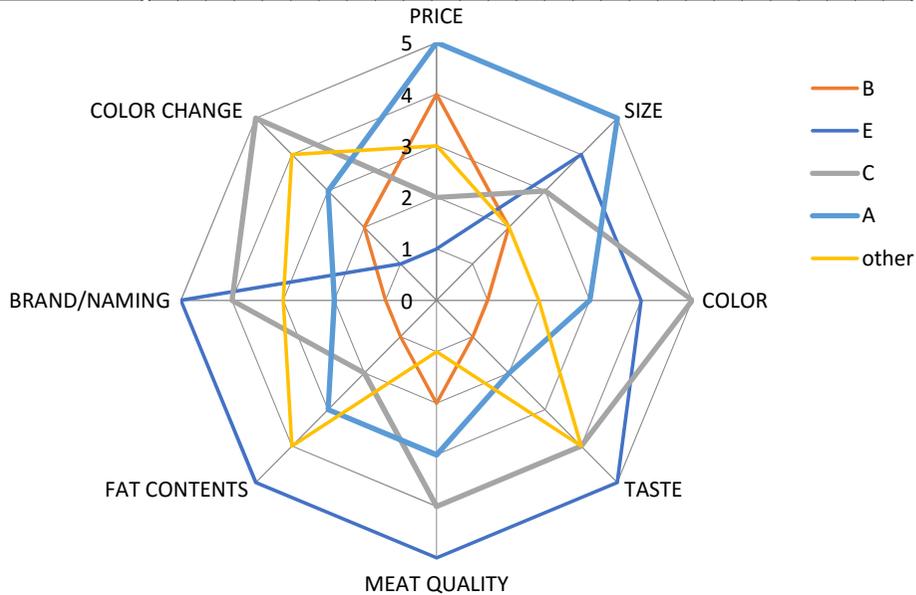
凍結品の輸出に関するキーポイント

KEY FACTOR / IMPORTANCE RATIO	AREA 1	AREA 2	AREA 3	AREA 4	AREA 5	AREA 6	AREA 7	AREA 8	AREA 9	AREA 10	AREA 11	AREA 12	AREA 13	AREA 14	AREA 15	AREA 16	AREA 17	AREA 18	AREA 19	AREA 20	AREA 21	AREA 22	AREA 23	AREA 24	AREA 25	AREA 26	AREA 27	TOTAL SCORE	RANKING
PRICE	40	20	40	40	40	60	65	30		60	60	35	25	30	30	90	40	30	50	50	50	80	75	50				1090	1
SIZE	5	10	0	5	10	0	0	5		0	10	20	15	5	10	5	0	10	5	10	5	10	5	5				150	4
COLOR	15	20	25	20	15	0	20	30		10	20	10	15	40	15	5	0	10	5	20	3.5	0	10	15				323.5	3
TASTE	10	20	20	10	5	5	0	0		0	0	5	10	0	10	0	20	10	5	0	3	0	0	0				133	5
MEAT QUALITY	5	10	10	5	5	5	0	0		0	0	5	10	0	10	0	0	10	5	5	10	0	5	0				100	6
FAT CONTENTS	5	5	0	5	5	5	0	5		0	0	5	0	0	10	0	0	10	5	0	3.5	0	0	0				63.5	7
BRAND/NAMING	0	5	0	5	5	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	0	0				20	8
COLOR CHANGE	20	10	5	10	15	25	15	30		30	10	20	25	25	15	0	40	20	20	15	25	10	5	30				420	2

TOTAL	100	100	100	100	100	100	100	100	0	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	0	0	0	2300
-------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	---	---	---	------

KEY FACTOR / IMPORTANCE RATIO %

PRICE	47.39%
SIZE	6.52%
COLOR	14.07%
TASTE	5.78%
MEAT QUALITY	4.35%
FAT CONTENTS	2.76%
BRAND/NAMING	0.87%
COLOR CHANGE	18.26%



知覚ビジネス(日本人と欧米人)

挑戦すべき消費市場のイメージ

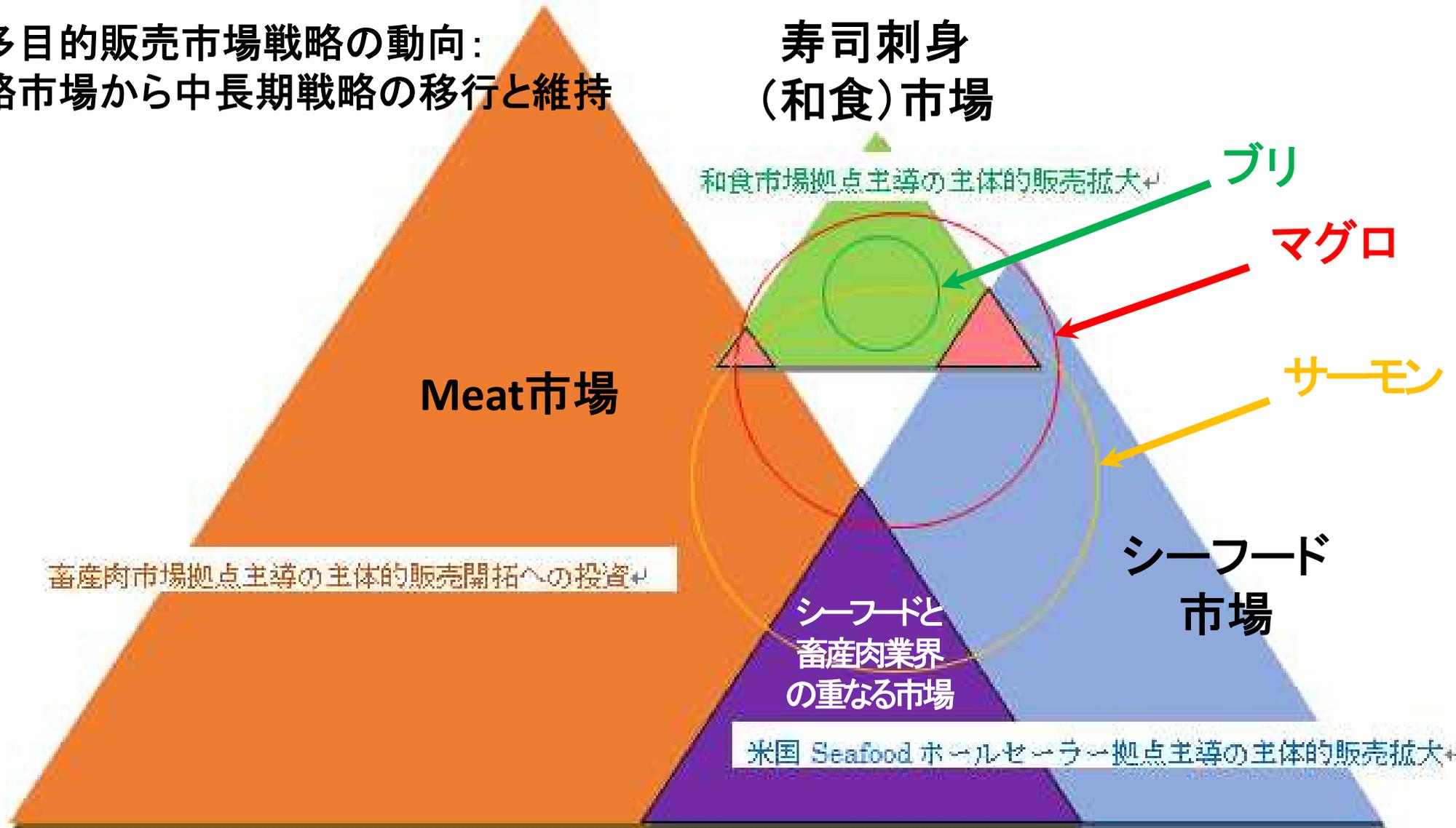
A)commodity

知覚ビジネス→視覚・嗅覚・聴覚・味覚・触覚／プラス時間

	視覚	嗅覚	聴覚	味覚	触覚	時間
日本人	優位	劣位	劣位	多彩	器用さ	他力
	図式ビジュアル化	特に意識する文化でない	書き取り学習	5つの味覚	箸を使う文化	全体を尊重した社会空間
欧米人	劣位	優位	優位	基本的	大胆さ	自力
	個体を見て背景を見ない	文化的に意識する	聞き取り学習	4つの味覚	ホークとナイフを使う文化	個人を尊重した社会空間



今後の多目的販売市場戦略の動向：
短期戦略市場から中長期戦略の移行と維持



米国における販売戦略移行・和食市場から畜産肉市場へ+

