

一般社団法人 日本養殖魚類輸出推進協会 (Japan Farmed Fish Export Association)



団体の概要

概要及び設立時期

日本養殖魚類輸出推進協会は、ぶり、たい類及びその加工品等（ぶり・たい製品）の輸出拡大を図ろうとする企業、団体等で構成される協議会として令和4年3月に設立。令和5年2月に任意団体から一般社団法人に移行。

目的

- ぶり・たい製品の輸出拡大を図るため、
- ① 国内外でのPR、展示会・セミナー等の実施及び海外マーケティング調査等に係る取組
 - ② 競争力強化、ブランド力向上等に係る取組
 - ③ 輸出拡大に資する情報収集及び会員への情報提供等を実施する。

代表者

会長 山本 有二

会員

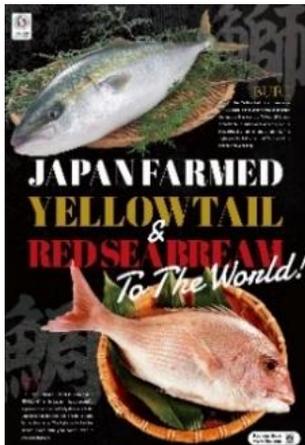
（一社）全国養殖魚輸出振興協議会、東町漁業協同組合、（有）苓南尾鷲物産（株）、イヨスイ（株）、（株）ニシウオマーケティング 他 **全53会員**※

※令和7年3月31日時点

主な取組

海外におけるジャパンブランドの確立

- 海外見本市等で使用する英語のポスターやパンフレット、ジャパンブランドをPRする統一ロゴマークの作成



鮪

BURI (Yellowtail) Home Cooking Recipes

Fresh BURI (Yellowtail) has a beautiful pale pink color with white and purple, contains lots of vitamins, and healthy fats. Some people find the taste of BURI a little bit fishy, so we recommend getting BURI as fresh as possible.

In Japan, BURI is often cooked in fillet form. Fish fillet is called "SASHIMI" in Japanese. There are many ways to eat BURI, raw, by boiling, grilling, or frying.

SASHIMI Sliced Raw Yellowtail

A popular fish for SASHIMI and BURI.

A block of BURI

1. Place the block horizontally in front of you.
2. Align the base of the knife, and in one motion, cut to the thickness (0.2 to 0.3 inches) you want.
3. Put fish on the plate with the head and arrange them in a row.

BURIKATSU Yellowtail Cutlet

Crispy on the outside and juicy inside.

2 fillets BURI
salt / pepper / flour / breadcrumbs / oil

1. Heat plenty of oil in a pan.
2. Dredge (2) in flour.
3. Dip (2) in egg, then breadcrumbs.
4. Fry (4) in oil (350-360 F) until golden brown.



統一ロゴマーク



■ 主な取組（続き）

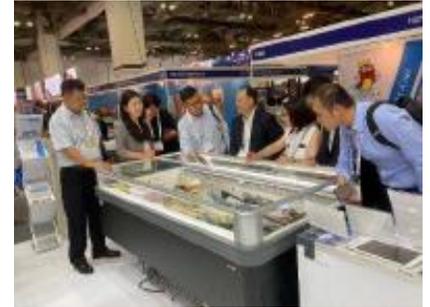
海外における販路開拓活動

- アメリカでの現地シェフ等を対象とした試食イベントの開催や、レストランとタイアップした販売プロモーションの実施



試食イベント、販売プロモーションで
提供された料理

- 会員事業者を取りまとめて、世界3大水産物見本市であるSeafood Expo North America（米国）やSeafood Expo Global（スペイン）、Seafood Expo Asia（シンガポール・東南アジア最大級の水産物見本市）等に出展



Seafood Expo North America（米国・ボストン、令和7年3月）（左）、
Seafood Expo Global（スペイン・バルセロナ、令和7年4月）（中央）、
Seafood Expo Asia（シンガポール、令和7年9月）（右）への出展

- 在ドイツ日本大使館公邸において、多品目の日本産食品を欧州全体でPRする「ジャパンフードショー」が開催され、コメ、畜産物、カレーの団体とともに、日本産食品をアピール



「ジャパンフードショー」における日本産ぶりの解体ショーや日本産養殖魚の解説

輸出ターゲット国・地域の市場・規制調査

- 米国等におけるぶり、たいの市場分析や現地水産加工工場の課題抽出等の調査
(日本養殖魚類輸出推進協会からの聞き取り等を基に農林水産省が作成)