

和牛

牛肉に関するカントリーレポート

米国輸出支援プラットフォーム

2025年3月

【免責条項】本レポート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下さい。ジェトロでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関して、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、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

本レポートに関する問い合わせ先：
日本貿易振興機構（ジェトロ）
ロサンゼルス事務所
米国輸出支援プラットフォーム

TEL : 1-213-624-8855
Email : lag-USPF@jetro.go.jp

米国における日本産牛肉の存在感は近年、高まりつつある。「和牛」という言葉は、米国ではすでに、一般的な言葉として浸透したといえる。一方、日本から米国向けに日本産牛肉の輸出を行う場合、「アメリカ合衆国向け輸出牛肉取扱施設」においてと畜・加工を行う必要があるほか、近年は特に、複数国間で共有する低関税枠の早期消化が、米国における日本産牛肉の普及において、課題となっている。

本レポートでは、米国向け日本産牛肉の輸出にあたり、米国における牛肉市場の概要に始まり、日本産牛肉の米国向け輸出の現状、さらには規制状況や最新トレンドなどについてまとめることで、日本から米国向けに日本産牛肉を輸出する事業者に対し、情報提供することを目的として作成した。また、本レポートでは、日本産牛肉を米国で取り扱う事業者に対するインタビューコラムを掲載し、網羅的な情報提供とすることを心掛けた。

本レポートが、米国向け日本産牛肉の輸出にあたり、お役に立てれば幸甚である。

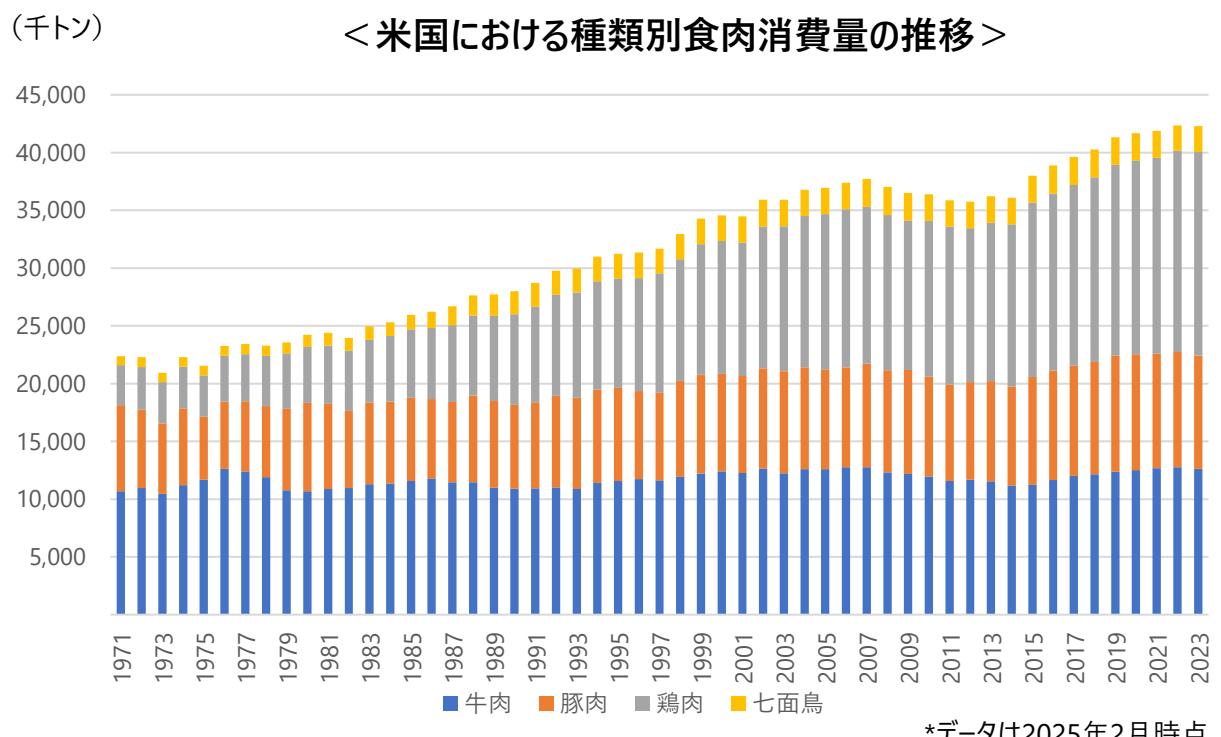
1. 米国における牛肉市場	
(1) 米国における牛肉消費動向	5
(2) 米国市場における牛肉の流通実態	8
(3) 米国市場における牛肉の品質	9
(4) 米国市場における牛肉の消費動向	10
2. 米国向け牛肉の輸出手続きの流れ	
(1) 日本での輸出事前準備	12
(2) 米国向け輸出手続き	13
(3) 米国における輸入手手続き	14
(4) 低関税枠	15
3. 米国における日本産牛肉の販売現状と課題	
(1) 米国向け日本産牛肉の輸出状況	17
(2) 米国向け日本産牛肉のロイン系・非ロイン系、および冷蔵・冷凍の輸出	18
(3) 米国における日本産牛肉の流通	19
(4) 米国における日本産牛肉の流通にかかわる企業	20
(5) 米国における日本産牛肉の販売状況	21
(6) 米国における米国産Wagyuの販売状況	23
(7) 米国向け日本産牛肉の可能性と課題	28
4. コラム記事	30

1. 米国における牛肉市場

(1) 米国市場における牛肉消費動向

<食肉市場の全体概観>

- 米国は、牛肉の生産量・消費量ともに世界一。牛肉の生産量・消費量のいずれも、世界全体の約2割を占め、牛肉文化が根付いている。
- 米国では牛肉は、「肉の王様」として親しまれている。しかし2003年、米国では鶏肉の消費量が牛肉を上回った。米国における牛肉の消費量は、過去40年間、ほぼ横ばいで推移。
- 近年、鶏肉が好まれる理由として、健康志向の高まりや環境問題への意識の高まりなどからなどが挙げられる。



出典：USDA、<https://www.ers.usda.gov/data-products/livestock-and-meat-domestic-data/livestock-and-meat-domestic-data/#Wholesale%20Prices>

<牛肉生産量上位10か国（2024年）>

順位	国・地域名	生産量（トン）
1	米国	1,298万
2	ブラジル	1,185万
3	中国	780万
4	EU	660万
5	インド	456.5万
6	アルゼンチン	310万
7	オーストラリア	255.5万
8	メキシコ	226万
9	ロシア	140万
10	カナダ	131.5万

<牛肉消費量上位10か国（2024年）>

順位	国・地域名	消費量（トン）
1	米国	1,295.9万
2	中国	1,155.7万
3	ブラジル	833万
4	EU	626万
5	インド	299万
6	アルゼンチン	228.1万
7	メキシコ	221万
8	ロシア	165.2万
9	日本	122.9万
10	英国	116万

*肉牛のほか子牛を含む、枝肉重量換算

*データは2024年10月時点が最新版（年間予測値）

出典：USDA、https://fas.usda.gov/sites/default/files/2024-10/Livestock_poultry.pdf

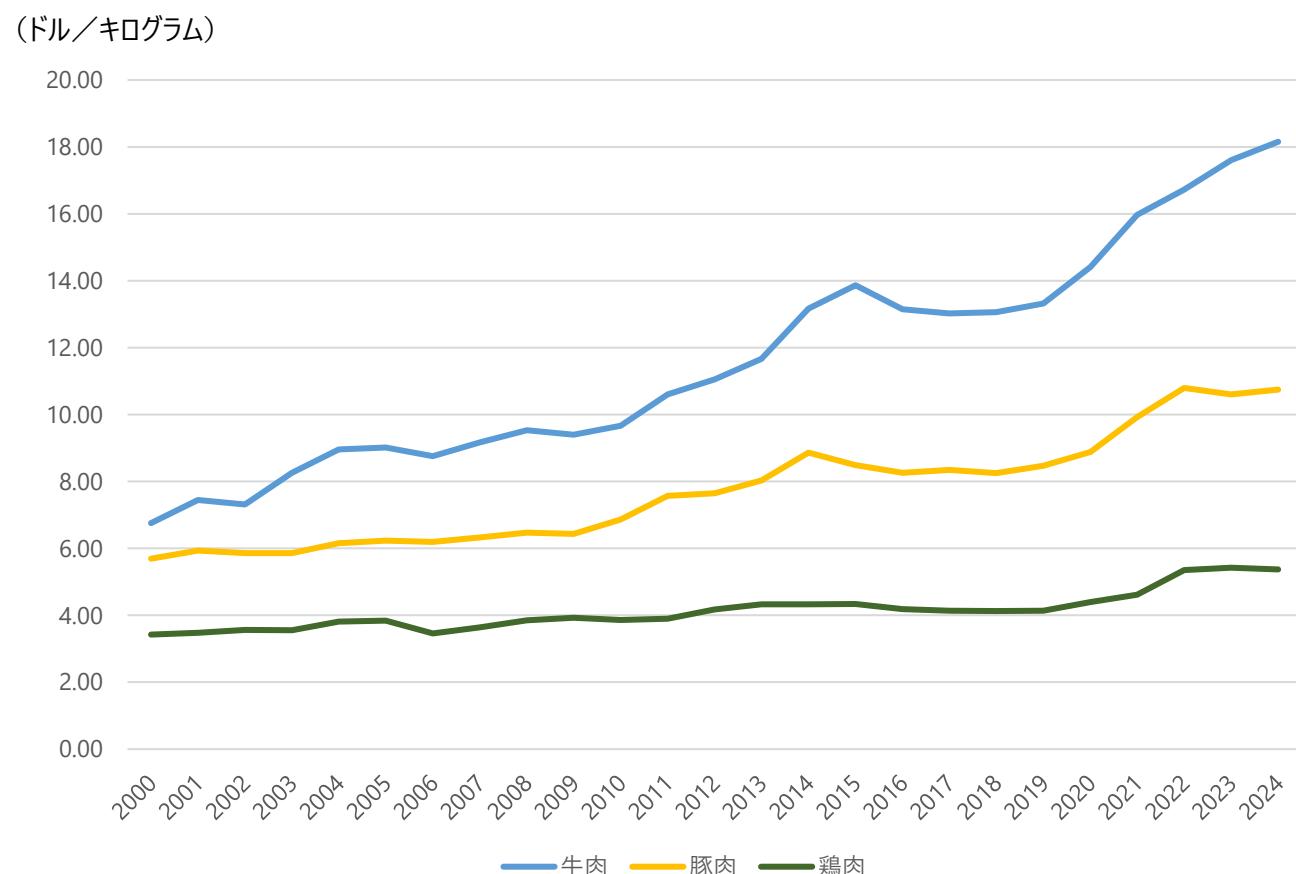
1. 米国における牛肉市場

(1) 米国市場における牛肉消費動向

<米国における牛肉市場の概要 ①小売価格>

- 2000年以降、米国における牛肉の小売価格は上昇し、豚肉や鶏肉の価格と年々乖離している。特に2020年の新型コロナ以降、サプライチェーンの寸断や生産コストの増加などの影響を受け、小売価格は一段と上昇している。
- 2023年以降、米国における干ばつや飼料コストの値上げによる生産コストの拡大、インフレの影響などにより生産農家の飼育頭数は減少している。これにより、供給量が低下（2024年の在庫数は1951年以降最低水準）。また、これに伴い、卸売価格が上昇し、小売価格の高止まりにつながっている。

<種類別食肉の小売価格の推移>



出典：USDA

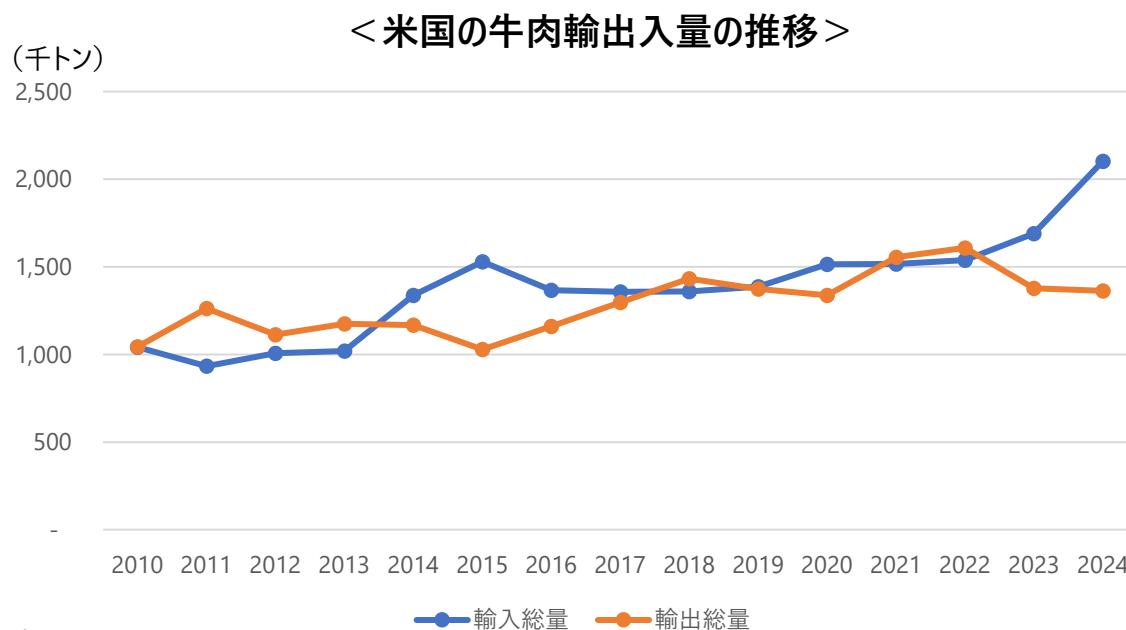
<https://www.ers.usda.gov/data-products/meat-price-spreads>

1. 米国における牛肉市場

(1) 米国市場における牛肉消費動向

<米国における牛肉市場の概要 ②輸出入数量>

- 米国は、牛肉の輸出入数量の双方が多く、年々増加傾向にある。米国は、中国に次いで世界第2位の牛肉輸入国である。一方、輸出量は、ブラジル、アルゼンチン、インドに続き第4位である（2023年時点）。
- 米国向けに牛肉を輸出する最大の輸出国は、豪州である。カナダ、ブラジル、メキシコ、ニュージーランドが続く。日本は、第12位の約1,940トン。
- 最近では、堅調な米国の牛肉需要と生産量の減少、生産価格の上昇を受け、米国の牛肉輸入量は増加傾向にあり、2024年は過去最高となった。少なくとも2026年/2027年まで、その傾向は継続すると予想されている。
- 日本と低関税枠を共有するブラジルは2024年、輸入量が大幅に増加。2023年は輸入量第5位であったが、2024年は第3位へ躍進。



<米国向け牛肉の輸出上位国（2024年時点）>

順位	国名	輸入量（千トン）
1	豪州	505.72
2	カナダ	459.53
3	ブラジル	313.40
4	メキシコ	270.71
5	ニュージーランド	253.59
12	日本	1.94
合計量		2,102.56

出典：USDA

<https://www.ers.usda.gov/data-products/livestock-and-meat-international-trade-data>

*肉牛のほか子牛を含む
*枝肉重量換算

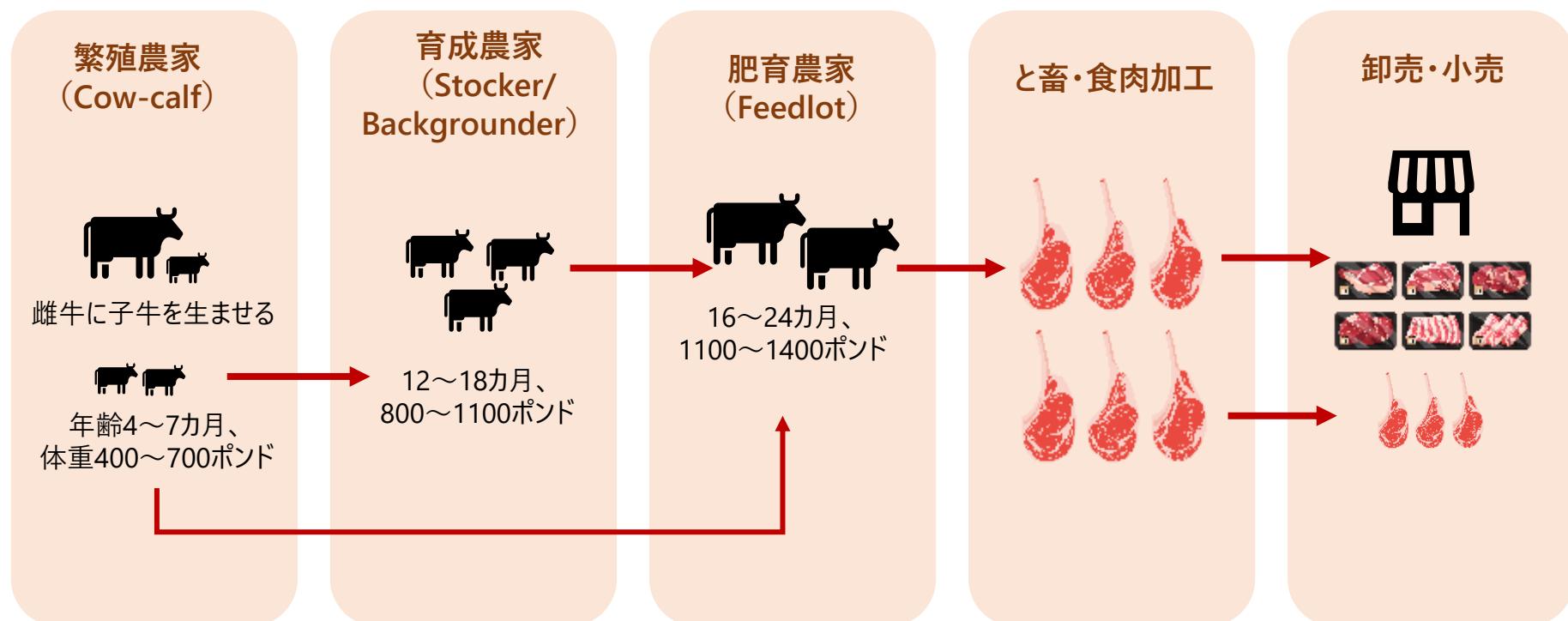
1. 米国における牛肉市場

(2) 米国市場における牛肉の流通実態

<流通実態>

- 米国における牛肉市場のサプライチェーンは、「食肉の生産（繁殖・育成・肥育）」、「と畜・食肉加工」、「販売（卸販売・小売）」とに区分される。「と畜・食肉加工」は4大パッカー（Tyson Foods、JBS USA、Cargill、National Beef）が市場をほぼ独占している。これらの事業者は近年、垂直統合を進めるなど、市場へ大きな影響力を持つ。
- コロナ禍以降の卸売価格の上昇は、パッカーによる市場の影響力が拡大し、飼育農家、小売店、ファーストフードなどが、相次いでパッカーを提訴（このうち、マクドナルド社は、2024年10月に提訴）。

<米国における牛肉市場のサプライチェーン>



出典：GAOの情報に基づき作成

<https://www.gao.gov/assets/gao-18-296.pdf>

1. 米国における牛肉市場

(3) 米国市場における牛肉の品質

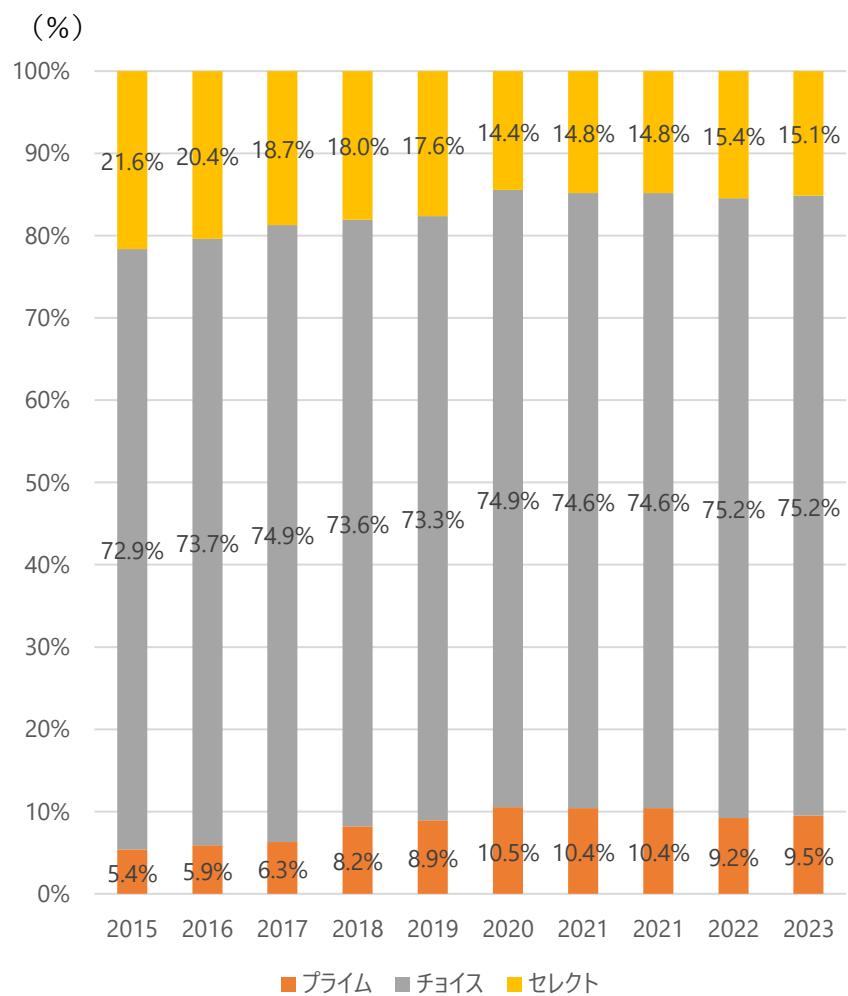
<米国における、肉質等級の分類と等級別の消費量>

- 米国では、農務省（USDA）が品質を保証する牛肉格付制度（ラベル表示）が構築されている。肉の柔らかさや旨味を評価する「肉質等級（Quality Grade）」と、一頭当たりから取れる枝肉の量を示す「歩留等級（Yield Grade）」とで格付けし、8等級で評価。
- このうち「肉質等級」の評価は主に、「霜降り」と「肉の成熟度」で決まる。
- 「肉質等級」の上位3等級（プライム、チョイス、セレクト）は、消費者が小売店等で購入可能。最近では、消費者による高品質な牛肉へのニーズの高まりを反映し、「プライム」の供給割合が年々、拡大傾向。
- また、「プライム」の供給拡大には、伸び悩む米国における牛肉消費に対し、米国生産者が高単価の牛肉生産を志向するインセンティブが働いていることも、背景事情として作用している。
- 米国で高まりつつある「プライム」などの品質等級は、基本的には米国で生産・加工された牛肉が対象であり、日本産牛肉がこうした格付けを取得することはできない。
- 一方、日本でよく知られる「A5」などの格付けは、米国で少しずつ浸透している。「A5」などの格付けは、日本食肉格付協会が定める和牛の評価基準であり、「歩留等級」と「肉質等級」のいずれも優れた牛肉として評価されている。
- 米国では、「A5」などの格付けは制度化されているわけではない。しかし、米国消費者の間で、「A5」和牛が「霜降りが多く、最高品質の和牛」として認知度が高まっており、米国のステーキレストランなどでも「A5 Wagyu Steak」などとして、提供されるケースも見られる。

出典：Meat In Bone

<https://meatnbone.com/blogs/the-clever-cleaver/meat-beef-grading-system-understanding>

<牛肉の肉質等級別年間供給量の割合推移>



出典：USDA

<https://www.ams.usda.gov/reports/meat-grading>

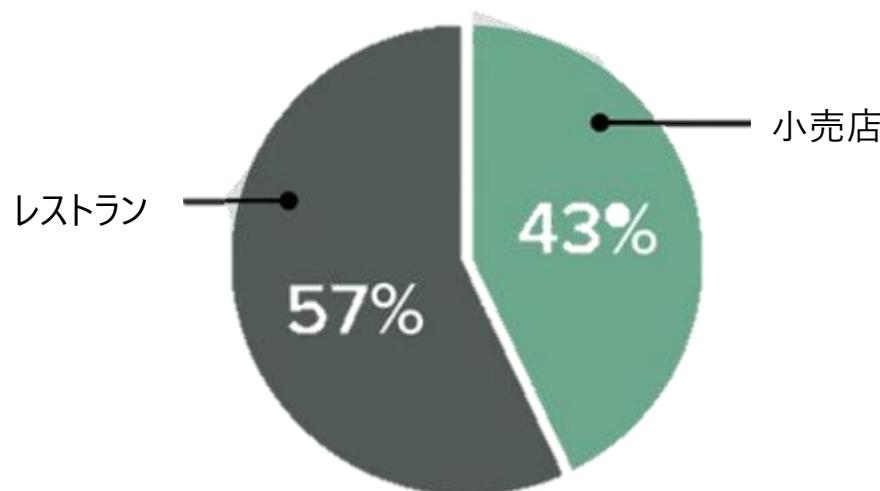
1. 米国における牛肉市場

(4) 米国市場における牛肉の消費動向

<米国における、牛肉の消費形態と部位>

- 米国消費者による牛肉の消費形態は、レストランと小売店とに区分される。2020年～2021年の巣ごもり需要により、米国における牛肉市場も、小売店やECサイトでの購入が、レストラン消費を上回った。しかし直近の数年は、レストランでの消費が回復している。
- このうち、小売店での購入を部位ごとにみると、「ひき肉」が最も多く、「ステーキ」、「ロースト」と続く。しかし近年のインフレ動向を受け、「ステーキ」や「ロースト」といった、高単価製品の購買が減少する動きも見られる。

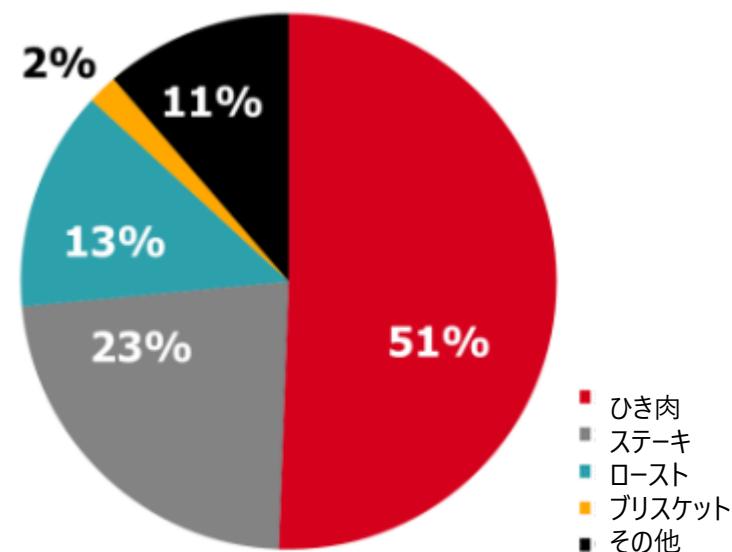
<牛肉消費のレストランと小売店との割合
(2023年12月時点)>



出典：Friesla

<https://www.ncba.org/federation/news/details/33917/restaurants-hungry-to-sell-more-beef>

米小売店での牛肉購入の部位別割合
(単位：購買数量、2023年末時点)



出典：Beef Research

https://www.beefresearch.org/Media/BeefResearch/Docs/16_pager_2024_page14.pdf

2.米国向け牛肉の輸出手手続きの流れ

<米国向け輸出手手続きの概観>

- 日本産牛肉を米国へ輸出するに際し、①日本での輸出事前準備、②米国向け輸出手手続き、③米国における輸入手手続き、の各段階において、それぞれ要件が課せられている。①日本での輸出事前準備や②米国向け輸出手手続きでは、日本の国内法のみならず、日米二国間協定で定められた、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」と「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱」を、それぞれ遵守する必要がある。

<米国向け牛肉輸出の主な流れと手続き>

①日本での輸出事前準備

- 「対米輸出食肉認定施設」、および「アメリカ合衆国向け輸出牛肉取扱施設」においてと畜・加工された牛肉を、米国向け輸出牛肉として用意
- 衛生管理・残留物質・動物福祉などの要件を遵守

②米国向け輸出手手続き

- 輸出者が作成するインボイスやパッキングリストを用意
- 食肉処理施設が作成する部位明細書を用意
- 食肉衛生証明書（食肉衛生検査所発行）や輸出検疫証明書（動物検疫所発行）などを準備

日本側

③米国における輸入手手続き

- 米国輸入者による米国税関・国境整備局（CBP）における輸入手手続き
- 輸入検査申請書をUSDA食品安全検査局（FSIS）へ提出
- 表示ラベルと輸入検査申請書や通関書類を確認し、必要に応じて再検査
- 荷物をランダムでサンプリング、薬物・化学物質の残留物を検査

米国側

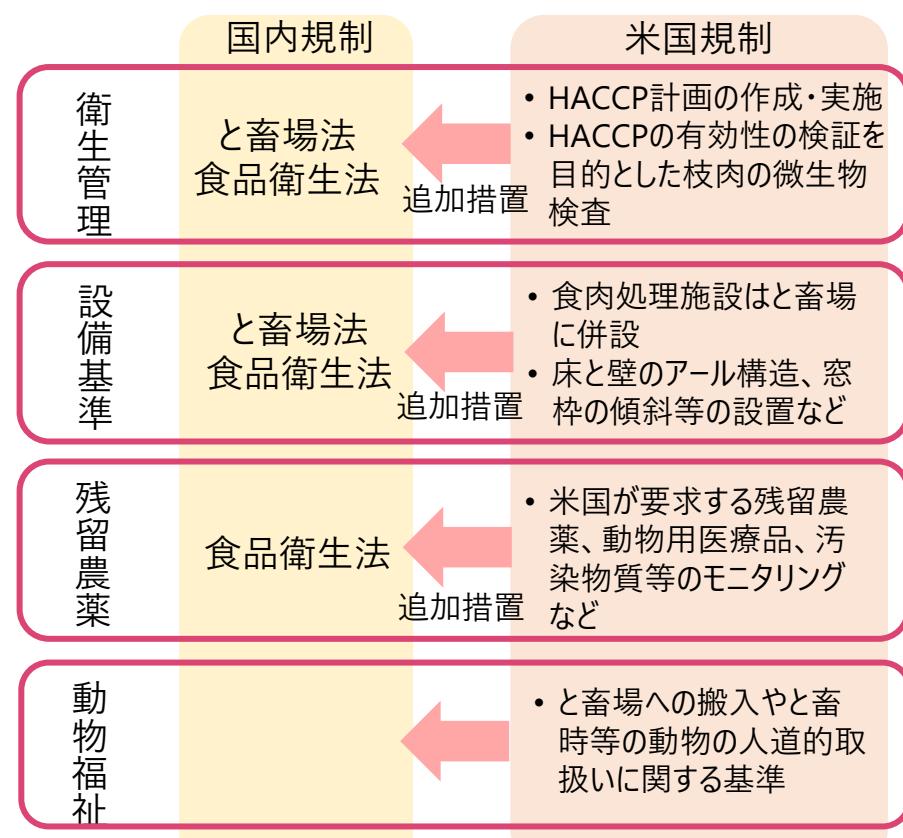
2.米国向け牛肉の輸出手手続きの流れ

(1) 日本での輸出事前準備

<輸出事前準備の概要>

- 米国向け牛肉の輸出にかかる輸出事前準備では、と畜場法や食品衛生法などの国内法規制のみならず、米国政府との2国間協定に基づく、「対米輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定要綱」と「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱」を遵守する必要がある。

<輸出事前準備の主な国内・米国規制>



*HACCPとは食品の安全性を管理するための衛生管理手法を指す。

- 例えば、米国向け牛肉の輸出には、USDAが認定したHACCP*施設でのと畜・食肉加工が義務付けられている。
- また、米USDAから認定を受けた「アメリカ合衆国向け輸出牛丼取扱施設」(牛丼処理場/と畜場)は、全国12道府県で合計16か所ある(2024年10月1日時点)。

<アメリカ合衆国向け輸出牛丼取扱施設の場所>



出典：農林水産省に基づき作成

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_hokubei-24.pdf

2.米国向け牛肉の輸出手手続きの流れ

(2) 米国向け輸出手手続き

<輸出手手続きの主な流れ>

- 米国向け牛肉輸出の通関手続きは、インボイスやパッキングリストを始め、部位明細書、食肉衛生証明書や輸出検疫証明書などを準備する必要がある。
- 食肉衛生証明書と輸出検疫証明書は、「アメリカ合衆国向け輸出食肉の取扱要綱」にて、輸出要件として規定されている。食肉衛生証明書は、該当牛肉が認定施設で安全に処理されたことや、検査を通じて口蹄疫（FMD）・牛海绵状脳症（BSE）に罹患していないことを証明する。その後、農水省動物検疫所にて輸出検査を受検し、輸出検疫証明書を取得する。

<主な輸出手手続きの流れ>

インボイス (仕入書)

輸出者が作成する輸出通関手続きの際に必要となる書類（品名・数量・契約条件等）

パッキングリスト (梱包明細書)

荷物の梱包状態や重量、サイズなどを記載した書類。輸出者が作成

原産地証明書

荷物の原産地を証明する書類。商工会議所が発行
*必須ではないが、求められることがある。

部位明細書

輸出する牛肉の部位を明示した書類。食肉処理場が作成

食肉衛生証明書

輸出する牛肉が「アメリカ合衆国向け輸出牛肉取扱施設」で処理されたことを証明する書類。
食肉衛生検査所が発行

AirWaybill(AWB)/ SeaWaybill(SWB)

航空輸送の場合はAWB、海上輸送の場合はSWBを発行。荷送人と運送人の間で締結される運送状

輸出検疫証明書

農林水産省動物検疫所にて輸出検査を受け、合格したことを証明する書類。動物検疫所が発行

出典：JETROなどの情報に基づき作成、https://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/exportguide/beef.html

2.米国向け牛肉の輸出手手続きの流れ

(3) 米国における輸入手手続き

<輸入手手続きの主な流れ>

- 米国における日本産牛肉の輸入手手続きは、米国輸入者（またはその代理人）が米国税関・国境整備局（CBP）へ入国手続きを行う。また、CBPへ輸入申告の申請前に、輸入検査申請書をUSDA FSIS（米国農務省食品安全検査局）へ提出する。輸入時の荷物の状態や表示ラベルに加え、輸入検査申請書などの通関書類が確認され、必要に応じて再検査を行う。
- さらに、荷物をランダムでサンプリングされ、薬物・化学物質の残留物検査を行う。再検査に合格した場合、USDA検査マークが刻印され、米国への輸入が許可される。

<主な米国輸入手手続きの流れ>

輸入検査申請書

米国輸入者が、輸入検査申請書を荷物到着前にUSDA FSISに提出する。また、米国税関・国境警備局（CBP）へ入国手続きを行う（輸入申告）

通関書類

通関に必要な書類を作成する。主な必要書類としては、エントリーマニフェスト、通関権の証明、インボイス、パッキングリスト、その他の関連資料（エントリサマリー、原産地証明、食肉衛生証明書、輸出検疫証明書など）

検査/再検査

USDA FSISが、米国輸入時の荷物の状態や表示ラベルと通関書類を確認し、必要に応じて荷物の再検査を行う。さらに、荷物をランダムでサンプリングし、薬物・化学物質の残留物検査を行う

再検査に合格した場合、USDA検査マークが刻印され、米国への輸入が許可される。要件を満たしていない場合は「米国入国拒否」と刻印され、45日以内に返送・廃棄、または動物向け食品への転換を選択する。



出典：JETROなどの情報に基づき作成

https://www.jetro.go.jp/world/n_america/us/foods/exportguide/beef.html

2.米国向け牛肉の輸出手手続きの流れ

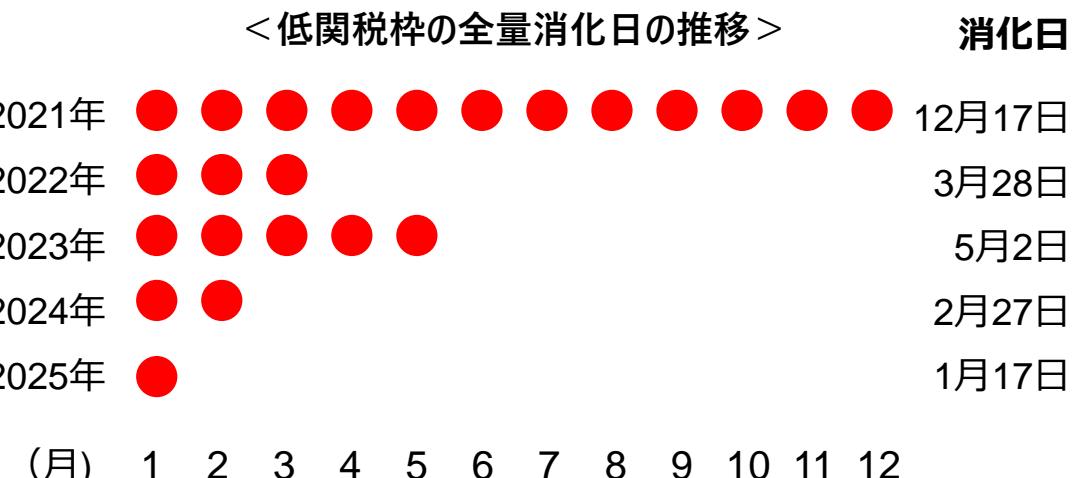
(4) 低関税枠

<低関税枠の概要と傾向>

- 2020年1月1日に発効した現行の日米貿易協定では、日本産牛肉の低関税枠について定めている。2019年まで、米国向け日本産牛肉の低関税枠は200トンと定められていたが、日米貿易協定では、複数国間で低関税枠を共有し、6万5,005トンとなった。2020年5月から、同低関税枠にブラジルが追加。
- 低関税枠内の税率は4.4セント/kg。同枠を超えると、関税は26.4%へ引き上げられる。



- 米国向け牛肉の輸出量が多いブラジル産の米国向け輸出動向が、低関税枠全体に大きな影響を及ぼしている。特に2020年2月のブラジル産牛肉の米国輸出制限の解除（同年5月に輸出再開）に伴い、2021年以降、ブラジル産牛肉の米国輸出が急増。
- それに伴い、低関税枠の全量消化が年々早まる傾向にある。2025年は1月17日で全量を消化し、それ以降に輸入される日本産牛肉は、26.4%の関税が求められることになった。



出典：US CBP

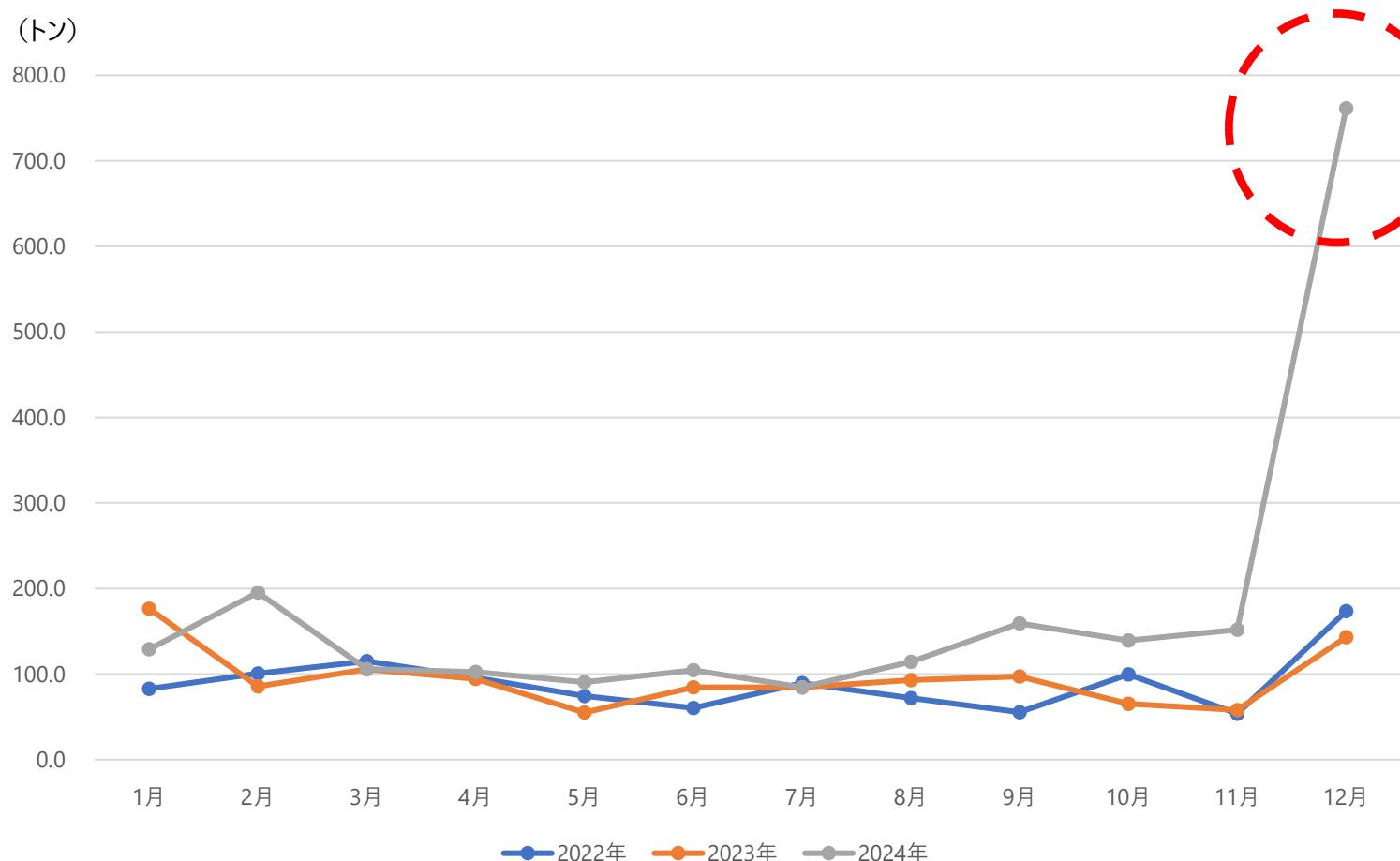
<https://www.cbp.gov/document/report/2-ausn-3-beef>

2.米国向け牛肉の輸出手手続きの流れ

(4) 低関税枠

<低関税枠の早期消化に対する対応>

- 2020年に開始された、複数国間で共有する低関税枠への移行以来、同枠の全量消化が早まりつつある。そのため、日本産牛肉の米国向け輸出は、低関税枠内の輸入を増やすため、前年の11月～12月に輸出量を拡大する傾向にある。2025年は、早期消化を見越し、2024年12月における冷凍牛肉の輸出量が、例年に比べて大幅に増加した。これが、2024年の米国向け日本産牛肉の米国向け輸出の拡大につながった一因とみられる。



出典：財務省「貿易統計」より作成

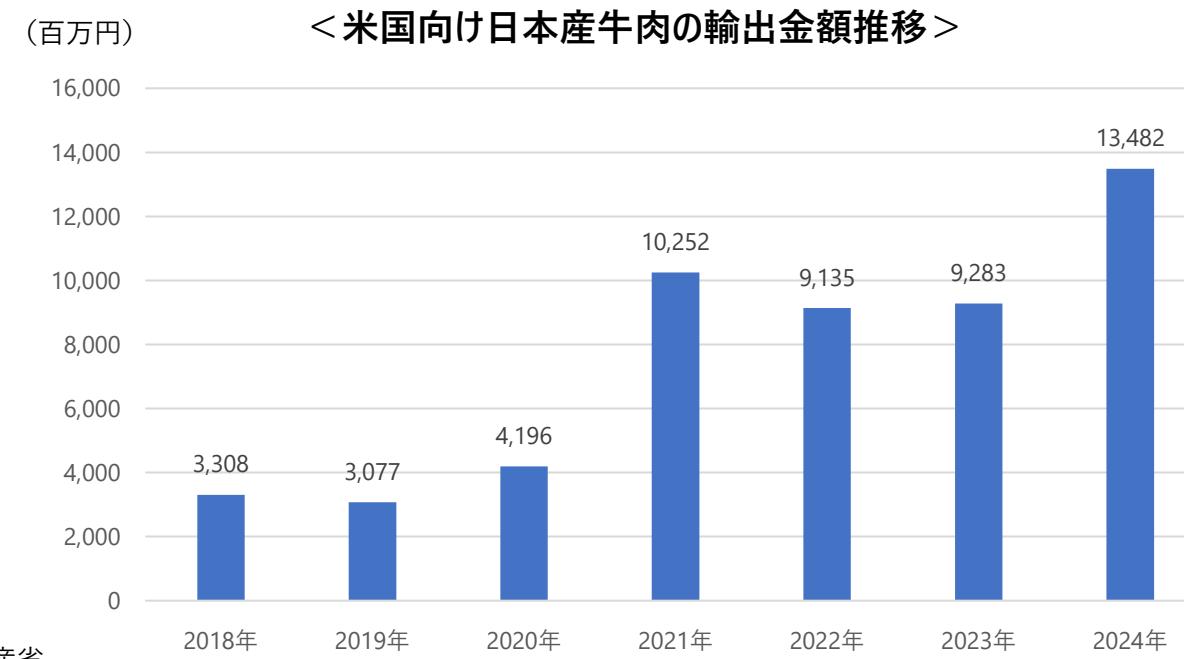
<https://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm?M=01&P=0>

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(1) 米国向け日本産牛肉の輸出状況

<米国向け日本産牛肉の輸出推移>

- 米国向け日本産牛肉の輸出は、増加傾向にある。特に、コロナ禍の巣ごもり需要や日米貿易協定による低関税枠の拡大、さらに円安傾向のはじまりにより、2021年は前年比2倍以上に拡大した。それ以降は、米国向け輸出の伸びは鈍化したものの、2024年は前年比約87%増と大幅増となった。
- 2024年の米国向け日本産牛肉の輸出拡大の要因としては、米国における日本産牛肉の認知拡大、非ロイン系部位の利用拡大、中国や日本国内市場の不振に伴う価格抑制、さらには低関税枠の早期消化に対応した年末の輸出拡大などがあげられる。
- 米国における日本産和牛の利用は、従来のステーキ用途に加え、ロサンゼルスなどの大都市において、和牛食べ放題に特化した新業態レストランの拡大などにより、非ロイン系部位の利用が拡大している。
- また、近年の円安傾向は、米国向け輸出拡大を後押ししている。米国における日本産牛肉を活用したレストラン形態の多様化や価格の抑制、さらに高品質な牛肉を求める米国消費者の拡大などの影響により、今後も日本産牛肉の消費は拡大すると見られる。

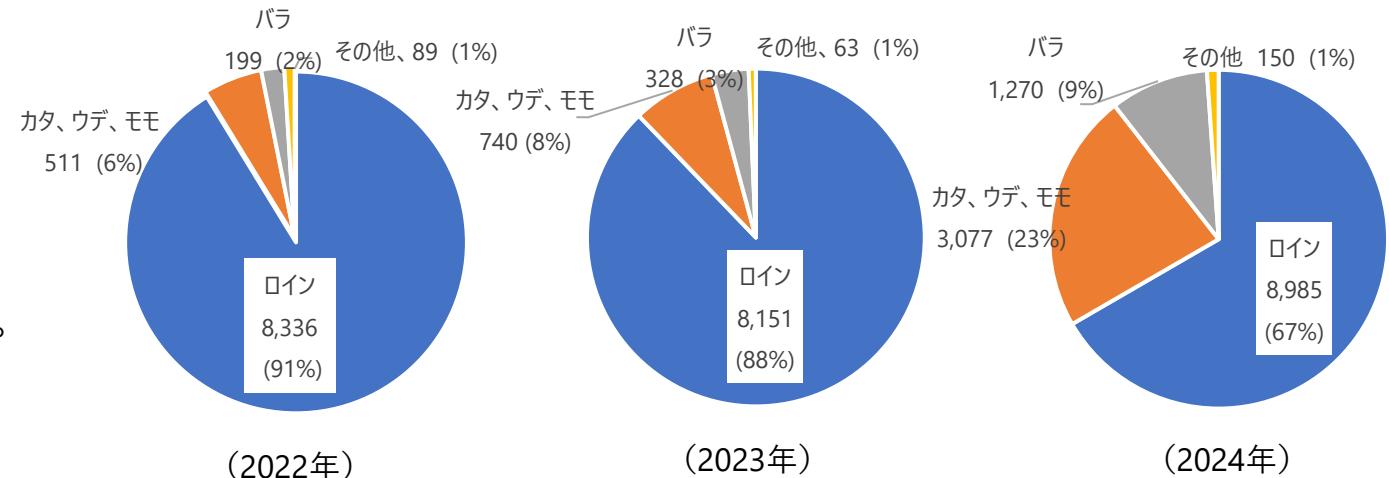


3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(2) 米国向け日本産牛肉のロイン系・非ロイン系、および冷蔵・冷凍の輸出

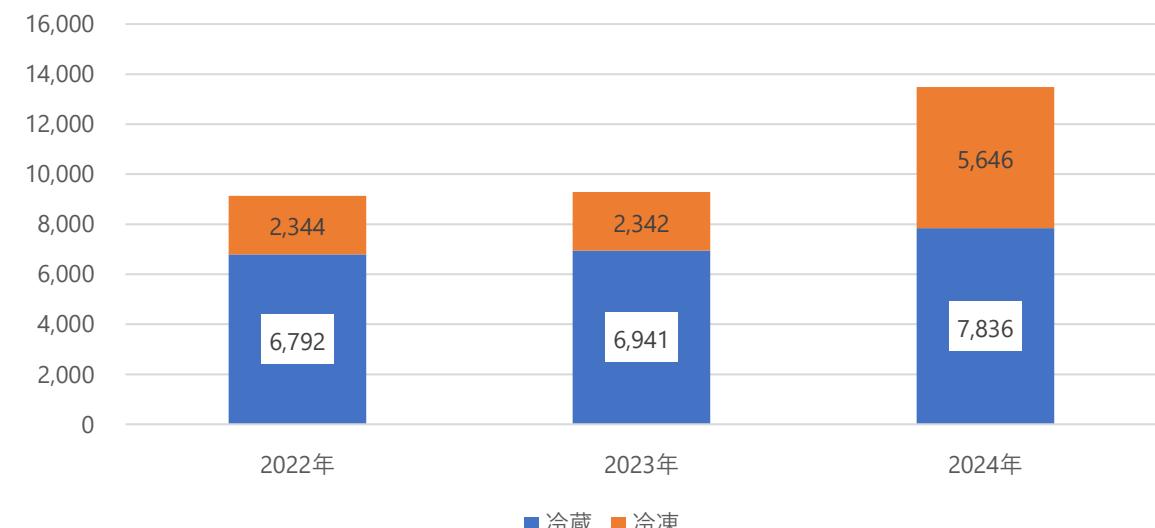
<ロイン系・非ロイン系/冷凍・冷蔵>

- 米国向け日本産牛肉の輸出は、これまでステーキ等向けのロイン系部位が中心だった。一方、国や自治体、品目団体などのPRにより、米国では日本産牛肉の非ロイン系部位の需要が拡大（2024年の全体輸出量を占める非ロイン系部位の割合は、前年の12%から33%へ大幅拡大）。



- 特にロサンゼルスを中心に、アジア系住人が多いエリアでは、中国系レストランなどにおいて、日本産牛肉のほか米国産・豪州産Wagyuを含めた高級食べ放題（しゃぶしゃぶ・すきやき）を提供するなど、これまでになかった新業態が展開された。
- ステーキ用途では冷蔵輸送が求められることが多いが、焼き肉などの非ロイン系部位の用途では冷蔵商品が求められることが多い。そのため、非ロイン系部位のニーズ拡大に伴い、冷凍での輸出量も増大した。

<米国向け日本産牛肉の、冷蔵と冷凍との輸出金額の推移>



出典：財務省「貿易統計」

<https://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm?M=01&P=0>

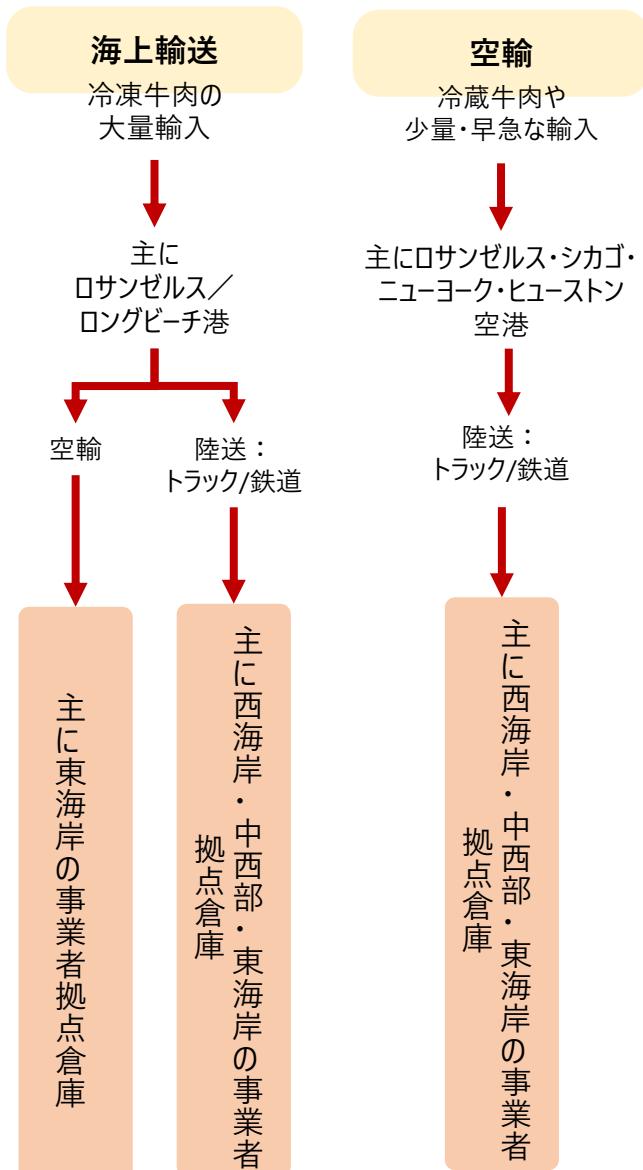
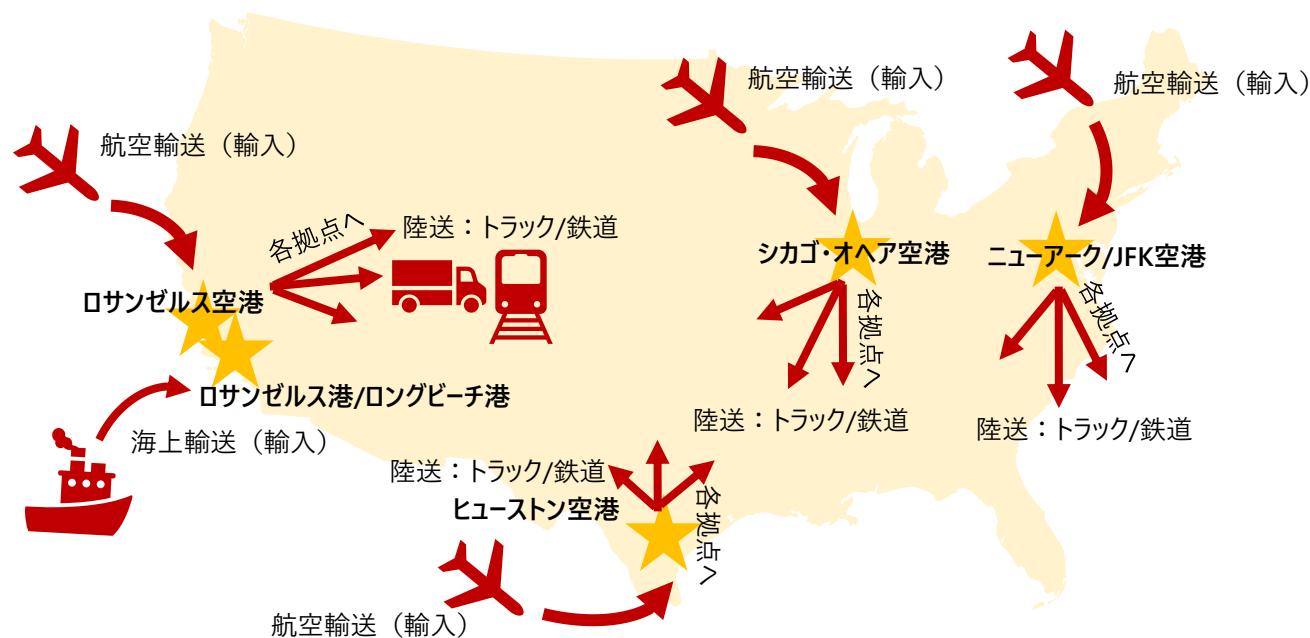
3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(3) 米国における日本産牛肉の流通

<日本産牛肉の主な流通ルート>

- 米国における日本産牛肉の流通経路は、空輸と海上輸送に分類される。空輸は主に、ロサンゼルス（LAX）、ニューヨーク（JFK／ニューアーク空港）、シカゴ（オヘア空港）、ヒューストンなどが占める。
- 一方、海上輸送の主な入港地は、ロサンゼルス/ロングビーチ港である。東海岸への輸送はパナマ運河経由もありうるが、近年は運河の水不足により運行に制約が出ており、東海岸へ輸送する場合でも、ロス経由で輸送されることも増えている。

<主な日本産牛肉の流通ルート>



出典：関係者へのヒアリング結果に基づき作成

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(4) 米国における日本産牛肉の流通にかかわる企業

<日系食品商社が強い存在感>

- 米国に輸入される日本産牛肉の多くは、日系食品商社（輸入・卸売事業者）経由であるとみられる。輸入された日本産牛肉は主に、米国における日本食レストランや日系小売店／ECサイト、ステーキ・レストランなどに販売される。また、一部の高級レストランでは、日本にある卸事業者から直接購入する事例もみられる。
- 最近ではサンゼルスを始め、アジア系事業者による輸入・卸売や、日系食品商社から米系卸事業者を通じ、現地系レストランに販売される事例も、増えつつある。

<米国における日本産牛肉の主な流通形態>



3. 米国における日本産牛肉の販売現状と課題

(5) 米国における日本産牛肉の販売状況①

<日系スーパーにおける価格調査>

- ロサンゼルスの日系スーパーでは、アジア系米国人などのニーズを反映し、ステーキや焼き肉、しゃぶしゃぶなどの料理用に、様々な部位の日本産牛肉が販売されている。



ストリップロイン



リブアイステーキ①

<日本産牛肉の販売単価>

販売部位	単価（1ポンド当たり）	100グラム当たりの単価
ストリップロイン	99.99ドル	約22ドル
リブアイステーキ①	99.99ドル	約22ドル
リブアイステーキ②	89.99ドル	約19.8ドル
チャックロールステーキ	69.99ドル	約15.4ドル
チャックリブやきにく	99.99ドル	約22ドル
リブアイすきやき	89.99ドル	約19.8ドル
ニューヨークしゃぶしゃぶ	74.89ドル	約16.5ドル

出典：店舗視察結果に基づき作成（2024年）



リブアイステーキ②



チャックロールステーキ



焼き肉用チャックリブ

出典：ジエトロ撮影

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(5) 米国における日本産牛肉の販売状況②

<日系スーパーにおける日本産牛肉の販売の様子>



すき焼き用リブアイ



しゃぶしゃぶ用

出典：ジエトロ撮影



日系スーパーにおける日本産牛肉販売コーナー

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(6) 米国における米国産Wagyuの販売状況①

<現地系スーパーにおける価格調査>

- ロサンゼルスでは、日系スーパー・アシア系スーパーのみならず、現地系スーパーなどにおいて、米国産Wagyuが広く流通している。日系スーパーでは日本産牛肉のほか、米国産Wagyu（「Kobe Style Beef」などとラベル表示）や、米国産牛肉と一緒に販売されている。

<現地系スーパーにおける米国産Wagyuなどの販売単価>

販売製品	単価（ポンド当たり）	100グラム当たりの単価
米国産Wagyuチャツクロールすきやき	17.99ドル	約4ドル
米国産Wagyuチャツクロールしゃぶしゃぶ	16.49ドル	約3.6ドル
米国産Wagyuショートリブやきにく	49.99ドル	約11ドル
米国産Wagyuモモしゃぶしゃぶ	13.49ドル	約3ドル
米国産牛肉 プライム「CAB」チャツクロールすきやき	13.99ドル	約3.1ドル

出典：店舗視察調査に基づき作成（2024年）

出典：ジェトロ撮影



米国産Wagyuチャツクロールすきやき



米国産Wagyuチャツクロールしゃぶしゃぶ



米国産Wagyuモモしゃぶしゃぶ



米国産Wagyuショートリブやきにく



米国産Wagyuモモしゃぶしゃぶ

米国産牛肉プライム「CAB」

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題 (6) 米国における米国産Wagyuの販売状況②

<韓国系スーパーにおける価格調査>

- ロサンゼルスの韓国系スーパーでは、米国産Wagyuの取扱いが多く（「American Wagyu Beef」と表記）、様々な料理用途として多様な部位が販売されている。

<韓国系スーパーにおける米国産Wagyuの販売単価>

販売製品	単価（ポンド当たり）	100グラム当たりの単価
米国産Wagyuサーロイントライチップステーキ	37.99ドル	約8.4ドル
米国産Wagyuラウンドステーキ	14.99ドル	約3.3ドル
米国産Wagyuチャックフラップテールステーキ	37.99ドル	約8.4ドル
米国産Wagyuチャックフラップテールステーキスライス	44.99ドル	約9.9ドル
米国産Wagyuボンレスショートリブスライス	59.99ドル	約13.2ドル
米国産Wagyuボンレスショートプレートカルビスタイル	27.99ドル	約6.2ドル
米国産Wagyuトップブレードしゃぶしゃぶ	39.99ドル	約8.8ドル
米国産Wagyuブリスケットスライス	34.99ドル	約7.7ドル

出典：店舗視察調査に基づき作成（2024年）

出典：ジエトロ撮影



米国産Wagyuサーロイントライチップステーキ



米国産Wagyuラウンドステーキ



米国産Wagyuチャックフラップテールステーキスライス



米国産Wagyuチャックフラップテールステーキスライス

3. 米国における日本産牛肉の販売現状と課題

(6) 米国における米国産Wagyuの販売状況③

<韓国系スーパーにおける米国産Wagyuの販売の様子>



米国産Wagyuボンレスショートトリップスライス



米国産Wagyuボンレスショートトップ
レートカルビスタイル



米国産Wagyuトップブレードしゃぶしゃぶ



米国産Wagyuブリスケットスライス



韓国系スーパーにおける
米国産Wagyuの販売コーナー

出典：ジエトロ撮影

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(6) 米国における米国産Wagyuの販売状況④

<現地系大手量販店における価格調査>

- 現地系大手量販店でも、米国産Wagyuが販売されている。米国産Wagyuのほか、米国産牛肉（USDAプライム&チョイス）が広く販売。特に、同店舗では「チョイス」グレードの牛肉が肉売り場の多くを占める。

<米国産Wagyu／米国産牛肉の販売単価>

販売製品	単価（ポン ド当たり）	100グラム当た りの単価
米国産Wagyuショートリブ 骨付き	14.99ドル	約3.3ドル
米国産Wagyuリブ	6.99ドル	約1.5ドル
米産牛肉「USDAプライム」 ウチモモしゃぶしゃぶ	10.99ドル	約2.4ドル
米国産牛肉「USDAチョイ ス」リブアイスステーキ骨なし	14.99ドル	約3.3ドル
米国産牛肉「USDAチョイ ス」ニューヨークステーキ骨なし	11.99ドル	約2.6ドル

出典：店舗視察調査に基づき作成（2024年）



牛肉「USDAプラ
イム」ウチモモ
しゃぶしゃぶ



米国産Wagyu
ショートリブ骨付き



米国産Wagyuリブ



左：米国産牛肉「USDA
チョイス」リブアイス
ステーキ骨なし
右：米国産牛肉「USDA
チョイス」ニューヨーク
ステーキ骨なし

出典：ジエトロ撮影

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(6) 米国における米国産Wagyuの販売状況⑤

<現地系大手中堅スーパーにおける価格調査 >

- 現地系大手中堅スーパーでも、米国産Wagyuが販売されている。そのほか、「USDAチョイス」グレードの牛肉コーナーが広く設けられている（プライムはほとんど見かけない）。また、販売されている米国産Wagyuは、すべて牧草飼育牛や非GMO（遺伝子組み換え作物）の飼料を用いて育成しているほか、「USDAチョイス」グレードの牛肉はUSDAオーガニック認証を取得しているものも見られた。

<米国産Wagyu／米国産牛肉の販売単価>

販売製品	単価（ポンド当たり）	100グラム当たりの単価
米国産Wagyuニューヨークストリップステーキ	表示なし	不明
米国産Wagyuトップサーロン	35.99ドル	約7.9ドル
米国産Wagyuリブアイ	39.98ドル	約8.8ドル
米国産牛肉「USDAチョイス」ラウンドサーロインステーキ	10.99ドル	約2.4ドル
米国産牛肉「USDAチョイス」シチュー用ビーフ骨なし	8.99ドル	約2ドル

出典：店舗視察調査に基づき作成（2024年）



左：米国産Wagyuニューヨークストリップステーキ
中央：米国産Wagyu トップサーロン
右：米国産Wagyuリブアイ

出典：ジェトロ撮影



店内の売り場。右側の縁がUSDAオーガニック認証を取得した牛肉



米国産牛肉「USDAチョイス」ラウンドサーロインステーキ



米国産牛肉「USDAチョイス」シチュー用ビーフ骨なし

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

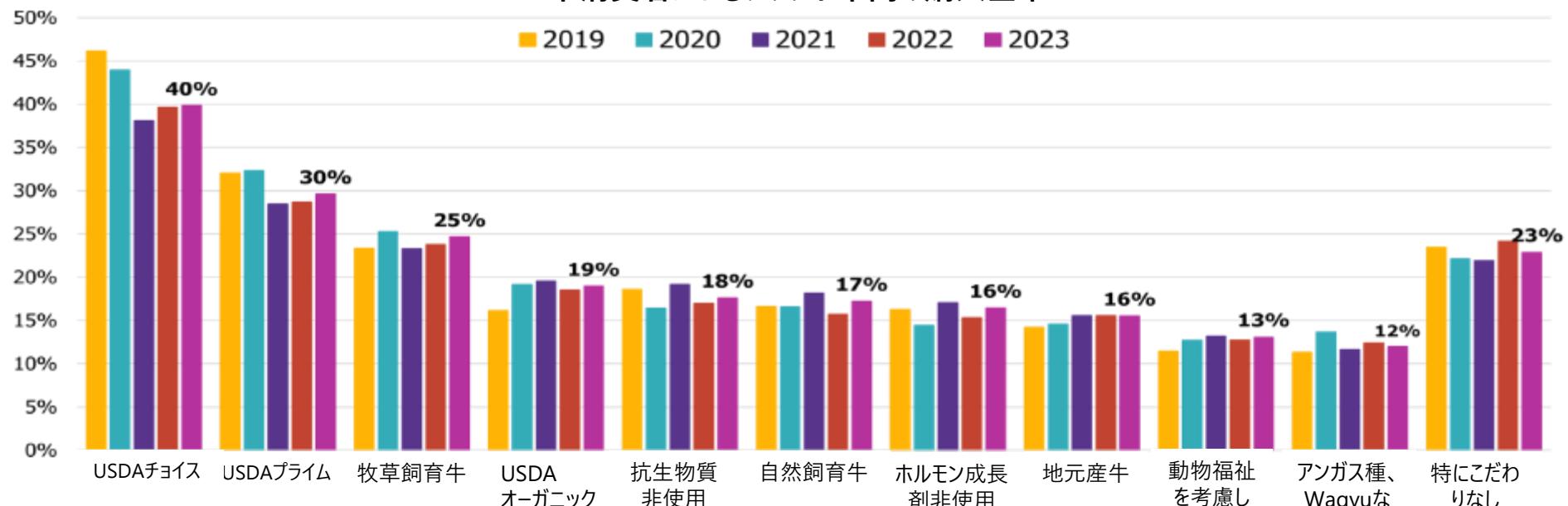
(7) 米国向け日本産牛肉の可能性と課題①

<高品質の牛肉に対する需要拡大>

- 米国では、前述のとおり牛肉の消費量は過去数十年、横ばいが続いているが、可処分所得の増加や高級志向の高まりを受け、高品質な牛肉に対する重要が拡大している。「USDAプライム」や「USDAチョイス」のほか、「Certified Angus Beef (CAB)」や「USDAオーガニック」などのブランド牛が人気を集めている。
- 「CAB」は、成長促進ホルモンや抗生物質の使用を禁止するなどの要件があり、「USAオーガニック」はこれらの要件のほか、遺伝子組み換え作物 (GMO) の提供を禁止するなどが規定されている。
- 米国消費者の77%は、牛肉を購入する際、USDAプライムやUSDAオーガニックなどのブランド牛肉を購入基準にしている。特にコロナ禍（2020年）以降、健康意識の高まりやZ世代など若者世代による環境意識の高まりを受け、その傾向はまっている。



<米消費者によるブランド牛肉の購入基準>



出典：National Cattlemen's Beef Association : Beef Industry

<https://www.beefresearch.org/resources/market-research-planning/white-papers/beef-label-claims-and-their-effects-on-purchasing-behavior>

3. 米国における日本産牛肉の販売の現状と課題

(7) 米国向け日本産牛肉の可能性と課題②

<ラベル表示の課題>

- ロサンゼルスでは、日系やアジア系のみならず、現地系量販店や現地系スーパーでも、以前より米国産Wagyuが広く流通している。「Kobe Style Beef」や「American Wagyu Beef」などとして、ラベル表示されている。これに対して日本産和牛は、「JAPAN BEEF」ラベルが貼られ、日系小売店舗やレストランで販売されている。
- 米国のステーキレストランなどでは、「A5」などの日本産和牛の提供に特化している店舗も見られ、消費者は「A5」グレードの和牛をブランドとして認知している。一方、和牛統一マーク「JAPAN BEEF」は、「そもそも、和牛であるかどうかが分からぬ」といった現地関係者の声も聞かれる。

<JAPAN BEEFの表示で販売されている日本産和牛>



出典：ジエトロ撮影

<日本産和牛を取り扱うビバアリーヒルズのYazawa Japanese BBQ／IMAでの表示>



＜コラム記事①～米和牛輸入・卸売業者A社～＞

インタビュー実施日時：2024年12月27日

ゲームチェンジャーとなつた最近の日本産和牛トレンド

- 2020年～2021年は、新型コロナによる巣ごもり需要の影響で、ECサイトでの日本産和牛の販売が増えたものの現在は下火に。一方、レストランでの消費は回復傾向にある。
- 日本産和牛はこれまで、高級レストランでステーキなどの高級食材として提供。しかし2024年は従来の高級路線から一転した。
 - ✓ カリフォルニア州ロサンゼルスを中心に展開する中国系レストラン・チェーンが、日本産和牛を含めた食べ放題メニューを提供（日本産和牛のほか、米国産・豪州産Wagyu、ロイン系以外の部位をパッケージ化）
 - ✓ 米大手量販店Costcoの一部店舗でも、日本産和牛が販売開始された。小売価格が1パウンド（454グラム）当たり59.99ドルと、従来の日系小売店（約100ドル）よりも低価格で販売
- 2024年は、米国に輸入された日本産和牛のうち、非ロイン系部位の割合が増えた。また、当社が輸入する日本産和牛のうち、冷凍で輸入する割合も増えている（冷凍のうち非ロイン系は7割程度）。

急変する市場要因と今後の影響

- コモディティ化が進んだ一番の理由は、卸売価格の低下。日本国内の需要低下と中国などの景気悪化に伴うニーズ低迷により、日本国内の価格が下落。
- その影響が米国市場へも及んでおり、米国での価格下落の一因となった。
- 米国では米国産・豪州産Wagyuとも、需要が拡大。一方、豪州における干ばつの影響から、豪州産Wagyuが高騰しており、日本産和牛の値段を上回る逆転現象もみられる。
- 既に米国市場で日本産和牛価格が下落しており、高級路線で再び攻めるのは難しい印象。従来の高級路線での需要（白人層のステーキ消費）は増えているが、国内外のニーズに合わせた戦略的な生産と各国市場ニーズに合致した流通経路の整備が必要である。

＜コラム記事①～米和牛輸入・卸売業者A社～＞

年々早まる低関税枠の消化と、トランプ政権による関税の行方

- **低関税枠の消化が年々早まっており**、2025年は直ちに消化されると見られている（2025年は1月17日に全量消化）。**低関税枠を共有するブラジル産牛肉の輸入が堅調。**
 - ✓ ブラジル産牛肉が前年11月に出航し、12月中に米国に入港・保税倉庫で保管され、年明けの輸入手続きに向けて待機している事態が常態化
 - ✓ 一方、日本でも同様の傾向が見られる。前年11月時点の米国向け輸出量は年々、増加傾向
- トランプ大統領は、政権発足前に全ての国・品目に対して追加関税を課すと公言。日本産牛肉の米国向け輸出を行う**関係者が期待する高関税枠（26.4%）の引下げ・撤廃の可能性は遠のいた**とみている。
- 日本産牛肉に対する関税の行方は、不透明とみており対応を注視したい。

米国市場でのラベル表示の認知度

- **米国における和牛統一ラベルの認知度は低迷。**特に新ラベルは「Japanese Beef」と、「Wagyu」が併記されていないため、実需者ですら和牛かどうか認知できていないケースもある。
- **「Wagyu」の定義が曖昧であることが課題。**米国では「Wagyu」という名称が広く浸透していることから、米国産・豪州産Wagyuと区別するために、「Japanese Wagyu」として展開すべき。

＜コラム記事②～和牛専門レストランYazawa Japanese BBQ／IMA（ヤザワミート直営）～＞

インタビュー実施日時：2025年1月23日

レストランにおける日本産和牛の利用

- 日本産和牛を活用したすき焼き／しゃぶしゃぶ・焼肉の高級レストランをカリフォルニア州ビバリーヒルズで展開。ロイン系のほか、それ以外の部位も多数取り扱う。
- 品質重視であり、空輸・冷蔵で全て輸入（冷凍なし）。米国産・豪州産Wagyuも取り扱う他の競合レストランとは一線を画し、日本産和牛に特化した高級路線で差別化。
- 新型コロナ禍で客足が遠のいた時期もあるが、近年は回復。ただし最近では、インフレの影響で売上の伸びが鈍化。
- 低関税枠の消化が早まりつつある傾向を見越して値段付けを実施しているが、高関税はビジネスへ影響を及ぼす。特に低関税枠内での冷凍輸入が増えており、冷蔵の和牛のみを扱う当店には痛手。
- 低関税枠での駆け込み輸入と最近の円安の影響から、冷凍日本産和牛の値段が下がる傾向。それに影響され、冷蔵日本産牛肉の値段も下がると、消費もさらに喚起できる。

米市場における日本産和牛の知名度の向上

- 輸入禁止の一部の部位を除いて、全ての部位を日本から冷蔵で仕入れ、顧客へ提供。PRの成果もあり、日本産和牛（A5グレード）の知名度が以前よりも向上し、日本産和牛の価値が顧客へ浸透している。
- 当店では、ほぼ日本産和牛しか扱っていないため、顧客は日本産和牛の品質を既に熟知している。PRも実施しているが、口コミが最も集客に貢献している。
- ロイン系・非ロイン系など様々な部位を取り扱う。すき焼きではサーロイン、しゃぶしゃぶではサーロインやヒレ（テンダーロイン）のほか、ウデ、お尻などの部位も取り揃えている。固い部位はミンチや挽肉などに使用。食材ロスがでないように工夫している。
- 脂質が多いステーキ（ロイン系）が苦手な顧客もいるため、リクエストに応じて赤身の肉を提供するなど、様々な部位を組み合わせて顧客満足度の向上に取り組んでいる。

＜コラム記事③～日本・和牛輸出促進業界団体～）＞

インタビュー実施日時：2025年1月27日

最近の米国市場における日本産和牛トレンド

- 日本産和牛はこれまで、アジア地域（特に香港、台湾）でニーズが高く、米国は3番手であった。しかし昨年、数量・金額いずれも米国が第1位となり、重要度は増している。
- 低関税枠の早期消化が見られ、高関税条件下での米国ニーズが不透明な部分もあるが、最近の円安による後押しあり、高関税でも需要は伸びている状況にある。
- 従来、米国で最もニーズがある部位はロイン系であったが、JETROやJFOODOを含めたPRの成果もあり、非ロイン系部位の需要が伸びている。

日本産牛肉の米国展開に向けた課題

- 日本産牛肉の米国向け輸出において、2つの課題が見られる。
 - 米国側の流通は主に日系食品商社に依存しているため、米系ディストリビュータに入り込めず、日本産牛肉の全米普及が進まない状況にあると推察される。
 - 米国側の輸入港が限定的。現在、LA・NYやシカゴなどの一部の港湾や空港に輸入が集中。限られた拠点から全米各地へトラック輸送するため、コストと労力がかかる。

非ロイン系部位を広める現地でのPR活動

- ロイン系が米国市場では主流であるが、米国向け輸出を増やすため、非ロイン系部位の需要を更に伸ばすこととも必要。現地の認知度を高めるため、様々なPR活動をJFOODO等と共同で展開。日本産牛肉はモモなどの部位でも霜降りが入っており、米国人に好評である。
 - 食品見本市Winter Fancy Food Show (WFFS)への出展を始め、米国各地でカッティングセミナーを開催。
 - 見本市やセミナーでは、ロイン系に加えて非ロイン系部位を使ったステーキやカルパッチャ、赤身で旨味の強いスネやスジの煮込みなど、部位の特性を生かした試食を提供。
 - JFOODOでは、セカンダリーや端材を使ったグルメサンドを一般人向けの手軽な料理として考案、提供。
- 主要都市（ニューヨーク、ロサンゼルス、サンフランシスコ）以外にも、フィラデルフィア、シカゴ、ヒューストンなどの米都市でPRを積極展開している。日本産牛肉の認知度を高め、新たな輸入ハブとするべく、取り組んでいる。

＜コラム記事③～日本・和牛輸出促進業界団体～）＞

日本産和牛と米国産Wagyuとの差別化戦略

- 現地展示会やセミナーでは、和牛との交雑種である米国産・豪州産等の外国産Wagyuと差別化するため、以下の観点から品質の良さをPR。
 - ✓ 日本国産の純血種であることを証明・担保する血統登録制度の存在
 - ✓ 法的制度であるトレーサビリティの構築（生産から出荷までを追跡可能なため、産地や品種の確認、偽装のトラブルの回避などを確保）
 - ✓ 格付制度による、日本産牛肉の品質保証
- 純血種は改良によって品質向上が可能。また純血種は味や香りが良く、試食してもらうことが鍵。

日本産牛肉の米国向け輸出に影響を及ぼしうる日本国内の課題

- 現在、日本国内では、高価格帯のロースの売れ行きが低迷する傾向にあり、価格が下落。国内で不振のロースだけを海外輸出・販売することは困難。牛肉全体の輸出支援が鍵。

日本産和牛統一ラベル表示の浸透も未だ不十分

- 日本産牛肉の米国向け輸出開始以前から、米国産Wagyuが既に米国市場で浸透。日本産和牛は現地で後発の畜産物・食材なため、米国産・豪州産Wagyuとは違う高品質な純血種であることを訴求していくことが重要。
- 和牛統一マークは世界40カ国以上で国際商標権を取得しており、徐々に認知度が上がりつつあるが、未だ浸透は不十分。
- 和牛証明書の発行枚数は現在、6,000枚と以前よりも拡大するものの、幾つかの課題もある。
 - ✓ 和牛統一マークは会員自らがPRする必要があるが、製品への貼付は手間がかかる
 - ✓ 使用料が発生するため、大手事業者以外の中小会員の使用が進まない傾向
 - ✓ 現地での日本産和牛と外国産Wagyuの差別化が進むことで、浸透が進むと見られる

米国では、牛肉消費は横ばいを推移しているが、日本産牛肉の米国向け輸出は拡大傾向にある。長期的な円安傾向や米国における日本産牛肉のPR効果の浸透、さらには米国消費者が高品質な牛肉を求める市場動向も、それを後押ししている。一方、日本が他国と共有する低関税枠が早期に消化する傾向にあるなど、課題も多い。

本レポートでは、米国向け日本産牛肉の輸出にあたり、米国の市場動向や米国向け日本産牛肉の輸出状況、さらには輸出手続きなどをまとめるとともに、日本産牛肉の米国向け輸出に取り組む事業者の皆様のインタビューコラムを記載した。インタビューに協力いただいた関係者の皆様に謝意を示すとともに、本レポートが、米国向け日本産牛肉の輸出を進めるにあたり、お役に立てれば幸甚である。