

牛肉輸出振興活動の状況と今後について



公益社団法人 中央畜産会
経営支援部(情報) 砺波謙吏

海外でのセミナー開催

- ホテル等を活用した和牛の特徴の解説セミナー&試食会
- 展示会・見本市等の活用(特設ステージでのセミナー、ブースPR)
- レストランや料理学校等でオーナーやシェフに対して和牛の肉質の特徴や取り扱い方をレクチャー
- すきやき試食等と一緒に、スライサー販売事業者と連携しスライス方法・文化そのものをPR

マーケティング調査

- 現地の競合品(WAGYU)の流通・小売状況調査
- 解禁前あるいは解禁まもない市場は、需要調査

ジャパン・ブランドの広報活動

- 小冊子の作成(魅力編/カット編)
- DVDの作成(同)
- 記事広告の掲載
- ホームページによる発信
- 潜在需要場所への重点配布 など

※さらに和牛統一マークと一体的にPRすることを今年度に対応中

国内での各種活動

- 取り組み内容の情報発信
 - ・活動報告会
 - ・情報誌を活用した情報提供
- 輸出拡大戦略の策定

※今後、産地に対する説明会などで情報提供を行い、一層の連携を図っていく

ジャパン・ブランドの広報活動の例

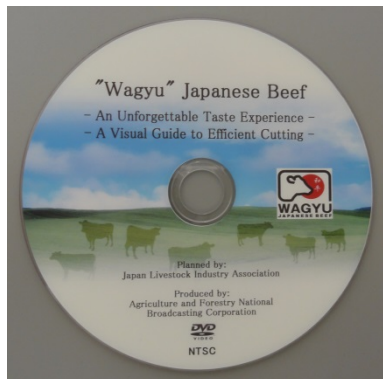
小冊子



和牛の魅力編 9カ国対応（英語／仏語／中国語／越
国語／独語／伊語／西語／蘭語／日本語）

カッティングガイド
（英語／日本語）

DVD



和牛の魅力・カッティングガイドの
DVD（英語、仏語、越語）

PAL（主に東南アジアやEU）・NTSC（主に日
本やアメリカ）に対応



Japan Wagyu Beef Export Promotion Committee

記事広告の掲載

THE APPEALS OF **WAGYU** 和牛の魅力

A WORK OF ART NURTURED IN THE NATURAL SETTING AND FOOD CULTURE OF JAPAN

Wagyu has been raised with the Japanese mind of a finely strong and shimmering. The meat is regarded as a piece of art, not only in its taste but also in its appearance. It is a work of art.

HISTORY

Wagyu has been raised with the Japanese mind of a finely strong and shimmering. The meat is regarded as a piece of art, not only in its taste but also in its appearance. It is a work of art.

RAISING

Wagyu cattle are raised in Japan. They are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

GRADING

Wagyu cattle are graded according to their quality. The grading process is very strict and follows traditional methods.

Look out for this mark!!!

BREED OF WAGYU CATTLE

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

LICENCE

Wagyu cattle are licensed according to their quality. The licensing process is very strict and follows traditional methods.

GRADING

Wagyu cattle are graded according to their quality. The grading process is very strict and follows traditional methods.

GRADING

Wagyu cattle are graded according to their quality. The grading process is very strict and follows traditional methods.

「Wattention11・12月号」(和デーション社・シンガポール) 4万部発行

WAGYU: A Culinary Treasure Refined by Japanese Culture

Steak, barbecue and hamburger—Without a doubt Americans are beef lovers. Just as they love aged Black Angus prime beef, they are also seeking well-marbled Kobe beef and wagyu (American-raised, Japanese-style beef), which are both becoming household names today. But what about “Wagyu”? Wagyu refers to Japanese indigenous breeds of beef cattle that are raised in Japan. To remarkably well-marbled meat—much more so than Wagyu—its mastery, a piece and a result of Japanese craftsmanship, culinary culture and technology. Here we discover the world-class delicacy that is still somewhat mysterious to American consumers.

Development of their Raising and Eating Culture

Wagyu cattle have been developed in Japan due to the fact that they were valuable and indispensable farming animals and, partly due to a religious ban against beef, which was not eaten until the Meiji Restoration.

High Standard Safety Measures and Traceability

Wagyu not only boasts world-class flavor and quality, but it is also produced under high standards of hygiene control. In the event of an accident, there is a rigorous ban against beef, which was not eaten until the Meiji Restoration.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

WAGYU: A Culinary Treasure Refined by Japanese Culture

Steak, barbecue and hamburger—Without a doubt Americans are beef lovers. Just as they love aged Black Angus prime beef, they are also seeking well-marbled Kobe beef and wagyu (American-raised, Japanese-style beef), which are both becoming household names today. But what about “Wagyu”? Wagyu refers to Japanese indigenous breeds of beef cattle that are raised in Japan. To remarkably well-marbled meat—much more so than Wagyu—its mastery, a piece and a result of Japanese craftsmanship, culinary culture and technology. Here we discover the world-class delicacy that is still somewhat mysterious to American consumers.

Development of their Raising and Eating Culture

Wagyu cattle have been developed in Japan due to the fact that they were valuable and indispensable farming animals and, partly due to a religious ban against beef, which was not eaten until the Meiji Restoration.

High Standard Safety Measures and Traceability

Wagyu not only boasts world-class flavor and quality, but it is also produced under high standards of hygiene control. In the event of an accident, there is a rigorous ban against beef, which was not eaten until the Meiji Restoration.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

Wagyu cattle are raised in Japan

Wagyu cattle are known for their high quality meat. The raising process is very strict and follows traditional methods.

「Onisii10月1日号」(メディアジャパン社・シンガポール) 3万部発行

まだまだできる広報活動(特に欧米)

☑一定の商流が確立 & 予算が許すならば

→有名人を使ったTV宣伝活動もあり得る

☑一定の商流ができるならば、

→世界レストランランキングTOP50の上位が出る試食イベントなどで素材提供し、情報発信することもあり得る

民間レベルでは次のような内容も実施

- 現地のバイヤー等を日本国内へ招へい
- 現地に定期的に技術者を派遣し、カット・商品化技術を普及
- 現地店舗に応援技術者を常駐させ、カット技術の伝授による人材育成や店舗の商品陳列指導を実施
- 直接、外食レストランを運営

今後の牛肉輸出拡大にむけた検討 —平成25年度の牛肉輸出拡大戦略の骨子—



今後の牛肉輸出拡大に向けた8つの方策

その1 和牛統一マークの下に輸出事業者が結集し、日本産和牛の価値を高め・維持する行動が必要

その5 現地での浸透には現地の食文化や食事情との融合が不可欠

その2 日本産和牛の強みを前面に出したPRが必要

その6 日本食・食文化、そして何よりも日本の食肉技術とともに現地で普及を

その3 新しい国や地域には「JAPANESE 和牛」丸で出航を
～新しい市場の開拓・プロモーションは統一看板を掲げて共同で実施すべき

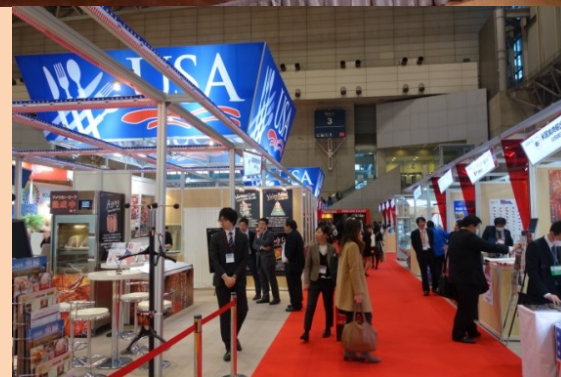
その7 日本国内からの活動で和牛輸出を活性化させる

その4 消費者への浸透戦略により日本の和牛を現地で席卷させる

その8 輸送・流通構造の改善により次なる強みも確保

その1 和牛統一マークの下に輸出事業者が結集し、日本産和牛の価値を高め・維持する行動が必要

▽外国産牛肉は、ナショナルブランドとして一体的なプロモーションを実施



一方の日本産和牛は海外でどうか

その1 和牛統一マークの下に輸出事業者が結集し、日本産和牛の価値を高め・維持する行動が必要

▽日本産は、国内での売り場と同様に、各地域の銘柄をPRする形で陳列



悲しいことに、「和牛」という日本語表示も、アメリカ産WAGYU(極黒牛)のひきたて役に

ゆえに、日本産を前面にした
統一的なPRが必要

その1 和牛統一マークの下に輸出事業者が結集し、日本産和牛の価値を高め・維持する行動が必要

そのためには、

○「和牛統一マーク」の積極利用にむけた体制強化と運用見直しが必要

○ボックスやパックなど流通から小売に至る各方面で定位置に掲示し、優位性とともにPRすること必要



※これにより無駄な価格競争の防止効果も！



その2 日本産和牛の強みを前面に出したPRが必要

- ・日本産和牛を外国産WAGYUと差別化することが必要
- ・和牛統一マークとともに、和牛の特徴をPR
- ・海外でのプロモーションでは、個体識別(トレーサビリティ)、血統情報(三代祖まで遡れること、それを鼻紋で証明していることなど)で管理されていること、日本国内でこれら1頭1頭のトレサ情報が製品に付与されていることの説明が高評価
- ・日本の格付制度による規格の統一感が、マーケットの店頭における見た目感の良さに
- ・外国産WAGYUは同一のグレードでも品質差が大きく、返品リスクが高い(イギリスで豪州産WAGYUを取り扱うレストラン)

○以下を特に強調したジャパン・ブランドPR素材の強化を図り、和牛統一マークとともに推進

- ◆ 純血
- ◆ 和牛の遺伝的優位性
- ◆ 個体識別番号(トレーサビリティ)で管理
- ◆ 格付制度により、品質管理が高く、外国産WAGYUよりも品質が一定 など

○今後は、新たに解禁になった市場、既に外国産WAGYUが一定の流通を占めている市場の国ごとのプロモーション方法を意識して検討・作成も(志向、土地柄、イメージ表現)



共通PR資料として
一体的なPR



自社資料を
使用する場
合も、和牛統
一マークを貼
付



強谷講師による「日本における牛肉の安全性
と消費者の信頼確保にむけた取り組み」と矢
野講師による「和牛の歴史と品質、そしておい
しさ」の解説(ベトナム、ロンドン開催セミナー)

その3 新しい国や地域には「JAPANESE 和牛」丸で出航を ～新しい市場の開拓・プロモーションは統一看板を掲げて共同で実施すべき

- ・これまでの状況を踏まえれば、新たに解禁される国・地域のうち特に有望な国・地域では、はじめから日本の食肉関係者が一体となってプロモーションを行うことが重要
- ・新たな国・地域では、大使館などの公館を使用したイベントであれば国を挙げてという効果が高い(ただし、公益性の高い実施主体が公平性をもって企画する必要あり)
- ・過去に海外から日本に売り込みにきた国が産地バラバラで実施したために定着しなかった
- ・解禁国において日本産和牛の取扱希望者が照会できる相談窓口を設置する必要がある

○新しい国や地域が解禁になった際は、個別でなく「Japan Wagyu Beef Export Promotion Committee」の看板を掲げて活動を行う

○民間事業者が行う場合も、統一PR素材を利用し、マークと一体的にPRすることを呼びかけ

○農林水産省ほか関係機関の協力も必要

○日本産牛肉を取り扱いたい場合の現地業者からの相談窓口機能の設置を行う

その3 新しい国や地域には「JAPANESE 和牛」丸で出航を ～新しい市場の開拓・プロモーションは統一看板を掲げて共同で実施すべき



今年6月30日に開催したロンドンセミナーに参加した食肉5社の代表者紹介



農水省の協力



今年6月25日に開催したベトナムセミナーでは、日本から約60人もの和牛関係者が参加した



「JAPAN WAGYU BEEF EXPORT PROMOTION COMMITTEE」を掲げての活動

danh sách liên lạc
CONTACT LIST

Japan Wagyu Beef Export Promotion Committee

WAGYU JAPANESE BEEF

Japan Cattle Industry Cooperative
Address: 1-22-12 Nishi-Shinjuku, Minato-ku, Tokyo, 100-0001 Japan.
Tel: +81-3-3502-0280 / Fax: +81-3-3502-0282
Contact Person: HIROO MURAI (General Manager) / iroo-0105@jci-ri.jp

TOKYO MEAT MARKET WHOLESALERS ASSOCIATION
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3471-0811 / Fax: +81-3-3471-0812

KOSHIZUKA Corporation
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3471-2284 / Fax: +81-3-3479-4129
Contact Person: GENROH KOSHIZUKA (Chief Executive Officer)

RYOMA MEAT INDUSTRY CO., LTD.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3471-1067 / Fax: +81-3-3450-4155
Contact Person: HIROMICHI MURAYAMA (President) / hiyama.h.murayama@gmail.com

OME Co., Ltd.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-5460-0501 / Fax: +81-3-3471-4730
Contact Person: MASAHIRO OME (President and Representative Director)

OGAWA CHIKUSAN KOUJYO CO., LTD.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3474-3556 / Fax: +81-3-3474-3555
Contact Person: DAISUKE OGAWA (President) / ogawa.daisuke@ogawa-group.co.jp

Meat Hato Co., Ltd.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-5759-0566 / Fax: +81-3-5759-0557
Contact Person: SHIGERU HATENO (Chairman/President Manager) / meathato@meathato.co.jp

OTOKAWA CHIKUSAN SHOKUBUN, Inc.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3460-0571 / Fax: +81-3-3460-0530
Contact Person: AKIHITO TSUKAGAWA (Chairman/President Manager) / akihito.tsukagawa@otokawa-shikubun.co.jp

HARADA CHIKUSAN SHOKUBUN CO., LTD.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3472-1962 / Fax: +81-3-3472-1925
Contact Person: MASAHITO KATO (General Manager)

MARUMOTO CO., LTD.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.

INUR CO., LTD.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3474-8529 / Fax: +81-3-3474-0239
Contact Person: KAZUYUKI INUR (President)

NIICHUKU LTD.
Address: 11-22, Shikunome 2-chome Koutou-ku, Tokyo, 135-0062 Japan.
Tel: +81-3-3629-4150 / Fax: +81-3-3629-4157
Contact Person: AKITOSHI KIMURA (General Manager SDF Practitioner)

ISHIDAICH SHOUTEN CORPORATION
Address: 3-27-4, Shikunome, Kaitowa-shi, Chiba, 272-0127 Japan.
Tel: +81-47-339-1128 / Fax: +81-47-339-1211
Contact Person: MINORU SUKADA (Director of Sales Division Manager) / sukadai@ishidaich.co.jp

TOKYO MEAT MARKET CO., LTD.
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3740-3120 / Fax: +81-3-3741-0168
Contact Person: MICHIO SUEKIRO (Deputy General Manager Beef Division)

FLUKAKUKU CORPORATION
Address: 422-2, Nishino, Minato-ku, Nishino-cho, Tokyo, 130-1301 Japan.
Tel: +81-40-552-5111 / Fax: +81-40-552-5592
Contact Person: TAKU FLUKA (General Manager) / taku@flukaku.co.jp

TOKYO MEAT MARKET WHOLESALERS ASSOCIATION
Address: 2-7-19 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-3471-0811 / Fax: +81-3-3471-0812
Contact Person: TATSURO YONEZAWA (Manager) / yonezaw@tokyo-market.jp

ITOYAMA FOODS INC.
Address: ARDEN MEDICAL META-1-2-13, META MEDICAL HILL TOKYO, 153-0062 JAPAN.
Tel: +81-3-5723-6201 / Fax: +81-3-5723-2128
Contact Person: SHINJI MYOYAMA (Senior Assistant Chief) / shiji@toyamafoods.com

JA ZEN - NOH
Address: JA EMB, 1-3-10 Isewaki Chiyoda-ku, Tokyo, 100-0072 Japan.
Tel: +81-3-6271-9216 / Fax: +81-3-5219-2525
Contact Person: HIROAKI TAKESHI (General Manager of Livestock Sales Section) / takeshi@zennoh.co.jp

Starzen Meat Processor CO., LTD.
Address: 5-1-20 Konan, Minato-ku, Tokyo, 108-0075 Japan.
Tel: +81-3-6271-9216 / Fax: +81-3-5460-1442
Contact Person: TAKESHI INO (General Manager Export Promotion Dept) / ito@starzen.co.jp

Nippon Meat Packers, Inc.
Address: The Park Tower, 2-1-1, Otsu, Chiba-ku, Tokyo, 141-0013 Japan.
Tel: +81-3-4555-0754 / Fax: +81-3-4555-0773
Contact Person: YOSHIO KUROKI (Executive Assistant General Manager) / yoshio@nipponmeat.co.jp

Meat-Companion CO., LTD.
Address: 65-6, 6-Chome, Fuisicho Teikoku-ku, Tokyo, 130-0013 Japan.
Tel: +81-40-556-2451 / Fax: +81-40-556-0917
Contact Person: KOUICHIRO UEDA (Managing Director) / kumura@meat-corp.jp

Oita-Ken Livestock Public Corporation CO., LTD.
Address: 1580-20 Isokawachi Takawa, Oita-shi, Oita, 879-7205 Japan.

毎回、コンタクト
リストを配布

その4 消費者への浸透戦略により日本の和牛を現地で席卷させる

- ・東南アジアでは今後BtoCの対応も必要になる。食べ方・調理法の普及が必要になる
- ・日本産和牛と外国産WAGYUの違いがわからない者も多い
 - シンガポールの日本食品紹介イベント「おいしいジャパン」に来場した消費者のうち、49.7%しかわからない
 - サンフランシスコのWFFSでは、来場者（レストラン関係、バイヤー等）のうち、50.4%しかわからなかった
- ・アメリカの日系スーパーでも日本産和牛を取り扱うにあたり、しっかりとした他国産WAGYUとの違いを訴求できる取り組みを熱望



○国・地域によっては、食べ方や調理法を一層普及できるものを整備する

⇒和牛の魅力を伝えるための料理や調理法の店頭向け表示資料を提供

○小売やレストランの店頭で消費者の視覚に訴えることで日本産和牛を訴求していく

⇒日系デパートやスーパーなど取扱店舗に対して、和牛統一マークのシール以外に、マークと和牛の魅力を伝えるポスター等を重点配備

もって、日本産和牛の消費者意識を浸透していく

その5 現地での浸透には現地の食文化や食事情との融合が不可欠

- ・部位偏重の解消が必要
- ・現地のシェフに現地の料理で使ってもらう(一方的なPRはダメ)
- ・地域によっては現地にあった価格水準での提供も必要
- ・現地の習慣も考慮

○オーナーシェフや食材権限をもつ者等を現地でのセミナーに招き、素材を知ってもらう
○国別の食文化、志向をより分析



その6 日本食・食文化、そして何よりも日本の食肉技術とともに現地で普及を

- ・アジアでは日本食レストランの普及が和牛肉の普及にも貢献
- ・アメリカではすし以外の日本食への浸透がまだにつき、和牛の浸透もまだだが、潜在需要はある。ただし技術の普及は必要
- ・日本食がユネスコ無形文化遺産登録
- ・外国産WAGYUが浸透しているEUでは和牛を日本の文化で包み込み一体的なPRが必要



○和牛肉を使用した日本食を味と目で訴え、広めていく
○プロのシェフを活用するとともに、器や箸、箸置き、カトラリーなどにも「和」を活用する
○カッティングやスライス技術を普及できる人材の育成、スライサーのHowTo等も一体的に普及



その7 日本国内からの活動で和牛輸出を活性化させる

- ・和牛のカット技術の普及は緒についたばかり
- ・外国人観光客等を和牛の応援団として確保する必要がある
- ・和牛を日本食とともに情報発信を行う必要があることから、日本食メニューの情報伝達が必要



- 和牛のカット技術は世界に向けて継続発信
- 例えば、国内で牛肉等が食べられるすき焼店等のリスト作成
- キャリアオンビーフによる高級贈答品としての活用
- 日本発着のエアラインの機内食にも一層の利用を促す

その8 輸送・流通構造の改善により次なる強みも確保

輸出する牛肉には、認定工場の運営経費、ディストリビュータの中間マージンなどがかかってしまうため、輸送・流通構造の改善にむけた対策が必要（共同輸送、冷凍品へのシフト、賞味期限の問題）



- 共同輸送体制の構築を行う必要（担うべき役割、担える者を十分に検討する必要あり）
- 国等行政サイドに働きかけを行っていく必要がある



表紙に使った写真の共通項!!



表紙のページを虫眼鏡で拡大して 見てみてください！

- 和牛セミナーの演台やバックパネル、装飾材にはもちろん
- 和牛を伝える講演資料や各種資料にももちろん
- ロンドンのセミナーで日本側和牛関係者の左胸にはシールが（小里前政務官、林大使の胸にも）
- カットを行う植村講師のユニフォームにはもちろん
- ALIC宅間氏など調理スタッフがフロントに出る場合のエプロンにも
- 海外で和牛をPRする際はまずはこのマークで認識を
- 最近では海外需要他、国内需要も高まっています（和牛を取り扱う店がメニューに貼ったり）

『和牛統一マーク』

【目的】

国産和牛肉を海外に輸出するにあたり、日本産品であることの識別を容易にし、その品質やおいしさ等を海外の消費者にアピールすることを目的として制定

- 平成19年4月より、策定を検討
- 同19年8月に決定し、商標登録を行うとともに、(公社)中央畜産会で使用許可・管理を実施
- 策定した和牛統一マークは、現在、12カ国および1地域(EU)で商標登録
- 今後は運用方法について検討が必要



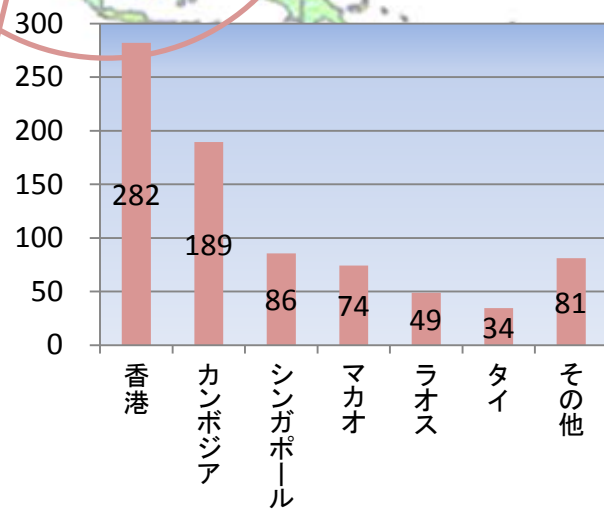
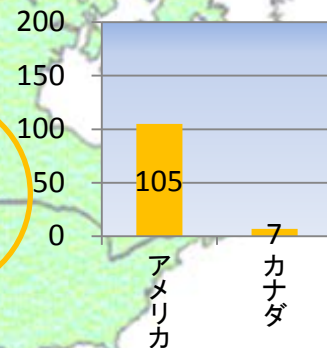
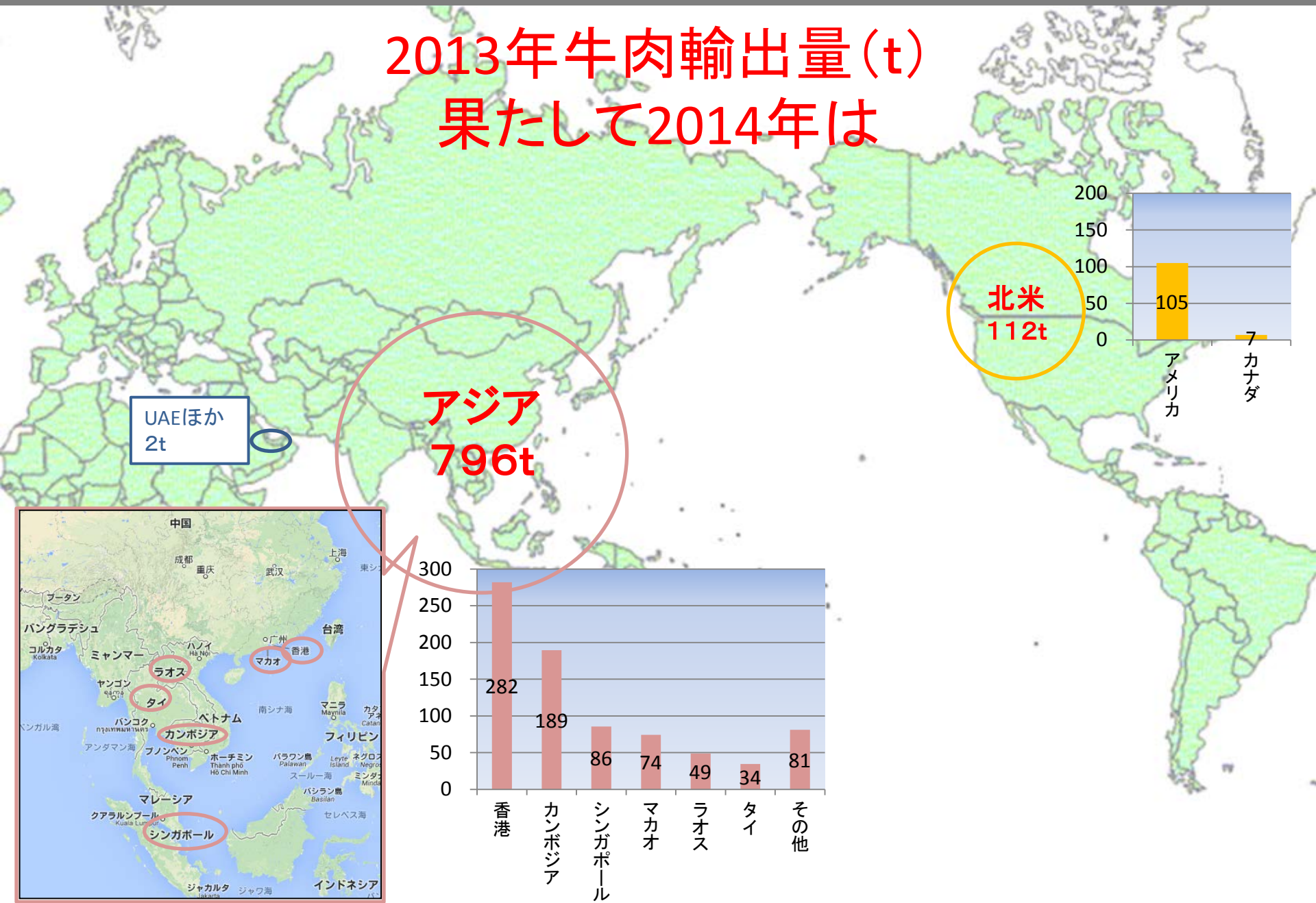
『和牛統一マーク』

商標登録状況



	国名	登録出願	商標有効日 (H22登録日)	輸出解禁年月
1	日本	H19.12.4	H20.8.22	—
2	米国	H19.12.4	H21.7.28	H17.12
3	豪州	H19.12.5	H20.7.18	未
4	香港	H19.12.5	H19.12.5	H19.4
5	台湾	H19.12.7	H21.1.30	未
6	シンガポール	H20.7.29	H21.6.18	H21.5
7	タイ	H20.7.28	H20.7.28 (H22.8.24)	H21.7
8	UAE	H20.8.5	(H23.1.23)	H20.11
9	ロシア	H20.7.25	H21.12.18	未
10	メキシコ	H20.8.26	H21.5.21	H26.2
11	カナダ	H21.6.22	H22.9.8 (H22.9.8)	H17.12
12	EU(27カ国)	H21.6.22	H21.6.22 (H22.10.28)	H25.3
13	フィリピン	H24.4.10	H24.6.28	H26.3

2013年牛肉輸出量(t) 果たして2014年は



今後の牛肉輸出の拡大には
世界に冠たる日本の和牛

名実ともに世界のNo. 1食材としての
地位を確固たるものに！

