

## ■ 研究課題名

高級和牛の輸出におけるパッケージ化の実証検証

## ■ 研究の目的

今後の牛肉の輸出における普及拡大を進める上で、考えられる課題の抽出と解決策の検討を行い、香港をターゲットとした輸出の拡大を図るためのマーケティングを行う。

その中で、現地レストランチェーンと提携を結び、現地に密着した形での輸出の拡大を進めるための課題の抽出と改善策の検討を行った。

また、冷凍輸送を前提に輸送費のコスト削減に結び付けるための検証を行った。

さらに、本研究における成果を普及拡大するためのパッケージ化として検証を行うとともに、現地での需給を確認した。

## ■ 研究項目・実施体制

### 1 和牛の輸送におけるパッキング技術の確立

#### 1-1 高級和牛の輸出における課題と対策の抽出

(◎藤本幸朗 / ファームコンサルティング株式会社)

#### 1-2 パッキング技術の検討

(二階直哉 / 株式会社エヌマインド)

### 2 和牛のスマートクッキング※に向けた最適な加工技術の検証

#### 2-1 スマートクッキングにおける加工技術の検討

(◎藤本幸朗 / ファームコンサルティング株式会社)

#### 2-2 高級和牛のカッティング技術の検討

(上村昌志 / 株式会社カミチク)

### 3 輸送における肉質劣化の検討

#### 3-1 コールドチェーンによる肉質劣化の検討

(山下大三 / 株式会社ケイフーズ)

#### 3-2 輸送におけるコールドチェーンの検討

(二階直哉 / 株式会社エヌマインド)

### 4 現地法人での食味検査

(◎藤本幸朗 / ファームコンサルティング株式会社)

### 5 和牛ブランドの形成

(◎藤本幸朗 / ファームコンサルティング株式会社)

### 6 高級和牛の輸出におけるトータルシステムの検討

(豊智行 / 国立大学法人鹿児島大学)

## ■ 研究の内容・主要な成果

### ①和牛帆輸出におけるパッキング技術の確立

和牛の輸出に係る課題の抽出と対策の検討を行った。この結果、和牛の需要は高いが、現地の業者では部分的な肉の購入が難しく、このため、部分的にカッティング、スライス等の処理を行った肉の輸出を進めることが重要であると考えられる。

### ②和牛のスマートクッキングに向けた最適な加工技術の検証・・・・・・・・・・・・・・写真1。

和牛の輸出におけるスマートクッキングの有用性を香港現地の飲食店経営者、シェフ、サプライヤーへと聞き取り調査を行うことで、再確認し、今後の輸出拡大に向けた取組へと組み込むこととなった。現地における肉の購入が一頭買いとなっている中で、スマートクッキングを活用することで、必要な量を購入できるため、中小飲食店、食肉店向けへの輸出増大が見込まれる。

③輸送における肉質劣化の検討・・・・・・・・・・・・・・・・・・写真2。

コールドチェーンにおける現地での課題、需要を確認し、香港において、冷凍肉は好まれず、飲食店において取引をしない、値引きを要求する等の対応がみられることが判明した。

このため、コールドチェーンの研究ではなく、今後は現地での需要の高い冷蔵肉(チルド肉)をいかに輸出拡大するかを検討する必要がある。

④現地法人での食味検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・写真3

現地における飲食店代表者、シェフに対して輸出した肉の食味検査を実施した。

結果としては現在、アンケート集計中ではあるが、A5等級の和牛を扱う飲食店からも、A3等級の肉ではあったが、比較して非常に高評価を得た。

⑤和牛ブランドの形成

食味検査における高評価を受けたことから、今後の輸出に向けた大きな弾みとなった。

今回の研究では実施できなかったものの、香港におけるTV局といったメディアを活用できる立場の者と共同研究できているため、今後はメディアも活用したうえでの普及拡大に努める。

⑥高級和牛の輸出におけるトータルシステムの検討

今回調査することのできた小売店頭にはしゃぶしゃぶ用の薄切りとステーキ用の厚切りしかなく、それ以外の商品を店頭と並べるとそれに対する新しい需要も開拓できるかもしれない。

新しい和牛肉の輸出システムを導入し、継続し、発展させていくために、産地から消費者に至るまでに必要な役割を担う主体がその長所や課題を共有することが重要である。

■ 今後の展開方向・見込まれる波及効果

①香港におけるスマートクッキングの有用性の確認・・・・・・・・・・・・・・・・・・

スマートクッキングを活用することにより、現地の中小小売業、飲食店において購入が容易となり、さらなる需要の拡大が見込める。一方で、今後は部位別に輸出が可能となるため、部位別の需要、調理用途を確認し、さらなる汎用性を高める必要がある。

②コールドチェーンの活用と香港の現状・・・・・・・・・・・・・・・・・・

冷凍肉を活用する際に肉質の劣化を招く要因は現地において解凍、再冷凍が繰り返されるためであることが判明した。防止するためにはスマートクッキングが有用であることも確認できた。また、香港では冷凍肉は需要がないことも判明した。今後は冷凍による船便の輸送でのコスト削減と、現地需要との相関をとる必要があるが、今後はチルド肉による輸出を試みる必要性がある。

※スマートクッキング

簡便な調理の意。海外における和牛本来の良さを味わってもらうためには、現地のレストランでは、輸送された肉をパックから取り出し、適度な厚みにスライス、調理するだけで提供できるようにすることが求められる。

■ 研究成果の具体的図表

試験研究計画名【高級和牛の輸出におけるパッケージ化の実証検証】



写真1 スマートクッキングに活用されるスライス肉

スライスした状態での輸送し、必要分を購入できるようにすることで、需要の拡大を図る

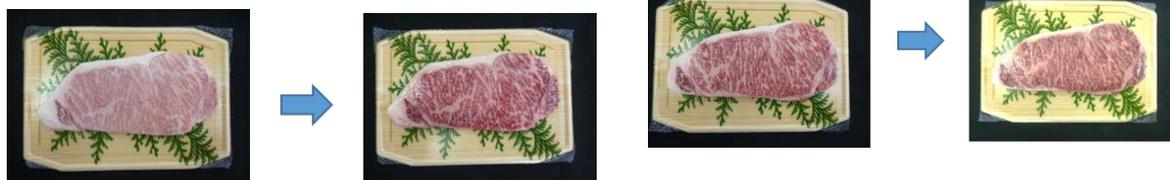


写真2 通常の冷凍保存と瞬間冷凍の冷凍時と解凍後の写真

左が通常の冷凍保存、右がアルコールによる瞬間冷凍保存



写真3 現地における食味検査により提供された肉

サーロインを現地シェフにより調理した。