



High performance. Delivered.

**「平成29年度輸出戦略実行事業」
畜産加工品の輸出状況・課題整理報告書**

2018年3月
アクセンチュア株式会社

- 畜産加工品の輸出有望品目として、香港向けの“ローストビーフ”・“ハム・ソーセージ”等に関して複数事業者からコメントを頂いた
- その内、輸出のハードルとなっている輸出環境課題が存在するのはローストビーフのみであり、加熱/非加熱のどちらに該当するかが国内・海外双方で明確でないことが挙げられる
 - ローストビーフの輸出有望国である、香港・米国において、加熱/非加熱の分類・基準及びそれぞれの輸入条件について明文化されていない
 - 日本においても、動物検疫所における衛生証明書の必要性が不明確ではないか
- ローストビーフの輸出に向けては、引き続き、厚労省等と連携しつつ、国内における基準の確認、現地当局の確認を慎重に進める必要がある

輸出有望国/実績

輸出状況及び事業者認識

- 香港・米国・EU・台湾
 - 輸出実績なし

- **加熱/非加熱の区分け**によって、**関税（HSコード）が異なる**が、海外の基準が明確でない
 - 日本国内の流通上ではローストビーフは特定加熱商品というカテゴリで扱われているが、日本の基準（加熱温度や時間等）が海外の基準に合致するのか確認が必要
 - ローストビーフの作り方として、完全に中まで火が通っているものと中身が赤いものの2パターンがあり、賞味期限も全く異なる
- 日本の動物検疫所における衛生証明書の確認について整理が必要ではないか
- **輸入ライセンスの取得条件等は国によって異なる**
 - 香港：完全な加熱商品に該当すれば容易に輸出することが可能（認定施設由来か問われない）
非加熱だと判断された場合は手続き及び書類の準備が必要になるため、輸出が困難
 - ✓ 原材料として豪州産を使用している場合には、豪州の食肉処理場が香港側に承認されているのか確認できる書類を提出する必要がある
 - シンガポール・米国・欧州：加熱/非加熱に関わらず製造工場の認定を取得する必要があり、非常に煩雑
 - ✓ シンガポールの加工施設の認定取得について、生肉と同様、必要書類等の作成が非常に厳しい
 - ✓ 施設認定に必要な書類等については生肉との違いはあまりない印象
- ローストビーフを輸出するにあたり賞味期限が問題となるため、**冷凍流通**である必要がある
- **生肉に対して懸念を抱くケース**があるため、ローストビーフに限るが、香港のマーケットでは販売方法をレクチャーしたり、試食販売を行わなければ厳しい
- 現地で製造した製品に対する信用は低いため、**日本で製造して輸出した方が価値が上がる**

国毎に食肉製品のカタゴライズが異なるが、カテゴリ毎の該当基準・輸入条件が明文化されていない部分が多く、輸出に向けては現地当局との確認が必要。

	食肉加工製品の分類	食肉製品の輸入条件	今後の方向性
香港	<ul style="list-style-type: none"> 加熱加工食肉（殺菌加熱含）、塩漬け及び加熱加工食肉、非加熱加工食肉、冷凍加工食肉、塩漬け・乾燥食肉（非加熱）、発酵食肉（非加熱）に分類される <ul style="list-style-type: none"> ➢ Center for Food SafetyのPreservatives in Food Regulation参照 ※食品の取扱ルール（香港国内） 食肉の中心もしくは最も厚い部分を75℃で15秒間加熱する必要がある（食品媒介疾患を引き起こす細菌を殺すため） もしくは低温で長時間加熱する等の同等の効果が見込まれる時間/温度での調理が必要（65℃で10分間/70℃で2分間等） 	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉加工品については、食品衛生に関する規制はない 冷凍またはチルドの牛肉について、事前に香港食物環境衛生署(FEHD)から輸入ライセンスを取得する必要がある <ul style="list-style-type: none"> ➢ また、食品衛生証明書、検疫証明書が必要 	<div style="border: 1px dashed gray; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ローストビーフの対応カテゴリが各国で明確でない 厚労省と連携して、食肉加工品の加熱/非加熱に関する国内基準の確認、現地当局の確認を慎重に進める必要 </div>
米国	<ul style="list-style-type: none"> 加熱済み食肉製品（缶詰製品、冷凍製品、常温保存可能）、塩漬け肉・乾燥肉の区分けが明確 <ul style="list-style-type: none"> ➢ USDAのAnimal Product Manual参照 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱済み食肉製品において、常温保存可能な製品を除き、処理の程度を証明する輸入証明書の添付が必要 原材料はすべてUSDA/FSISが定める「資格国（Eligible source）」のものでなければならない 	
日本	<ul style="list-style-type: none"> 乾燥食肉製品/非加熱食肉製品/特定加熱食肉製品/加熱食肉食品の区分けが明確 <ul style="list-style-type: none"> ➢ 厚労省の食品別の規格基準について（食肉製品）参照 	<ul style="list-style-type: none"> - 	

出所： Center for Food SafetyのPreservatives in Food Regulation、USDAのAnimal Product Manual
厚労省の食品別の規格基準について（食肉製品）、JETRO資料

加熱済み食肉製品に関しては、常温保存可能な製品を除き、処理の程度を証明する輸入証明書の添付が必要。

		定義	輸入条件
加熱済み食肉製品	缶詰	<ul style="list-style-type: none"> 食肉の中心部の温度を最低156°F(家禽の肉の場合は74°C)で加熱する必要がある（ウイルスを殺すのに十分なほど高温だが、完全に殺菌するほど十分ではない） 	<ul style="list-style-type: none"> 処理の程度を証明する輸入証明書を添付する必要がある
	冷凍	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な骨なしの肉が硬化剤（塩を除く）を使わずに十分な期間、全体を通して完全に加熱されたときとみなせる温度で加熱する必要がある 	<ul style="list-style-type: none"> 処理の程度を証明する輸入証明書を添付する必要がある
	常温保存可能	<ul style="list-style-type: none"> 高温で加熱されることで、常温保存が可能となった食肉製品（細菌や他の微生物が存在しない状態） 	<ul style="list-style-type: none"> -
塩漬け肉、乾燥肉		<ul style="list-style-type: none"> 乾燥・pH・熱処理を組み合わせることで常温保存可能とした製品 	<ul style="list-style-type: none"> 口蹄疫が発生した国：冷凍が必要ない程度まで処理しなければならず、耐湿試験の結果において水対タンパク質比2.25対1を超えてはならない 豚コレラが発生した国：少なくとも90日間の乾燥処理を行わなくてはならない 豚コレラが発生した国で処理された場合：少なくとも45日間の乾燥処理を行わなくてはならない <p>※いずれの場合も処理の程度を証明する輸入証明書を添付する必要がある</p>

【畜肉、家禽肉、加工卵（エキスを含む）を原材料に使用した製品】

- 原材料はすべてUSDA/FSISが定める「資格国（Eligible source）」のものでなければならない
- 米国内のFSIS/USDAが認可した工場、もしくはFSISが承認した検査システムを有する米国外の施設で加工された畜肉、家禽肉、加工卵でなければ使用が認められていない

※畜肉・家禽肉にはそれらの小片はもとより、エキスも含まれる。輸入者はFSISの要求に応じて、製品に使用している原材料の原産地に関する資料を提出しなければならないことがある）

日本においては、加工食肉製品は主に4分類されており、個別規格も明確に整理されている。

	定義	個別規格
乾燥食肉製品	<ul style="list-style-type: none">乾燥させた食肉製品であって、乾燥食肉製品として販売するもの	<ul style="list-style-type: none">① E. coli（大腸菌群のうち、44.5℃で24時間培養したときに、乳糖を分解して、酸及びガスを生ずるもの）陰性でなければならない②水分活性が0.87未満でなければならない
非加熱食肉製品	<ul style="list-style-type: none">食肉を塩漬した後、くん煙し、又は乾燥させ、かつ、その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行っていない食肉製品であって、非加熱食肉製品として販売するもの（ただし、乾燥食肉製品を除く。）	<ul style="list-style-type: none">① E. coliが、検体1gにつき100以下でなければならない②黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。③サルモネラ属菌（グラム陰性の無芽胞性の桿かん菌であって、アセトイン陰性、リジン陽性、硫化水素陽性及びONPG陰性で、ブドウ糖を分解し、乳糖及び白糖を分解しない、運動性を有する通性嫌気性の菌。）陰性でなければならない。
特定加熱食肉製品	<ul style="list-style-type: none">その中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法以外の方法による加熱殺菌を行った食肉製品（ただし、乾燥食肉製品及び非加熱食肉製品を除く。）	<ul style="list-style-type: none">① E. coliが、検体1gにつき100以下でなければならない②クロストリジウム属菌（グラム陽性の芽胞形成桿かん菌であって亜硫酸を還元する嫌気性の菌。）が、検体1gにつき1,000以下でなければならない③黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない④サルモネラ属菌陰性でなければならない。
加熱食肉食品	<ul style="list-style-type: none">乾燥食肉製品、非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品以外の食肉製品	<p>【容器包装に入れた後加熱殺菌したもの】</p> <ul style="list-style-type: none">①大腸菌群陰性でなければならない。②クロストリジウム属菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。 <p>【加熱殺菌した後容器包装に入れたもの】</p> <ul style="list-style-type: none">① E. coli陰性でなければならない。②黄色ブドウ球菌が、検体1gにつき1,000以下でなければならない。③サルモネラ属菌陰性でなければならない。

タロー(牛脂)については、生肉と同等の扱いで輸出が可能であるため、牛肉の輸出先国であれば輸出が可能。

輸出有望国/実績

輸出状況及び事業者認識

- 香港・台湾
 - 輸出実績あり
- 香港向けについて、**タローの輸出は生肉扱いでの輸出が可能**
- 和牛バーガーなど挽き材需要に対応するため、既に香港へ輸出拡大中
- 脂自体は安価であるため、航空輸送では非効率
 - 現状は脂を多めに成型した牛のバラ肉等を輸出し、現地で輸出した肉から採れた脂をハンバーグ等に使用してもらっている
- 現地では、ブラジル産の赤身ミンチ肉に和牛のタローを注入した成型肉を使用した和牛ハンバーガーが製造されている
 - 大手のハンバーガーチェーン店というよりもこだわりを持った外食店での取り扱い
 - 和牛のタローを使用したハンバーガーを製造している会社は手広く販売している模様

香港向けハム・ソーセージの輸出に関して、規制面での課題はないが、商流を太くするための方法を検討する必要がある。

輸出有望国/実績

輸出状況及び事業者認識

ハム・ソーセージ

- 香港
 - 輸出実績あり
 - シンガポール・ブラジル・台湾・ベトナム
 - 輸出実績なし
- 香港向けハム・ソーセージの輸出に関する手続き上の課題は現状なく、規制面というよりもどうすれば商流を太くすることができるかが課題
 - 豚肉について、豚肉のままでは和牛のように遺伝子の違いのような差別化が難しいが、**加工品にすると日本特有の柔らかさといった強みが出てくる**
 - ただし、ハム・ソーセージの原料は海外産の豚肉が使用されており、国産原料を使用した商品は、数が限られている。国産原料の商品は商品ラインナップの頂点に位置しており、主にギフト需要
 - 安定的にロットを仕入れるためには、海外産の方が安心である。特にEU産（デンマーク産等）は量的にもコスト的にも使用し易く、国産よりも脂が少ない
 - 原料がほとんど海外産であるため、香港への輸出を開始した当初、日本の動物検疫所を通す際に、輸入したロット（豚のロース）の衛生証明書、製造した工場の営業許可書、流通経路の説明書の提出を求められた
 - 現在は資料の提出は求められておらず、動物検疫所さえ通過すれば輸出が可能
 - 現状ではハム・ソーセージの輸出先は香港のみと言えるが、日本と比べて小売価格は2～2.5倍となっている
 - チルドコンテナも各社バラバラでハイコストになり、価格的に競争力が落ちるが、日本ブランドの認知度を高め、安全・安心をアピールしていけば、今後も需要は期待できる
 - ハム・ソーセージは加熱品に寛容な香港のみチルドで輸出しており、香港の高級スーパーマーケットで販売されている（ターゲットは富裕層（現地の日本人・所得の高い人））
 - 賞味期限は大きな問題となっている。
 - シンガポール・ブラジルについて、個人消費用として持ち帰ることが可能であるため、観光客等におみやげ用として販売し、認知度を高めていけば、富裕層などへの需要が期待できる
 - シンガポールの規制について、生鮮品については施設認定の取得が厳しく、加工品の状況も同様

衣付きとんかつを輸出する場合、パン粉を付けたのみの状態では非加熱品に対応するため、手続及び書類準備が必要。

輸出有望国/実績

輸出状況及び事業者認識

ラード

• 香港

➢ 輸出実績なし

- ラードの需要は高いが、現状輸出不可
 - 香港が輸入を禁止しているのではなく、日本からの輸出が禁止とされている模様
 - 豚の脂や筋に関しては、おそらく個体管理・ロット管理がしづらいため、衛生証明書を発行していないのではないかと考えられる
- ヨーロッパではラードが出回っているため、需要はあると考えられる

衣付きとんかつ

• 香港・シンガポール・台湾

➢ 輸出実績なし

- 製造工場での輸出認定取得が煩雑であるため、輸出が進んでいない
 - 香港では、日本で揚げたものについては加熱品に対応するため容易に輸出することができるが、パン粉を付けたのみの状態では非加熱品に対応するため、輸出は困難
 - 日本で揚げたものを冷凍することは技術的には可能だが、あまり良くない印象を受ける
- 現状、とんかつ人気が高まっているため、**日本式の粗挽きパン粉を付けた加工品の需要がある**
 - 現地で製造するよりも国内から輸出した方が人気が出るのではないかと考えられる
 - すでに現地で流通している調理方法のものは現地で製造した方が効率的

温泉卵・煮卵については賞味期限が輸出上の課題となるため、ロングライフ製品を開発する必要がある。

輸出有望国/実績

輸出状況及び事業者認識

卵焼き

- シンガポール
 - 輸出実績なし
- 寿司ネタを製造している企業から輸出したいとの問い合わせがあったため、需要はある模様
- シンガポール向けの鶏卵輸出は可能だが、鶏卵加工品輸出は現状不可

温泉卵

- 香港・台湾等
 - 輸出実績なし
- 船便で輸送できるように**ロングライフ温泉卵を開発する必要がある**

煮卵

- 米国・香港・EU等
 - 輸出実績なし
- 出汁を使用することで日本らしさを打ち出すことが可能
- ロングライフ製品を開発する必要がある**

燻製卵

- 香港等
 - 輸出実績なし
- 燻製卵はニッチな商品ではあるが、ロングライフ製品であるためチャンスがあるのではないか
- 現状、国内の生産量に制約がある

卵液

- 世界各国
 - 輸出実績なし
- 日本では卵黄が余り気味になっている
- 国際商品であるため、価格次第では輸出のチャンスがあるのではないか

乳製品の輸出拡大については中国における規制/流通面での課題及び国内の生乳生産量の不足が障壁となっている。

輸入条件・手続き

- 一般的には農産物の輸出入に関しては、政府間同士で定めた書面が要求されるが、**中国は非常に厳しい検査が求められる**
 - 全量検査及び「放射性物質」・「伝染病」等検査
 - 平成22年に発生した口蹄疫の影響を受けた輸入規制について、中国は未だに開いていない
- 台湾・香港は市場に入り込めており、輸出時に検査は求められるが、対応可能な範囲
 - 輸出に際して、「伝染病は発生していない」という証明書を国が発行しているが、台湾・香港は毎回の添付が不要になってきている
- シンガポールはフリーポートでもあり、輸出に関わる手続きはほとんど必要ない

輸出動向

- 乳製品の輸出は、輸出商社を通してのケースが大半
- 乳製品は**地場産業の性格**が強く、世界的に見ても、輸出はバター・アイス・脱脂粉乳が占める割合が圧倒的に高い
- アメリカ、カナダ、ヨーロッパは、乳製品の輸出国でもあるため、バター・チーズに関しては輸入はもちろん、現地生産も難しい環境
- 台湾、香港、シンガポールでは、現地人の食文化が変化してきていることもあり、**乳製品の現地消費**が増え始めている
- 東南アジアではアイスクリームはまだ国民の食生活の中には入り込んでおらず、**発展の余地**は十分にある
 - 次に狙うべき市場はマレーシア
- 大手メーカーが現地生産するものもあると思うが、中小メーカーや大手メーカーの日本製品を高価格帯で売っていく余地も見込まれる

輸出に向けた課題

- 輸出拡大に向けた最大の課題は「**中国の規制**」と「**流通**」
 - 東南アジアの山間部のように冷凍の流通ラインがない地域は輸出が難しいため、現地の流通網の発展を待つ必要がある
 - 現地小売においては、冷凍のストッカーがない店舗もあり、通路に箱詰めされて販売されているケースもあるなど、パートナーを伸長に選ぶ必要がある
- 輸出を考える前に、そもそも**国内消費用の生乳生産量が足りていない**
 - 乳製品は需給調整も難しく、世界的に見ても輸出に積極的なのは生乳生産量が圧倒的に多いニュージーランドのみ
 - 日々の需給が5%程度変わっただけで市場に混乱をきたす性質の商品であり、保存も効かないため、毎日決まった量が消費される必要がある

アイスクリームについては賞味期限の問題がないため、低脂肪・低糖、安全・安心を打ち出し、需要拡大に努めることで輸出拡大が見込める。

輸出有望国/実績

輸出状況及び事業者認識

アイスクリーム

- 台湾・香港・シンガポール等、26の国・地域
 - 輸出実績あり
 - 米国・香港・マレーシアについて、輸出したいという事業者要望あり

- 差別化するポイントは、**味というよりも、低脂肪・低糖、安全・安心**のいった点が受け入れられるのではないかと
- 台湾、香港、シンガポールでアイスクリームが伸びているのは、現地生産ではなく輸出の実績である
 - 日本産のアイスは一般的なスーパー（現地スーパー含む）にプレミアム商品として並んでいる
 - 現地の消費者が購入しており、若年層だけでもない
- 米国にも輸出実績はあるが、百貨店の地下等で現地日本人向け等限定的なニーズ向けに販売されている
- ソフトクリームミックスもB to B用として原料で輸出している

乳酸菌飲料

- 台湾・香港
 - 輸出実績あり
 - 台湾・香港・韓国について、輸出したいという事業者要望あり

- 賞味期限が大きな課題**であるため、必然的に現地生産に寄っていくことになる
- 台湾・香港においては、現地生産が中心だが、日本からの輸出品も見られる
- 牛乳・ヨーグルト・チーズなど他の乳製品と比べると市場は小さいが、このカテゴリーは特殊でアメリカ等でもポテンシャルがある
 - 乳酸菌飲料も賞味期限がそれほど長くないため、輸出よりは現地生産が基本

粉ミルク

- 輸出実績あり
 - 口蹄疫前は中国にも輸出されていた

- 技術と研究が必要かつ、特別な生産施設で作るため、大手メーカー以外の新規参入は難しい
- 粉ミルクは乳幼児の口に入るため、値段の高さが関係ない特殊な市場

牛乳

- 輸出実績あり

- 賞味期限の問題で輸出はほぼ不可能
- 現地の牛を使って生産して、日本とは異なる味の牛乳を生産することがほとんど

ヨーグルト

- 輸出実績あり

- 温度変化に異常に弱いのと、物理的な衝撃にも弱いと、輸送に耐えられない商材であるため、現地生産が中心