

日本畜産物輸出促進協がバルセロナのセミナーに合わせ、市場調査実施

既報の通り、日本畜産物輸出促進協会はこのほど、スペイン・バルセロナにおいて、日本産和牛フォローアップセミナー・商談会を開催。さらにバルセロナにおける和牛の市場調査を実施した。その概要を紹介する。

スペインは南ヨーロッパの中では比較的所得水準が高い国であるが、西欧・北欧や日本と比較した場合、特別高所得というわけではない。一方で、バルセロナはマドリードと並ぶ国内有数の高所得エリアであり、スペイン全体の平均を大きく上回る購買力を有している。また、食文化へのこだわりが強い地域として知られ、高級銘柄牛肉や長期熟成牛肉が数多く取り扱われている。今回の調査では、日本産和牛がどの程度店頭に並び、消費者に受け入れられているかを検証



するため、食肉専門店、レストラン、市場、高級百貨店の計7店舗・施設を調査した。

食肉専門店「Carns J&J」と「The Butcher Society Bonanova」では、地元産銘柄牛や長期熟

4 SHOKUNIKU SOKUHO

令和8年(2026年)9月25日(金) 食肉速報 第12037号 (第三種郵便物認可)

食肉速報
—THE DAILY MEAT NEWS—

成牛肉と並び、日本産和牛のリブローズブロックやステーキカット、柵取りステーキをショーケースに陳列。両店舗はバルセロナの高級住宅街エリア地区に位置し、和牛は“世界のプレミアムビーフ”として販売されており、価格は275・9ユーロ/kg(約5千円/100g)だった。

また、レストラン「MAISON LIMOUSIN」では、一般的な牛肉のステーキが49ユーロ/250g(約9千円)で提供される一方、日本産和牛ステーキは53ユーロ/100g(250g換算で約2万4千円)と、圧倒的な高価格帯で提供されていた。

さらに精肉・総菜店「Provisions Gresca」では、現地銘柄牛の2カ月熟成コースと共に、日本産和牛のウデが150ユーロ/kg(約2700円/100g)で販売されていた。高級食肉市場の2店舗でも、ガリシア牛の長期熟成牛肉と並んで日本産和牛のブロック肉やステーキ

が陳列されており、価格は現地銘柄牛の約3～5倍に設定されていた。

一方、高級百貨店では日本産和牛の販売は確認できなかったものの、「日本由来の品種」としてアルゼンチン産WAGYUが販売されており、「WAGYU」という名称の認知度の高さもうかがえた。

牛肉輸出協議会の植村光一郎理事は「日本産和牛は欧米市場において依然としてレストラン需要が中心であり、小売店での流通量は限定的である」とした上で、「今回バルセロナの食肉専門店や市場で日本産和牛の販売が確認できたことは、物販市場拡大への大きな期待につながる結果となった。今後、レストラン以外での需要開拓が進むことで、日本産和牛はさらなる市場拡大のステージを迎えることが期待される」と強調した。