

米国・サンフランシスコ ベイエリアにおける 水産物市場調査報告書

2017 年 6 月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

サンフランシスコ事務所

農林水産・食品部 水産品支援課

【免責条項】本調査報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本調査報告書で提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

はじめに

日本政府は、2019 年までに日本の農林水産物・食品の輸出額 1 兆円を目標に関係機関と連携してオールジャパン体制で輸出促進に取り組んでいる。しかし、輸出実績の現状をみると、輸出品目や輸出国・地域に偏りがみられ、この目標達成に向けて輸出額を拡大するためには、新たな輸出品目や輸出先の発掘が求められている。

日本の貿易統計をみると、2016 年の日本の水産物輸出先としては、香港が最大（800 億円）であり、中国（423 億円）、米国（349 億円）が、それに続く市場となっている。日本から米国へ輸出される水産物はブリが 3 分の 1 を占めて最大となっており、日本の世界向けブリ輸出の 8 割以上が米国向けである。

本調査では、米国におけるブリに次ぐ有望品目として、底堅く需要のあるホタテと輸出実績が伸びつつある練り物製品を中心的に採り上げ、米国内でも高所得者やアジア系住民の比率が高く、米国を代表するトレンドセンターであるサンフランシスコ ベイエリアを対象に日本からの水産物の輸出拡大の可能性を探る。

本調査が、日本産の農林水産物・食品の更なる米国への輸出拡大の一助となれば幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）
サンフランシスコ事務所
農林水産・食品部 水産品支援課

目 次

1. 調査内容	1
2. 調査結果と考察	3
2.1 米国の水産物市場の概要	3
2.1.1 米国市場の概要と特質	3
2.1.2 水産物市場の概要	4
2.1.3 スリミ市場の概要	15
2.1.4 ホタテ市場の概要	18
2.2 米国消費者の水産物の消費動向	21
2.3 サンフランシスコ ベイエリアの市場概要	30
2.3.1 サンフランシスコ ベイエリア市場の特徴	30
2.3.2 サンフランシスコ ベイエリアの水産物市場の概要	31
2.3.3 練り物製品・ホタテの市場概要	33
2.3.3.1 練り物製品	33
2.3.3.2 ホタテ	40
2.4 日本産水産物の商流・流通経路	43
2.4.1 商流・流通経路	43
2.4.2 輸入・流通規制	45
2.5 米国消費者の嗜好・消費行動	45
2.5.1 練り物製品	45
2.5.2 ホタテ	47
2.6 外食産業における普及・使用状況	47
2.7 日本産水産物の輸出拡大の考察	47
2.7.1 練り物製品の市場分析	47
2.7.1.1 練り物製品 SWOT 分析	47
2.7.1.2 今後の輸入拡大の方策	48
2.7.2 ホタテの市場分析	49
2.7.2.1 ホタテ SWOT 分析	49
2.7.2.2 今後の輸出拡大の方策	49
3. 付録	49
3.1 付録①	50
3.2 付録②	54

1. 調査内容

本調査における調査項目および内容は以下のとおりである。

調査項目	調査内容
a. 米国およびサンフランシスコ ベイエリアの練り物製品 市場概況	市場概況 - 市場規模（国内生産量、輸入量） - その他特記事項 競合調査 - 市場流通する主な競合品（国産品、輸入品、日本製品） - 競合品の価格 - 競合品の販売場所、販売状況 - 競合品の消費状況
b. 米国およびサンフランシスコ ベイエリアのホタテ市場概況	市場概況 - 市場規模（国内生産量、輸入量） - その他特記事項 競合調査 - 市場流通する主な競合品（国産品、輸入品、日本製品） - 競合品の価格 - 競合品の販売場所、販売状況 - 競合品の消費状況
c. 練り物製品とホタテの流通	練り物製品とホタテの商流の仕組み・流通経路 サンフランシスコ ベイエリアの練り物製品とホタテ およびホタテ加工品の主要輸入業者、ディストリビューターの現状 輸入規制および流通規制
d. 練り物製品とホタテおよびホタ テ加工品の使用・消費状況	米国の消費者の嗜好、消費行動 4W1H 調査（誰が、どこで、何を、いつ、どの ように消費しているか） - 消費・選択の基準 - 日本産水産物の評価、印象 レストラン等フードサービス業での使用状況 - 何をどのように使用しているか - 消費者に好まれる品目、料理等 - 日本産水産物の評価、印象

調査項目	調査内容
e. 日本からの輸出、現地販売の増加に関する考察	SWOT 分析 (Strength, Weakness, Opportunity, Threat) 今後の輸入量、販売量を増加させるための方策

備 考

本調査の調査項目「a」と「b」は、米国商務省、国連食糧農業機関や各種統計の United States Department of Commerce “Fisheries of the United States 2015”、FAO Global Fish Research Program、Census ACS Service、The Statista Research、The Sundale Research および日本の農林水産省の統計情報を基に調査を実施した。次に調査項目「c」と「d」は、米国の消費者、流通卸売・小売事業者等のバイヤー、レストランシェフ、政府当局、業界団体への聞き取り調査結果を参考資料として用いた。

2. 調査結果と考察

2.1 米国の水産物市場の概要

2.1.1 米国市場の概要と特質

米国商務省（US Department of Commerce）によると、2014年のアメリカ合衆国（以下、米国）の水産物の市場規模は世界第1位の中国、第2位の日本に次いで第3位であったが、2015年は日本を抜き世界第2位となったことを公表した。米国商務省の統計資料「Fisheries of the United States 2015」¹によると、2015年の国内食用水産物市場規模は469万トンで、金額は182億ドルと推定されている。また、国内の水産物市場に占める輸入の割合は、重量ベースは55%で、金額ベースでは90%と推定されている。このことから、米国は巨大な水産物の消費市場であることは明らかである。

次に米国の水産物市場をみていく上で、注目すべき米国市場の特質性について、以下のとおり列記する。

米国の基礎データ（Census ACS survey）

全人口（2016）： 3億2,410万人

アジア系住民： 1,770万人（5.6%）

（内訳 中国系：379万人、フィリピン系：340万人、インド系：318万人、
ベトナム系：173万人、韓国系：170万人、日系：130万人）

国土面積： 24億エーカー

国民一人当たり GDP（2015）： \$51,638.1

国民一世帯当たり年収中央値（2015）： \$55,775

実質 GDP 成長率（2013）： 2.2%

米国は上記の基礎データが示すとおり巨大な市場である。人口が多いだけでなく、国民一人当たりの GDP と国民一世帯当たりの収入が高く、購買力のある有望な市場である。特に、東西の海岸都市部は有望である。また、米国は“人種のるつぼ”と言われ、様々な人種と民族が共存する多民族国家である。本調査時点でのアジア系住民は全人口の5.6%を占め、その多くは西海岸のカリフォルニア州に居住している。

次に、米国の50州では州ごとに市場状況や法令等が異なっている。また、連邦政府が定める法律の他に州独自の法令が多くある。州を越えて事業展開をする場合は注意が必要である。特に水産物を含む食品に関しては、様々な法令や規則が設けられており、その衛生管理基準は非常に高い。

最後に、米国市場はフェアでオープンな市場である。他の海外市場と異なり「共通の価値観」に基づき、ビジネスを構築することが可能な国である。この意味するところは大きい。

1 <http://www.st.nmfs.noaa.gov/Assets/commercial/fus/fus15/documents/FUS2015.pdf>

2.1.2 水産物市場の概要

米国商務省は、前述のとおり米国の水産物の市場規模は世界第2位であると公表している。米国国内の水産物市場規模（非食用を含む）の推移をみると、2015年の米国の水産物市場は巨大な市場で、総輸入額は343億2,230万ドルで、輸入が国内水揚げの6.6倍に達する輸入国である。一方、水産物の総輸出額は283億9,050万ドルで輸出国でもある（図1参照）。

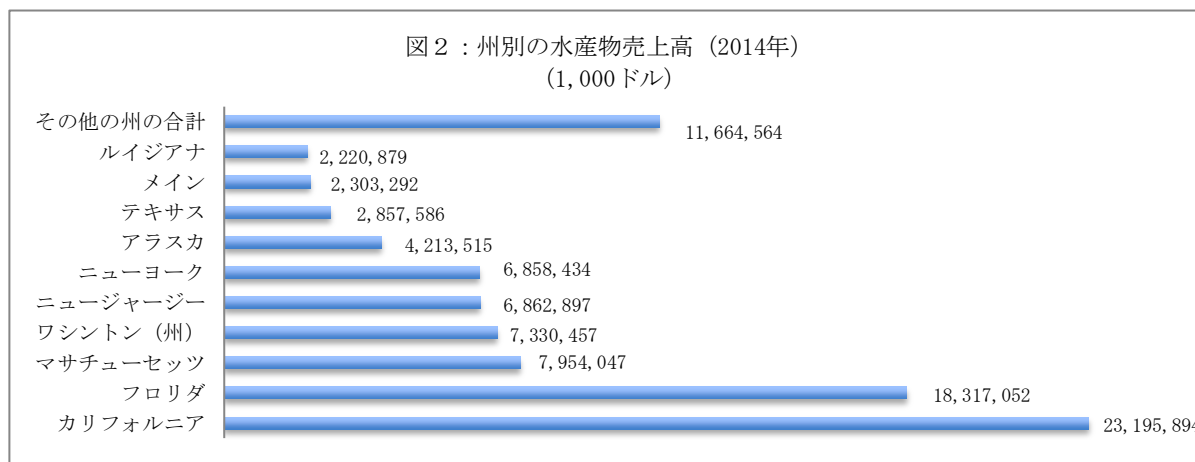
図1：国内の水産物市場（非食用含む）規模の推移

年	総水揚げ		総輸入額		総輸出額	
	100万ドル	前年比 %	100万ドル	前年比 %	100万ドル	前年比 %
2006	4,024		27,712.0		17,759.9	
2007	4,192	4.2%	28,777.1	3.8	20,053.7	12.9
2008	4,383	4.6%	28,456.6	-1.1	23,367.3	16.5
2009	3,891	-11.2%	23,554.3	-17.2	19,635.7	-16.0
2010	4,520	16.2%	27,352.5	16.1	22,375.7	14.0
2011	5,289	17.0%	30,943.3	13.1	26,217.8	17.2
2012	5,103	-3.5%	31,106.9	0.5	27,384.4	4.4
2013	5,466	7.1%	33,253.5	6.9	29,117.0	6.3
2014	5,448	-0.3%	35,906.3	8.0	29,970.5	2.9
2015	5,203	-4.5%	34,322.3	-4.4	28,390.5	-5.3

出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

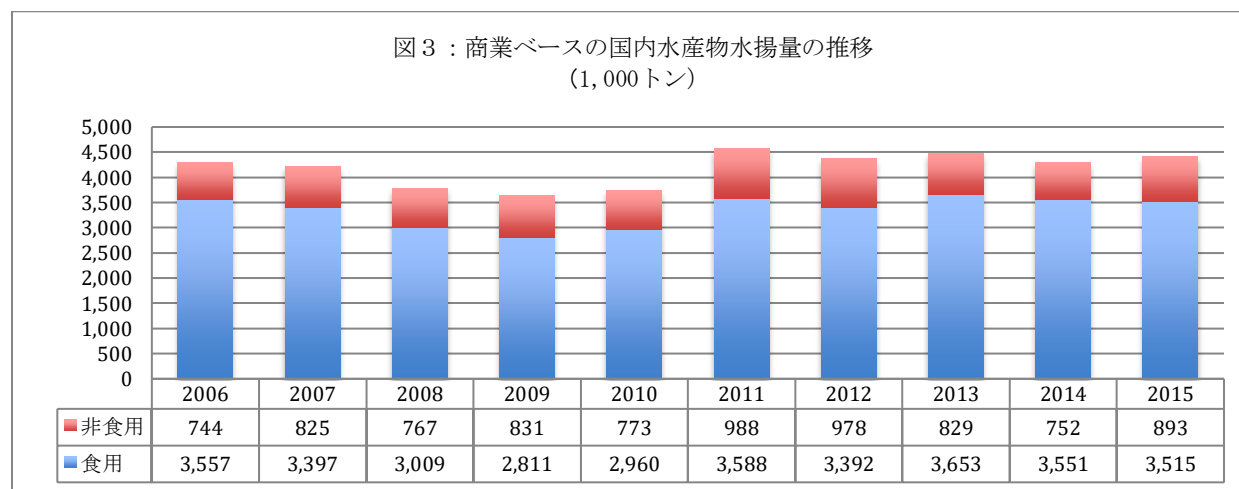
2014年の州別の水産物売上高では、水産物の州別売上高の第1位はカリフォルニア州で全体の24.7%を占める。次いでフロリダ州が第2位である。この2つの州の水産物の売上高は突出しており、非常に大きな水産物市場で、全米の水産物の売上高の44.3%を占める。

この2つの州をみると、カリフォルニア州にはヒスパニックおよびアジア系住民、フロリダ州には中南米系の住民が多く居住しており、水産物を消費する食生活・習慣が根付いている。また、彼らの食文化も浸透しており、他の地域より消費機会も多く相乗効果により水産物市場が大きいと考えられる（図2参照）。

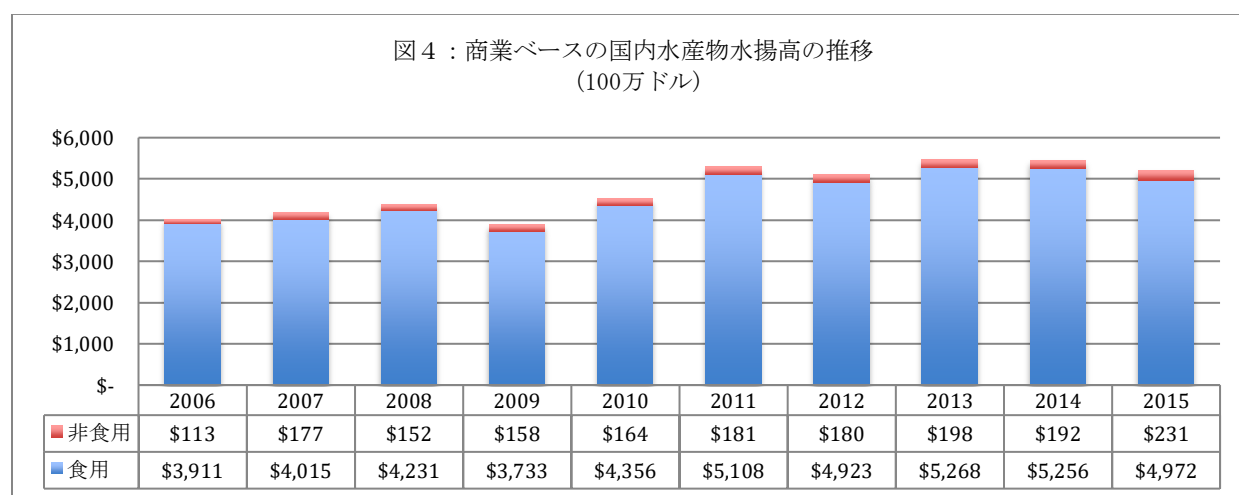


出典：「Fisheries of the United States 2014」, US Department of Commerce, The Statista Research

商業ベースの国内水産物水揚量と水揚高の推移では、2015 年の水揚量 440 万 8,000 トンで、水揚高は 52 億 300 万ドルである。直近の 5 年間の推移をみると、水揚量は約 440 万トンで、水揚高は 52 億ドル前後で推移している。国内の水揚量の 80%が食用で、水揚高ベースでは 95.6%に達している（図 3・4 参照）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

2015 年の魚種別の国内水揚量・水揚高をみると、国内で水揚げされた上位 10 魚種は以下のとおりである。水揚量はスリミや魚油等の加工用原料となるスケトウダラ、シャド、まだら類が上位となっている。一方、水揚高ではロブスター、カニ、エビ、サーモン、ホタテといった高級で米国人が好む魚介類が上位を占めている（図 5 参照）。

図 5：魚種別の国内水揚量・水揚高（2015 年）

順位	水 揚 量		水 揚 高	
	魚種品目	数量（単位：トン）	魚種品目	金額（100 万ドル）
1	スケトウダラ（pollock）	1,483,006	ロブスター	679.2
2	シャド（menhaden）	733,888	カニ	678.7
3	サーモン	483,556	エビ	488.4
4	まだら（cod）	318,641	サーモン	460.2
5	ヒラメ・カレイ	262,698	スケトウダラ（pollock）	449.2
6	メルルーサ	159,759	ホタテ	440.5
7	エビ	148,358	まだら（cod）	264.2
8	カニ	148,051	ヒラメ・カレイ	263.6
9	にしん	111,845	かき	213.8
10	めばる	74,761	あさり	206.3
...		-		
	ホタテ	16,239		

出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

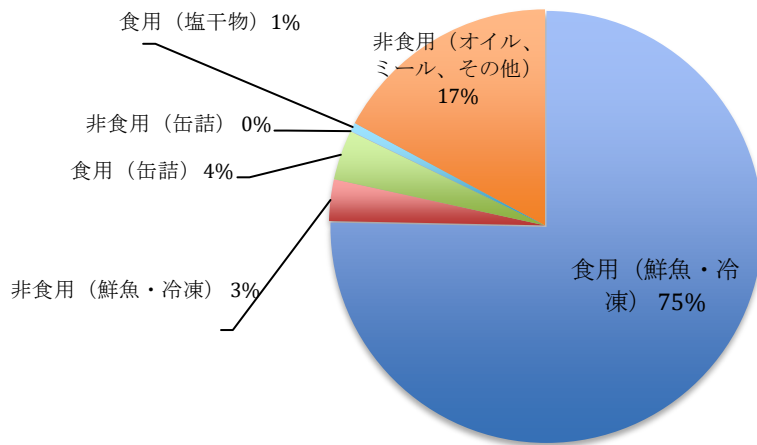
2015 年の国内水揚水産物の最終用途をみると、食用の鮮魚・冷凍魚が全体の 75%を占め、次いで缶詰が 4%、塩干物 1%である。また、非食用は魚油やフィッシュミールに加工されるものが 17%で、非食用の水産物は 3%である。よって、国内で水揚げされた水産物の 4 分の 3 は鮮魚・冷凍魚として流通し、国内でレストラン等の外食産業や家庭で消費または国内外に輸出されている（図 6・7 参照）。

図 6：国内水揚水産物の最終用途の推移（2006 年～2015 年）

年	食用水揚量		非食用水揚量		総水揚量		比率（量）	比率（金額）
	1,000 トン	100 万ドル	1,000 トン	100 万ドル	1,000 トン	100 万ドル	%	%
2006	3,557	3,911	744	113	4,301	4,024	82.7%	97.2%
2007	3,397	4,015	825	177	4,222	4,192	80.5%	95.8%
2008	3,009	4,231	767	152	3,776	4,383	79.7%	96.5%
2009	2,811	3,733	831	158	3,642	3,891	77.2%	95.9%
2010	2,960	4,356	773	164	3,733	4,520	79.3%	96.4%
2011	3,587	5,108	884	181	4,471	5,289	80.2%	96.6%
2012	3,392	4,923	978	180	4,370	5,103	77.6%	96.5%
2013	3,648	5,268	829	198	4,477	5,466	81.5%	96.4%
2014	3,551	5,256	752	192	4,303	5,448	82.5%	96.5%
2015	3,515	4,972	893	231	4,408	5,203	79.7%	95.6%

出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

図7：国内水揚水産物の最終用途（2015年）



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

米国国内の食用水産物市場規模の推移をみると、2015年の食用水産物の推定市場規模の重量ベースでは469万4,000トンで金額ベースは182億1,510万ドルと推定される（図8・9参照）。

図8：国内の食用水産物市場規模の推移（重量ベース）

年	総水揚量		総輸入量		総輸出量		推定市場規模		輸入比率
	1,000 トン	前年比	1,000 トン	前年比	1,000 トン	前年比	1,000 トン	前年比	
2006	3,557		2,449.5		1,346.0		4,661		53%
2007	3,397	-4.5%	2,425.1	-1.0%	1,301.5	-3.3%	4,521	-3.0%	54%
2008	3,009	-11.4%	2,370.5	-2.3%	1,202.1	-7.6%	4,177	-7.6%	57%
2009	2,811	-6.6%	2,341.2	-1.2%	1,155.0	-3.9%	3,997	-4.3%	59%
2010	2,960	5.3%	2,470.8	5.5%	1,239.7	7.3%	4,191	4.9%	59%
2011	3,587	21.2%	2,426.5	-1.8%	1,482.1	19.6%	4,531	8.1%	54%
2012	3,392	-5.4%	2,442.0	0.6%	1,476.2	-0.4%	4,358	-3.8%	56%
2013	3,648	7.5%	2,500.9	2.4%	1,507.6	2.1%	4,641	6.5%	54%
2014	3,551	-2.7%	2,524.4	0.9%	1,543.2	2.4%	4,532	-2.4%	56%
2015	3,515	-1.0%	2,604.1	3.2%	1,424.8	-7.7%	4,694	3.6%	55%

備考：市場規模値は総水揚げ高と総輸入額を加算し総輸出額を差引いた値

出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

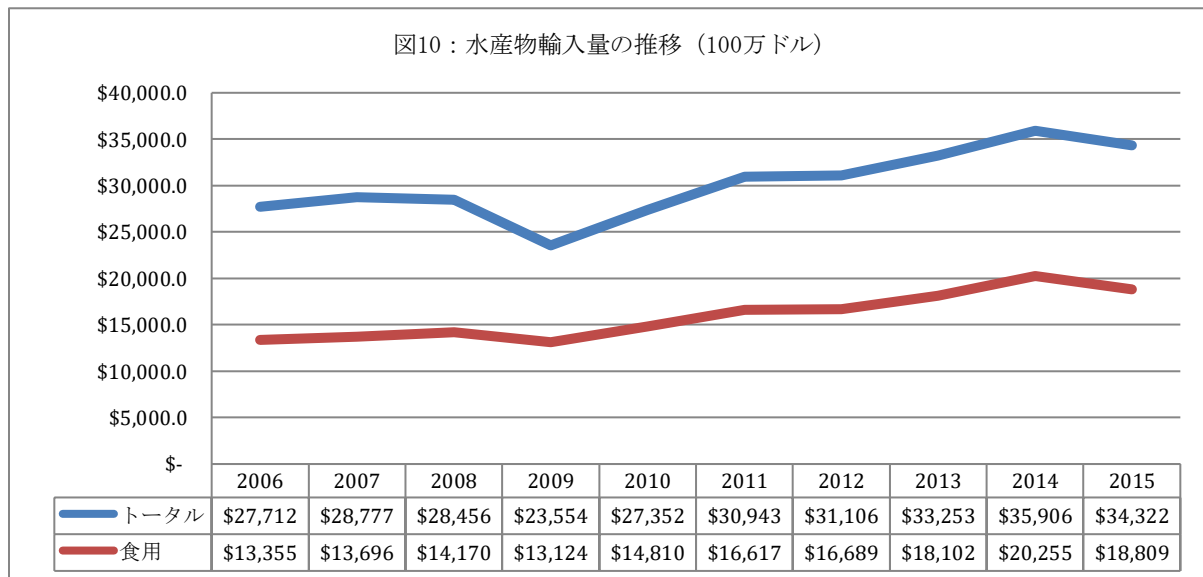
図9：国内の食用水産物市場規模の推移（金額ベース）

年	総水揚高		総輸入額		総輸出額		推定市場規模	
	100 万ドル	前年比	100 万ドル	前年比	100 万ドル	前年比	100 万ドル	前年比
2006	3,911		13,355.3		4,237.6		13,028.70	
2007	4,015	2.7%	13,696.2	2.6%	4,268.6	0.7%	13,442.60	3.2%
2008	4,231	5.4%	14,170.8	3.5%	4,256.8	-0.3%	14,145.00	5.2%
2009	3,733	-11.8%	13,124.2	-7.4%	3,979.7	-6.5%	12,877.50	-9.0%
2010	4,356	16.7%	14,810.9	12.9%	4,389.2	10.3%	14,777.70	14.8%
2011	5,108	17.3%	16,617.6	12.2%	5,446.7	24.1%	16,278.90	10.2%
2012	4,923	-3.6%	16,689.6	0.4%	5,470.5	0.4%	16,142.10	-0.8%
2013	5,268	7.0%	18,102.1	8.5%	5,584.1	2.1%	17,786.00	10.2%
2014	5,256	-0.2%	20,255.7	11.9%	5,753.6	3.0%	19,758.10	11.1%
2015	4,972	-5.4%	18,809.2	-7.1%	5,566.1	-3.3%	18,215.10	-7.8%

備考：市場規模値は総水揚高と総輸入額を加算し総輸出額を差引いた値

出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

次に、2006 年以降の 10 年間の金額ベースの食用水産物の市場規模は緩やかな拡大傾向を示しており、同様に輸入金額も増加傾向を示している（図 10）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

2015 年の国・地域別の水産物輸入量と輸入額の上位 10 カ国をみると、輸入量の第 1 位は中国 57 万 1,000 トンで、次いでカナダ、ベトナムである。一方、輸入額は第 1 位がカナダ 29 億 6,160 万ドルで、第 2 位が中国 26 億 5,580 万ドル、第 3 位がインドネシアの 16 億 7,860 万ドルである。この上位 3 カ国で全水産物輸入額の 38.7%を占めている。第 1 位のカナダからロブスター、カニ、ホタテ、サーモン等が輸入されている。次に中国からは冷凍イカ、冷凍エビの冷凍魚が輸入されている。第 3 位のインドネシアからはマグロやエビが輸入されている（図 11 参照）。

日本からの輸入はブリ、ハマチ、ホタテや高級日本料理店で使われる「築地直送」の鮮魚が輸入されているが、その輸入量・金額はともに極めて少ない。しかし、今後の米国の水産物市場は、高

級食材の需要が拡大していくと予想されているため、日本産の水産物の需要は拡大していくものと期待されている。

図 11 国・地域別の水産物輸入量・輸入額（2015 年）

輸入国	食用水産物		非食用水産物	トータル	食用水産物の比率	国地域別シェア
	トン	100 万ドル	100 万ドル	100 万ドル	金額ベース	金額ベース
中国	571,509	2,653.5	2.3	2,655.8	99.9%	14.1%
カナダ	300,834	2,960.3	1.3	2,961.6	100.0%	15.7%
ベトナム	228,498	1,338.3	0.1	1,338.4	100.00%	7.1%
タイ	218,107	1,382.4	1.5	1,383.9	99.9%	7.4%
インドネシア	173,657	1,678.3	0.3	1,678.6	100.00%	8.9%
チリ	164,177	1,373.9	0.1	1,374.0	100.00%	7.3%
インド	249,622	1,361.5	1.8	1,363.3	99.9%	7.2%
エクアドル	128,465	894.0	0.00	894.0	100.00%	4.7%
メキシコ	66,587	597.6	0.5	598.1	99.9%	3.2%
ノルウエー	60,252	456.7	0.1	456.8	100.0%	2.4%
その他	442,432	4,113	7.7	4,120.7	99.8%	21.9%
トータル	2,604,140	18,809.5	15.5	18,825.0	99.9%	100.0%

出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

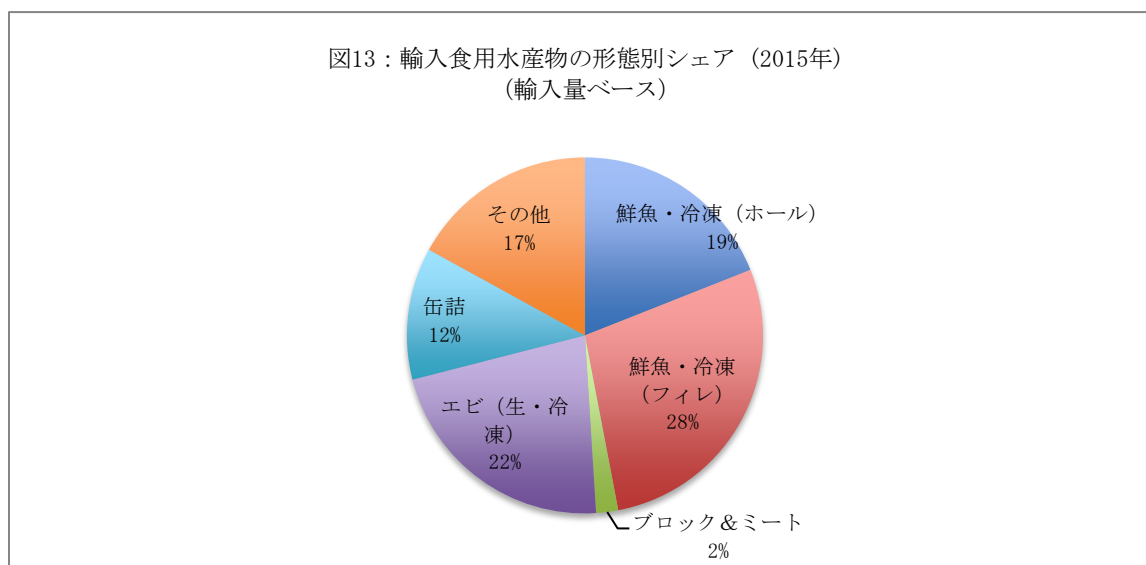
2015 年の魚種別の水産物輸入量と輸入額をみると、輸入額の第 1 位は淡水魚（フィレ）29 億 6,030 万ドルで、第 2 位はエビ 26 億 5,350 万ドルで、第 3 位はツナ缶詰の 16 億 7,830 万ドルである（図 12 参照）。

図 12：魚種別の水産物輸入量・輸入額（2015 年）

魚種品目	輸入量（トン）	輸入額（100 万ドル）
エビ	582,513	2,653.5
淡水魚（フィレ）	311,689	2,960.3
サーモン（フィレ）	202,826	1,338.3
マグロ（ホール）	155,675	1,382.4
ツナ（缶詰）	142,145	1,678.3
サーモン（ホール）	120,489	1,373.9
イカ	64,693	1,361.5
淡水魚（ホール）	59,540	894.0
非食用魚ミール	49,495	597.6
アメリカンロブスター	48,306	456.7
その他	N/A	4,113
トータル	N/A	18,809.1

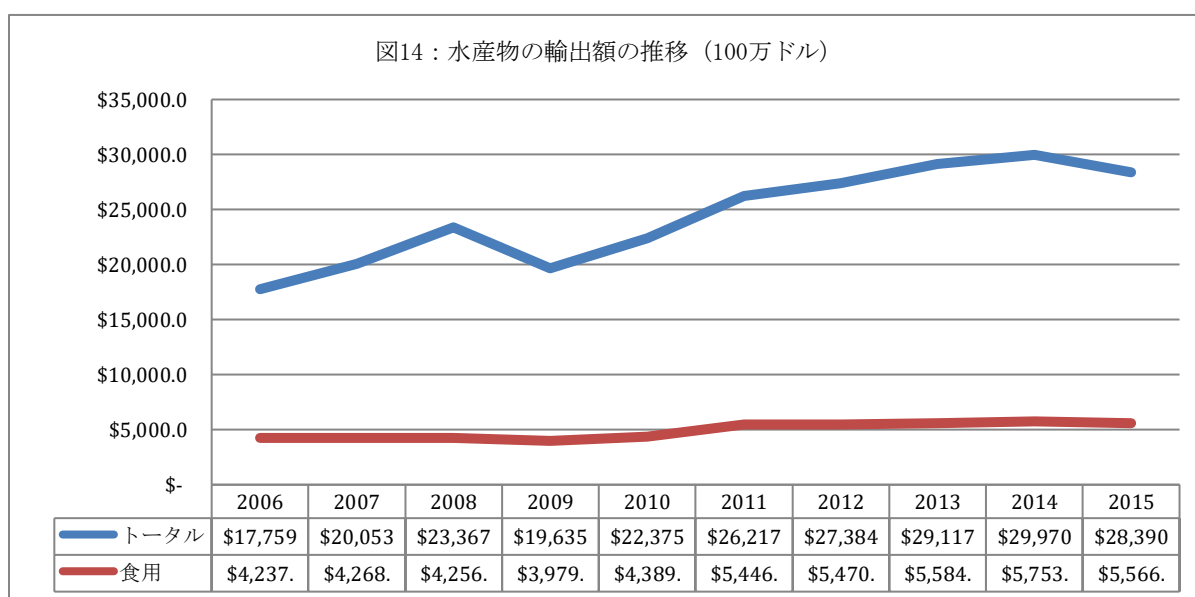
出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

次に 2015 年の輸入食用水産物の形態別シェア（輸入量ベース）では、冷凍と鮮魚の丸魚ならびにフィレ、エビが全体の 7 割を占めている（図 13 参照）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

水産物の輸出額の推移では、2015 年の水産物の輸出額は前年比 15 億 8,000 万ドル減の 283 億 9,000 万ドルであった。過去 10 年間の輸出額の推移をみると、世界的な水産物の需要増加に伴い伸長傾向を示している（図 14 参照）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

次に、2015年の国・地域別の水産物の輸出量・輸出額の上位10カ国をみると、輸出額の第1位はカナダ11億3,460万ドルで、第2位は中国10億4,560万ドルで、第3位は日本8億4,470万ドルである（図15参照）。

図15：国・地域別の水産物の輸出量・輸出額（2015年）

輸出国	食用水産物		非食用水産物	トータル		食用比率	国別シェア
	トン	100万ドル	100万ドル	100万ドル		金額ベース	金額ベース
中国	388,887	1,044.5	1.1	1,045.6		99.9%	18.7%
日本	220,400	843.6	1.1	844.7		99.9%	15.1%
カナダ	163,050	1,130.9	3.7	1,134.6		99.7%	20.3%
韓国	147,911	467.3	0.4	467.7		99.9%	8.4%
ドイツ	97,520	301.1	0.3	301.4		99.9%	5.4%
オランダ	55,812	225.7	0.5	226.2		99.8%	4.0%
フランス	31,259	130.5	0.7	131.2		99.5%	2.3%
イギリス	26,473	132.0	1.1	133.1		99.2%	2.4%
メキシコ	18,603	60.9	1.7	62.6		97.2%	1.1%
ウクライナ	18,285	35.1	0.0	35.1		100.0%	0.6%
その他	256,649	1,195	12.2	207.2		99.0%	21.6%
トータル	1,424,849	5,566.6	22.8	5,589.4		99.6%	100.0%

出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

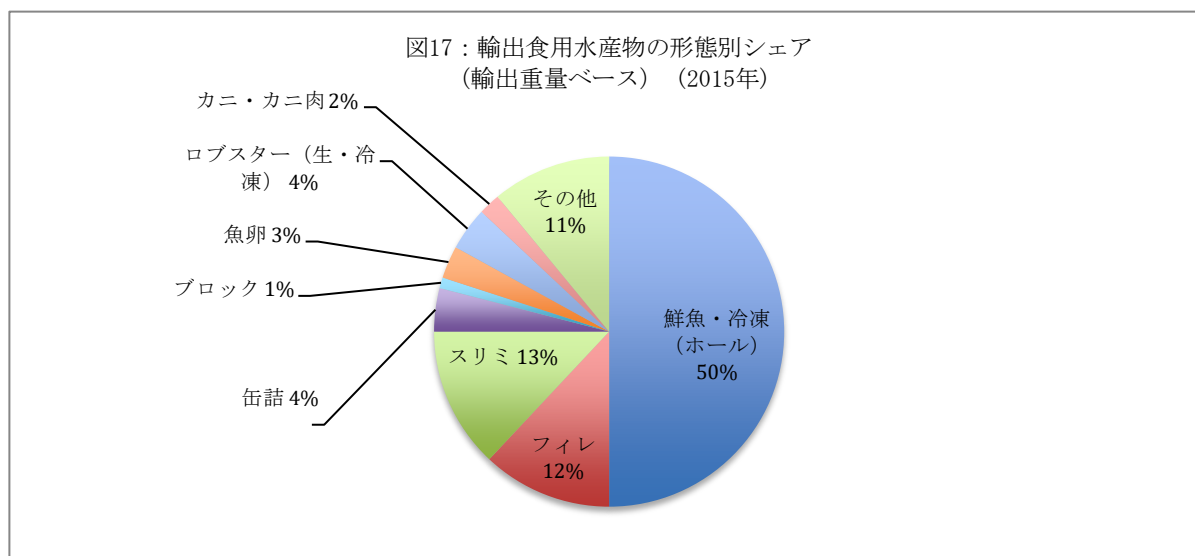
また、2015年の魚種別の水産物輸出量と輸出額をみると、輸出額の第1位はロブスター6億8,690万ドルで、第2位はサーモン（ホール）6億3,120万ドル、第3位はグランドフィッシュとよばれる水底魚類の5億6,590万ドルで、第4位は米国の水産加工業における重要輸出品目のスリミ4億3,140万ドルである（図16参照）。

図16：魚種別の水産物輸出量・輸出額（2015年）

魚種品目	輸出量（トン）	輸出額（100万ドル）
水底魚（ホール）	219,616	565.9
サーモン（ホール）	195,384	631.2
スリミ	182,538	431.4
水底魚（フィレ）	137,794	393.2
ヒラメ・カレイ（ホール）	116,932	195.1
イカ	73,197	230.4
ロブスター	51,741	686.9
サーモン（缶詰）	39,328	197.2
エビ	21,489	230.0
スケソウダラ（卵）	20,279	152.1
その他	N/A	24,677
トータル	N/A	28,390.4

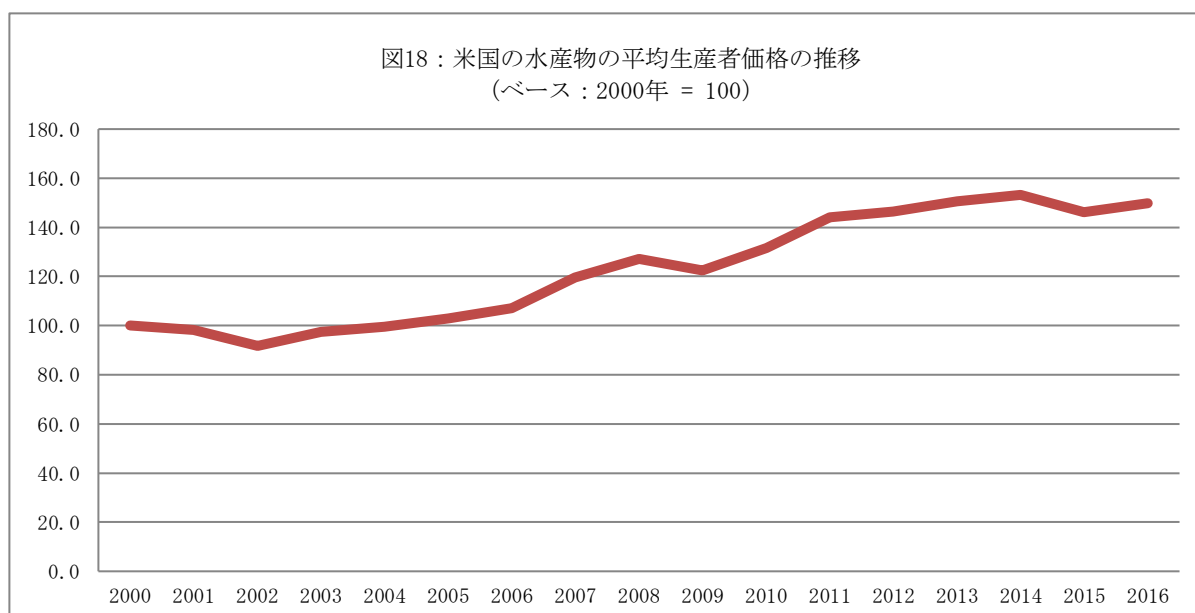
出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

最後に、2015 年の輸出食用水産物の形態別シェア（輸出量ベース）では、鮮魚または冷凍の丸魚 50%とフィレ 12%、スリミ 13%で全体の 75%を占めている（図 17 参照）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

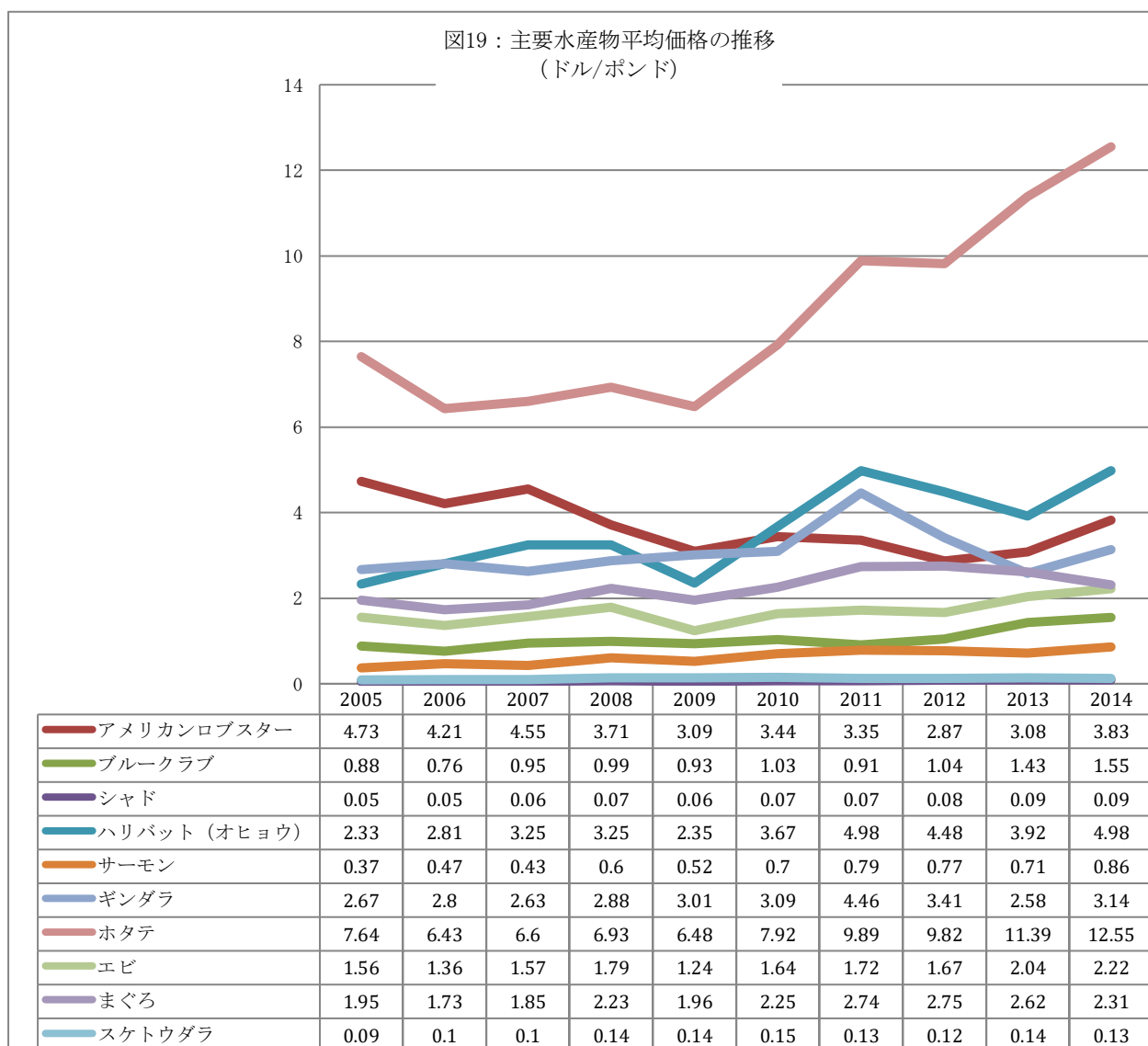
米国における水産物の平均生産者価格の推移をみると、生産者価格は 2000 年以降 右肩上がりで、約 1.5 倍に上昇している。過去 15 年間の米国の平均インフレ率は 2.21%²であり、物価上昇率を超える上昇となっているといえる。その要因として、世界的な水産物の需要増大と米国の消費者にホタテ、オヒョウ、カニ、エビ等と高級シーフードの需要が拡大したことが挙げられる（図 18 参照）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

2 InflationData.com より引用

次に主要水産物平均価格の推移をみると、ほぼすべての魚種で平均価格が上昇しているが、ホタテ、サーモン、オヒョウは高い上昇率を示している。特に、ホタテは2014年の平均価格が12.55ドルで他の魚種より高い価格で取引されている（図19参照）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

2015年の国内の養殖水産物の生産量をみると、国内の養殖水産物の生産高は13億3,190万ドルで、世界の養殖水産物の生産量と比較すると生産規模は極めて小さい。次に国内で養殖されている魚種は、淡水魚類の第1位はナマズ、第2位がザリガニである。米国南部のルイジアナ州が産地となっている。次に海水魚類の第1位はカキで、第2位はアサリである（図20・21参照）。

図 20：国内の養殖水産物の生産量（2015 年）

<u>魚種品目</u>	<u>生産量（トン）</u>	<u>生産高(100 万ドル)</u>	<u>比率（金額ベース）</u>
<u>淡水魚類</u>			
ナマズ	139,480	332.0	24.9%
ストライプドバス（縞鱸）	3,679	31.1	2.3%
ティラピア	8,618	42.7	3.2%
マス	21,979	76.2	5.7%
ザリガニ	60,858	172.1	12.9%
<u>淡水海産物トータル</u>	<u>234,614</u>	<u>654.1</u>	<u>49.1%</u>
<u>海水魚類</u>			
サーモン	18,719	76.2	5.7%
アサリ	4,720	120.7	9.1%
ムール貝	317	9.9	0.7%
カキ	15,115	169.0	12.7%
エビ	2,209	10.3	0.8%
<u>海水海産物トータル</u>	<u>41,080</u>	<u>386.1</u>	<u>29.0%</u>
<u>その他</u>	<u>N/A</u>	<u>291.7</u>	<u>21.9%</u>
<u>養殖水産物トータル</u>	<u>N/A</u>	<u>1,331.9</u>	<u>100.0%</u>

出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

図 21：世界の養殖水産物の生産量（2014 年）

<u>国・地域</u>	<u>生産量（トン）</u>	<u>生産高(100 万ドル)</u>	<u>比率（数量ベース）</u>
中国	45,468,960	73,286.1	61.6%
インド	4,881,019	10,768.4	6.6%
インドネシア	4,253,896	8,888.1	5.8%
ベトナム	3,397,064	7,172.9	4.6%
バングラディシュ	1,956,925	4,853.3	2.7%
ノルウエー	1,332,497	7,068.3	1.8%
チリ	1,214,523	10,276.1	1.6%
エジプト	1,137,091	2,024.8	1.5%
ミャンマー	962,156	1,867.6	1.3%
タイ	934,758	2,635.6	1.3%
フィリピン	788,029	1,879.6	1.1%
日本	657,000	3,633.1	0.9%
ブラジル	561,803	1,531.8	0.8%
韓国	480,394	1,660.1	0.7%
米国	425,870	1,142.8	0.6%
その他	5,331,740	21,463.6	7.2%
トータル	73,783,725	160,152.2	100.0%

出典：FAO Statistics Data

2.1.3 スリミ市場の概要

2007 年の FAO のマーケットリサーチプログラムによるスリミ (Surimi) 市場に関する調査では、2004 年の国・地域別のスリミ生産量（推定値）をみると、米国が世界第 2 位で 25 万 2,479 トンを生産している。また、スリミ輸出量は世界第 1 位で 22 万 9,987 トンを輸出している。国内生産量に占める輸出割合は 91.1% である（図 22・23 参照）。

図 22：国・地域別のスリミ生産量（推定値）の推移（単位：トン）

国・地域	1995	2000	2001	2002	2003	2004	2004 国別比率
中国	49,813	107,720	92,236	102,426	248,856	329,808	38.3%
米国	200,006	302,323	280,150	284,157	265,552	252,479	29.3%
台湾	31,500	36,928	50,959	42,106	64,877	176,202	20.5%
日本	59,316	40,654	41,153	39,987	38,491	53,231	6.2%
チリ	11,218	12,470	13,282	14,673	22,504	21,778	2.5%
スペイン	4,321	7,220	9,821	6,113	7,377	9,593	1.1%
ロシア	49,720	30,444	15,090	6,281	6,403	5,451	0.6%
その他	17,155	15,006	18,281	16,354	17,086	12,819	1.5%
トータル	423,049	552,765	520,972	512,097	671,146	861,361	100.0%

出典：FAO Globe Fish Research Program Volume 89, World Surimi Market (April, 2007)

図 23：国・地域別のスリミ輸出量（単位：トン）

国・地域	2000	2002	2004	2004 国別比率
米国	176,548	217,283	229,987	35.3%
タイ	84,062	112,325	89,492	13.7%
チリ	15,085	26,000	55,672	8.5%
ノルウエー	5,896	14,325	53,044	8.1%
中国	21,930	29,296	31,434	4.8%
フェロー諸島	6,476	8,655	29,955	4.6%
アイスランド	4,573	4,645	25,728	3.9%
デンマーク	17,853	13,899	19,940	3.1%
スペイン	6,723	8,868	9,685	1.5%
インドネシア	2,910	5,054	9,563	1.5%
ニュージーランド	7,578	10,973	5,138	0.8%
ロシア	16,948	4,950	3,501	0.5%
インド	4,197	3,642	2,100	0.3%
日本	4,552	4,966	1,839	0.3%
フランス	2,397	1,493	1,694	0.3%
その他	78,861	69,139	83,123	12.8%
トータル	456,589	535,513	651,895	100.0%

出典：FAO Globe Fish Research Program Volume 89, World Surimi Market (April, 2007)

次に、直近の 2015 年の統計と業界誌によると、スリミの国内推定市場規模は 8,459 トンで 2,000 万ドルと推測される。米国は国内生産量に対し需要量が小さいことから、その大半を輸出している（図 24 参照）。

図 24：スリミの国内推定市場規模の推移

	2014		2015	
	生産量（トン）	生産額（100 万ドル）	生産量（トン）	生産額（100 万ドル）
平均国内生産量（見込）（*1）	190,000	438.3	190,000	449.1
輸入量	502	1.3	997	2.3
輸出量	178,504	411.8	182,538	431.4
国内推定市場規模（*2）	11,998	27.8	8,459	20.0

*1：Undercurrent News による見込み

*2：国内推定市場規模＝国内水揚量＋輸入量－輸出量

出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

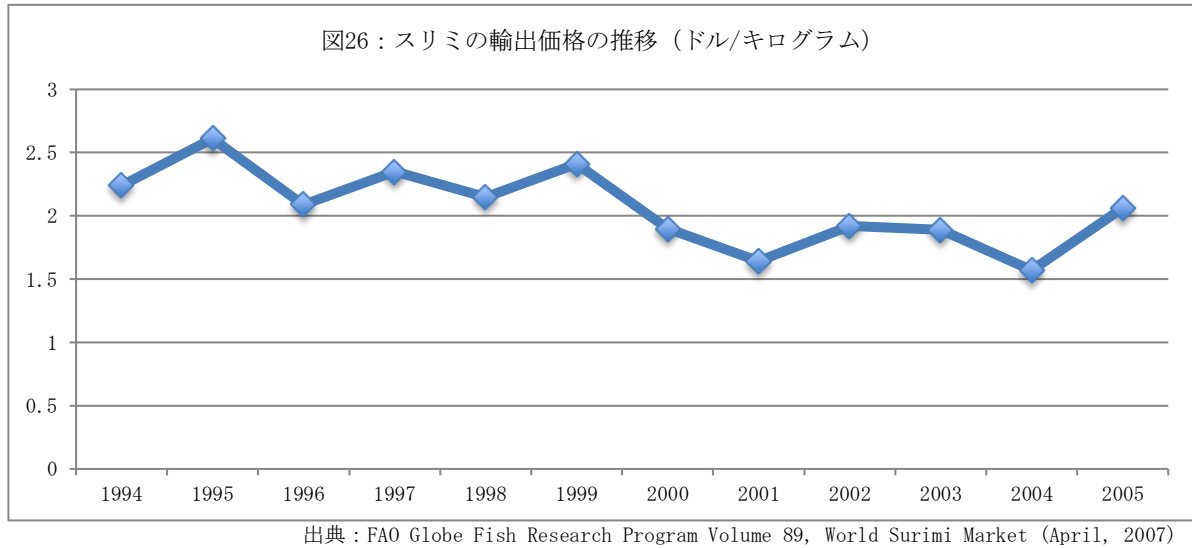
2015 年の国・地域別のスリミ輸出量の推移では、スリミの輸出先国の第 1 位は日本で 8 万 3,261 トンの 1 億 8,459 万ドルを輸出している。次いで第 2 位は韓国、第 3 位はスペインである。平均輸出単価は 1 キログラムあたり 2.36 ドル³で、近年の平均輸出単価は 2.00 ドル台で推移している（図 25・26 参照）。

図 25：国・地域別のスリミ輸出量の推移

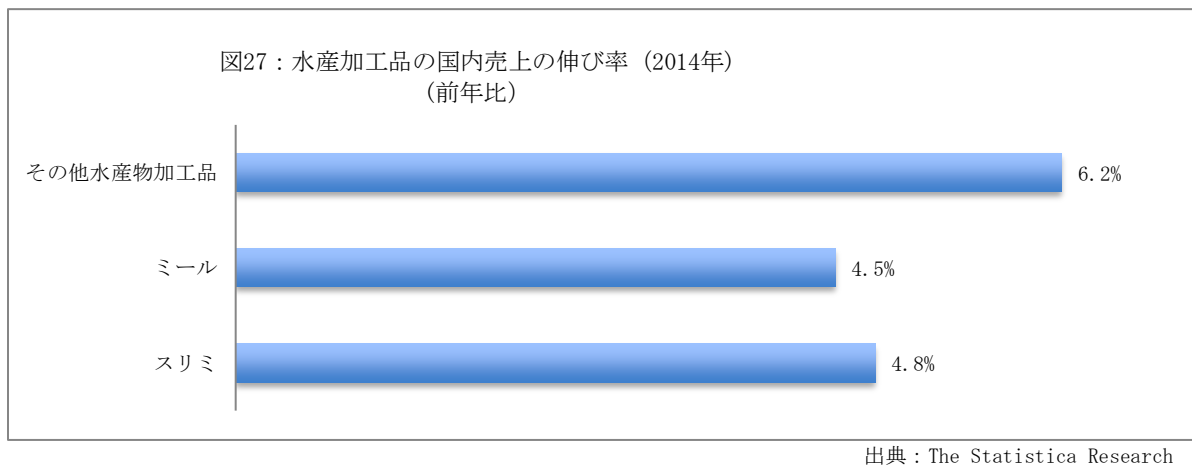
国・地域	2014		2015		国別比率
	輸出量（トン）	輸出額（100 万ドル）	輸出量（トン）	輸出額（100 万ドル）	金額比
日本	74,827	163.2	83,261	189.2	43.9%
韓国	57,177	144.2	61,958	158.1	36.6%
スペイン	8,417	17.7	8,798	19.1	4.4%
フランス	12,551	28.8	7,626	17.4	4.0%
リトアニア	4,898	12.4	3,885	9.7	2.2%
オランダ	5,959	13.8	4,202	9.6	2.2%
ドイツ	5,650	11.4	4,760	9.4	2.2%
ロシア	1,798	4.4	2,813	6.9	1.6%
台湾	1,514	3.4	2,513	6.0	1.4%
その他	5,713	12.6	2,722	6.0	1.4%
総合計	178,504	\$ 411.9	182,538	\$431.4	100.0%

出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

3 図 25 2015 年の輸出価格＝輸出額÷輸出量（4 億 3,140 万ドル÷182,538t）



米国では、日本の“カニかま”に似た練り物製品はスリミ（Surimi）またはイミテーションクラブとよばれている。1980年代に日本から輸出され、米国市場で普及したものである。一般的にはカリフォルニアロール、サラダ、キャセロールの具材として、様々な調理方法や用途で食べられている。最近の商品開発によりロブスターテール、エビ、ホタテやカニ爪など様々な形状や味付けのものが市場に流通しており、米国系スーパーマーケットで販売され人気となっている。その裏付けとして、2014年の水産加工品の国内売上の伸び率をみると4.8%増加している（図27参照）。



最後に、米国はスケトウダラを原材料とする加工用原料のスリミの輸出国であるが、そのスリミを使った加工食品の練り物製品を様々な国・地域から輸入している。国・地域別のスリミ加工食品の輸入量をみると、水産加工業の盛んなタイ、日本や中国から輸入している（図 28 参照）。

図 28：国・地域別のスリミ加工食品の輸入量（単位：トン）

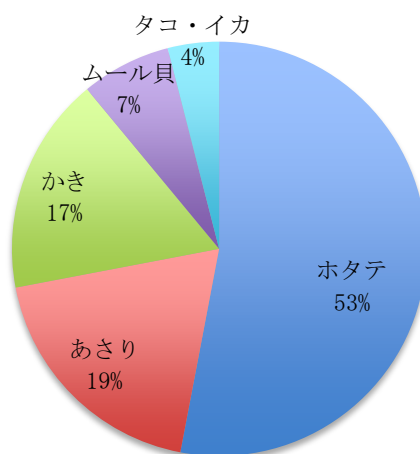
国・地域	2000	2001	2002	2003	2004	2005	国別比率
タイ	2,438	298	3,293	2,886	3,784	3,119	26.4%
日本	1,561	2,036	1,661	2,111	1,826	2,376	20.1%
中国	537	817	1,141	1,858	2,189	2,170	18.4%
韓国	1,869	2,390	2,218	1,549	1,336	1,478	12.5%
台湾	264	265	293	240	232	363	3.1%
シンガポール	162	178	342	301	407	447	3.8%
その他	696	500	653	434	1,222	1,852	15.7%
トータル	7,527	6,484	9,601	9,379	10,996	11,805	100.0%

出典：FAO Globe Fish Research Program Volume 89, World Surimi Market (April, 2007)

2.1.4 ホタテ市場の概要

ホタテは、米国人が好むシーフードの一つとして挙げられ、日常的に消費されている食材である。魚介類のなかの貝類（タコ・イカ類を含む軟体動物）の魚種別売上比率では、ホタテが 53% を占めている。昨今のホタテ価格の高騰により、その売上比率が押し上げられているが、米国市場での普及状況を勘案すると適切な比率シェアと考えられる（図 29 参照）。

図29：貝類（タコ・イカ類を含む軟体動物）の魚種別売上比率（2012年）



出典：The Statistica Research

ホタテの国内推定市場規模の推移をみると、2015年のホタテの国内推定市場規模は2万8,123トンで、6億1,930万ドルと推定される。輸入量は2万1,718トンで3億4,490万ドルが輸入されている。国内推定市場規模に占める輸入量の割合は55.6%である。よって、米国はホタテの輸入消費国である。主要輸入国はカナダ、中国、日本である。業界誌⁴によるとカナダで漁獲されたホタテの72%が米国向けに輸出されている（図30参照）。

図30：ホタテの国内推定市場規模の推移

	2014		2015	
	数量（トン）	金額（100万ドル）	数量（トン）	金額（100万ドル）
国内水揚量	15,413	428.4	16,249	440.5
輸入量	26,966	389.2	21,718	344.9
輸出量	11,582	174.2	9,844	166.1
国内推定市場規模*	30,797	643.4	28,123	619.3

(*国内推定市場規模＝国内水揚量＋輸入量－輸出量)

出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

ホタテの国内水揚量の推移をみると、2015年の国内水揚量は1万6,246トンで、4億4,050万ドルである。米国の天然ホタテ（Sea Scallops）の産地は、東海岸のマサチューセッツ州とニュージャージー州沿岸で全水揚量の82%を生産している（図31参照）。

図31：ホタテの国内水揚量の推移

ホタテ種類別	2014		2015		平均 2010-14
	数量（トン）	金額（100万ドル）	数量（トン）	金額（100万ドル）	数量（トン）
Bay Scallops（小型ホタテ）	76	4.0	46	2.6	77
Sea Scallops（大型ホタテ）	15,337	424.4	16,203	437.9	22,517
トータル	15,413	428.4	16,249	440.5	22,594

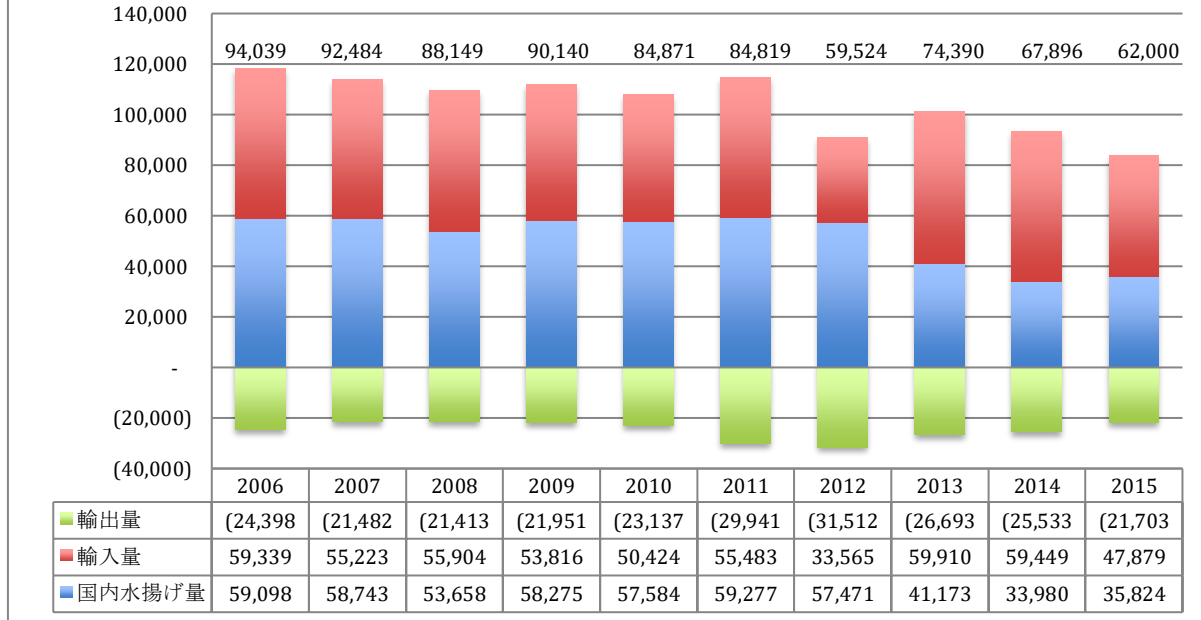
出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

ホタテの国内供給量は、2006年以降、国内水揚量ならびに輸入量ともに減少傾向を示している。2015年の国内供給量は6,200万ポンド（≒2万8,000トン）で、2006年の9,403万9,000ポンド（≒4万3,000トン）から約35%減少している。その要因は主要生産国の米国、カナダ、日本の生産量が減少したためである。なお、2017年以降はホタテの水揚量の回復が見込まれ、供給量も徐々に増加していくものとみられている⁵（図32参照）。

4 業界誌 Tradex Foods

5 業界誌 Undercurrentnews より引用

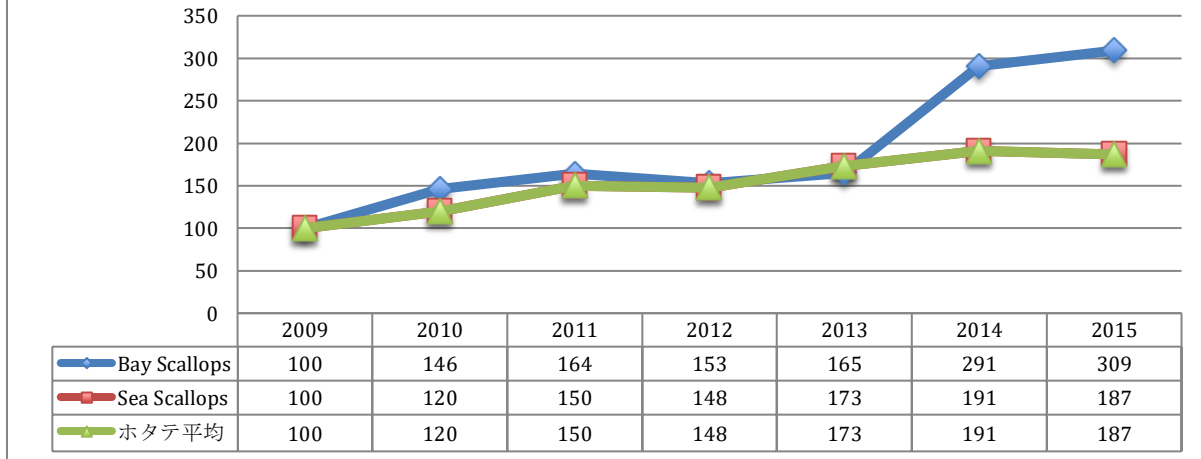
図32：ホタテの国内供給量の推移（1,000ポンド）



出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

ホタテの水揚げ単価（浜値）の推移をみると、2009年を基準年とすると2015年の大型ホタテ（sea Scallops）の浜値は1.87倍で、小型ホタテ（Bay Scallops）3.09倍へと高騰している。特に小型ホタテは需要の増加により水揚げ単価（浜値）が高騰としている（図33参照）。

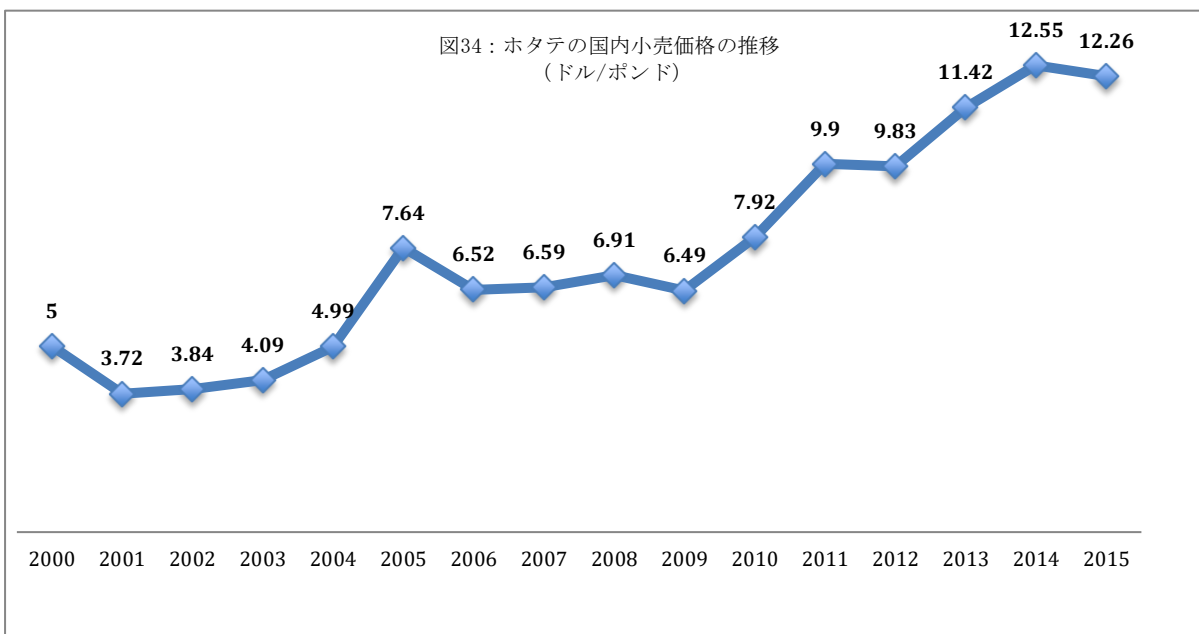
図33：ホタテの水揚げ単価（浜値）の推移（2009年を100とする）



出典：The Statistica Research

最後に、ホタテの国内小売価格の推移をみると、前述のとおりホタテの水揚げ単価（浜値）の上昇により国内小売価も上昇している。2015 年の国内小売価格は 12.26 ドルにまで高騰している。

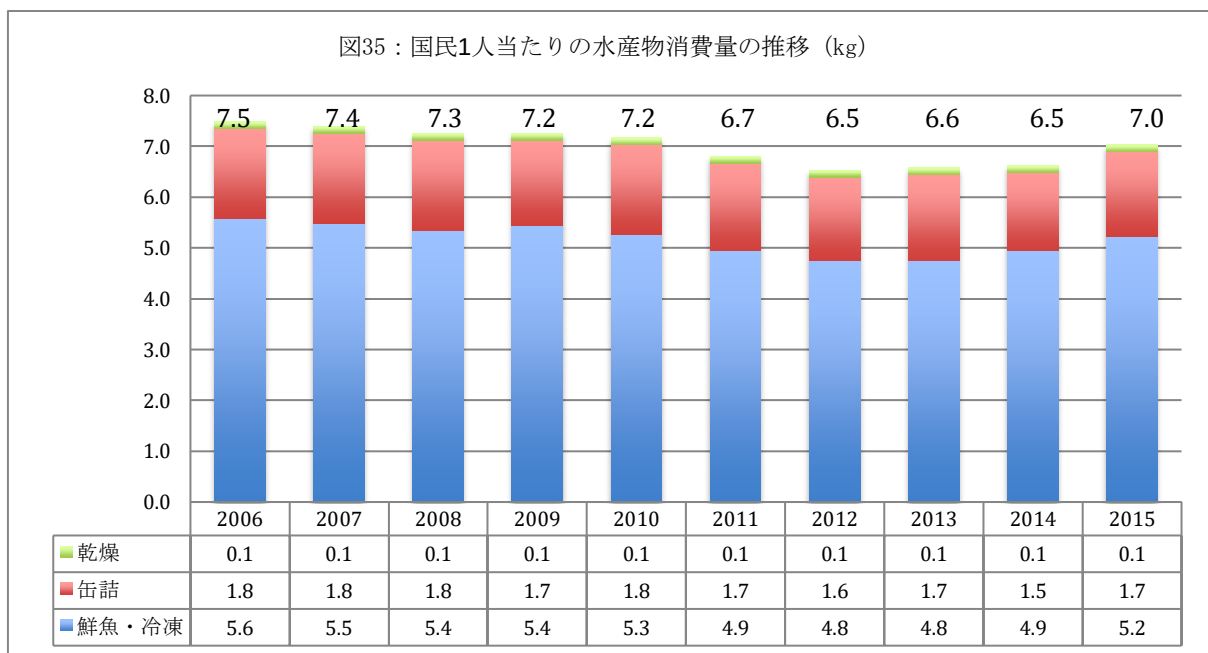
しかし、業界誌による 2017 年以降の見通しは、国内水揚げ量の回復により小売価格は下がると見込まれている（図 34 参照）。



出典：The Statistica Research

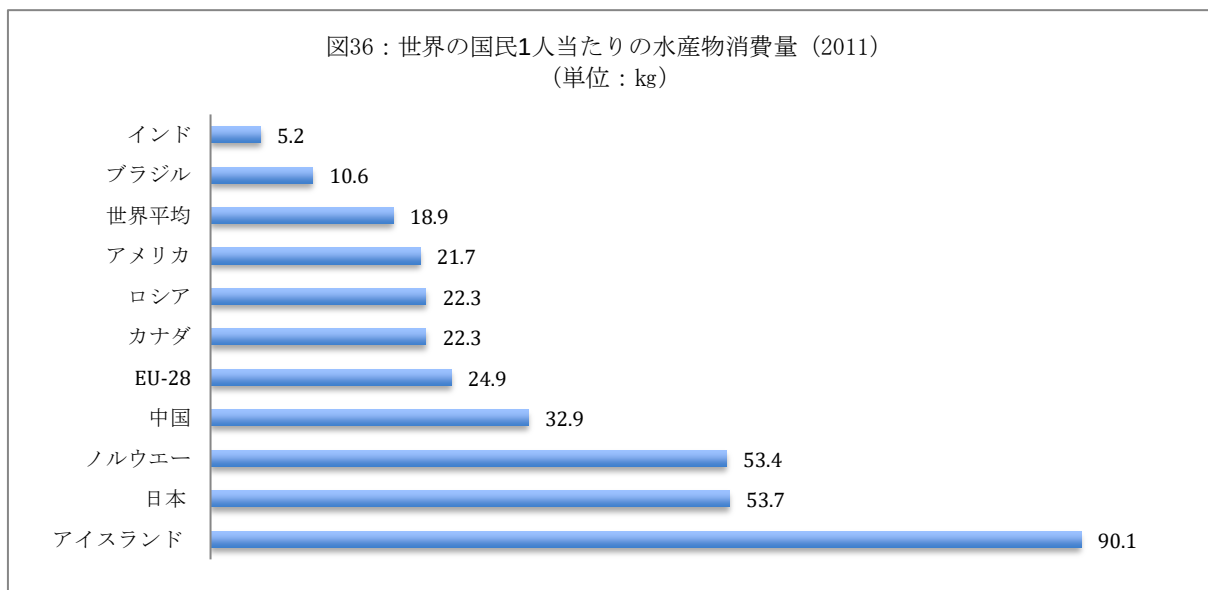
2.2 米国消費者の水産物の消費動向

米国の国民 1 人当たり水産物消費量の推移をみると、2015 年の水産物消費量は 7.0kg（正味重量）である。2011 年から 2014 年までは、米国経済の停滞、水産物価格の高騰や肉食ブームなどにより 6.0kg 台に落ち込んでいる。一般的にシーフードはヘルシーであるが、調理に手間がかかること、消費期限が短いことや環境汚染の懸念から敬遠されがちであるが、2015 年は、米国経済の好転と健康志向の拡大により上昇に転じている（図 35 参照）。



出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce, Sandale Research

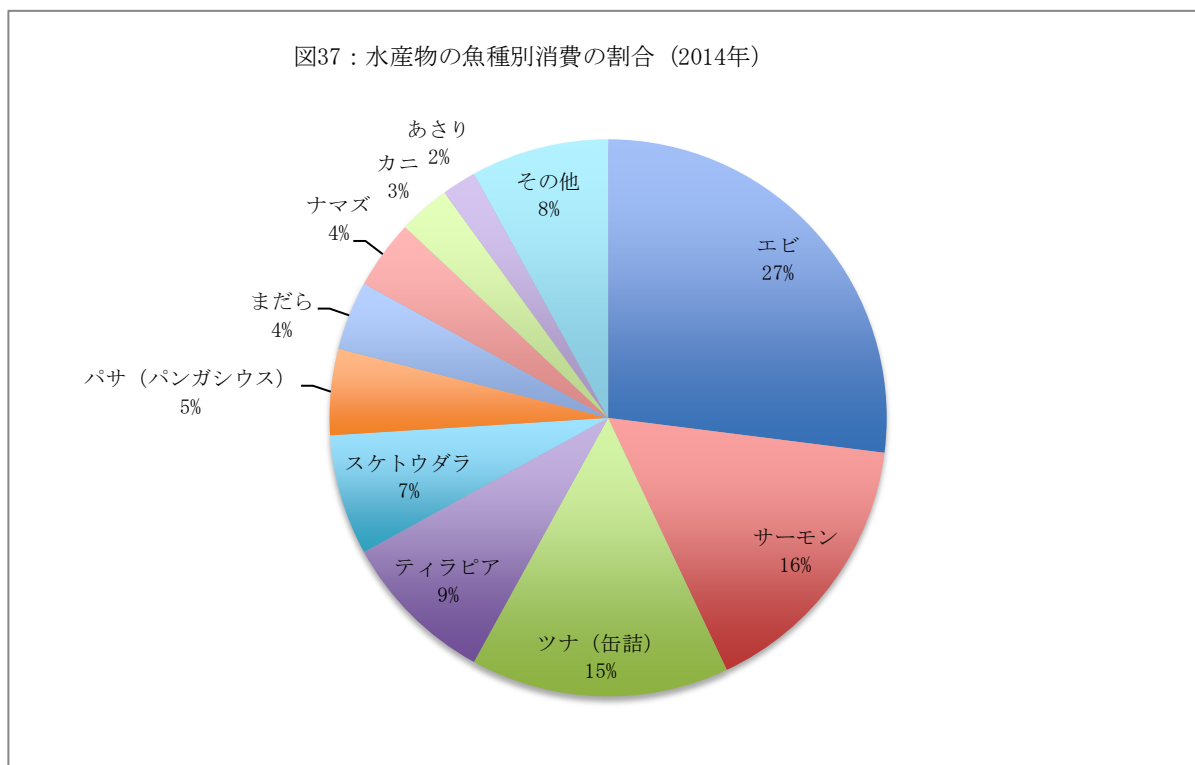
また、2011年のFAO統計⁶では、世界の国民1人当たり水産物消費量18.9kgに対し米国の水産物消費量は21.7kgである。世界のなかで、水産物の消費が多い国の一つである（図36参照）。



出典：FAO Data

6 FAO 統計は可食部分以外の水産物重量を含む

次に、水産物の魚種別消費の割合をみると、米国人が消費する水産物の第1位はエビで、全体の4分の1以上を占める。第2位がサーモンで、第3位がツナ缶詰である。第1位のエビはシーフードの代表で様々な用途に用いられている。特に、シュリンプカクテルは人気の前菜である。また、調理方法もバターソテー、グリルやフライなど多彩である。エスニック料理などの外国料理にも広く使われており、米国市場に広く普及している（図37 参照）。



出典：The Statistica Research

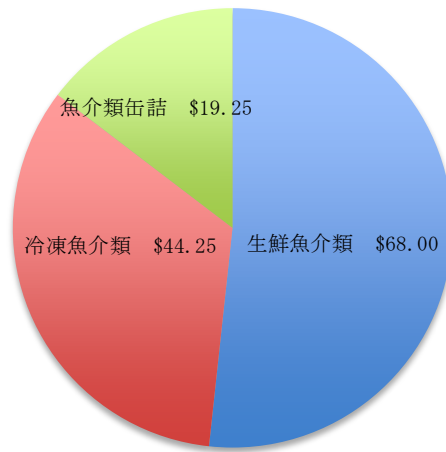
前述のエビ人気の裏付けとして、図12の「魚種別の水産物輸入量・輸入額」をみると、魚種別輸入量の第1位はエビで、輸入量58万2,513トン、輸入額26億5,300万ドルの輸入実績である。続いて第2位が淡水魚（フィレ）で、第3位がサーモン（フィレ）である。また、米国人が最も消費する缶詰のツナ缶詰は第4位である。

2015年の世帯当たりの水産物購入額は131.50ドルである。カテゴリー別では、生鮮魚介類68.00ドルで、次いで冷凍魚介類44.25ドル、魚介類缶詰19.25ドルである（図38参照）。なお、生鮮魚介類には冷凍魚介類を解凍したものも含まれる。一般的にスーパーマーケットなどで販売される魚介類は丸魚のものは少なく、切身（フィレ）などの半調理品が大半を占める。また、冷凍魚介類も同様に切身（フィレ）や味付けされた半調理のものが多く販売されている。

業界誌「Sundale Research 2015」によると、世帯当たりの水産物購入額は増加すると見込まれ、2020年には244.25ドルに達すると推測されている。

図38：世帯当たり水産物購入額 （2015年）

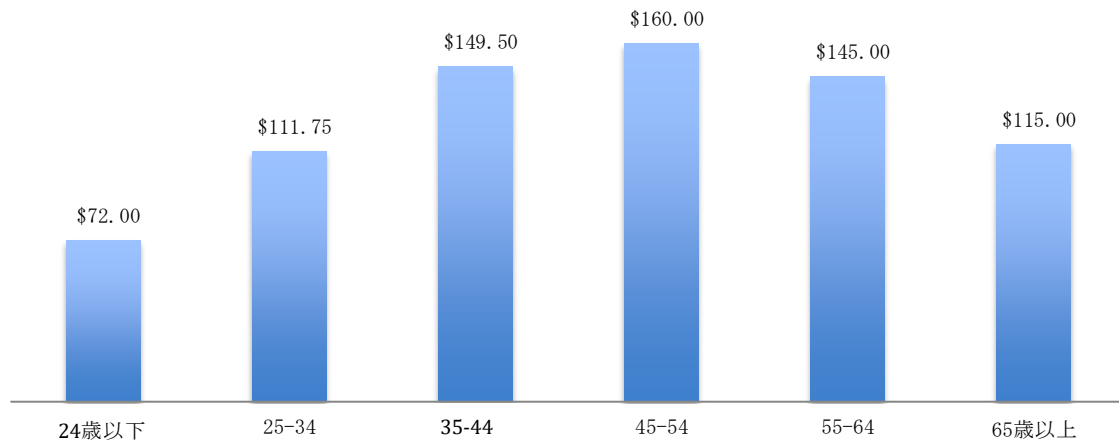
購入金額：\$131.50



出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

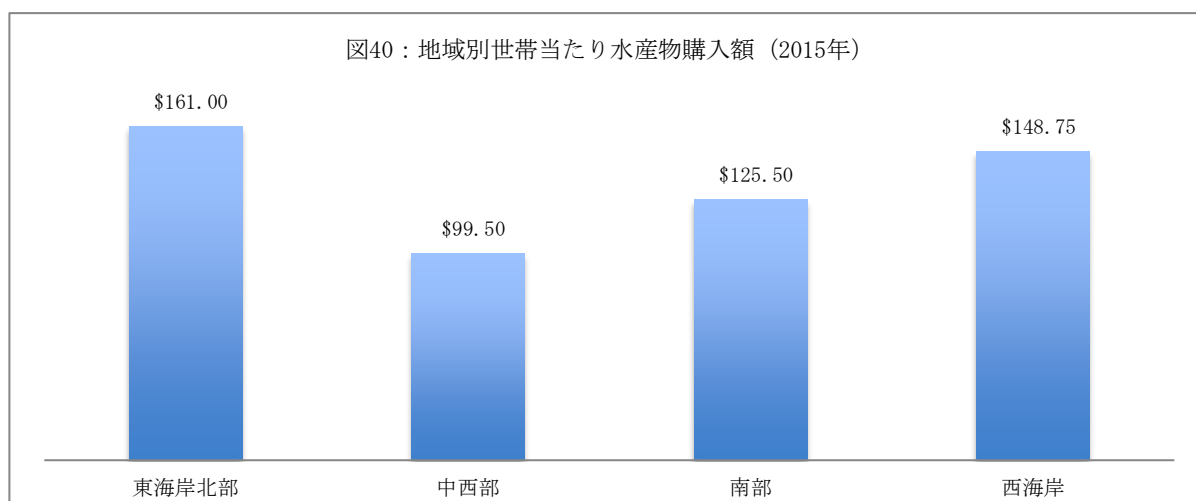
2015年の世代別世帯当たりの水産物購入額をみると、第1位が45-54歳の世代層で160.00ドル、第2位は35-44歳の149.50ドル、第3位は55-64歳の145.00ドルとなっている。この世代層は所得が高く、子育て世代で健康意識の高いグループである。それ以外は平均購入額を下回っている。特に、24歳以下は魚介類への支出は極めて少ない（図39参照）。

図39：世代別世帯当たり水産物購入額（2015年）



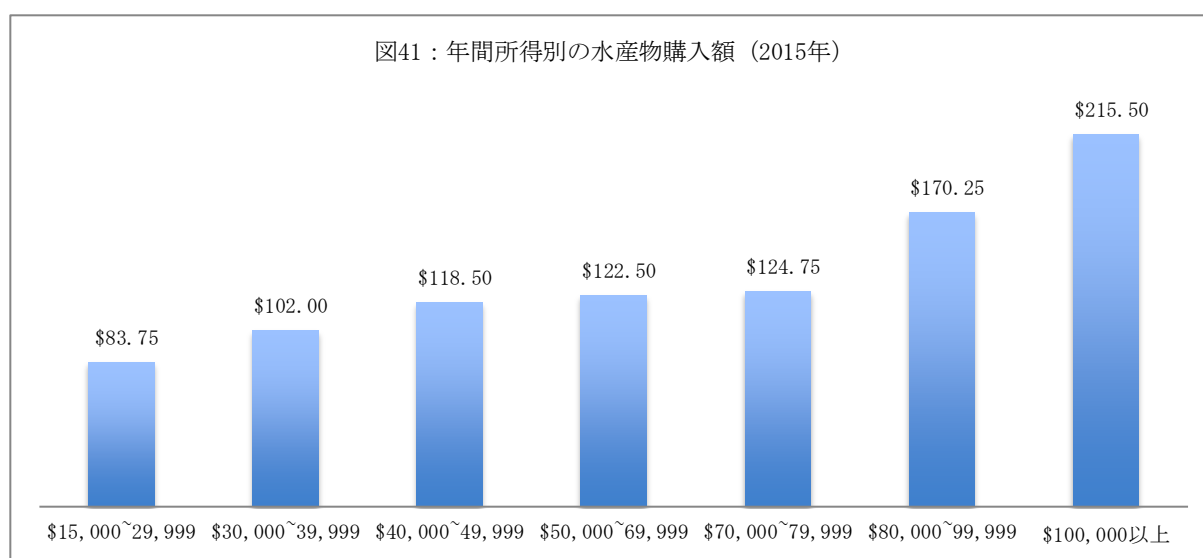
出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

2015 年の地域別世帯当たりの水産物購入額をみると、東海岸北部 161.00 ドルで西海岸 148.75 ドルである。海に面する東西両岸の購入額が高い（図 40 参照）。なお、南部は養殖ナマズを好んで消費している。南部のアフリカ系住民のソウルフード（名物料理）の一つとなっている。



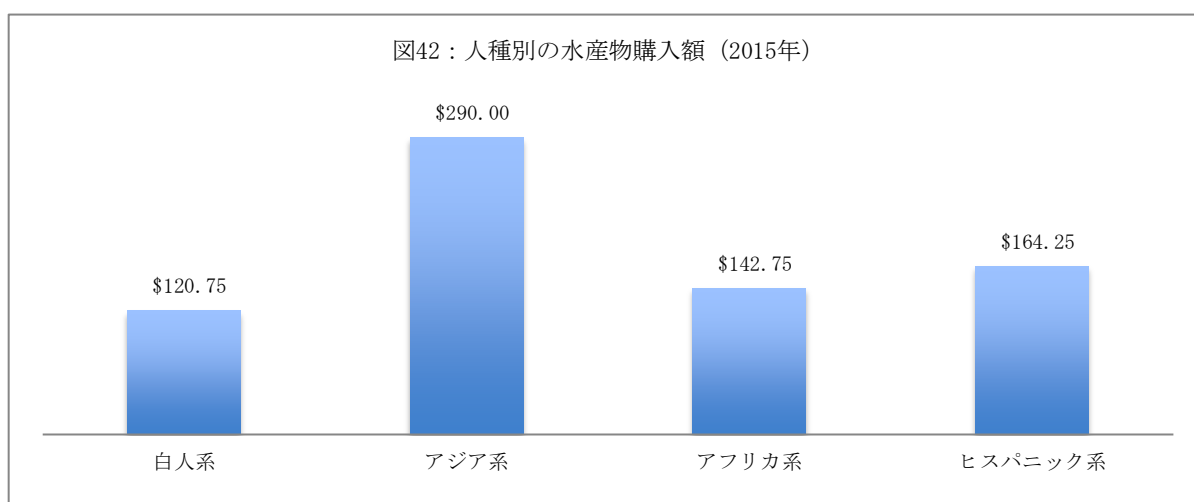
出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

2015 年の年間所得別の水産物購入額をみると、年間所得が高い層ほど水産物の購入額も高い傾向を示している。年間所得 100,000 ドル以上の高所得者層の購入額は 215.50 ドルで、年間所得 39,999 ドル以下の層の 2 倍以上となっている（図 41 参照）。高所得者層は、水産物の購入機会が多いこともあるが、1 回当たりの支出額も高い。所得と知識レベルおよび健康への関心度はある程度関連性があるため、高所得者層ほど水産物への関心も高いのではないかと考えられる。



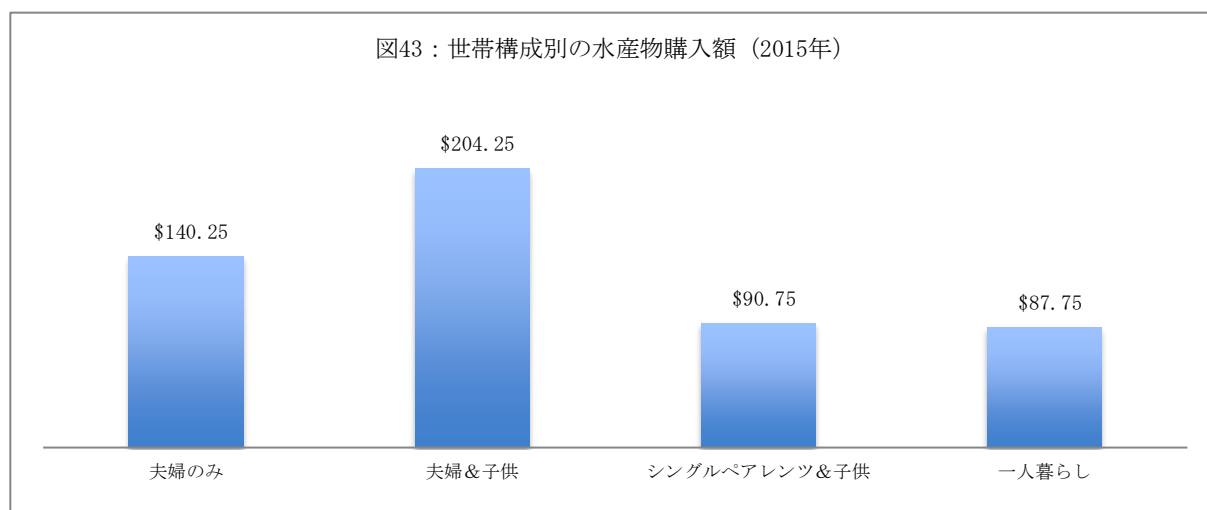
出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

2015 年の人種別の水産物購入額をみると、第 1 位がアジア系住民 290.00 ドルで、第 2 位がヒスパニック系住民 164.25 ドルである。そして、購入額が最も少ないのが白人系住民 120.75 ドルで、アジア系住民の購入額が突出していることがわかる（図 42 参照）。また、アジアとヒスパニック系住民グループは、人口および所得収入が高い伸長率を示している⁷。そのため、今後の米国の水産物の消費動向は、このグループの消費伸長が期待されている。とくに、ヒスパニック系は、2010 年の US Census によると、人口 4,890 万人で、2020 年には 6,000 万人に達すると予測されている。本調査時点における 19 歳以下の米国国民の 3 分の 1 がラティーノ（Latino）とよばれるヒスパニック系住民（ラテンアメリカ系含む）である。



出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

2015 年の世帯構成別の水産物購入額をみると、第 1 位は夫婦&子供世帯の 204.25 ドルで、第 2 位は夫婦のみ世帯の 140.25 ドルある。母子・父子家庭および一人暮らしの世帯は、一般的に低収入世帯が多いこともあり水産物への支出は少ない（図 43 参照）。

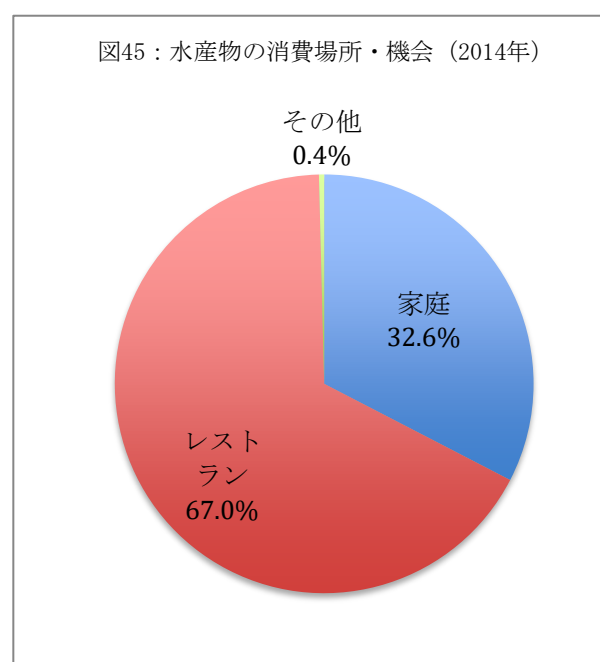
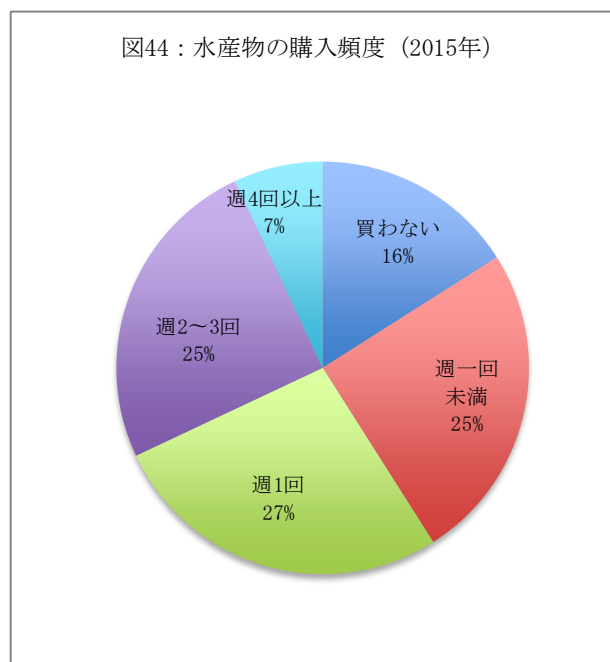


出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

⁷ Bureau of Labour Statistics の統計資料

2015 年の水産物の購入頻度をみると、週 1 回から 3 回の購入者が過半数の 52%を占め、週 4 回以上の購入者を合わせると 59%に達する。一方、週 1 回未満の購入者が 41%を占めていることから、水産物の消費者層は二極化しているといえる（図 44 参照）。

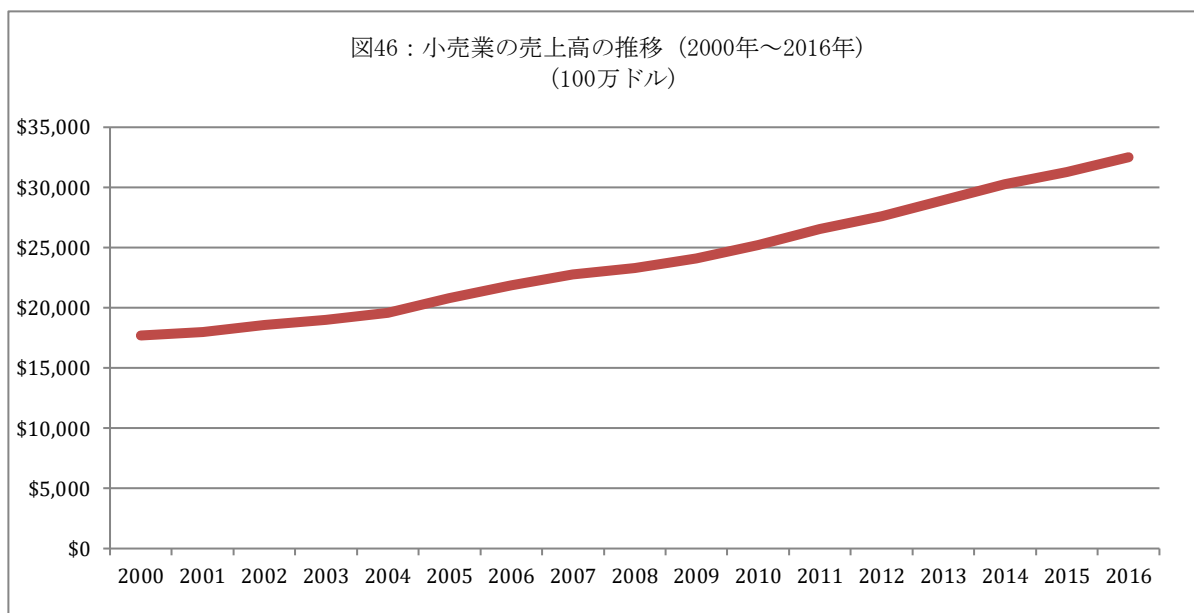
2014 年の水産物の消費場所・機会をみると、レストラン他の外食産業での消費が 67.0%を占め、次に家庭での消費が 32.6%であった（図 45 参照）。魚介類の下処理が面倒であるため、スーパーマーケットなどでは、半調理品や惣菜などの簡便なものが多く販売されている。また、最近はグルメブームの影響で、シーフード料理のレシピがテレビ番組やインターネットを通じて数多く紹介されている。今後はアジア系やヒスパニック系住民を中心に家庭での消費が拡大するものと予想される。



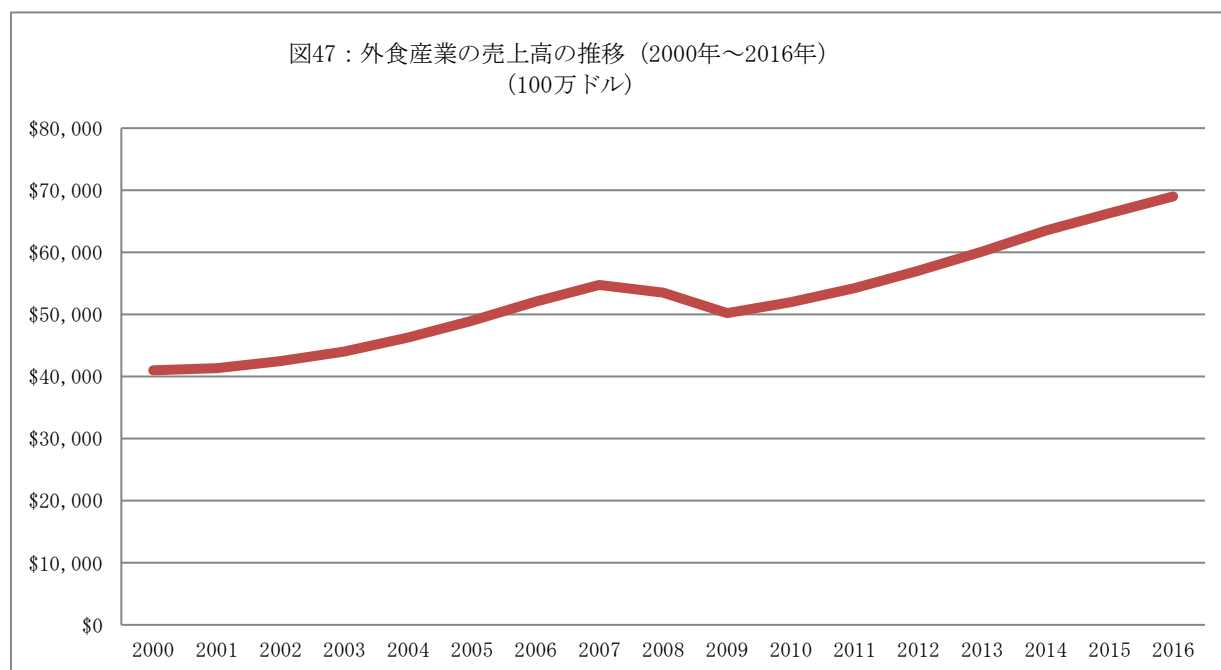
出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

出典：Bureau of Labor Statistics; Sundale Research, 2015

米国の小売業と外食産業の売上高の推移をみると、小売業と外食産業はともに順調に伸長し、過去 15 年間で約 1.5 倍に成長している（図 46・47 参照）。小売業は顧客ニーズの多様化により水産物の棚割りを増やし、品揃えの拡充を図っている。例えば、アジアやヒスパニック系住民の多い地区では、住民の嗜好に合った商品の拡充に取り組んでいる。外食産業では、昨今の顧客の健康志向の高まりに合わせ、シーフードメニューの充実が図られている⁸。



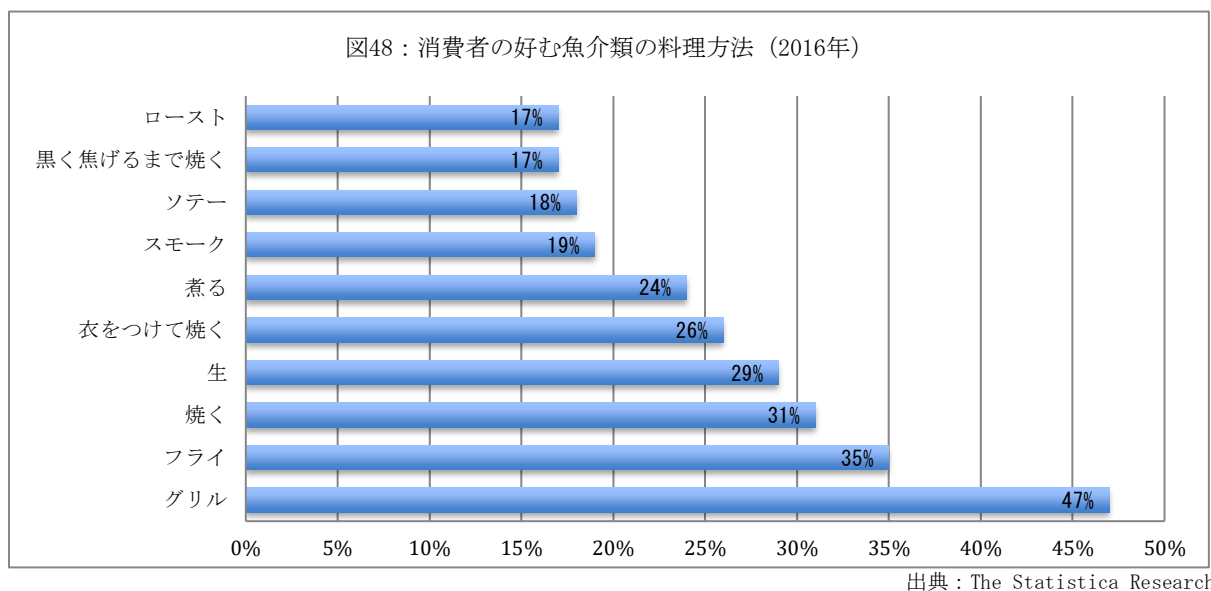
出典：The Statistica Research



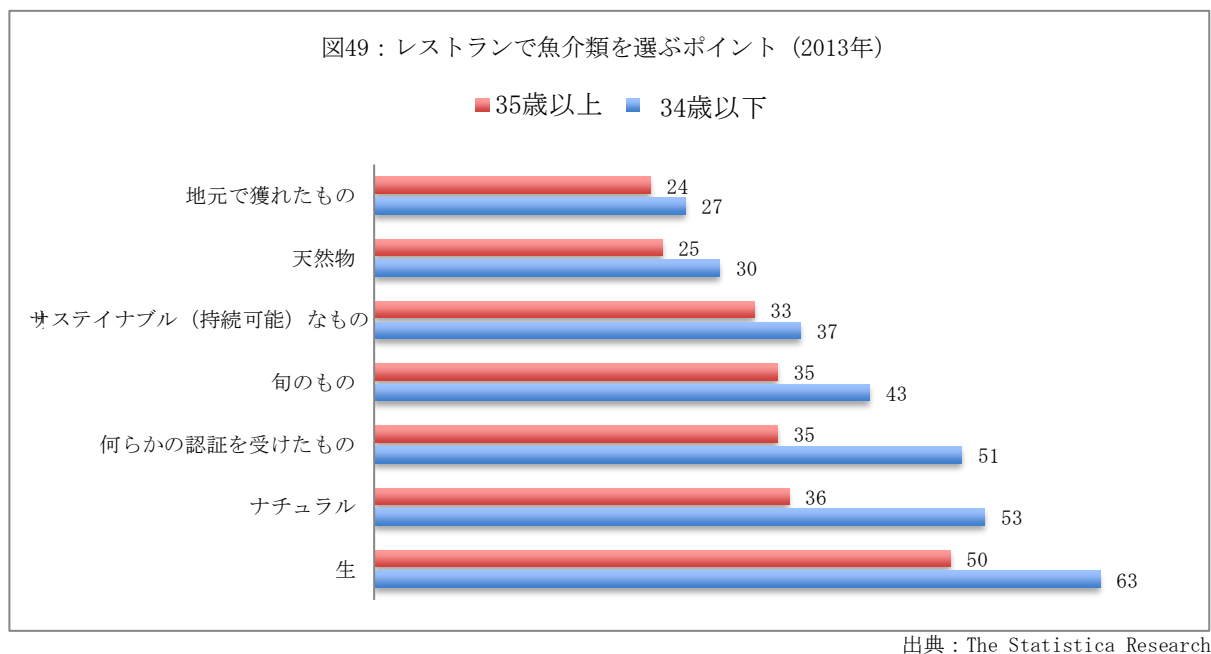
出典：The Statistica Research

8 小売業者・レストラン関係者への聞き取り調査

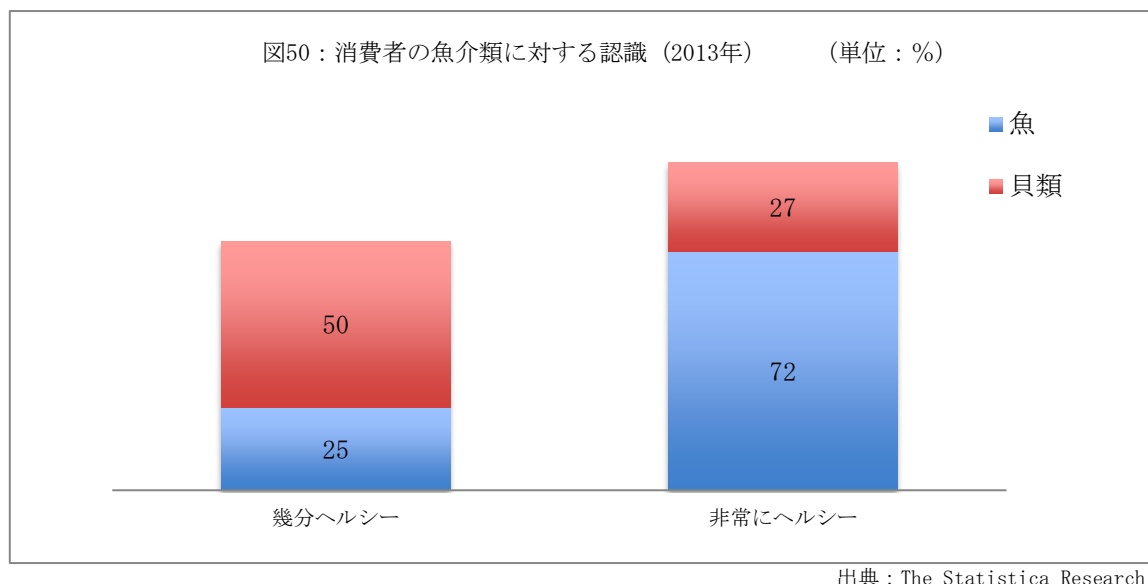
米国の消費者が好む魚介類の料理方法では、シンプルなグリルが圧倒的に人気である。次いでフライ、焼きと続いている。また、最近は生食を好む消費者が約3割に達している（図48参照）。日本料理の寿司・刺身やラテン料理のセビーチェが広く普及したためである。



米国の消費者が魚介類を選ぶポイントを見ると、第1位が新鮮さ（フレッシュとナチュラル）で、次いでブランドや持続可能性の認証を受けたものが選択のポイントとなっている。特に、34歳以下の選択基準は、新鮮さと認証がポイントとなっている。地元で獲れたもの、天然か養殖魚であるかへの関心はあるが、フレッシュやナチュラルと比べると関心度は高くない（図49参照）。



米国の消費者の魚介類に対する認識をみると、7割を超える消費者はシーフードを摂ることは非常にヘルシーであると認識している（図 50 参照）。特に、魚介類に多く含まれる不飽和脂肪酸は血中の中性脂肪やコレステロール値を下げる働きがあり、また頭の働きもよくなることで知られ、健康によいイメージが広く浸透している。



2.3 サンフランシスコ ベイエリアの市場概要

2.3.1 サンフランシスコ ベイエリア市場の特徴

サンフランシスコ ベイエリアは特徴のある市場である。食品産業を切り口に考察すると、4つの特徴が挙げられる。

1つ目は、アジア色の強い市場である。アジアンテイストがレストランだけでなく、家庭にも広く普及している。ベイエリアにおけるアジア系住民の人口比率は19%で、全米平均5.6%の約4倍の密集度である⁹。また、全米には約4,000店舗の日本料理レストランがあるが、約22%はカリフォルニア州に集中しており、その3分の1がベイエリアに集中している¹⁰。また、日系を含むアジア系スーパーマーケットも集中している。

2つ目は、健康志向とオーガニック志向の強い地域で「体によいもの・よいこと」にこだわる消費者が多い地区である。オーガニック商品を取り扱うスーパーマーケットも多く、ベイエリア周辺が農業地帯であるため地産地消が根付いている。

3つ目は、知的水準と所得水準が高い地区である。西のボストンと称され、スタンフォード大学、カリフォルニア大学バークレー校、医学系最高峰カリフォルニア大学サンフランシスコ校などの大学が集まっている。また、南方にシリコンバレーがあり、優秀な人材が集まる地域である。

⁹ US Census 統計

¹⁰ US Census & Promalconsulting

2015 年の世帯収入の全米平均が 5 万 5,775 ドルであるのに対して、カリフォルニア州では 6 万 191 ドル、サンフランシスコでは 8 万 8,518 ドル、シリコンバレーにおいては 10 万 1,980 ドルと、高所得者が多く住む地域である¹¹。これに比例し高級レストランの店舗数も多く、サンフランシスコはニューヨークに次ぐ全米第 2 位のグルメ都市と称されている¹²。

4 つ目は、ニューヨーク、ロサンゼルス、シカゴと並ぶトレンドセンターである。米国の大手消費財メーカーが市場調査をする際、必ず調査対象となる地域である。

2.3.2 サンフランシスコ ベイエリアの水産物市場の概要

サンフランシスコ ベイエリアのあるカリフォルニア州は、全米最大の水産物消費市場であるとともに、水産物の主要産地である。2014 年のカリフォルニア州の水揚量 3 億 5,845 万ポンド（≒16 万 2,378 トン）¹³で、水揚高 2 億 3,478 万ドルである。魚種別内訳では、イカ類を含む甲殻類が全体の 4 分の 3 を占めている。特にイカ類の水揚量は 2 億 2,778 万ポンド（≒10 万 3,184 トン）で、水揚量全体の 63.5%を占めている。その他にダンジェネスクラブ等のカニ、イセエビやウニなどの甲殻類が水揚げされており、カニの水揚高は 7,026 万ドルで水揚高全体の 29.9%を占めている。これらの水産物は、地元の高級レストランや日本料理店などに供給されるほか、国内外に輸出されている。

最後に 2014 年のカリフォルニア州の水産物の総水揚量は、2010 年比で 18%減少している。一方、水揚高は 25%増加している。よって、水産物価格が高騰していることがわかる（図 51・52・53）

図 51：カリフォルニア州の水産物の水揚量・水揚高の推移

	水揚高 (1,000 ドル)						水揚量(1,000 ポンド)					
	2010	2011	2012	2013	2014	2014 Vs 2010	2010	2011	2012	2013	2014	2014 Vs 2010
甲殻類	142,971	166,355	188,718	190,370	174,034	122%	319,336.0	301,706.0	252,086.0	274,054.0	259,778.0	81%
フィンプ												
イッシュ	44,291	55,805	55,245	65,075	60,746	137%	120,103.0	108,131.0	101,789.0	89,744.0	98,674.0	82%
総合計	187,262	222,160	243,963	255,445	234,780	125%	439,439.0	409,837.0	353,875.0	363,798.0	358,452.0	82%

出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

図 52：カリフォルニア州の魚種別水揚量・水揚高の推移

魚種別	水揚高 (1,000 ドル)					水揚量(1,000 ポンド)				
	2012	2013	2014	2014vs2010	% total	2012	2013	2014	2014vs2010	% total
カニ	88,207	91,851	70,258	80%	29.9%	27,589	33,094	20,826	75%	5.8%
イワシ	4,249	1,510	2,002	47%	0.9%	50,660	15,636	17,106	34%	4.8%
カサゴ/メヌケ	5,170	5,748	5,595	108%	2.4%	3,457	3,862	3,553	103%	1.0%
ギンダラ	8,988	7,047	8,942	99%	3.8%	3,916	3,291	3,959	101%	1.1%
サーモン	12,850	22,957	12,124	94%	5.2%	2,862	4,337	2,558	89%	0.7%
ウニ	8,320	9,832	9,058	109%	3.9%	11,443	12,945	11,834	103%	3.3%
エビ	8,492	9,520	11,778	139%	5.0%	7,255	9,712	9,872	136%	2.8%
イセエビ	13,749	13,842	18,239	133%	7.8%	876	764	952	109%	0.3%
イカ	63,886	73,701	72,383	113%	30.8%	214,867	230,061	227,781	106%	63.5%
メカジキ	2,090	2,699	2,920	140%	1.2%	887	1,174	1,191	134%	0.3%

出典：「Fisheries of the United States 2015」, US Department of Commerce

¹¹ Department of Numbers

¹² 雑誌 The Conde Nest Traveler

¹³ United States Department of Commerce

図 53：魚種別水揚げ単価の推

魚種別	(単位：ドル / ポンド)			
	2012	2013	2014	2014 vs 2012
カニ	2.42	3.20	2.78	115%
イワシ	0.07	0.08	0.10	143%
カサゴ・メヌキ	1.64	1.50	1.49	91%
ギンダラ	2.68	2.29	2.14	80%
サーモン	4.50	4.49	5.29	118%
ウニ	0.71	0.73	0.76	107%
エビ	1.05	1.17	0.98	93%
イセエビ	17.27	15.69	18.11	105%
イカ	0.25	0.30	0.32	128%
メカジキ	2.46	2.36	2.30	93%

出典：「Fisheries of the United States 2015」，US Department of Commerce

次に、サンフランシスコ ベイエリアの水産物の消費量は、全米平均の約3倍の45ポンド¹⁴（約20kg）を消費しており、周辺の地区と比較して突出している。その要因は、白人系米国人の富裕層が多く住んでいること、レストラン等の外食産業にシーフード料理が浸透していること、購入量ならびに消費量の多いアジア系住民による家庭消費量が多いことが挙げられる。

当該地区における昨今の和食ブームはすでに定着しており、一般の白人系米国人が寿司や刺身を抵抗感なく食べている。最近ではスパイシーツナロールというチリソースで和えたマグロの巻き寿司、サーモン、マグロ、ハマチ等の食材（ネタ）を使った握り寿司がスーパーマーケットの寿司コーナーで人気である。

最後に、当該地区のスーパーマーケットのシーフードコーナーの写真を以下に掲載する。特に、アジア系スーパーマーケットは広いスペースをシーフードコーナーに割いている。質と量ともに豊富に品揃えされており、販売価格も良心的である。また、地元で獲れた魚介類のほか、日本からの輸入品も充実している。一方、米国系スーパーマーケットもシーフードコーナーを拡充させている。最近では、簡単に家庭で調理ができる味付け半調理品の魚介類が普及している。

			
日系スーパーマーケットの鮮魚コーナー	一般的スーパーマーケット (Safeway) の鮮魚コーナー	一般的スーパーマーケット (Safeway) のシーフードコーナー。茹エビやカニが並ぶ	一般的スーパーマーケット (Safeway) の冷凍水産加工品コーナー
			
オーガニックスーパーマーケット (Whole Foods) の鮮魚コーナー	人気のスペシャルティスーパーマーケット (Trader Joe's) の魚売場	Trader Joe's では冷凍魚の切身商品が豊富	

14 業界誌 Undercurrentnews より引用

2.3.3 練り物製品・ホタテの市場概要

2.3.3.1 練り物製品

サンフランシスコ ベイエリアでは、アジア系住民を中心に練り物製品が消費されている。アジア系の練り物製品は、フィッシュケーキまたはフィッシュボールとよばれ、様々な形状や味付けのものが流通している。その調理方法や味付けも多種多様で炒物、麺類やスープの具材として使われている。日本のカニかまに類似したスリミ（Surimi）またはイミテーションクラブとよばれる練り物製品も広く定着している。健康やダイエット意識の高い人たちを中心にサラダやキャセロールの具材として使われるほか、カリフォルニアロールの定番具材としても人気である。

次に、日本産の練り物製品は、日系スーパーマーケットやグロサリーで販売されている。日本産は板蒲鉾とおでんセットが中心で、はんぺん、竹輪、薩摩揚げなども販売されている。笹蒲鉾は催し物以外では販売されていない。一般的に日本産のものは嗜好の違いや高価であることから、日系を除くアジア系や白人系米国人はあまり購入されていない。中国他のアジア系住民は嗜好の合うアジア系スーパーマーケットなどで購入することが圧倒的多数である。

2017年3月のサンフランシスコ ベイエリアの大手スーパーマーケット6店舗¹⁵における練り物製品のマーケット調査の結果は以下のとおりである。日系スーパーマーケットは、日本から輸入した商品を販売しているが、中華系および韓国系スーパーマーケットでは輸入または米国で生産されたものを様々なターゲットに販売している。特に、中華系スーパーマーケットで取り扱われているものは、商品パッケージに調理方法が記載されており、購入機会につながっている。

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格（容量）	使用方法	販売状況
	Shirakiku Odawara Kamaboko Red & White 小田原蒲鉾	Shirakiku/ Nishimoto Trading http://www.ntcltdusa.com/ 原産国：日本	\$3.29 (5.99oz)	うどん、そば、おかず、お正月料理	ニジャマーケット（日系） http://www.nijiya.com 住所：143 E E1 Camino Real, Mountain View, CA 94040 電話：(650) 691-1600
	自慢のいか天	株式会社阿部善商店 住所：宮城県塩釜市中の島1-11 電話：022 (364) 2155 原産国：日本	\$2.49 (150g)	おでん、おつまみ、おかず	ニジャマーケット
	Yaki (White) Kamaboko	Yamasa Enterprises 住所：515 Stanford Ave, Los Angeles, CA 90013 電話：(213) 626-2211 原産国：米国	\$2.79 (6oz)	うどん、そば、おかず、お正月料理	ニジャマーケット
	Red Kamaboko	Yamasa Enterprises 住所：515 Stanford Ave, Los Angeles, CA 90013 電話：(213) 626-2211 原産国：米国	\$2.79 (6oz)	うどん、そば、おかず、お正月料理	ニジャマーケット

15 日系（2）・米系（2）・中華系（1）・韓国系（1）

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	かねてつ ほぼホタテ (ホ タテにそっくり のかまぼこ)	カネツデリカフーズ 住所: 兵庫県神戸市東灘区 原産国: 日本	\$4.45 (0.41b)	おかず、ソテ ー、フライな ど	ニジャマーケ ット
	さつま揚げ 小判 5 枚入り	株式会社岡留蒲鉾本舗 住所: 鹿児島県志布志市有明 町野井倉 8100-1 250-1 電話: 099-471-6005 原産国: 日本	\$1.99 (150g)	おでん、おつ まみ、おかず	ニジャマーケ ット
	はんぺん	紀文食品 原産国: 日本	\$1.99 (110g)	おでん、おつ まみ、おかず	ニジャマーケ ット
	一正のおでん (輸出用)	ICHIMASA KAMABOKO CO., LTD. JAPAN 原産国: 日本	\$8.99 (585g)	おでん	ニジャマーケ ット
	FRIED FISH CAKE (Age Ball)	生産: Shirakiku/Nishimoto Tradin 販売: Nishimoto Trading 原産国: 日本		おでん、おつ まみ、おかず	ニジャマーケ ット
	宮城塩釜発送 きんぴら揚げ	株式会社 高浜 住所: 宮城県塩釜市貞山通 3 丁目 1-10 電話: 022-367-6111 原産国: 日本	\$3.19	おでん、おつ まみ、おかず	ニジャマーケ ット
	枝豆あられ	水野水産株式会社 住所: 宮城県塩竈市北浜 4 丁 目 4 番 14 号 電話: 022-364-8151 原産国: 日本	\$3.99	おでん、おつ まみ、おかず	ニジャマーケ ット
	竹笛ちくわ	KIBUN (THAILAND) CO., LTD 住所: Samutsakorn, Thailand 7400 原産国: 日本	\$2.09	おでん、おつ まみ、おかず	ニジャマーケ ット
	竹笛ちくわ	紀文食品 KIBUN FOODS, INC, 住所: CHO-KU, TOKYO 104- 0062 JAPAN 原産国: 日本	\$2.99	おでん、おつ まみ、おかず	ニジャマーケ ット

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	シーステイック	KIBUN (THAILAND) CO., LTD 住所: 31/10 MOO2, RAMA 2 ROAD, T BANGKRACHAO, A. MUANG, SAMUTSAKORN 74000 原産国: タイ	\$3.49	サラダ、寿司、おかず、炒め物、キャセロールなど	ニジヤマーケット
	OKUHARA FISH CAKE	Okuhara Foods, Inc. 住所: Honolulu, Hawaii 96817 原産国: 米国	\$2.98 (0.41lb)	炒め物 おでん	マルカイスーパーマーケット (日系) http://www.marukai.com 住所: 19750 Stevens Creek Blvd, Cupertino, CA 95014 電話: (408) 200-4850
	たいしやの丸天	生産: 記載なし 販売: Kawa Corporation, Kobe, 650-0023 Japan 原産国: 日本	\$2.78 (120g)	おでん、おつまみ、おかず	マルカイスーパーマーケット
	築地のお好み焼きスティック	生産: 記載なし 販売: Pesca Rich Usa, Inc. 住所: 20675 S. Western Ave, Suite 206 Torrance, CA 90501 原産国: 中国	\$3.48 (300g)	おつまみ、おかず	マルカイスーパーマーケット
	Kamaboko	Amano Fish Cake 住所: Hilo, Hawaii 96720 原産国: 米国	\$2.89 (155.9g)	うどん、そば、おかず、お正月料理	マルカイスーパーマーケット
	Kani Tenpura	Yamasa Enterprises 住所: Ave, Los Angeles, CA 90013 原産国: 米国	\$2.58 (170g)	おでん、おつまみ、おかず	マルカイスーパーマーケット
	匠 棒天ごぼう	生産: 記載なし 販売: Wismattac Asian Foods, Inc. 住所: Santa Fe Springs, CA 90670 原産国: 日本	\$3.98 (195g)	おでん、おつまみ、おかず	マルカイスーパーマーケット
	ささがきごぼう	水野水産株式会社 住所: 宮城県塩竈市北浜4丁目4番14号 電話: 022-364-8151 原産国: 日本	\$3.98 (5.36oz)	おでん、おつまみ、おかず	マルカイスーパーマーケット

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	Fried Fish Cake みんちぼーる	生産：記載なし 販売：Nishimoto Trading 原産国：日本	\$2.18 (150g)	おでん、おつまみ、おかず	マルカイスーパーマーケット
	スペシャルカニ カマ	KIBUN (THAILAND) CO., LTD 住所：Samutsakorn, Thailand 7400 原産国：タイ	\$1.68 (145g)	サラダ、寿司、おかず、炒め物、キャセロールなど	マルカイスーパーマーケット
	カニかまぼこ	生産：記載なし 販売：Wismettac Asian Foods, Inc. 原産国：タイ	\$5.28 (1.1lb)	サラダ、寿司、おかず、炒め物、キャセロールなど	マルカイスーパーマーケット
	フィッシュスチック	生産：Osaki Suisan Co. 住所：1-9-39 Kusatsukou Nishi-ku, Hiroshima-city, Japan 原産国：日本	\$9.08 (1.1lb)	サラダ、寿司、おかず、炒め物、キャセロールなど	マルカイスーパーマーケット
	Crab Supreme (短めスティック)	Trans-Ocean Products, Inc. 住所：Bellingham, WA 98225 USA 原産国：米国	\$4.99 (20oz)	サラダ、スナック、パスタ、おかず、炒め物、キャセロールなど	Safeway (米系) 住所：150 E El Camino Real, Sunnyvale, CA 94087 電話：(408) 732-1259
	Crab Classic Chunk Style (ナゲット大)	Trans-Ocean Products, Inc. 住所：Bellingham, WA 98225 USA 原産国：米国	\$2.99 (8oz)	サラダ、スナック、パスタ、おかず、炒め物、キャセロールなど	Safeway (米系)
	Crab Classic Flake Style (フレーク)	Trans-Ocean Products, Inc. 住所：Bellingham, WA 98225 USA 原産国：米国	\$2.9 (8oz)	サラダ、スナック、パスタ、おかず、炒め物、キャセロールなど	Safeway (米系)
	Crab Classic Leg Style (スティック)	Trans-Ocean Products, Inc. 住所：Bellingham, WA 98225 USA 原産国：米国	\$2.99 (8oz)	サラダ、スナック、パスタ、おかず、炒め物、キャセロールなど	Safeway (米系)

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	Leg Style Crab Flavored Seafood (スティック)	生産：記載なし 販売：Better Living Brands LLC 住所：P. O. Box 99, Pleasanton, CA 94566-0009 原産国：米国	\$2.49 (8oz)	サラダ、スナック、パスタ、おかず、炒め物、キャセロールなど	Safeway (米系)
	Imitation Crab Stick	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：中国	\$2.99/lb	鍋、炒め物、寿司	99 Ranch Market (中華系) https://www.99ranch.com 住所：Cupertino Village, 10983 N Wolfe Rd, Cupertino, CA 95014 電話：(408) 532-8899
	Imitation Crab Meat	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：中国	\$2.99/lb	鍋、炒め物	99 Ranch Market (中華系)
	Fish Spring Roll	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：マレーシア	\$5.99/lb	おかず	99 Ranch Market (中華系)
	Pollock Fish Ball	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：台湾	\$5.99/lb	スープ、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Cuttlefish Ball (イカのスリミ)	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：台湾	\$4.99/lb	スープ、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Mix Fish Ball	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：台湾	\$5.99/lb	スープ、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Mini Chikuwa	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：マレーシア	\$6.99/lb	スープ、鍋、炒め物	99 Ranch Market (中華系)
	Golden Fish Ball Shi Egg	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：台湾	\$6.99/lb	スープ、鍋、炒め物	99 Ranch Market (中華系)

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	Fish Scallop (魚肉のスリミ をホタテに見立 てたもの)	生産：記載なし (ストアでリ バック) 原産国：マレーシア	\$6.99/lb	スープ、鍋、 炒め物	99 Ranch Market (中華系)
	ちくわ	Yamasa Enterprises 住所：Los Angeles, CA 90013 原産国：米国	\$2.09	鍋、炒め物、 おかず	99 Ranch Market (中華系)
	ごぼう巻	生産：記載なし 販売：JFC International Inc. 住所：Los Angeles, CA 90046 原産国：タイ	\$1.69	鍋、炒め物、 おかず	99 Ranch Market (中国 系)
	Yaki Kamaboko	L&W Group, Inc. 住所：Femont, CA 94538 原産国：米国	\$3.39	麺、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Fried Scallop Ball (揚げホタテス リミ)	Meiko Food 住所：South El Monte, CA 91733 原産国：米国	\$4.59	スープ、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Fu Zhou Fish & Pork Ball (魚 肉&ポーク)	Great River Foods 住所：City of Industry, CA 91746 原産国：米国	\$4.19	スープ、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Fish Ball	Rich Field Corp. 住所：City of Industry, CA 91746 原産国：米国	\$4.19	スープ、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Fried Cuttle Fish Ball (イカスリミ)	Great River Food 住所：City of Industry, CA 91746 原産国：米国	\$4.19	スープ、鍋	99 Ranch Market (中華系)
	Kibun Kamaboko Aka	Kibun Foods (U.S.A.), Inc 住所：Seattle, WA 98121 原産国：日本	\$3.99	スープ、鍋、 炒め物、おか ず	Hankook Supermarket (韓国系) 住所：1092 E El Camino Real, Sunnyvale, CA 94087 電話：(408) 244- 0871

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	Ono Red Kamaboko	Ono Fishcake Co., 住所: Los Angeles, CA 90013 原産国: 米国	\$2.49	スープ、鍋、 炒め物、おか ず	Hankook Supermarket (韓国系)
	Red Kamaboko	Yamasa Enterprises 住所: 515 Stanford Ave, Los Angeles, CA 90013 原産国: 米国	\$1.99	スープ、鍋、 炒め物、おか ず	Hankook Supermarket (韓国系)
	ごぼてんぷら	Yamasa Enterprises 住所: 515 Stanford Ave, Los Angeles, CA 90013 原産国: 米国	\$2.89	炒め物、おで ん、おかず	Hankook Supermarket (韓国系)
	がんもどき	House Foods Ameirca Corporation 住所: Garden Grove 28231 原産国: 米国	\$2.19	煮込み、おで ん	Hankook Supermarket (韓国系)
	ごぼう巻	生産: 記載なし 販売: JFC International Inc. 住所: Los Angeles, CA 90046 原産国: タイ	\$1.59	おでん	Hankook Supermarket (韓国系)
	おでん屋さん	生産: 記載なし 販売: Rhee Bros., Inc. 住所: Hanover, MD 21076 Korean Farm, Inc. Santa Fe Springs, CA 90670 原産国: 日本	\$3.99	おでん	Hankook Supermarket (韓国系)
	おでんセット	生産: 記載なし 販売: Rhee Bros., Inc. 住所: Hanover, MD 21076 Korean Farm, Inc. Santa Fe Springs, CA 90670 原産国: 日本	\$4.99	おでん	Hankook Supermarket (韓国系)
	Fish Cake (Square Type)	生産: 記載なし 販売: Wang Globalnet 住所: Vernon, CA. 90058 原産国: 韓国	\$3.99	炒め物、煮込 み	Hankook Supermarket (韓国系)
	Frozen Fish Ball	生産: 記載なし 販売: CJ Foods, Inc., Fullerton, CA 92831 原産国: 韓国	\$4.19	煮物、スープ	Hankook Supermarket (韓国系)

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格（容量）	使用方法	販売状況
	Imitation Crab Stick	生産：記載なし 販売：Wang Globalnet 住所：Vernon, CA. 90058 原産国：韓国	\$3.99	寿司	Hankook Supermarket（韓国系）
	シーステイック	KIBUN (THAILAND) CO., LTD 住所：31/10 MOO2, RAMA 2 ROAD, T BANGKRACHAO, A. MUANG, SAMUTSAKORN 74000 原産国：タイ	\$4.49	寿司	Hankook Supermarket（韓国系）
	Crab Meat	生産：記載なし 販売：EDS & Co., Inc. 住所：1221 Wholesale St., Los Angeles, CA 90021 原産国：韓国	\$1.99	寿司	Hankook Supermarket（韓国系）
	Fish Sausage	生産：記載なし 販売：Rhee Bros., Inc. 住所：Hanover, MD 21076 Korean Farm, Inc. Santa Fe Springs, CA 90670 原産国：韓国	\$2.99	おやつ	Hankook Supermarket（韓国系）

2.3.3.2 ホタテ

ホタテは、米国人が好むシーフードで幅広く普及している。近年は国内生産量の減少により価格が高騰している食材である。2014年の水産物の平均価格では、ホタテ価格は12.55ドルで、主要水産物のなかで最も高額であった。

ホタテは全米のスーパーマーケットで販売されている商品で、冷凍品または生鮮で販売されている。冷凍品はパック詰が主流で、生鮮のものは陳列棚に並べられて販売されている。また、外食産業では、様々な調理方法と用途で使われている食材である。特に、高級日本料理店や寿司店等では、日本から輸入されたものが多く使用されている。

2017年3月のサンフランシスコベイエリアの大手スーパーマーケット6店舗¹⁶におけるホタテのマーケット調査の結果は以下のとおりである。当該地区で販売されている冷凍または生鮮（解凍含む）ホタテは、米国産のものが大半を占めるが、日系スーパーマーケットでは生食用として日本（北海道産）から輸入したものが販売されている。また、干し貝柱（ホタテ）は中華スープの出汁に使われる食材で、中華系スーパーマーケットやグローサリーで販売されている。

16 日系（2）・米系（2）・中華系（1）・韓国系（1）

商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	あいこちゃん 帆立姿炊	伊藤食品株式会社 住所：静岡県静岡市清水区幸町 2-67 電話：054-334-2281 原産国：日本	\$4.69 (70g)	サラダ、カレーやシチュー、炊き込みご飯の具	ニジヤマーケット (日系)
	Hotate Kaibashira Sashimi (刺身用)	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：日本 (北海道)	\$12.42 (0.271b)	刺身、寿司	ニジヤマーケット (日系)
	Japan Hotate Sashimi (刺身用)	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：日本	\$6.60 (0.221b)	刺身、寿司	マルカイスーパーマーケット (日系)
	Steamed baby scallop for Sashimi wild Japan (刺身用蒸しホタテ)	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：日本	\$12.59 (0.971b)	刺身、寿司、ソテー	マルカイスーパーマーケット (日系)
	こんがり パターひも	株式会社久慈食品 住所：埼玉県戸田氏美女木 1068 電話：0120-68-7111 原産国：日本	\$7.98 (130g)	スナック	マルカイスーパーマーケット (日系)
	Sea Scallops	生産：記載なし 販売：Lucerne Foods, Inc. 住所：P. O. Box 99 Pleasanton, CA 94566-0009 原産国：米国	\$7.99	ソテー、スープ、フライ	Safeway (米系)
	Baby Scallops Previously Frozen	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：中国	\$9.99/lb	ソテー、スープ、フライ	Safeway (米系)
	Jumbo Sea Scallops	生産：記載なし 販売：Trader Joe's 住所：Monrovia, CA 91016 原産国：米国	\$17.99 (454g)	ソテー、スープ、フライ	Trader Joe's (米系) http://www.traderjoes.com 住所：Cherry Orchard Shopping Center, 316 W El Camino Real, Sunnyvale, CA 94087 電話：(408) 736-7573
	Seafood Blend	生産：記載なし 販売：Trader Joe's 住所：Monrovia, CA 91016 原産国：米国	\$7.99 (16oz)	ソテー、シチュー、キャセロール、	Trader Joe's (米系)

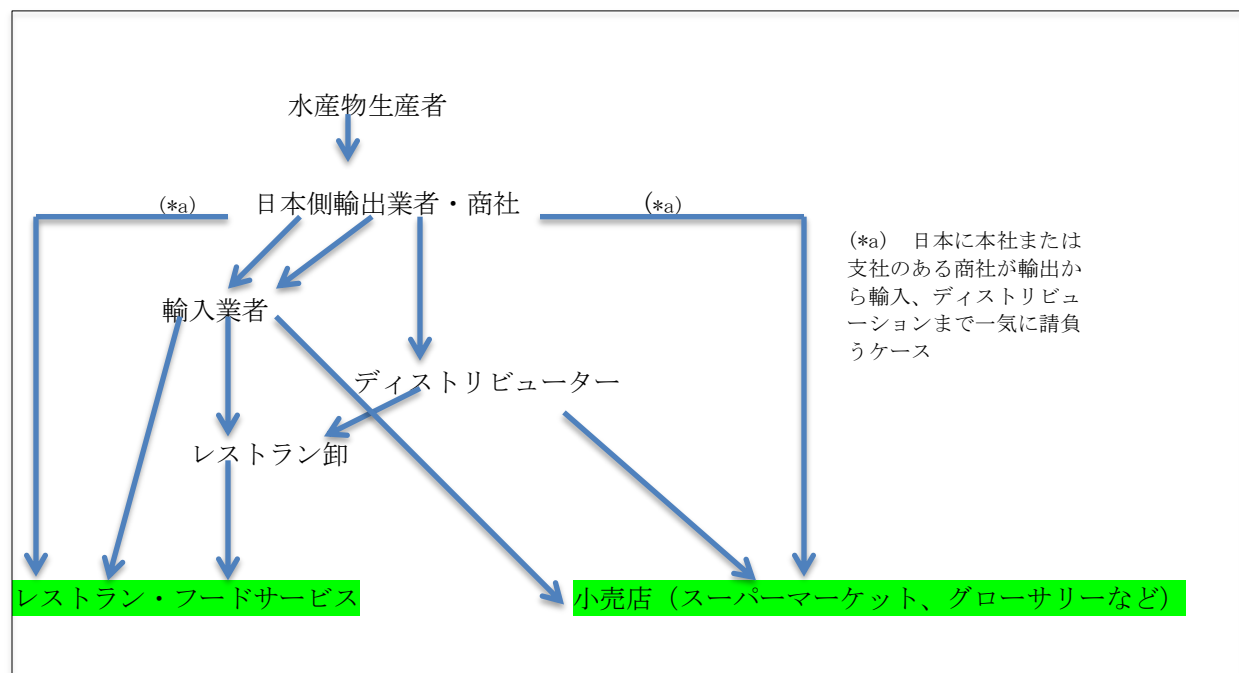
商品写真	製品名	生産者&原産国	価格 (容量)	使用方法	販売状況
	Saucy Scallops with Mushrooms	生産：記載なし 販売：Trader Joe's 住所：Monrovia, CA 91016 原産国：フランス	\$5.99 (454g)	おかず	Trader Joe's (米系)
	Sea Scallop	生産：日本 加工：中国 販売：PAFCO Global Seafood Source 住所：5525 S. Santa Fe Ave, Vernon, CA 90058	\$16.99 (1lb)	パスタ、ソテー、フライ	99 Ranch Market (中華系)
	Dried Scallop	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：中国	\$96/lb	スープ	99 Ranch Market (中華系)
	Fresh Sea Scallop	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：米国	\$16.99/lb	ソテー、蒸し物、フライ	99 Ranch Market (中華系)
	Baby Scallop	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：米国	\$8.99/lb	ソテー、フライ、キャセロール	99 Ranch Market (中華系)
	Sea Scallops	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：米国	\$10.34 (0.69lb)	ソテー、蒸し物、フライ	Hankook Supermarket (韓国系)
	Baby Scallops	生産：記載なし (ストアでリパック) 原産国：米国	\$8.47 (1.08lb)	ソテー、フライ、キャセロール	Hankook Supermarket (韓国系)

2.4 日本産水産物の商流・流通経路

2.4.1 商流・流通経路

日本からの輸入水産物は、カリフォルニア州の水産物を専門に取り扱う輸入業者または日系商社を通じての流通が大半を占める。主な商流・流通経路は下記のチャートのとおりである。ただし、実際の商流と流通経路は複雑で、様々な経路を通じて供給されている。大別すると、(i)日本側の商社・輸出業者から米国側の輸入業者兼ディストリビューターを通じて小売店およびレストランに流通する経路、(ii)日本側の商社や輸出業者から輸出された商品を米国側の輸入業者が輸入し、水産物専門のディストリビューターやレストラン卸売事業者を通じて小売店およびレストランに流通する経路、(iii)日本に本社または支社のある大手商社が輸出・輸入からディストリビューションまでを請負、流通する経路の3つが挙げられる。鮮度と品質を求める高級日本料理店や寿司店は(i)または(iii)の商流と流通経路が主流となっている。

スーパーマーケットなどの大型小売店で流通する冷凍水産物および水産加工品は、前述の輸入事業者等を通じて納品され流通している。



最後に、2017年3月時点のサンフランシスコベイエリアで営業している主要輸入事業者兼ディストリビューターとスーパーマーケットは以下のとおりである。詳細は本調査報告書の付録①「サンフランシスコベイエリアの水産物の主要輸入業者/ディストリビューター一覧表」と付録②「サンフランシスコ地区の水産物の主要小売店一覧表」を参照。

企業名	URL	業 態
International Marine Products	http://www.intmarine.com/index.html	輸入事業者兼ディストリビューター
True World Foods	http://www.trueworldfoods.com/	輸入事業者兼ディストリビューター
Azuma Foods International	http://azumafoods.com/	輸入事業者兼ディストリビューター
Wismettac Nshimoto	www.ntcltdusa.com/	輸入事業者兼ディストリビューター
JFC International	www.wismettacusa.com	輸入事業者兼ディストリビューター
ASA Trading Co.	www.asatradingco.com/	輸入事業者兼ディストリビューター
NA Sales	www.nasales.com/	輸入事業者兼ディストリビューター
Day-Lee Foods Inc.	www.day-lee.com	輸入事業者兼ディストリビューター
Blue Marine Seafood	http://www.bluemarineseafood.com/	eCOMMERCE（ホールセール）
I love blue sea	http://www.iloveblueseas.com/	eCOMMERCE（ホールセール）
J.R. Seafood	http://www.jrseafood.net/	eCOMMERCE（ホールセール）
ABS Seafood	http://www.absseafood.com/newsite/	eCOMMERCE（ホールセール）
Bay Area Seafood	http://www.bayarea-seafood.com/	eCOMMERCE（ホールセール）
All Shores Seafood	http://www.wehaveseafood.com/wholesale.html	eCOMMERCE（ホールセール）
Nijiya Market	http://www.nijiya.com/	日系・アジア系スーパーマーケット
Mitsuwa Market Place	www.mitsuwa.com/	日系・アジア系スーパーマーケット
Marukai Market	www.marukai.com/	日系・アジア系スーパーマーケット
Super Mira Market		日系・アジア系スーパーマーケット
Lion Market	www.lionsupermarket.com/	日系・アジア系スーパーマーケット
Ranch 99s	www.99ranch.com/	日系・アジア系スーパーマーケット
New Mey Wah	www.yelp.com/biz/richmond-new-may-wah-supermarket-san-francisco	日系・アジア系スーパーマーケット
Hankook Super Market	www.hankooksupermarket.com/	日系・アジア系スーパーマーケット
Whole Foods Market	www.wholefoodsmarket.com/	スーパーマーケット
Trader Joe' s	www.traderjoes.com/	スーパーマーケット
Safeway	www.safeway.com/	スーパーマーケット
Dreager' s	www.draegers.com/	スーパーマーケット
Mollie Stone' s	www.molliestones.com/	スーパーマーケット
BiRite	www.birite.com/	スーパーマーケット
Berkley Bowl	http://www.berkeleybowl.com/	スーパーマーケット
Rainbow Grocery	http://www.rainbow.coop/	スーパーマーケット
Costco	http://www.costco.com/	スーパーマーケット
Lucky	http://www.luckysupermarkets.com/	スーパーマーケット
Nob Hill Market/ Raley' s	http://www.raleys.com/	スーパーマーケット
Albertson' s	http://www.albertsons.com/#1	スーパーマーケット

2.4.2 輸入・流通規制

カリフォルニア州の水産物の輸入・流通規制は様々な法令がある。一般的な輸入水産物を取り扱う輸入事業者およびディストリビューターは、カリフォルニア州政府管轄の California Department of Public Health¹⁷と Food and Drug Branch (FDB) に Processed Food Registration の登録を要する。また、すべての水産物を取り扱う事業者は、適正製造基準「Good Manufacturing Practices (21 CFR Part 110)¹⁸」および水産物の危害分析重要管理点「Seafood Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Regulations (21 CFR Part 123)¹⁹」の法規や基準を遵守し、衛生管理を行わなければならない。

貝毒の危険性があり高度な衛生管理を要する貝類（軟体動物 Molluscan Shellfish に分類される水産物を含む）の生産、加工、流通および輸入にかかわる事業者は、州政府管轄 FDB より「Shellfish Handling and Marketing Certificates」の取得を要する。また、全米の貝類を取り扱う事業者の規範である全米貝類衛生プログラム「National Shellfish Sanitation Program (NSSP)²⁰」を遵守するとともに、同プログラムの認証手続きを経て事業者登録「The Interstate Certified Shellfish Shippers List (ICSSL)²¹」を行うことを要する。

2.5 米国消費者の嗜好・消費行動

2.5.1 練り物製品

サンフランシスコ ベイエリアでは、アジア系住民を中心に魚肉練り物製品が広く普及している。当該地区の異なる食習慣と食文化を持つ住民を対象に、練り物製品に関する嗜好と消費行動について聞き取り調査を実施し、以下のとおりまとめた。

聞き取り調査から、アジア系の練り物製品は、様々な形状、味付けや素材から製造されており、調理方法や用途によって使い分けられている。主に炒物、揚げ物、スープや麺類の具材やおつまみとして食べられている。しかし、アジア系以外の米国人には、生臭いと不評で普及していない。

一方、アジア系以外の住民にはスリミ（またはイミテーションクラブ）が人気である。スリミはカリフォルニアロール、シーフードサラダやキャセロールの具材として用いられており、広く普及している。

最後に、日本産の練り物製品は、高品質であるが類似品と比較すると割高感がある。また、食味が淡白であるとの評価や放射能汚染を懸念する回答も聞かれた。一般的に日本産のものは、日系人社会を中心に限定的に流通している。

国籍/人種	商品形状	用 途	購入場所	購入基準	日本産商品の購入有無と感想
台湾	フィッシュボール（ピンポン球大の球状の蒲鉾）	スープ、麺類、鍋物の具材または揚げてスナック	中華系スーパーマーケット	馴染みのある中華系ブランドのもの。なるべく原料がシンプルなものを選んで	購入有無：有 高品質と思うが、中華系のものより価格が高い。また、食味や形状も通常使用しているものと異なるが、おつまみとして食べている。日本産食品は放射能汚染が不安

17 <https://www.cdph.ca.gov/>

18 <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=110>

19 <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?CFRPart=123>

20 <https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FederalStateFoodPrograms/UCM505093.pdf>

21 付録①「水産物の主要入事業者兼ディストリビューター」の赤字の事業者が ICSSL 登録事業者

国籍/人種	商品形状	用 途	購入場所	購入基準	日本産商品の購入有無と感想
台湾	フィッシュケーキ（さつま揚げ状のもの）	フィッシュケーキはそのまま、または揚げてソースをかけて食べる。フィッシュボールはスープ、麺類、煮込料理の具材で使用	中華系スーパーマーケット	同上	購入有無：無
台湾	フィッシュスティック（楕円形のもの）	フィッシュケーキと同様	中華系スーパーマーケット	同上	購入有無：無
フィリピン	フィッシュボール	揚げてソースをかけて食べるスナック	フィリピン系と中華系スーパーマーケット	馴染みのブランド	購入有無：無 日本産や他国のものは、フィリピン産と味が違うため、あまり食べない
フィリピン	フィッシュケーキ	スライスして炒物や煮物の具材とおやつとして食べる	フィリピン系と中華系スーパーマーケット	同上	購入有無：無
タイ	フィッシュボール	スープの具材（チキンスープ）	中華系スーパーマーケット	セールになっているもの	購入有無：有 日本産のフィッシュボールは見たことがない。いつも食べているものと味が若干異なる。また価格も割高である
タイ	フィッシュケーキ	スライスして炒物や煮物の具材	中華系スーパーマーケット	セールになっているもの	購入有無：無
タイ	フィッシュスティック	スナックとして揚げておかずで食べる	中華系スーパーマーケット	セールになっているもの	購入有無：無
ベトナム	フィッシュボール	スープ、麺、鍋、ベトナム風しゃぶしゃぶの具材	中華系スーパーマーケット	馴染みの商品を購入することが多い	購入有無：有 日本産の練り物はあっさり味で、台湾産は味付けが濃厚
ベトナム	フィッシュケーキ	ベトナム麺や日本風のうどん、そばを食べるときの具材に使用	日系と中華系スーパーマーケット	馴染みの商品を購入することが多い。特に日本風のうどんやそばを食べるときは、日本産の蒲鉾を購入する	購入有無：無
日系米国人	かまぼこ	うどん、そばの具材	日系スーパーマーケット	色と形（半円状のもので表面がピンクのもの）が重要で、メーカーやブランドは気にしない	購入有無：有 小さい頃からうどんとそばには、必ず蒲鉾が入っていたので、蒲鉾が入っていないと物足りない。慣れ親しんだ色と形のものを購入。日系スーパーマーケットで売られているものは日本産のものだと思っていた
白系米国人	スリミ（イミテーションクラブ）	シーフードサラダやカリフォルニアロールの具材	米系と日系スーパーマーケット	特に気にしてない。小売店にあるものを購入	購入有無：有 おいしいと思う

2.5.2 ホタテ

聞き取り調査から、一般的にホタテはソテーやグリル等の調理方法で提供されるほか、キャセロールやパスタの具材として様々な料理に用いられている。非常に汎用性があり、広く普及している食材である。また、中華、アジアやエスニック料理でも様々な調理方法で用いられている。

このベイエリアの外出産業では国内産のホタテが流通の主流である。家庭料理に用いるホタテは輸入品または国内産のものであるが、寿司、刺身やマリネなどの生食用では、日本産のものが利用されている。

2.6 外出産業における普及・使用状況

サンフランシスコ ベイエリアの日本料理店や居酒屋では、手軽な前菜として薩摩揚げや竹輪磯辺揚げ、おでんが提供されており、幅広く練り物製品が使われている。日本料理店への聞き取り調査によると、日本産水産物は日系商社を通じて仕入れているとのことであった。寿司や刺身で使う生食用のホタテには、高品質な北海道産生食用帆立貝柱を使用しているが、殻付帆立貝の炭火焼きには、活の殻付帆立貝の輸入が禁止されていることから、国内産のものを使用している。

同エリアの中華料理店では、麺類を提供するレストランを除き、フィッシュボールやフィッシュケーキなどの練り物製品は使用されていない。ホタテは、炒物や焼そばの具材として様々な調理方法で使われている。中華系ディストリビューターを通じて仕入れており、品質を考慮して米国産のものを仕入れているとの回答であった。

同エリアのタイとベトナム料理店では、フィッシュケーキを薩摩揚げ風に揚げてチリソースのデップと一緒に提供する前菜が人気である。また、麺料理にはフィッシュボールが入っており、幅広く使用されている。仕入先については、馴染みのエスニック系および中華系の食品ディストリビューターが取り扱っているブランドを仕入れているとの回答であった。次に、ホタテは聞き取り調査をしたレストランでは使用されていなかった。東南アジア料理では、あまり馴染みのない食材で、使用頻度は低いものと思われる。

最後にアジア系を除く西洋レストランでは、スリミまたはイミテーションクラブを除くアジア系練り物製品は使われていない。ホタテは様々な調理方法と用途で使われている食材で、ソテーやグリルの調理方法で提供されている。また、マリネなどの前菜でも提供されている。

2.7 日本産水産物の輸出拡大の考察

2.7.1 練り物製品の市場分析

2.7.1.1 練り物製品 SWOT 分析

日本産の練り物製品に関する市場分析を、SWOT 分析の手法を用いて以下にまとめた。以下の SWOT 分析からみると、日本産の練り物製品は、米国在住の日本人または日系の消費者をターゲットにした商品が多く、日系小売店のみで流通していることが「弱み」として挙げられる。また、アジア系消費者向けの商品となっていないことから、最大のボリュームゾーンであるアジア系消費者に普及しておらず、認知度も低く、模倣品が流通し、商品ブランド確立の取り組みが遅れていることが導きだされる。

しかし、日本産は、一部に放射能汚染の懸念を持つ人はいるものの、一般に安全・安心で高品質であると米国の消費者に認識されており、日本の水産食品製造業の有する高い加工技術により、米国の消費者ニーズに適応する水産加工食品の開発が期待されている。

<u>日本産の強み (Strengths)</u> ● 全般的に日本産は高品質であるイメージ ● 日本産はおいしいと評価されている ● スリミという日本語が定着するほど魚肉練り物製品は普及している。スリミは日本からきたものというイメージが定着している ● 日本産は原料や添加物等において、安全・安心であるイメージ ● カニ、ホタテ、エビ、ロブスター等の本物に近い形状、食味、食感の練り物製品を製造できる高い技術力がある	<u>日本産の弱み (Weaknesses)</u> ● アジア産や米国産の競合品と比べ価格が高い ● 日本産の練り物製品は、日本人がターゲットである。最も多く消費するアジア系消費者をターゲットとした商品となっていない ● 一部を除き日本産の練り物製品は日系小売店のみで販売、ボリュームゾーンのアジア系流通に参入できていない ● 一般の米国人が購入する米系スリミ市場に参入できていない ● 放射能汚染の懸念
<u>日本産の機会 (可能性) (Opportunities)</u> ● 和食ブームの浸透 ● 水産物を原料とする練り物製品はヘルシーであるとの認識の醸成と健康志向の高まり ● 米国におけるアジア系住民人口の増加と食文化の多様化と普及 ● スリミ（カニかま）の米国市場での需要拡大 ● 米国の人口増加と経済発展による水産物の市場規模の拡大	<u>日本産品の脅威 (Threats)</u> ● 中国や台湾産の低価格の競合品の存在 ● 日本産の商品の模倣品の流通 ● 水産加工食品への規制強化 ● 為替変動の影響 ● スリミ製品の米国国内生産の拡大

2.7.1.2 今後の輸入拡大の方策

前述の米国消費者の嗜好や消費動向と SWOT 分析をふまえると、日本産の練り物製品の米国市場での普及と消費拡大につなげるためには、レストラン等の外食産業への販売戦略ではなく、スーパーマーケットを主体とした小売業での販売戦略を構築することが重要と考えられる。その方策について以下に列記する。

- ① アジア系消費者向けの商品開発
 - ボリュームゾーンのアジア系消費者の嗜好に合った商品の開発
 - 米国市場向けの新たな商品開発
- ② 販売流通網の整備と拡充
 - アジア系販売流通網の拡充によりアジア系小売店への商品の拡販
 - 米系販売流通網の拡充により米系小売店への商品の拡販
 - 販売流通網へのインセンティブの付与と商品教育の充実
- ③ 販売促進の充実
 - 小売店事業者と連携した試食販売等のデモンストレーション
 - 調理方法やレシピ紹介とインターネットやソーシャルメディア等を活用した広報活動
- ④ 販売戦略とブランド化の推進
 - 官民一体での販売戦略の策定と広報活動ならびにブランド化の推進

2.7.2 ホタテの市場分析

2.7.2.1 ホタテ SWOT 分析

日本産のホタテに関する市場分析を、SWOT 分析の手法を用いて以下にまとめた。以下の SWOT 分析からみると、日本産のホタテは新鮮で高品質であることが「強み」であるが、米国産等の競合品と比較すると割高であることが「弱み」とされる。しかし、日本料理の寿司、刺身やマリネ等の生食用として提供されるものは日本産が高い販売シェアを占めている。特に、北海道産ホタテブランドは有名で、北海道産の“玉冷”が高価であるにもかかわらず人気を得るなど米国市場に定着している。一方、供給面では安定供給に課題があることなどが導きだされた。

<u>日本産の強み(Strengths)</u> ● 日本産は新鮮で高品質なイメージ（北海道産） ● 生食調理用は日本産が高シェアを占める	<u>日本産の弱み(Weaknesses)</u> ● 競合品と比べ価格が高い ● 日本産のホタテを取り扱う輸入業者兼ディストリビューターの販路の脆弱性（日系小売・外食産業を除く）
<u>日本産の機会（可能性）(Opportunities)</u> ● 和食ブームの浸透 ● シーフードの普及と健康志向の定着 ● 北海道産ホタテブランドの確立と定着 ● 高級レストランでのシーフードの普及と需要の拡大 ● ホタテの調理方法や用途の拡大	<u>日本産の脅威(Threats)</u> ● 輸入規制や流通規制の強化 ● 供給量（水揚量）が不安定かつ減少 ● 米国、カナダおよび中国産の品質向上と価格競争力

2.7.2.2 今後の輸出拡大の方策

前述の米国消費者の嗜好や消費動向と SWOT 分析をふまえると、米国市場での普及と消費拡大につなげるためには、販売流通網の整備と拡充が重要と考えられる。その方策について以下に列記する。

① 販売流通網の整備と拡充

- 日系以外的高级レストランや高級グロサリー等の小売店の販売流通網の拡充

② 販売促進の充実

- 小売店事業者と連携した試食販売等のデモンストレーション
- インターネットやソーシャルメディア等を活用した広報活動

③ 販売戦略とブランド化の推進

- 官民一体での販売戦略の策定と広報活動ならびにブランド化の推進

3. 付録

付録① サンフランシスコの水産物の主要輸入業者/ディストリビューター一覧表

付録② サンフランシスコの水産物の主要小売店一覧表

3.1 付録①

サンフランシスコの水産物の主要輸入業者/ディストリビューター一覧表

会社名	住所	電話番号	連絡先	ホームページ	コメント
Azuma Foods International	20201 Mack Street, Hayward, CA 94545	15107821112	info@azumafoods.com	www.azumafoods.com	日系
JFC International	48490 Milmont Dr, Fremont, CA 94538	15104905300	Kaori Nikravan info@jfc.com	www.jfc.com	キッコーマン系
True World Foods	1815 Williams St, San Leandro, CA 94577	15103528140	info@trueworldfoods.com	www.trueworldfoods.com	日系
Wimettac Nishimoto HD Co., Ltd.	340 Valley Dr. Brisbane, CA 94005-1208	14154675300	info@wimettacusa.com	www.wimettacusa.com	日系
Dakon Foods Inc.	8470 Enterprise Way Oakland, CA 94621	15106382288	contact@dakoninc.com	www.dakoninc.com	
ABS Seafood	Pier 45 Shed D-1 San Francisco, CA 94133	14154010258	Isabel@Absseafood.Com	www.Absseafood.Com	
Day-Lee Foods, Inc.	2900 Feber St. Union City, CA 94587	15104719710	info@day-lee.com	www.day-lee.com	アジアからの輸入が主。様々な食材を取扱う。
All Shore Seafood	135 El Camino Real San Bruno, CA 94066	16505890532	wehaveseafood@yahoo.com	www.wehaveseafood.com	
Del Monte Capitol Meat Co./ Ports Seafood	200 Napoleon Street San Francisco, CA 94124	14155938080	timp@portsseafood.com	www.delmontemeat.com	肉が主だが、海産物も取り扱う。
Charlie Seafood	1550 Bancroft Ave. San Francisco, CA 94124	14158226300	14158226300	www.charlieseafood.com	
D&T Foods Inc.	1261 Martin Ave, Santa Clara, CA 95050	14087278331	14087278331	www.dtfoods.com/	
Fog City Trading	4523 Callan Blvd Daly City, CA 94015	16508788678	16508788678	N/A	
Global Quality Foods Inc.	524 Investment Blvd, Hayward, CA 94545	15107838999	15107838999	N/A	
International Marine Products	330 Shaw Rd, South San Francisco, CA 94080	16508716816	info@intmarine.com	www.intmarine.com	日系
Lusamerica Foods Inc.	16480 Railroad Ave, Morgan Hill, CA 95037	14087787200	info@lusamerica.com	www.lusamericafish.com	
Marinelli Shellfish Co.	Pier 45, Shed D3 San Francisco, CA 94133	14153910846	marinellishellfish@sbcglobal.net	www.marinellishellfish.com	貝類専門
Newport Meat Company	48811 Warm Springs Blvd, Fremont, CA 94539	16504388600	Info.norcal@newportmeat.com	www.newportmeat.com	肉が主だが、海産物も取り扱う。

会社名	住所	電話番号	連絡先	ホームページ	コメント
Nor-Cal Seafoods Inc.	2810 E 7th St, Oakland, CA 94601	15105327823	15105327823	N/A	
North Coast Seafoods	3230 Sebastopol Rd, Santa Rosa, CA 95407	17075790679	info@northcoast fisheries.com	www.northcoastfisheri es.com	
Obaba Seafood	641 Brennan St, San Jose, CA 95131	14084289578	14084289578	www.obabaseafood.com	
Ocean Empire Seafood	550 Trinidad Lane Foster City, CA 94404	14158069826	14158069826	N/A	2013 年設立。中 国系
Pacific Seafood Co	1420 National Dr, Sacramento, CA 95834	19164195501	info@pacseafood .com	www.pacseafood.com	オレゴン本社の 大手
Pucci, Joe and Sons	25447 Industrial Blvd, Hayward, CA 94545	15103006800	info@puccifoods .com	www.puccifoods.wpengi ne.com	
Richmond Wholesale Meat	2920 Regatta Blvd, Richmond, CA 94804	15102335111	customerservice @rwm.biz	www.richmondwholesale .com	肉が主だが、海 産物も取扱
SSC Inc. Sunnyvale Seafood	2910 Faber St, Union City, CA 94587	15104770008	info@sunnyvales eafood.com	www.sunnyvalseafood. com	Gouliau Aquatic Group 中国系
Steve and Mike Shellfish	5 Sausalito - San Francisco Pier 41, San Francisco, CA 94133	14156748611	14156748611	www.smsheffish.com	貝類専門
TM Tobin Co., Inc.	1291 E. Hillsdale Blvd. Suite 300 Foster City, CA 94404	16505739937	tobin@tmtobinco .com	www.tmtobinco.com	
Today' s Catch	1580 Kerley Dr, San Jose, CA 95112	14084533474	todayscatchseef ood@gmail.com	www.todayscatchseafoo d.com	
Union Fish Co.	100 Larkspur Landing Circle, Suite 115 Larkspur, C 94939	14159255280	sales@unionfish co.com	www.unionfishco.com	
Vince' s Shellfish Co., Inc.	1063 Montgomery Ave, San Bruno, CA 94066	16505895385	info@vincesshel fish.com	www.vincessheffish.c om	
Cleanfish	450 Bay St. San Francisco, CA 94133	14156263500	info@cleanfish. com	www.cleanfish.com	
Larocca Seafood	Pier 45, Box 2 San Francisco, CA 94133	14157714151	mike@laroccasea food.com	www.laroccaseafood.co m	
Aloha Seafood	Pier 45 Shed D6 San Francisco, CA 94133	14154414484	info@alohaseafo o d . n e t	www.alohaseafood.net	
Costarella Seafoods Inc.	Pier 45 Shed B8 San Francisco, CA 94133	14156740175	info@costarella seafoods.com	www.costarellaseafood s.com	
U.S. Trading Company	21118 Cabot Blvd Hayward, CA 94545	18004535502	info@ustrading. com	www.ustrading.com	アジアからの輸 入が主。
N.A. Sales Co., Ltd.	301 E. Grand Ave. South San Francisco, CA 94080	16508272020	Tomoko Tamura info@nasales.co m	www.nasales.com	日系

会社名	住所	電話番号	連絡先	ホームページ	コメント
North American FoodDistributing Co., Ltd.	3969 Industrial Blvd. West Sacramento, CA 95691	19163731111	judy@nafdc.com	www.nafdc.com	日系
A.G. Ferraro Foods	2000 North Loop Road, Alameda, CA 94502	15103462100	customerservice@mail.agferrari.com	www.agferrari.com	
Pacific Gourmet Inc.	380 Valley Dr. Brisbane, CA 94005	14156418400	info@pacgourmet.com	www.pacgourmet.com	
Lettieri Co., Ltd.	120 Park Lane, Brisbane, CA 94005	14156573392	lettieri@lettieri.com	www.lettieri.com	
Asia International, Inc.	851 Burlway Road, Suite 306, Burlingame, CA 94010	16503896829	sales@asiainternationalinc.com	www.asiainternationalinc.com	
B&D International Corporation	1818 Guilbreth Road, Burlingame, CA 94010	16506972701	info@bdintlcorp.com	www.bdintlcorp.com	
Pacific Plaza Imports, Inc.	3018 Willow Pass Rd suite 101, Concord, CA 94519	19253494000	caviar@pacificplaza.net	www.plazadecaviar.com	
Cotati Food Service	441 Houser St. Cotati, CA 94931	17077954489	info@cotatifoodservice.com	www.cotatifoodservice.com	
Tiao Peng Trading Inc.	31760 Hayman St. Hayward, CA 94544	15104758288	tiaopeng@pacbell.net	www.tiaopeng.com	
US Trading Company	21118 Cabot Blvd. Hayward, CA 94545	18004535502	info@ustrading.com	www.ustrading.com	
Woosung America Corp.	1761 National Ave. Hayward, CA 94545	15102650808	hilim@sfwoosung.com	www.sfwoosung.com	
Joie De Vivre	5283 Jerusalem Ct. Suite 8, Modesto, CA 95356	12095442115	info@frenchselections.com	www.frenchselections.com	
CJ Corp	155 98 th Ave. Oakland, CA 94603	15106633888	info@cj78.com	www.cj78.net	
Market Hall Foods, Inc.	5655 Collage Ave Suite 201, Oakland, CA 94618	15102506006	info@markethallfoods.com	www.markethallfoods.com	
Viti Imports of Sacramento	8275 Florin Road, Sacramento CA 95828	19165386666	anesh.prasad@yahoo.com	www.vitiimports.com	
Peninsula & All Shores Seafood	135 El Camino Real San Bruno, CA 94066	16505890532	wehavesseafood@yahoo.com	www.wehavesseafood.com	
Arctic Seafoods	PO Box 22455 San Francisco, CA 94122	14152870127	arctic@arcticseafoods.net	www.arcticseafoods.net	
Seafood Suppliers, Inc.	Pier 33 San Francisco, CA 94111	18006861900	sfspier33@aol.com	www.seafoodsuppliersinc.com	
Pacific Ocean Host Inc.	1145 Stockton St. Suite 101 San Francisco, CA 94133	14156788838	info@pacificusa.net	www.pacificusa.net	
Casa De Casa, Inc.	2190 Cesar Chavez, San Francisco, CA 94124	14157596360	info@casadecase.com	www.casadecase.com	
HGC Imports Inc.	1045 Pepitone Ave. San Jose, CA 95110	14089478511	info@hgcimports.com	www.hgcimports.com	

会社名	住所	電話番号	連絡先	ホームページ	コメント
Mangal' s Market Co., LLC	1699 E. 14 th St. San Leandro, CA 94577	15103523337	anzfood@aol.com	www.anzfjfoods.com	
California Cavier Company, Inc.	1403 Bridgeway, Sausalito, CA 94965	14153320826	inquiry@califor niacaviar.com	www.californiacaviar. com	
Royal Hawaiian Seafood	213 East Harris Ave. south san Francisco, CA94080	14158241177	sales@royalhawa ianseafood.com	www.sfrhs.com	
Khong Guan Corporation	30068 Eigenbrodt Way Union City, CA 94587	15104877800	info@kgcusa.com	www.kgcusa.com	
Purcell International	2499 North Main St. Walnut Creek, CA 94597	18008867725	prcl@purcell- intl.com	www.purcell-intl.com	
Deibert Seafood	2977 Ygnacio Valley Road, Walnut Creek, CA 94598	19254261400	deibert@deibert seafood.com	www.deibertseafood.co m	
Mani Imports Inc.	3601 Parkway Place, West Sacramento, CA 95691	19163731100	info@maniimport s.com	www.maniimports.com	
Tony' s Fine Foods	3757 Reed Ave. West Sactamento, CA 95695	19163744000	customerservice @tonysfinefoods .com	www.tonysfinefoods.co m	

備考：赤字は Interstate Certified Shellfish Shippers のリストに掲載されている会社（2018年 3月 31日まで有効）

3.2 付録②

サンフランシスコの水産物の主要小売店一覧表

社名	住所	電話番号	連絡先	ホームページ	コメント
Falletti Foods	308 Broderick St San Francisco, CA 94117	14156264400	<a href="mailto:info@fallettifo
ods.com">info@fallettifo ods.com	www.fallettifoods.com	高級グルメグローサリー
Safeway	Safeway Corp Office/Headquarters 5918 Stoneridge Mall Rd. Pleasanton, CA 94588	18777233929	18777233929	www.Safeway.com	スーパーマーケットチェーン。国内に 1335 箇所、メキシコに 195 箇所。
Lunardi' s	432 N. Canal St., Suite #22 South San Francisco, CA 94080	16505887507	customerservice @lunardis.net	www.lunardis.com	北カリフォルニアに 8 箇所。
Lucky Supermarkets	Lucky Supermarkets P.O. Box 4278 Modesto, CA 95352	1800692-5710	<a href="https://www.luc
kysupermarkets.
com/about/conta
ct/suggest-
products">https://www.luc kysupermarkets. com/about/conta ct/suggest- products	<a href="http://www.Luckysupermarekts.
com">www.Luckysupermarekts. com	スーパーマーケットチェーン。
Raley' s/ Nob Hill	500West Capitol Ave, West Sacramento, CA 95605	19163733333	<a href="http://www.rale
ystpm.com/requi
rements-for-
trading-
partners/">http://www.rale ystpm.com/requi rements-for- trading- partners/	www.raleys.com	スーパーマーケットチェーン。
Whole Foods	NorCal Regional Office: 5980 Horton Street Suite 200 Emeryville, CA 94608	15104287400	<a href="http://www.whol
efoodsmarket.co
m/information-
potential-
suppliers">http://www.whol efoodsmarket.co m/information- potential- suppliers	<a href="http://www.wholefoodsmarket.c
om/">www.wholefoodsmarket.c om/	ヘルスフード・オーガニック系の高級スーパー。
Bi-Rite Market	550 Divisadero St San Francisco, CA 94117	14155517900	<a href="mailto:info@biritemark
et.com">info@biritemark et.com	www.biritemarket.com	オーガニック系の高級スーパー。サンフランシスコ 2 箇所。
Nijiya Market	1737 Post St. San Francisco, CA 94115	14155631901	Very popular Japanese market	<a href="http://www.nijiya.com/contact
-us">www.nijiya.com/contact -us	日系スーパーマーケットチェーン。
Rainbow Grocery	1745 Folsom St San Francisco, CA 94103	14158630620	<a href="mailto:pr@rainbowgroce
ry.coop">pr@rainbowgroce ry.coop	<a href="http://www.Rainbowgrocery.coo
p">www.Rainbowgrocery.coo p	ヘルスフード・オーガニック系スーパー。
Marukai	19750 Stevens Creek Blvd., Cupertino, CA 95014	14082004850	<a href="http://www.maru
kaicorp.com/con
tact-us">http://www.maru kaicorp.com/con tact-us	www.marukai.com	日系スーパーマーケットチェーン。
Mitsuwa	675 Saratoga Ave. San Jose, CA 95129	14082556699	<a href="mailto:sanjose@mitsuwa
.com">sanjose@mitsuwa .com	www.Mitsuwa.com	日系スーパーマーケットチェーン。
Draeger' s	291 Utah Ave South San Francisco, CA 94080-6802	16508718473	650-871-8473	www.Draegers.com	北カリフォルニア中心に展開する高級スーパーチェーン。
Andronico' s Market	Corp. Hdqtrs 5801 Christie Ave Emeryville, CA 94608	15108982101	<a href="http://www.andr
onicos.com/cust
omer_service">http://www.andr onicos.com/cust omer_service	www.andronicos.com/	イタリア系高級スーパーチェーン。北カリフォ

社名	住所	電話番号	連絡先	ホームページ	コメント
					ルニアに 5 箇所。
Super Mira Market	1790 Sutter St. San Francisco, CA 94115	14159206529	14159206529	www.cityseekr.com	日系スーパーマーケット
Lion Supermarket	1070 Story Rd. San Jose, CA 95122	14082888788	14082888788	www.lionsupermarket.com/	中華系スーパーマーケットチェーン。
Ranch 99	1688 Hostetter Rd. San Jose, CA 95131	18006008292	18006008292	www.99ranch.com	中華系スーパーマーケットチェーン。
New Mey Wah	707 Clement St. San Francisco, CA 94118	14152219826	14152219826	N/A	中華系スーパーマーケット
Hankook Super Market	1092 E. El Camino Real, Sunnyvale, CA 94087	14082440871	14082440871	www.hankooksupermarket.com/	韓国系スーパーマーケット
Trader Joe's	Monrovia, CA	16265993700	16265993700	www.traderjoes.com/	大型チェーン
Mollie Stone's	4201 18 th St. San Francisco, CA	14152558959	14152558959	www.molliestones.com/	高級グロサリーチェーン
Berkeley Bowl	2020 Oregon St. Berkeley, CA	15108436929	15108436929	www.berkeleybowl.com/	オーガニック系の高級スーパー。パークレーに 2 箇所。
Costco	2201 Senter Rd. San Jose, CA	14082750199	14082750199	www.costco.com	大型チェーン

米国・サンフランシスコ ベイエリアにおける水産物市場調査報告

2017 年 6 月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 水産品支援課
〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32
Tel. 03-3582-8349

禁無断転載