

- WAGYU のディスプレイ。販売だけでなく、「WAGYU カルパッチョ」や「WAGYU ハンバーガー」と店内のレストランメニューとしても販売。(Harvey Nichols)



- Harrods での一番人気は“神戸牛サーロイン”。(Harrods)



- ラグジュアリー小売には、高価格・高品質を求める消費者が多く、小売店としてもブランドのある牛肉を仕入れたいというニーズが強い。
- 加えて、ラグジュアリー小売に来店するような「品質敏感層」を中心に WAGYU についての消費者理解が急速に進んでおり、WAGYU ブランドに対しての取扱ニーズが高い。
 - 最近急速に WAGYU（主に他国産）を知っている消費者が増えていて、顧客が興味を持ち始めているのを感じている。(英ラグジュアリー小売 A、元バイヤー)
 - WAGYU についての顧客理解は進んできていて、ポテンシャルの大きい商品だと感じている。(英ラグジュアリー小売 B、元バイヤー)
- ハイエンド～マススーパーでは、日本産和牛の取扱いは見られなかったが、他国産を中心に“WAGYU”ブランドに対する認知は一定程度浸透しているとの声も聞こえた。
 - 10 年以上前から市場に流通していて、WAGYU 自体を知っている人は多い。イギリスやスコットランドの農家でも取扱っているのを知っている。(日本食インポーター)

3. 日本産和牛の販売状況

- ラグジュアリー小売は「本物・本場」に対するこだわりが非常に強く、**「日本産和牛を取扱いたい」というニーズは非常に大きい。**実際、豪州産 WAGYU に比べて価格が 2 倍程度高い日本産和牛の方が人気という声も聞かれた。
 - ラグジュアリー小売 C にくる顧客は本物を求めている、その分のプレミアムを払うことはいとわない。（英ラグジュアリー小売 C、元バイヤー）
 - ギフトとしても喜ばれる和牛は是非とも日本産を取扱いたい。（英ラグジュアリー小売 B、元バイヤー）
 - 実際、オーストラリア産と日本産を取扱っているが、価格の高い日本産のほうが人気。（英ラグジュアリー小売 B、店員）
 - ラグジュアリースーパーに来るような顧客層は外国食品に対する高い意識があり、品質や産地を気にする人が多い。（英ラグジュアリー小売 A、元バイヤー）
- 実際にラグジュアリー小売では、**WAGYU よりもはるかに価格が高い日本産和牛を目玉商品として置いている。**
 - 神戸から日本産和牛を仕入れている。神戸からライセンスを直接取りに行った経緯があって、イギリスの中でも取扱っているのは我々しかない自慢の品。（英ラグジュアリー小売 B、店員）
 - 以下、ラグジュアリー小売での和牛・WAGYU の取扱い状況。

商品名	1kg 当たり価格	産地	小売名
Kobe wagyu	£ 645 (約 9.4 万円)	日本	Harrods
Australian Wagyu	£ 250 (約 3.8 万円)	オーストラリア	Harrods
Japanese Wagyu	£ 350 (約 5.3 万円)	日本	Selfridges
Australian Wagyu	£ 165 (約 2.5 万円)	オーストラリア	Selfridges

- 一方で、**ライセンス取得がハードルになっているなどの声も聞かれた。**
 - 日本産（神戸牛）は神戸から直接ライセンスを取る必要があり、それを取るのが大変だった。（英ラグジュアリー小売 B、店員）

4. 事業者ニーズ・日本製取扱い可能性

- 日本産和牛の価格帯に鑑みると、高価格帯のノベルティやギフト等の非日常品を多く取扱う **ラグジュアリ小売での取扱い可能性**が最も高い。
- ラグジュアリ小売には、高価格・高品質を求める消費者が多く、小売店としてもブランドのある **“本物の和牛”**を仕入れたいというニーズが強い。
 - 豪州産 WAGYU と比較して、2 倍以上の価格でありながら、**日本産の方が人気**。
- その他の小売については日本産に比して低価格の豪州産や現地産の WAGYU という選択肢があり、競争は厳しい。
- 小売以外では日本食料理店や高級飲食店向けの販売チャンネルが一案。