

○ 輸出促進協がバルセロナで和牛市場調査、世界のプレミアムビーフとして販売
食肉専門店では 100g 当たり 5,000 円で販売、現地銘柄牛の 3～5 倍の価格設定

(一社)日本畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)はこのほど、スペイン・バルセロナで和牛に関する市場調査を実施し、食肉専門店やレストランでの日本産和牛の販売状況を確認した。現地の高級住宅地の食肉専門店では、日本産和牛が「世界のプレミアムビーフ」として、100g 当たり約 5,000 円で販売されていたという。ほかの店舗でも現地銘柄牛の約 3～5 倍の価格で販売され、レストランだけでなく小売店での取扱いが広がっていることが分かった。

調査は、今月 7 日に実施した日本産和牛のフォローアップセミナー(既報 16 日付)に合わせて行った。バルセロナ市内の食肉専門店、レストラン、市場、高級百貨店の計 7 店舗・施設を訪問し、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確認した。スペインは南ヨーロッパのなかでは比較的所得水準が高い国とされ、とくに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、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という。食文化へのこだわりが強い地域としても知られ、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。

訪問先のうち、高級住宅街のサリア地区にある食肉専門店「Carns J & J」と「The Butcher Society Bonanova」では、地元産の銘柄牛や長期熟成牛肉と並び、日本産和牛のリブロースブロック、ステーキカット、柵取りステーキがショーケースに陳列されていた。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 5,000 円/100g)だった。

レストラン「MAISON LIMOUSIN」では、一般牛のステーキが 49 ユーロ/250g(約 9,000 円)で提供される一方、和牛ステーキは 53 ユーロ(/100g、250g 換算で約 2 万 4,000 円)と、圧倒的な高価格帯で提供されていた。



精肉・総菜店「Provisions Gresca」では、現地銘柄牛の 2 カ月熟成したロースとともに、和牛ウデが 150 ユーロ(/kg、約 2,700 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伺えたという。

市場調査の結果について、日本畜産物輸出促進協会・牛肉輸出協議会の植村光一郎理事は、「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、欧州市場における新たな可能性を示す大きな一歩」と評価した。これまで欧米ではレストラン向け需要が中心だった日本産和牛だが、小売店での取扱いが広がり始めたことは、一般消費者マーケットへの浸透が着実に進んでいることを示しているという。今後は高級食肉店や百貨店、専門市場など販路の拡大が期待され、日本産和牛が“プレミアムビーフ”として欧州の食文化に定着していく大きな成長機会になると期待される、としている。