

農林水産大臣賞

和牛マスター 輸出拡大コンソーシアム (兵庫県姫路市)

国産和牛
・リブローズ
・サーロイン
・ヘレ など

・アメリカ
・EU
・香港 他

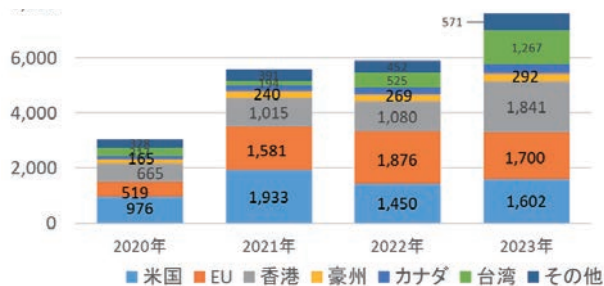
全国のブランド和牛を姫路発でプロモーション

取り組み内容

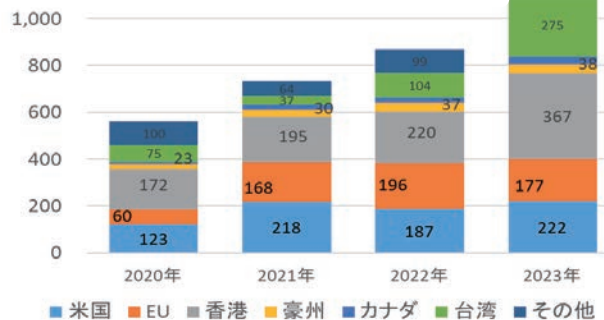
- 2021年の設立以来、ANA国際線機内食への提供や、アメリカ・オランダでの政府関係者、現地バイヤー、飲食店などを集客したイベントを開催した。
- 2023年からはワールドオークションと称し、世界各国の牛肉取扱事業者を姫路に参集し、せり販売やカット実演デモを行い、国産和牛の海外での認知度向上を図った。
- アメリカやEU、東南アジア等主要13か国に輸出しており、2017年から毎年前年比約120~200%伸びている。
- 輸出先国に応じた各種規制に準じた生産体制を整え、施設登録や必要書類などの事務手続きも対応している。

輸出実績の推移

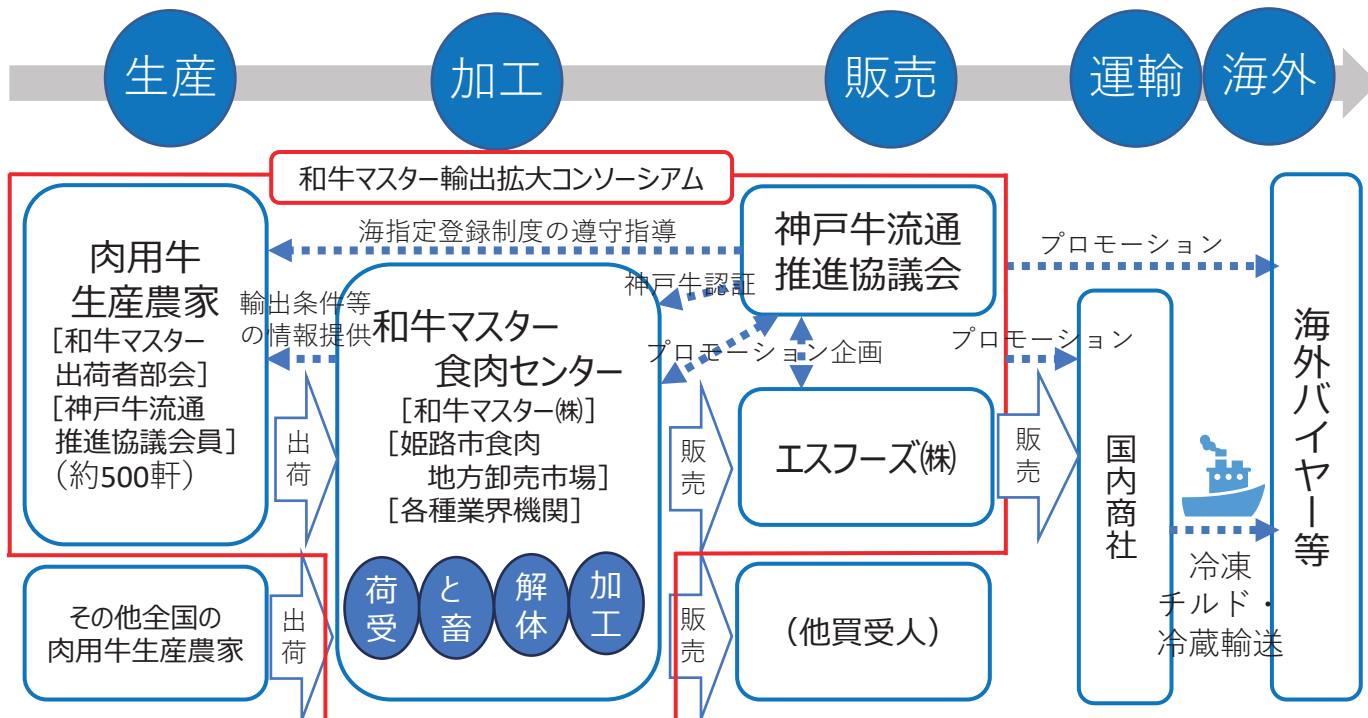
国別輸出金額の推移 (百万円)



国別輸出重量の推移 (トン)



輸出の仕組みチャート



輸出に取り組んだ背景

- 2017年の輸出開始から特に神戸牛は海外からも高い評価を得ており、業界一体となって神戸牛を中心とする国産和牛の認知度向上、ブランド確立へ取り組むべく2021年6月に「和牛マスター輸出拡大コンソーシアム」を設立。本団体は、肉用牛生産農家約500軒、と畜解体・加工・事務局機能を担う「和牛マスター食肉センター」、神戸牛のブランド管理を担う「神戸牛流通推進協議会」、流通を担う「エスフーズ(株)」から成る。
- 和牛マスターには全国各地のブランド牛が集まるため、神戸牛だけでなく、広く国産和牛を海外へ広める活動をしている。

課題と解決のポイント

👍生産体制の確立

輸出先各国の施設認定基準に合致させるため、生産の上流(肥育)から下流(加工)まで一貫して基準を揃える対応が求められる。

肥育の段階からアニマルウェルフェアへの対応や、30カ月齢未満輸出規制等の各種情報を提供して対応している。製造過程では、血斑低減や指定ラベルの貼付、産地証明書の添付などに対応。今後もコンソーシアム内で情報を共有化し、対応する。

👍余剰部位の活用

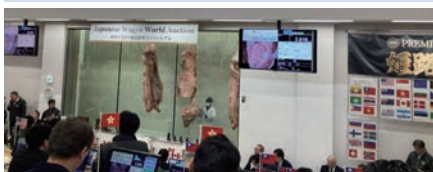
通常は枝肉をカットした部分肉を販売するが、特に海外ではロイン系が好まれるため、ロイン系以外のセカンダリー部位(余剰部位)でロスが出ない工夫が必要。

セカンダリー部位を国内の焼き肉店等へ販売する経路を確立。さらに海外向けもセカンダリー部位のニーズを高めるようなプロモーション活動を行い、セカンダリー部位の輸出も増加。

👍国産ブランドの保護

海外では銘柄牛の模倣品・偽物が多く出回っており、それらによる現地消費者の誤認防止が必要で、放っておくと国産和牛のブランド力低下につながる。

コンソーシアムの構成員である神戸肉流通推進協議会が中心となって、輸出先各国に運営委員を配置し、各種情報収集などを実施する。また海外販売店の指定登録店の加入促進を進めていく。



2023年3月のワールドオークションで最高値をつけた海外からの参加者



▲ANA国際線機内食に神戸ビーフを使用併せPRサイト開設



EU向けカット実演デモ

▲説明の後、国産和牛の枝肉がせりにかかります



神戸ビーフの盾を掲げる参加者

今後の展望

- アメリカやEU、東南アジアなどへの輸出実績は安定して上がってきているので、今後は中南米、具体的にはメキシコやブラジルを新たな輸出先ターゲットとして、神戸牛等の国産和牛を全世界へ広めていく。
- 輸出にかかる輸送費が高騰しており、収益確保のためにも他の冷凍食品等とコンテナ混載し、輸送費のコストダウンを図る。そのために播磨地区の水産業者などにもイベントに参加してもらって他商材事業者との交流を深め、輸送費低減に関して具体的に検討する。