

フィリピンにおける日本産牛肉の 販路拡大市場調査

2015年3月

日本貿易振興機構(ジェトロ)

大阪本部 事業推進課

【免責事項】本報告書で提供している情報は、2015年2月時点で収集した情報で記載されております。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、可能な限り正確な情報の提供を心がけておりますが、本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

目次

| | |
|--|----|
| 第1章 フィリピンへの日本産牛肉輸出解禁の状況..... | 1 |
| 1. フィリピンへの日本産牛肉輸出解禁の経緯..... | 1 |
| 2. フィリピン輸出牛肉取扱い施設リスト..... | 1 |
| 第2章 フィリピンの概要、消費者の特徴..... | 2 |
| 1. 概要..... | 2 |
| 2. GDP 成長率..... | 3 |
| 3. 消費者の特徴..... | 4 |
| 4. 食品市場の概況..... | 4 |
| 5. 食肉市場のポテンシャル..... | 5 |
| 第3章 フィリピンの牛肉市場の特徴とコールドチェーン..... | 6 |
| 1. 牛肉の輸入・流通事情..... | 6 |
| 2. 輸入業者、卸、小売店・レストランの流通構造..... | 6 |
| 3. 牛肉を販売している主な小売店..... | 8 |
| 4. WAGYU メニューのあるレストラン(今回調査結果から抜粋)..... | 10 |
| 5. フィリピンのコールドチェーン..... | 13 |
| 第4章 フィリピンでのアンケート調査結果..... | 15 |
| 1. 調査実施概要..... | 15 |
| 2. 結果のまとめ..... | 17 |

はじめに

海外での寿司ブームや「和食」のユネスコ無形文化遺産登録など、高い人気の日本食の中で、日本産牛肉も同様に近年、注目を浴びている。特に2014年は、多くの諸外国への日本産牛肉の輸出が解禁された¹。

2014年5月16日よりフィリピン向け牛肉の輸出が解禁され、現在、徐々に日本産の牛肉輸出が増えている。また、フィリピン全体の牛肉輸入量は、輸入が解禁され高い自給率を誇るタイやインドネシアと比べると2倍以上と多い²。

しかしながら、一方では、既に他産の“WAGYU”が先行してフィリピン市場に入り込んでおり、日本産の“WAGYU”との違いや地域ブランドの価値が正しく認識されていないのでは、との声が日本産牛肉の輸出に携わる事業者や団体からあがっている。

そこで、日本産牛肉をフィリピンに輸出し、市場拡大を希望する事業者に対して、フィリピン国内の牛肉市場についての詳細な情報提供をすることを目的として、本市場調査を実施した。

¹ 2月：メキシコ、ベトナム 3月：ニュージーランド 5月：フィリピン 8月：カタール 12月：インドネシア

² 出所：農畜産業振興機構 年報畜産2014【海外：東南アジア】より

(千トン、kg)

| 国名 | 生産量 | 輸入量 | 消費量 |
|--------|-----|-----|-----|
| フィリピン | 295 | 86 | 381 |
| タイ | 203 | 25 | 208 |
| インドネシア | 546 | 39 | 585 |

(2012年)

第1章 フィリピンへの日本産牛肉輸出解禁の状況

1. フィリピンへの日本産牛肉輸出解禁の経緯

フィリピン向けの日本産牛肉輸出は、日本での BSE(牛海綿状脳症)の発生により、2001 年 9 月から禁輸措置がとられていたが、農林水産省・厚生労働省はフィリピン政府当局との間において日本産牛肉の輸出解禁のための検疫協議を進めており、2014 年 3 月 11 日に 2 国間の検疫協議が全て終了し、我が国からの牛肉輸出が認められることとなった。2014 年 5 月 16 日付で「対フィリピン輸出牛肉取扱要綱」が定められ、5 つの牛肉取扱施設が対フィリピン輸出食肉取扱施設として認定された。

〈主な輸出条件〉

- ・ 特定危険部位 (SRM) を含まないこと。
 - ・ と蓄前のピッシングや、圧縮空気もしくはガスを頭蓋腔に注入する機器を用いたスタンニングを行わないこと。
 - ・ フィリピン政府から認定を受けた輸出施設で処理されること。
- ※ 月齢制限はない。

2. フィリピン輸出牛肉取扱い施設リスト

- ・ 飛騨食肉センター／飛騨ミート農業協同組合連合会(岐阜県)
- ・ 滋賀食肉センター(滋賀県)
- ・ 株式会社ミヤチク都農工場(宮崎県)
- ・ 南九州畜産興業株式会社(鹿児島県)
- ・ 株式会社阿久根食肉流通センター
スターゼンミートプロセッサ株式会社 阿久根工場(鹿児島県)

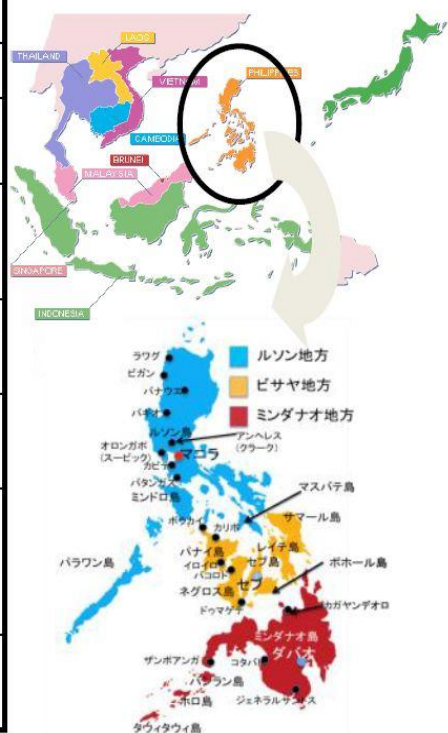
(2015 年 3 月現在)

第2章 フィリピンの概要、消費者の特徴

1. 概要

| | |
|----|---|
| 面積 | 約30万平方キロメートル |
| 人口 | 約9,943万人(IMF 2014年推定)、人口増加率1.9%/年 |
| 首都 | マニラ首都圏(約1,200万人)(2010年) |
| 民族 | 主にマレー系、その他に中国系、スペイン系、これらの混血と少数民族 |
| 言語 | 国語: フィリピン語(タガログ語を基礎とする) 公用語: 英語 その他80前後の言語が使われている。 |
| 宗教 | カトリック教: 83% その他のキリスト教: 10%、イスラム教 5% |
| 教育 | 教育制度は6(小)、4(中高)、4(大学等)であったが、 現在6(小)、4(中)、2(高)、4(大学等)に移行中 |
| 気候 | 熱帯海洋性気候(4月~5月が真夏。12月~2月の朝夕は比較的涼しく過ごし易い) 雨期: 6~11月 乾期: 12~2月 暑期: 3~5月 年間平均気温: 27°C前後 |
| 通貨 | フィリピンペソ(1ドル=43.75ペソ、2014年6月時点) (1ペソ=2.33円、2014年6月時点) |

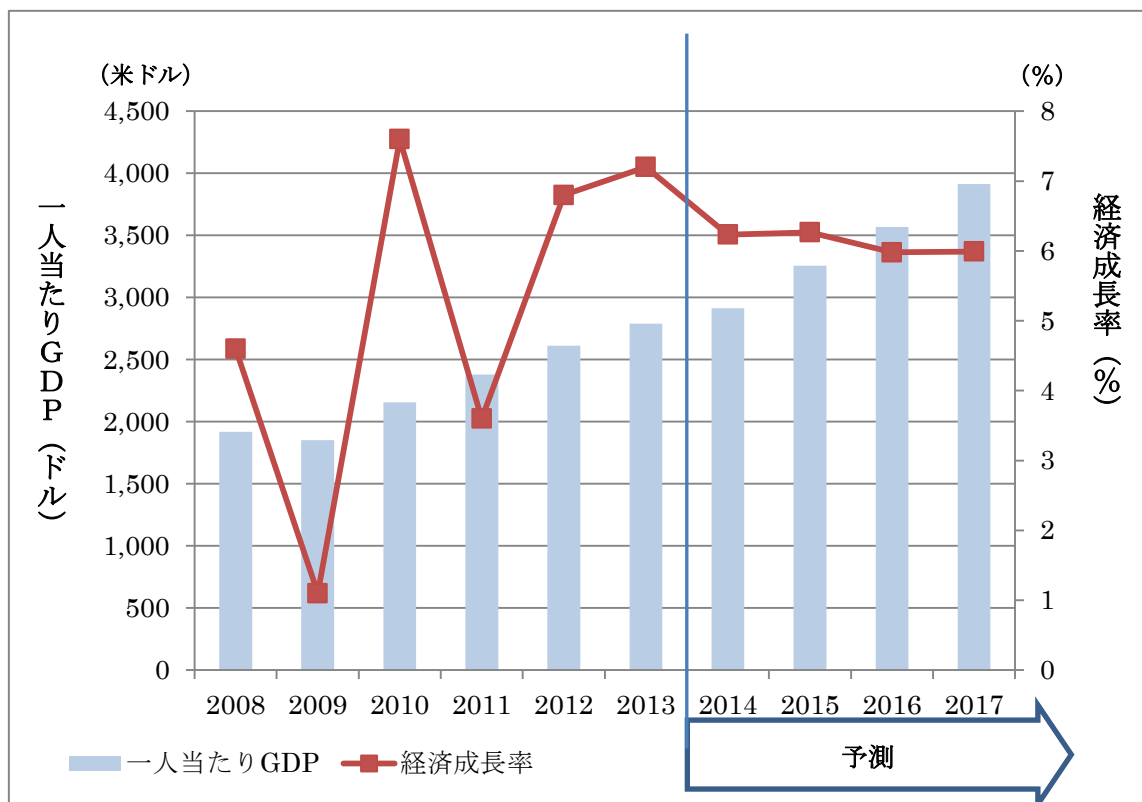
※本調査を行った2015年2月現在、1ペソ=2.77円



ジェトロマニラ作成(2014.8 現在)

スペインによる統治(1565~1898年)、その後アメリカによる統治(1898~1946年)を経て、カトリックを含めたキリスト教比率が国民の90%を超えており、日本産牛肉を輸出する対象国として宗教上の制約はない。また、公用語が英語であり、少なくともマニラ市内では英語でビジネスを行うことができる。

2. GDP 成長率



IMF 及びフィリピン国家統計局の統計データよりジェトロ作成

※ 2014 年以降の数値は、2014 年 10 月現在の IMF 推計

| 国名 | 2013 年の 一人当たり GDP (ドル) | 2013 年の 経済成長率 (%) | 2009-2013 の 5 年間の 経済成長率の平均 (%) |
|--------|------------------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| フィリピン | 2,790 | 7.18 | 5.28 |
| タイ | 5,676 | 2.89 | 2.99 |
| インドネシア | 3,510 | 5.78 | 5.87 |
| ベトナム | 1,902 | 5.42 | 5.74 |

IMF 統計データよりジェトロ作成

フィリピンの 2013 年の経済成長率は 7.18% で、タイ・インドネシア・ベトナムと比べて高い。2014 年以降も平均 6% 前後での経済成長が予測されており、2015 年には一人当たり GDP が 3,000 ドルを超えることが見込まれている。

3. 消費者の特徴

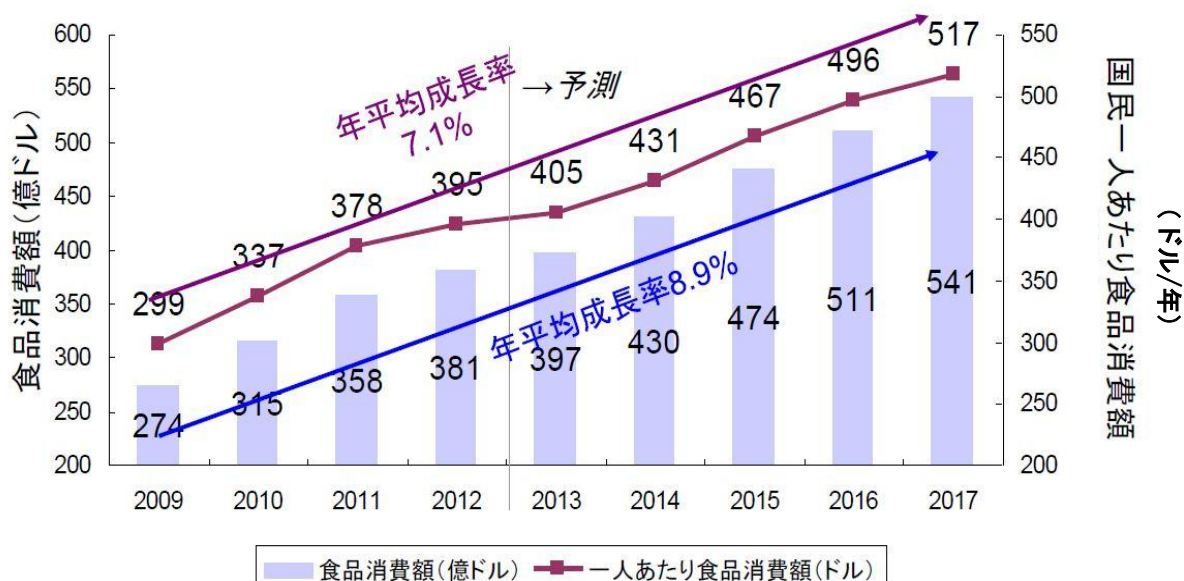
- 社会階層区分とターゲット層

| | 世帯収入 (ペソ/月) | 世帯数 割合 (2010年) | 特徴 |
|---------|----------------|----------------------|-----------------------------------|
| Class A | 10万ペソ以上 | 0.3% | 日本にも旅行に行ったことあり。ターゲット層 |
| Class B | 5万～10万ペソ | 1% | 週末に外食。日本食もたまに経験 |
| Class C | 1.5万～5万ペソ | 8.6% | お祝い事等で日本食を経験 |
| | | | 中間層 約1割 |
| Class D | 8千～1.5万ペソ | 62% | 世帯収入: OFWからの送金 (200～500ドル/月)含む |
| Class E | 8千ペソ未満 | 29% | |

国家統計局資料等よりジェトロマニラ作成

世帯収入別では、Class A～C(約10%)が日本食を体験する機会があり、これらの層の拡大に伴い、日本産和牛の消費も拡大するポテンシャルがあるといえる。

4. 食品市場の概況



Business Monitor International よりジェトロマニラ作成

(参考)フィリピンの消費者物価上昇率

| | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 2009年 | 2010年 | 2011年 | 2012年 | 2013年 |
| 4.1% | 3.8% | 4.6% | 3.2% | 3.0% |

フィリピン国家統計局(NSO)よりジェトロ作成

前グラフの通り、フィリピンの国民一人あたり食品消費額(ドル/年)は、年平均 8.9%の成長率で推移しており、消費者物価上昇率は3~4%前後で推移しているものの、今後も拡大傾向が持続する見通しである。2016年には国民一人あたり消費額は500ドル/年を超える見込みであり、日本産和牛の参入ポテンシャルも拡大する可能性はある。

5. 食肉市場のポテンシャル

① 牛肉年間消費量、輸入量比較(2012年統計)

| 国名 | 輸入量 (トン) | 消費量 (トン) | 一人当たりの 牛肉年間消費量 ³ (kg) | 一人当たりの GDP (2013年、ドル) |
|--------|-------------|-------------|--|-----------------------------|
| フィリピン | 86,000 | 381,000 | 3.3 | 2,790 |
| タイ | 25,000 | 208,000 | 2.6 | 5,676 |
| インドネシア | 39,000 | 585,000 | 2.5 | 3,510 |
| ベトナム | (統計無) | (統計無) | 3.3 | 1,902 |
| 日本 ※参考 | 722,000 | 1,227,000 | 9.4 | 46,530 |
| EU ※参考 | 302,000 | 7,592,000 | 15.0 | 32,764 |

農畜産業振興機構年報畜産 2014【海外：東南アジア、EU】、農林水産省・食料需給表、IMF 統計より作成

② 日本産牛肉が輸出解禁された初年度輸出量比較(トン)

| 国名 | 輸出解禁初年度の輸出量 ⁴ | 2014年の輸出量 |
|-----------|--------------------------|-----------|
| フィリピン | 2.12(2014) | 同左 |
| タイ | 0.06(2010) ⁵ | 66.51 |
| インドネシア | 1.21(2014) | 同左 |
| ベトナム | 11.26(2014) | 同左 |
| EU 累計 ※参考 | 44.73(2014) | 同左 |

財務省貿易統計よりジェトロ作成

³ 一人当たり消費量のタイ、インドネシアは 2011 年統計。

⁴ () 内の年は、輸出解禁初年度の年。小数点第二位以下は四捨五入。

⁵ タイの輸出解禁年は 2009 年であるが、同年の輸出量はゼロの為、2010 年分を記載。

前表の通り、フィリピンの一人当たりの牛肉年間消費量は日本やEUと比べると少ないものの、東南アジアの新興国との比較では、同等かやや多い。牛肉輸入量も同比較では多く、輸入牛肉について実績がある市場ということが読み取れる。

また、日本産牛肉解禁後の初年度の日本から各国への輸出量で比較しても、ベトナムより少ないもののタイ・インドネシアよりも多い。後述するが、小売・レストラン等に米国・豪州の輸入牛肉が入っており、輸入牛肉に対する市場が形成されていることに加え、他国産 WAGYU も参入していることから、霜降り等の日本産牛肉も受け容れられやすい土壌はあるのかもしれない。

第3章 フィリピンの牛肉市場の特徴とコールドチェーン

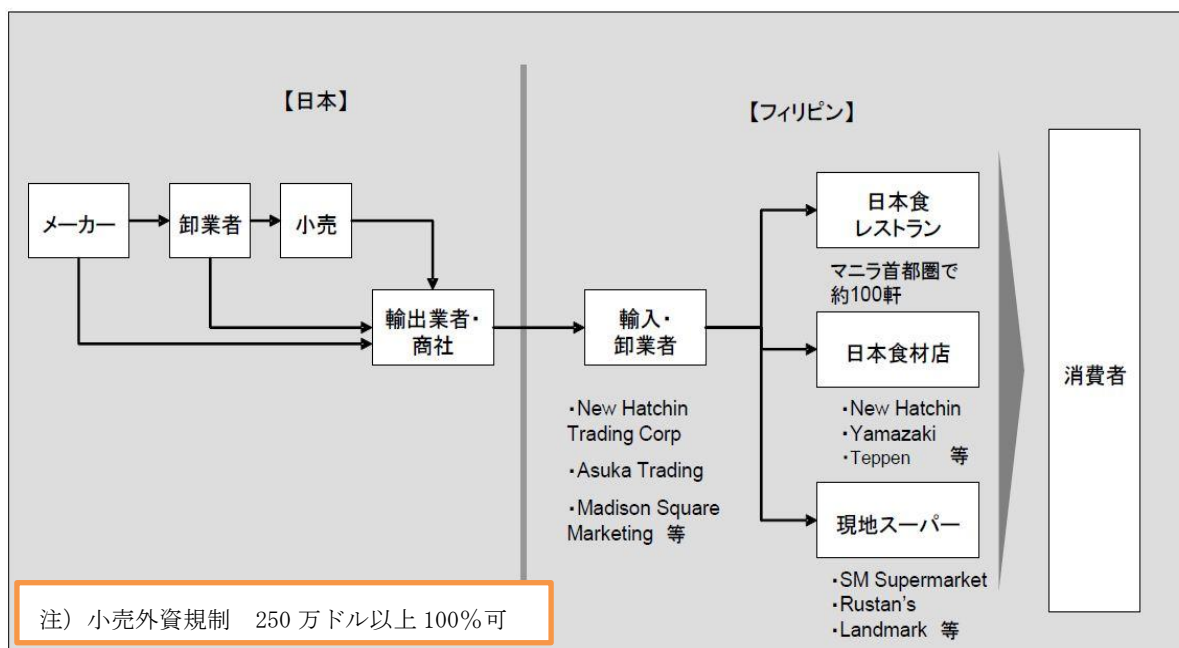
1. 牛肉の輸入・流通事情

フィリピン食肉輸入協会 (National Meat Inspection Service) の公認会員数によると、フィリピン国内にある牛肉輸入・卸売業者は、2015年1月現在、249社である。

この中で現在日本産牛肉を実際に輸入しているのは、数社(1~2%)である。これらは、他国産の WAGYU を以前より輸入しており、アップークラスへの販路を持ち、霜降り等日本産牛肉の知識と WAGYU の関心が高い業者である。

2. 輸入業者、卸、小売店・レストランの流通構造

【日本からの食品におけるフィリピンの流通構造全体図】



2014年8月 ジェトロマニラ事務所作成

- ・ 日本食材に特化した小売店(日本食材店)の一部は、直接日本から輸入し、日本食レストランに卸している。
- ・ 現地流通業者によると、日本食材については、無申告のハンドキャリー品も市場に少なくない量が流通している模様。日本での購入価格に僅かな手数料を上乗せしただけの価格で取引されているようだ。日本産牛肉のハンドキャリー品の場合、手数料は正規輸入の輸送・通関諸費用の30～50%程度とのこと。
- ・ 今後、日本産牛肉については、輸入解禁に伴ってフィリピン当局の取締りが厳しくなるかもしれないとの声もあるが、(現地流通業者によれば、)具体的な動きはないとのこと。

【フィリピンにおける代表的、近代的な小売店】

| 種類 | 店舗名 | 店舗数 | 概要 |
|-----------|-------------------|-------|---------------------------------|
| スーパーマーケット | SM(シューマート) | 80 | 小売マーケットシェア No.1(6.5%) 中間層向け |
| | Robinsons(ロビンソンズ) | 64 | 中間層向け |
| | Rustan's(ルスタン) | 22 | 富裕層向け |
| | Landmark(ランドマーク) | 2 | 中間～富裕層向け |
| | S&R | 8 | 会員制スーパー。 |
| | Puregold(ピュアゴールド) | 159 | 中間層向け、卸機能も果たす |
| コンビニ | セブン・イレブン | 1,000 | 1984年に進出。 2014年内に300店舗オープン予定 |
| | ミニストップ | 386 | 2001年に進出 |
| | ファミリーマート | 33 | 2013年に進出 |

出所:各社ホームページ、アニュアルレポート、ニュースリリース等より作成

ジェトロマニラ作成(2014.1 現在)

(注)

- ・ 高級スーパーRustan's は、直接海外メーカーから輸入し、自社店舗で販売している商品もある。
- ・ 富裕層向けスーパーマーケットについては、いわゆる路面店は存在せず、ほとんどがモールやショッピングセンター内に立地している。
- ・ SM や Rustan's の中に、日本食材を多数取り揃えた棚が存在する。ディストリビューターが棚賃料を支払う委託販売形式をとっている。

【フィリピンにおける日本食レストラン】

| 種類 | 店舗数等特徴 | 客単価 |
|----------------------|---------------------|-------------------------------------|
| 日本食レストラン (独立系) | マニラ首都圏に約 100 店舗 | 昼 500～1,000 ペソ 夜 1,000～2,000 ペソ |
| 日本食レストラン (チェーン展開) | ラーメン、とんかつ | ラーメン単品:300～400 ペソ セット:400～500 ペソ |
| | 和民 | 350～400 ペソ |
| | 牛角、吉野家、いずみカレー など | 吉野家の並盛り(BEEF BOWL): 135 ペソ |

ジェトロマニラ作成(2014.1 現在)

(注)

- ・ 独立系の日本食レストランについては、日本人が経営にかかわっているのはごくわずか。日本産牛肉を扱える店舗は 30 店舗もないと思われる。
- ・ 独立系の日本食レストランであっても、日本人スタッフが全くいない店舗は多い。
- ・ ラーメン、とんかつには、山頭火や福岡一康流などの人気店もある。
- ・ 和民の人気メニューはラーメンである。
チェーン展開している日本食レストランは、どこもセットのメニューが充実している。吉野家もセットの方が多いいメニュー展開である。

3. 牛肉を販売している主な小売店

WAGYU を販売している/日本産牛肉を販売している/輸入品を数多く扱っている/富裕層の多い地域の店舗である、といった今後日本産牛肉の取扱い可能性がある小売店を訪問し、調査した。

① Rustan's Supermarket

Power plant mall, Rockwell

同店は、地域柄 Rustans の中でもアッパークラスをターゲットにしている。

- ・ 「WAGYU」は、米国産と日本産(宮崎牛)を販売。
- ・ 宮崎牛 Chuck Roll:9,000 ペソ/kg。米国産和牛 6,408 ペソ/kg。他店より割高であった。
- ・ 日本産和牛は、冷蔵の専用ショーケースで販売されており、MEET コーナーに入ってすぐの所に配置されていた。



- ・ 他牛肉は、「オーギービーフ」Yakiniku:518 ペソ/kg、Sirloin:719 ペソ/kg、テンダーロイン:1,300 ペソで販売されていた。

② .Mayown Meet Shop

91-95, Panay Ave. Quezon City

フィリピンの食肉専門ショップ

牛肉、豚肉、鶏肉等の各国の輸入食肉を冷凍庫完備で販売。

各国の牛肉、豚肉、鶏肉を自ら輸入しており、そのうちの半分ほどを当店舗にて販売している。一日の食肉の販売量は、総計 15 トンである。

水産品も同様に扱っている。

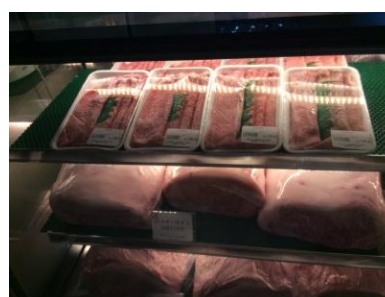


- ・ 和牛は、米国産・豪州産・日本産の全てを販売していた。
- ・ 日本産和牛は、SIRLOIN:4,100 ペソ/kg で販売されていた。
- ・ 薄切り肉(赤身)は、産地を問わず「SUKIYAKI」の名称で販売されている(他店同様)。

③ WAGYU(日本産和牛専門の販売店兼レストラン)

G20, Sunvar Plaza Bldg. Amoroso st. Pasay road

日本産和牛の小売店兼レストラン



- ・ 2014年9月にオープンした日本産牛肉の専門店。A5の和牛のみを販売。
- ・ 22席のレストランも併設しており、わずか半年でフィリピンの人気店になっている。
- ・ ロイン系:小売価格 750 ペソ/100g。
- ・ ロイン系:店内価格 1,150 ペソ/100g

④ Makati Supermart Alabang

ZapoteRoad AlabangTown CommercialCenter , Muntinlupa

マニラ市の南方に位置する新興エリア。

メガモールが立ち並ぶ地区。

- ・ 「オージービーフ」、「US アンガスビーフ」を店内のスライサーでカットしながら販売。
- ・ 安価なもので 250～400 ペソ/kg 前後、少し高い部位で 800 ペソ/kg 前後で販売。
- ・ 同店の最高級は、ショートリブのステーキカットの牛肉:2,459 ペソ/kg。



⑤ SHOP WISE

Alabang, Muntinlupa

マニラ市南方の郊外にあるショッピングセンター内のスーパーマーケット。

- ・ 「オージービーフ」リブアイのステーキ肉:835 ペソ/kg で販売。



⑥ SANTIS

El Molito Commercial Complex4, Alabang-Zapote Road corner
Madrigal Avenue Alabang, Muntinlupa,

輸入品を中心とした高級店。

- ・ 「オージービーフ」、「US ビーフ」共に販売。全て 100g での価格表示。
- ・ 「US ビーフ」リブアイ:189 ペソ/100g、テンダーロイン:306 ペソ/100g で販売。



4. WAGYU メニューのあるレストラン(今回調査結果から抜粋)

現在、WAGYU のメニューを展開しているレストランの中で、富裕層が多く住む地域を中心に調査した。

① CARMELO'S

Greenbelt, Makati, makati city

ステーキ専門店。ポスターには、「WAGYU STEAKS」。



- ・ 「WAGYU」ステーキの取扱いをしている。
- ・ 200g: 1,700~3,300 ペソ(グレードにより異なる)。

② 千羽鶴

Greenbelt, Makati, makati city

しゃぶしゃぶレストラン



- ・ 「WAGYU」は、米国産 神戸牛(リブアイ)を提供。1,850 ペソ/100g。
- ・ お一人様用のしゃぶしゃぶ鍋で提供。ターゲットは欧米系と思われる。
- ・ 米国産(アンガス種)を中心にメニュー展開。和牛は上記1品のみ。

③ SUGI restaurant

Greenbelt, Makati, makati city
 MAKATI で人気の和食レストラン



- ・ 「WAGYU」は、「神戸ビーフのステーキ」と銘打ったメニューが掲載されていたが、統計上は神戸からの輸入実績はないはずなので、産地は不明。「神戸ビーフのステーキ」2,800 ペソ。

④ NOBU RESTAURANT

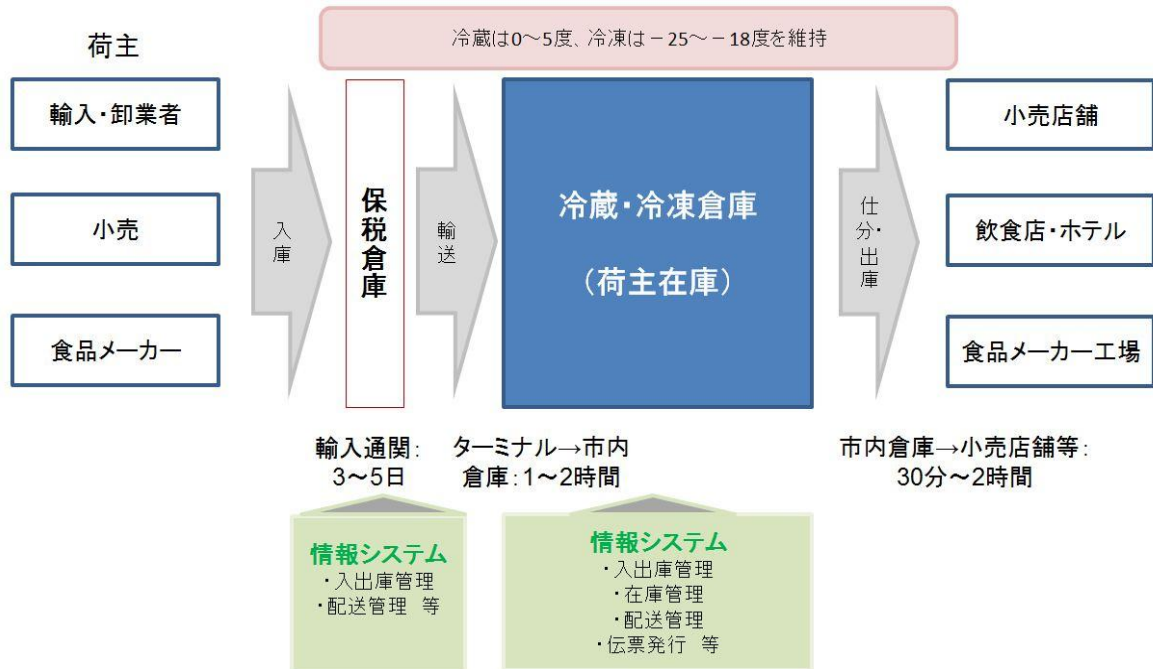
Aseana Avenue, Parañaque

カジノリゾートエリアの NOBU HOTEL にあるフュージョン系レストラン。世界展開。



- ・ 世界で展開しているフュージョン系レストラン。2014年2月にグランドオープンした。
- ・ プレオープン時より日本産和牛を扱っている。
- ・ 1,550 ペソ/25g というかなり高額な価格設定。

5. フィリピンのコールドチェーン



ジェトロマニラ作成(2014.8 現在)

空港および港湾到着から小売店に運ばれるまでの流れは、上図の通りである。

フィリピンにおけるコールドチェーンの強みと課題は以下の通りである。

① 輸入通関時の保税倉庫環境(＝港湾環境)における強みと課題

| | |
|----|---|
| 強み | グローバルな経験を持つ民間企業がターミナル運営をしており、冷蔵・冷凍コンテナ用の電源設備も整備されている。 |
| 課題 | マニラ港が混雑しており、拡張するかもしくは近隣の他の港の利用が今後必要となる状況が生まれる。 |

② 通関後の物流、冷蔵・冷凍倉庫における強みと課題

| | |
|----|---|
| 強み | マニラ首都圏には、ターミナルおよび小売店舗双方へ2時間以内に輸送できる低温倉庫が整備されている。 |
| 課題 | マニラ首都圏内の交通渋滞および大型貨物トラックの運行時間規制により、輸送の時間帯やルートが限定される。 |

③ 小売店における強みと課題

| | |
|----|---|
| 強み | モダントレード(大型のショッピングモールやコンビニエンスストア等の近代的な小売業態)店舗内では冷蔵・冷凍施設が整備されている。 |
| 課題 | 冷蔵・冷凍倉庫から店舗内低温倉庫に運ばれるまでの数時間、常温となることがありえること。地場運送会社に保冷品取扱いの意識の高い人材が少ないこと、ノウハウが組織ではなく人に集約し、人が変わると機能しなくなる等の物流の人材および管理面に課題がある。 |

第4章 フィリピンでのアンケート調査結果

1. 調査実施概要

① 調査目的

本アンケート調査は、実際に日本産和牛の数種類の部位の料理を食べた人に対しアンケート調査を実施し、今後フィリピン市場を開拓する事業者の参考にしてもらうことを目的としたものである。

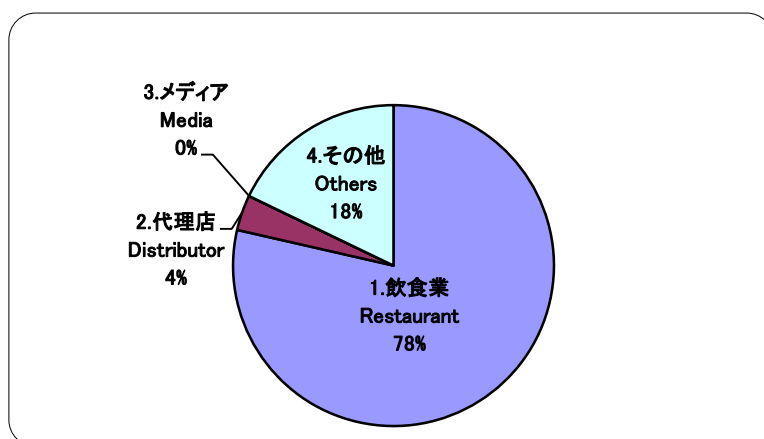
② 調査方法

アンケート調査票に直接記載してもらうよう依頼した。

③ 調査日

2015年3月

④ アンケート調査対象人数と属性



| 有効回答数 | 28 |
|--------------------|----|
| 1. 飲食業 Restaurant | 22 |
| 2. 代理店 Distributor | 1 |
| 3. メディア Media | 0 |
| 4. その他 Others | 5 |

⑤ アンケート調査内容

以下の質問に日本産和牛を試食後、回答してもらった。

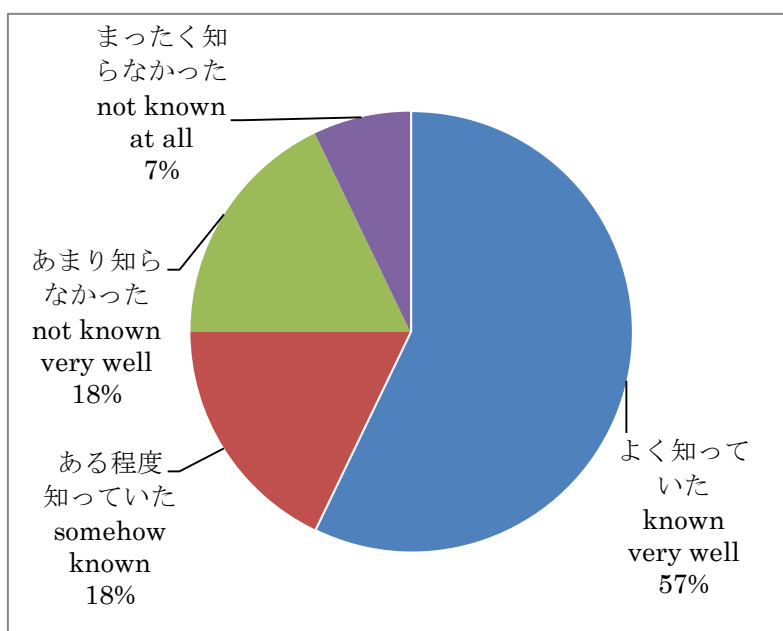
- 1-1. WAGYU には日本産和牛と他国産の和牛があることを知っていましたか？
- 1-2. よく／ある程度知っていた場合、何を通じて知りましたか？
2. それぞれの部位で(日本産と他国産を比べて)どちらが「おいしい」と思いますか？その理由は何ですか？
3. 想定している顧客層は誰ですか？
4. 今まで(日本産)和牛を食べたこと／取り扱ったことはありますか？
5. 今後日本産和牛をもっとたくさん食べたい、もしくは取扱いたいと思いますか？はいの場合、どの部位を食べたい／取扱いたいですか？
6. フィリピンに(日本産)和牛をもっと普及させる際、もっとも課題だと思うのは何ですか？
- 7-1. 日本に産地ごとの(和牛)ブランドがあることを知っていましたか？
- 7-2. よく／ある程度知っていた場合→何を通じて知りましたか？

2. 結果のまとめ

1-1.

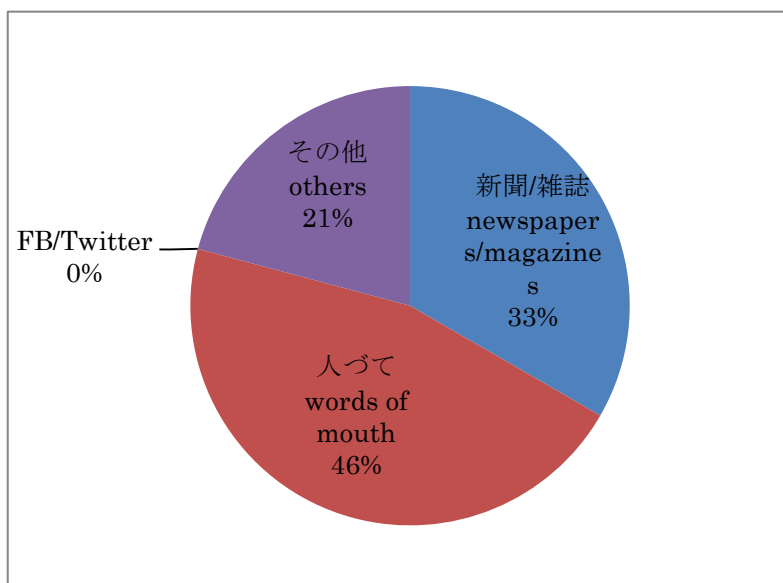
WAGYU には日本産和牛と他国産の和牛があることを知っていましたか？

Have you ever known a quality of the “WAGYU” is different by each production area, such as “Japanese”, “Australian” and “US” ?



1-2. よく／ある程度知っていた場合、何を通じて知りましたか？

If yes, through which media have you got the info?



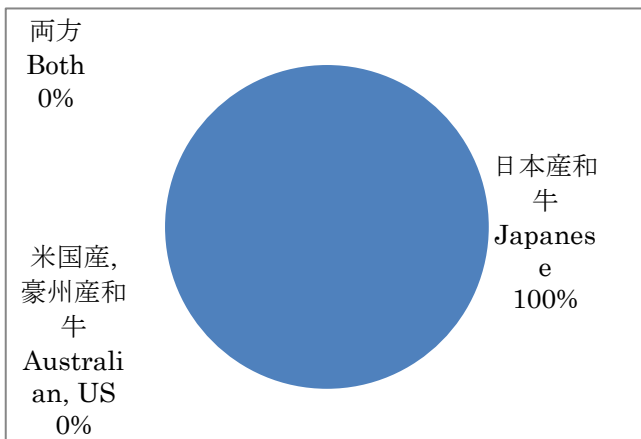
<その他内訳>

food togy
 (食品専門の動画サイト)
 リサーチ
 インターネット
 TV
 経験上

2. それぞれの部位で(日本産と他国産を比べて)どちらが「おいしい」と思いますか? その理由は何ですか?

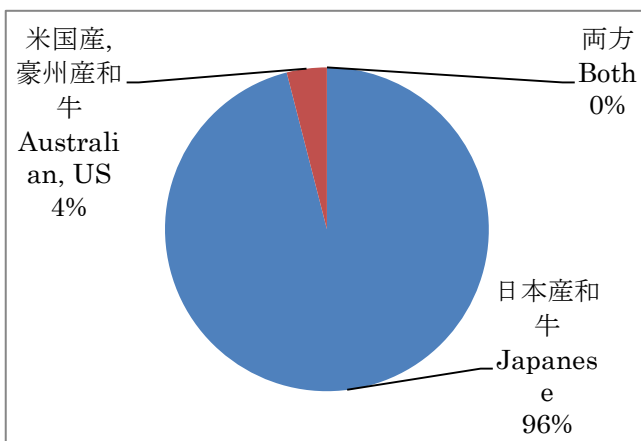
Which WAGYU is tasty for you? Why?

<肩ロース Chuck roll>

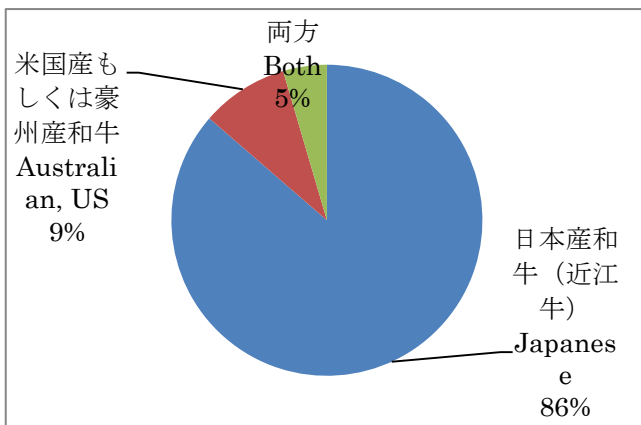


<日本産和牛を選んだ理由>
 品質へのこだわり (commitment to quality)
 口内でとろける (melts in mouth)
 最もおいしい (Tasty, best)

<サーロイン STRIPLOIN>



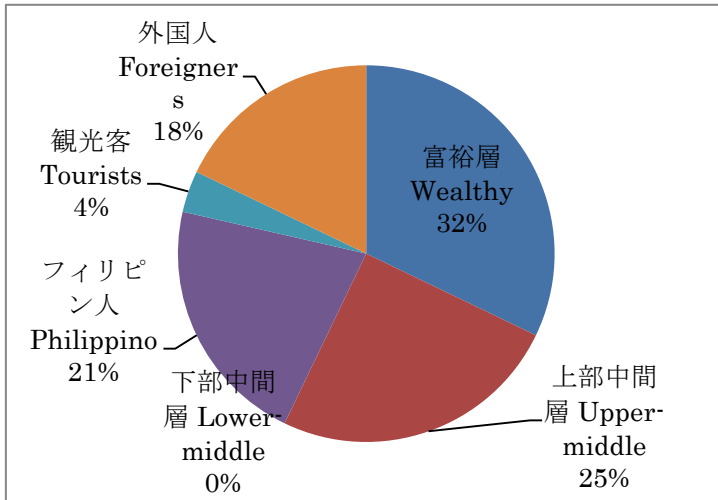
<日本産和牛を選んだ理由>
 品質へのこだわり (commitment to quality)
 口内でとろける (melts in mouth)
 柔らかくジューシー (Soft, juicy, tender)
 最もおいしい (Tasty, best)
 柔らかく口の中でとろける (it's really soft and melt in the mouth)



<リブロイン Ribloin>
 <日本産和牛を選んだ理由>
 品質へのこだわり (commitment to quality)
 口内でとろける (melts in mouth)
 最もおいしい (Tasty, best)

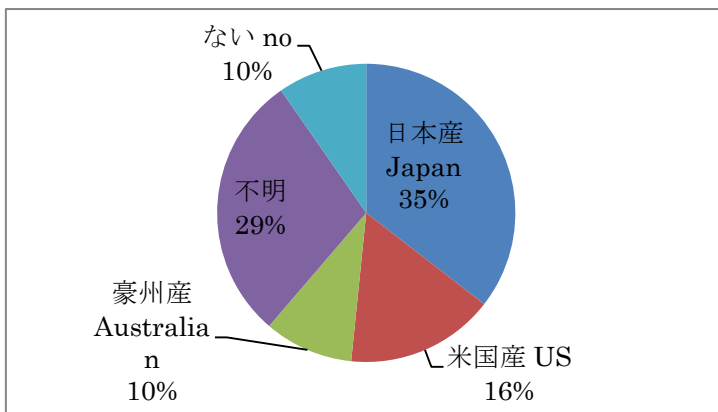
3. 想定している顧客層は誰ですか?

Who are your assumed customers for the WAGYU?



4. 今まで(日本産)和牛を食べたこと/取り扱ったことはありますか?

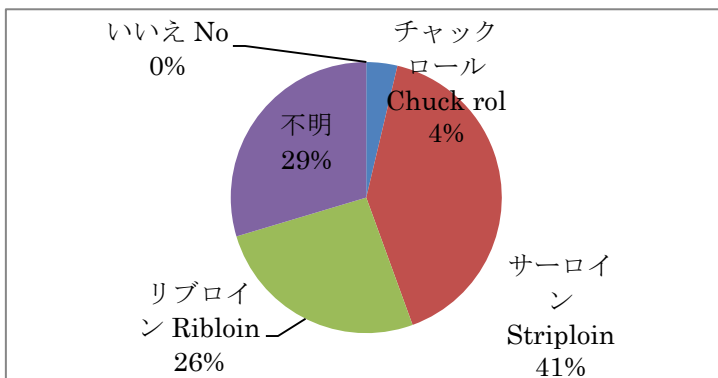
Have you ever purchased/enjoyed WAGYU before?



5. 今後日本産和牛をもっとたくさん食べたい、もしくは取扱いたいですか? はいの場合、どの部位を食べたい/取扱いたいですか?

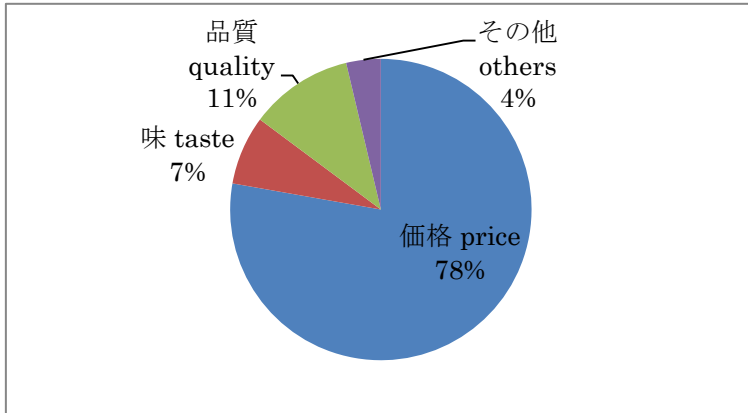
Do you think to enjoy/purchase "Japanese" WAGYU more than before?

If yes, which cut?



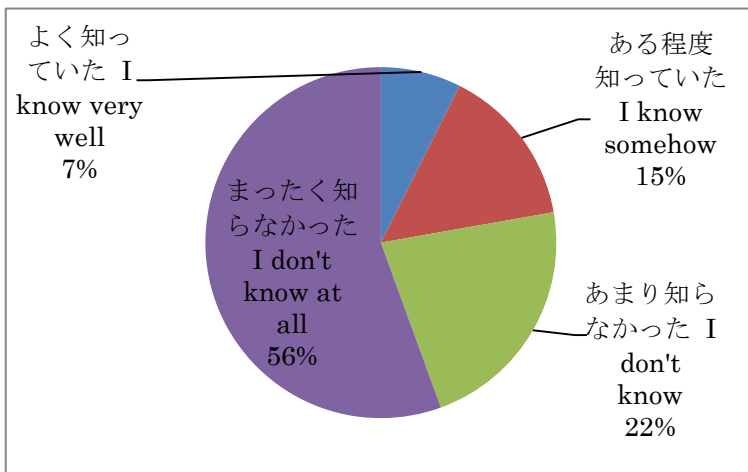
6. フィリピンに日本産和牛をもっと普及させる際、もっとも課題だと思う点は何ですか？

What do you think are the most difficult problems to expand WAGYU market in the Philippines?



7. 日本に産地ごとの(和牛)ブランドがあることを知っていましたか？

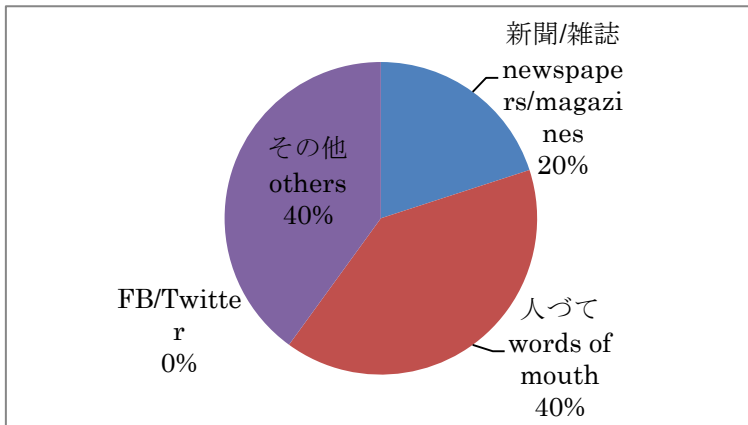
Did you know there are several WAGYU brands in Japan based on the production area?



<その他>
レストラン
ネット
日本を旅行して

8. よく／ある程度知っていた場合→何を通じて知りましたか？

If yes, through which media have you got the info.?



フィリピンにおける日本産牛肉の販路拡大市場調査

2015年3月作成

作成者 ジェトロ(日本貿易振興機構)大阪本部 事業推進課
〒541-0052 大阪府大阪市中央区安土町 2-3-13 大阪国際ビルディング 29 階
Tel. 06-4705-8602
