

〔農林水産省〕令和元年度農林水産物・食品輸出促進緊急対策事業  
TPP11 参加国、EU、米国を中心とする輸出先国等のマーケットに適した畜産物を供給するための課題調査

# タイにおける 豚肉マーケット調査報告書

2021年3月  
(一社)日本養豚協会(JPPA)



## はじめに

2020 年は、新型コロナウイルス感染症が爆発的に拡大し、世界が一変する年となった。それまで当たり前、自由に行われていた海外との行き来はまもなくなくなり、通常の外出さえも行動の自粛を求められる状況でも日本産豚肉の海外での消費は順調に推移し、2020 年は前年比輸出量 166%と伸びた。これは、これまでのプロモーション等に取り組んできた各事業者や団体等の取り組みが実を結んでいる結果だと思われる。

今後、引き続き日本産豚肉の輸出を拡大するために新規輸出先国の拡大は必須事項である。

今回マーケット調査をおこなったタイについては、2019 年に日本産豚肉の輸出が解禁され、今後、商流拡大を図るため本格的なプロモーション活動の展開が見込まれる。本年は新型コロナウイルス感染症の拡大により、日々の状況を注視しつつ制約があるなかでの調査実施となったが、結果を報告書にまとめたので今後のプロモーションの参考にして頂きたい。

本書をもって調査結果を報告するとともに、ご協力を頂いた関係各所に改めて御礼申し上げます。

2021 年 3 月

一般社団法人 日本養豚協会 (JPPA)  
(日本畜産物輸出促進協議会 豚肉輸出部会事務局)

## 目次

<b>1. データ分析</b> .....	<b>6</b>
1.1. 豚肉の需給動向 .....	6
1.2. 豚肉の貿易動向 .....	7
1.3. 国内の豚肉市場 .....	9
<b>2. 部位別小売価格</b> .....	<b>12</b>
<b>3. 最近のトレンドやコロナの影響など</b> .....	<b>18</b>
3.1. アフリカ豚熱問題 .....	18
3.2. 新型コロナウイルス感染症問題 .....	18
3.3. タイの豚肉輸入規制 .....	18
<b>4. タイにおける日本産豚肉の市場</b> .....	<b>19</b>
4.1. 輸入状況 .....	19
4.2. 消費状況 .....	20
<b>5. 今後の輸出拡大のための提言</b> .....	<b>21</b>
<b>付録 1 豚肉を使った主なタイ料理</b> .....	<b>24</b>
<b>付録 2 日本料理及び販売されている日本食</b> .....	<b>27</b>
<b>付録 3 主な輸入業者リスト</b> .....	<b>29</b>
<b>付録 4 主な小売店</b> .....	<b>32</b>

## 図表

図 1 タイ王国の県別地図.....	5
図 2 タイ従来品種の一例.....	9
図 3 CPF 社の黒豚製品（バラのスライス） .....	10
図 4 ベタagro社の豚肉製品（バラのスライス） .....	11
図 5 国内流通にかかる推定コスト.....	19
図 6 焼き肉店で提供されるタイ産黒豚.....	21
図 7 タイ式焼肉（ムーカタ） .....	22
図 8 GetWagyu の SNS 広告.....	23
表 1 タイの養豚の飼養頭数の推移.....	6
表 2 タイの豚肉生産量と推定国内消費量の推移（千トン） .....	6
表 3 豚肉及び豚肉加工品の輸入量の推移（トン） .....	7
表 4 豚肉及び豚肉加工品の輸入額の推移（百万バーツ） .....	7
表 5 豚肉及び豚肉加工品の輸出量の推移（トン） .....	8
表 6 豚肉及び豚肉加工品の輸出額の推移（百万バーツ） .....	8
表 7 生きた豚の輸入の推移（頭数、百万バーツ） .....	8
表 8 生きた豚の輸出の推移（頭数、百万バーツ） .....	8
表 9 代表的な小売店における豚肉小売価格（バーツ/100g） .....	12
表 10 タイ国産豚肉、CPF 黒豚肉、日本産黒豚肉の小売価格の比較 .....	12
表 11 バリューチェーンのシミュレーション（1kg あたり） .....	20

## 【換算レート】

換算レートは特に注記のない限り以下を使用した。

なお、本文中のドルは特に注記のない限り米ドルを指す。

西暦	円/タイバーツ
2017	3.31
2018	3.42
2019	3.52
2020	3.42
2021年(2月)	3.49

出所) 三菱UFJリサーチ&コンサルティング(各年TTM平均)

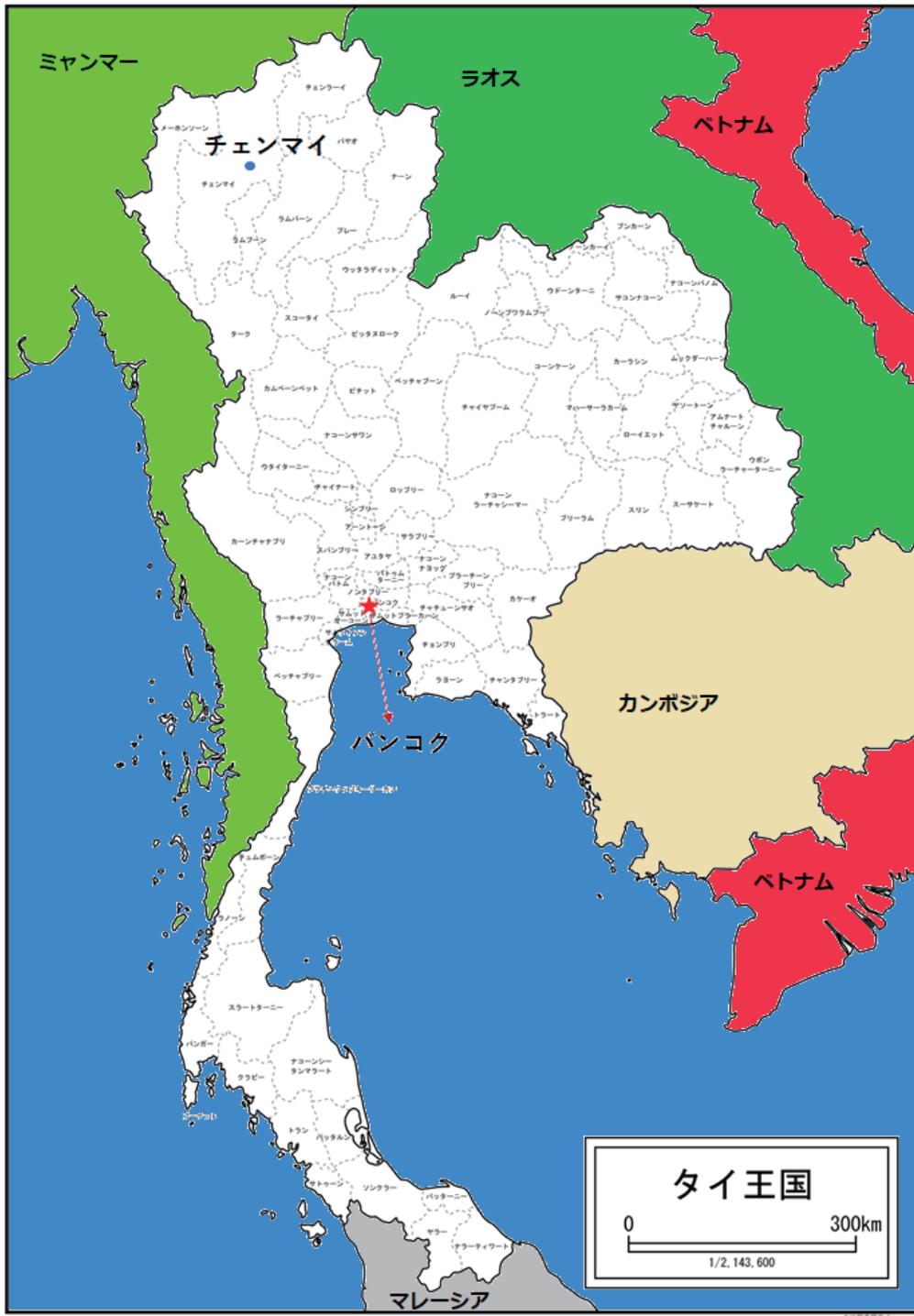
## 【略語表】

### 国名等表記一覧

報告書中の図表等での国名表記については以下を利用した。

略語	国名
日	日本
泰	タイ
米	米国/アメリカ合衆国
EU	欧州連合

図 1 タイ王国の県別地図



## 1. データ分析

### 1.1. 豚肉の需給動向

全体的にみると、タイの豚肉の自給率が高く、生きた豚の輸出の他に、豚肉や豚肉を使った加工品の製造と輸出が行われている。

農業経済事務局の資料によると、タイにおける 2020 年の飼養頭数は 2,045 万頭であり、2021 年は 2,050 万頭と微増する予測である。過去 5 年と比べると、生産量は 400 万頭増えており、特に中国やベトナムなどの近隣諸国で発生したアフリカ豚熱（ASF）による生きた豚の需要に対応するため飼養頭数が増えたと思われる。近年のタイでは生体豚価格の水準が農家の生産拡大の動機づけになったことや、農場管理、防疫がしっかりと行われており、生産効率が向上し、生産量の増加につながったとみられている。

表 1 タイの養豚の飼養頭数の推移

	2015	2016	2017	2018	2019	2020*	2021**
飼養頭数（百万頭）	16.17	18.97	19.76	20.80	20.48	20.45	20.50

出所) タイ農業経済事務局 (\*は暫定値、\*\*は予測値)

2020 年の豚肉の推定国内消費量は 130 万トン、2021 年は 131 万トンと微増する予測である。2021 年は、新型コロナウイルス感染拡大を抑制するためのロックダウン等の措置が緩和され、観光やサービス業の回復に向かうことにより豚肉の需要増につながるとみられている。一人当たりの豚肉の推定消費量は 20 キログラムを超えており、約 10 年前の 13kg<sup>1</sup>に比べると大きく増えている。

表 2 タイの豚肉生産量と推定国内消費量の推移（千トン）

	2015	2016	2017	2018	2019	2020*	2021**
豚肉生産量	1,200	1,420	1,480	1,560	1,540	1,530	1,540
推定国内消費量	1,150	1,280	1,420	1,500	1,470	1,300	1,310
一人当たりの推定消費量 (kg)	17.5	20.6	21.4	22.5	22.1	21.9	22.0

出所) タイ農業経済事務局 (\*は暫定値、\*\*は予測値)

一人当たりの推定消費量は同期間のタイの人口をもとにセグマリーサーチが試算

<sup>1</sup> <https://www.bangkokpost.com/business/309958/cpf-pricey-pork-to-make-thai-debut>

## 1.2. 豚肉の貿易動向

国内の生産量及び消費量に比べて、豚肉の輸出入が少ない。また、豚肉の自給率が高く輸出超過である。

2019年の冷凍豚肉の輸入量は50トン、300万パーツであった。冷蔵豚肉の輸入はなかった。他方、冷蔵及び冷凍豚肉の輸出は約7,195トン、7.8億パーツを記録した。また、2020年1月～11月については、輸入約713トン、5,300万パーツに対し、輸出は約24,000トン、29.9億パーツとなっている。輸入は主にブラジル、ドイツ、パラグアイ等からであり、日本からは2020年11月までに約2トンの豚肉が輸入されている。輸出はほとんどが香港向けで、その他アセアン諸国等となっている。

チルド・冷凍肉以外では、輸入では食用のくず肉が最も多く、2019年は約33,000トン、6.4億パーツ、2020年1月～11月については、約24,000トン、4.3億パーツとなっている。主にドイツ、イタリアなどEUから輸入している。輸出では、ソーセージ及び豚肉加工品が最も多く、2019年は約27,000トン、37億パーツ、2020年1月～11月については、約23,000トン、30億パーツとなっている。輸出先は主にカンボジアなどのアセアン諸国の他、日本、香港などとなっている。

表3 豚肉及び豚肉加工品の輸入量の推移（トン）

	2015	2016	2017	2018	2019	2020*
冷蔵	-	50	-	0	-	-
冷凍	860	218	-	24	50	713
食用のくず肉(内臓)	36,758	40,732	34,139	27,902	32,516	23,846
脂肪・ラード	436	548	989	268	1,650	683
燻製・塩漬け	811	1,305	341	208	224	142
ソーセージ及び豚肉加工品	619	522	478	516	529	477
合計	39,484	43,375	35,947	28,918	34,969	25,860

出所) タイ関税局 \*2020年は1月～11月の統計

表4 豚肉及び豚肉加工品の輸入額の推移（百万パーツ）

	2015	2016	2017	2018	2019	2020*
冷蔵	-	2	-	0	-	-
冷凍	40	15	0	0	3	53
食用のくず肉(内臓)	803	899	733	570	637	431
脂肪・ラード	11	13	18	6	25	11
燻製・塩漬け	62	87	69	67	69	47
ソーセージ及び豚肉加工品	148	133	122	133	121	106
合計	1,065	1,149	942	776	855	648

出所) タイ関税局 \*2020年は1月～11月の統計

表 5 豚肉及び豚肉加工品の輸出量の推移（トン）

	2015	2016	2017	2018	2019	2020*
冷蔵	9	39	93	310	4,650	20,627
冷凍	3,179	3,285	2,300	2,078	2,545	3,405
食用のくず肉(内臓)	1,071	1,719	3,081	5,750	2,965	2,788
脂肪・ラード	-	-	24	10	10	26
燻製・塩漬け	3,885	1,727	410	368	296	125
ソーセージ及び豚肉加工品	22,597	23,222	18,006	22,746	26,827	22,799
合計	30,741	29,992	23,914	31,263	37,294	49,769

出所) タイ関税局 \*2020年は1月～11月の統計

表 6 豚肉及び豚肉加工品の輸出額の推移（百万バーツ）

	2015	2016	2017	2018	2019	2020*
冷蔵	1	3	8	47	620	2,702
冷凍	193	167	139	131	160	288
食用のくず肉(内臓)	66	83	155	300	157	118
脂肪・ラード	-	-	1	1	1	1
燻製・塩漬け	390	179	55	51	31	13
ソーセージ及び豚肉加工品	4,092	4,125	3,271	3,341	3,722	2,986
合計	4,742	4,557	3,628	3,871	4,690	6,108

出所) タイ関税局 \*2020年は1月～11月の統計

生きた豚については、2019年は輸入量1,207頭、9,200万バーツ、輸出量75万頭、35.7億バーツとなっていたが、2020年は輸入量606頭、5,500万バーツに対し、輸出量224万頭、145億バーツと輸出が大幅に増加した。これは、近隣国等でASFがまん延し、ASFフリー国のタイ産豚の需要が拡大したことによる。

表 7 生きた豚の輸入の推移（頭数、百万バーツ）

	2015	2016	2017	2018	2019	20*20
輸入量	381	439	1,902	285	1,207	606
輸入額	31	44	135	28	92	55

出所) タイ関税局 \*2020年は1月～11月の統計

表 8 生きた豚の輸出の推移（頭数、百万バーツ）

	2015	2016	2017	2018	2019	2020
輸出量	873,550	1,047,205	415,865	815,385	750,061	2,235,794
輸出額	3,966	5,266	1,912	3,185	3,571	14,511

出所) タイ関税局 \*2020年は1月～11月の統計

### 1.3. 国内の豚肉市場

タイ国内の消費量の増加に伴い、生産量も増加傾向にある。タイでは従来生産者一人当たりの飼養頭数は 4 頭未満であり、在来の豚肉を使用するケースが最も多かった。在来種は Raad（または Ka Done）、Puang、Hailum 及び Kwai と呼ばれる品種である<sup>2</sup>。

図 2 タイ従来品種の一例



出所) <http://www.mijst.mju.ac.th/vol14/209-220.pdf>

しかし、50 年代後半からタイ政府が養豚の生産性向上の目的で、海外から生産性の高い品種を導入し始めた。その結果、多くの生産者は外来種と在来種の交配を始めて、養豚の生産を行った<sup>3</sup>。養豚産業が拡大した 80 年代には、中・大手生産業者が大ヨークシャー、ランドレース、デュロックといった品種を飼養するようになった。現在では大規模な商業生産を行っている生産者は三元豚（大ヨークシャー、ランドレース及びデュロックの交配）を飼育している。

タイでは豚肉を細切れにして、たくさんの香草と一緒に炒めるなどの料理が多く、ミンチ肉を使った料理も多い。しかし、近年の食事パターンの変化により、より多くの消費者は西洋式のステーキや日本式のスライスした豚肉を消費するようになってきている。こうした料理では香草を使うことが少ないため、豚肉本来の香りや味、そして脂肪分のうま味といった要素を重視するようになってきた<sup>4</sup>。

このような新しい嗜好に着目し、タイの最大手食品会社であり最大の養豚生産者でもある CPF 社は国産の黒豚の生産と販売を始めた。CPF 社は 10 年をかけて、タイのチョンブリー県（バンコクから車で約 2 時間のところにある）でパークシャー種の飼育を行い、2010 年に黒豚肉の販売を開始した。発売当初、主なターゲットはタイに在住している日本人及びやわらかい豚肉を求める中高年であった<sup>5</sup>。2010 年当時の同社のパークシャー豚頭数は 2 万頭、生産量は月に 100 トンであり、主な卸先はスーパー、レストラン及びホテルであった。現在の生産量に関するデータはないが、黒豚の人気を反映して生産量が大きく増加していると思われる。

黒豚以外の高級豚肉としては第 2 の養豚生産者であるベタグロ社（Betagro）の S-Pure ブランドの豚肉がある。同社は抗生物質を使わない飼育を行っており、米国の認証団体である NSF イン

<sup>2</sup> file:///C:/Users/ivan7/Downloads/WCGALP-Tiranun2018.pdf

<sup>3</sup> <https://www.angelfire.com/mi/fafontwin/thaipigf.pdf>

<sup>4</sup> file:///C:/Users/ivan7/Downloads/WCGALP-Tiranun2018.pdf

<sup>5</sup> <https://www.bangkokpost.com/business/309958/cpf-pricey-pork-to-make-thai-debut>

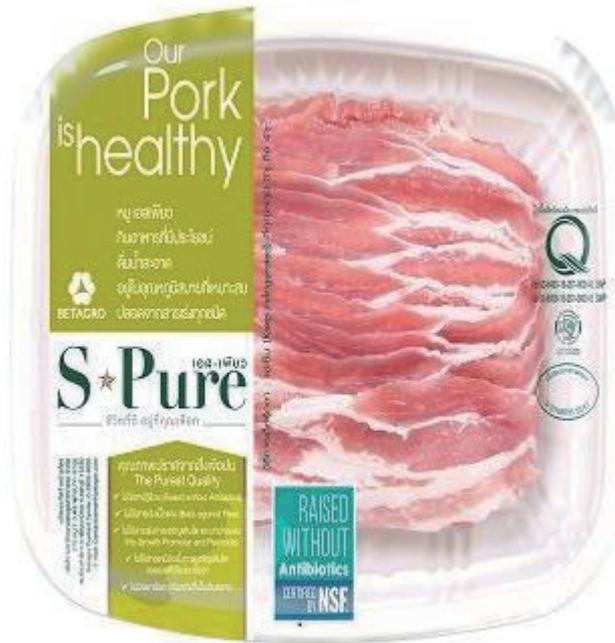
ターナショナルから「抗生物質不使用」の認定を受けている。同社はまたオーガニックの豚肉も生産販売している。

図 3 CPF 社の黒豚製品（バラのスライス）



出所) CPF ウェブサイト 表記にはひらがなで「くろぶた」を表記。左側には「成長ホルモン不使用」、「抗生物質を含まない」、「自然の穀物飼料」、「ベータ作動薬を含まない」を明記。さらに、右下に「やわらかい」、「ジューシー」、「美味」と書かれている。

図 4 ベタグロ社の豚肉製品（バラのスライス）



出所) Villa Market のウェブサイト パッケージの下部に「NSF の認定を受けた抗生物質を使わずに飼育」と表記

他方、輸入豚肉はブラジルやパラグアイの南米からが最も多く、小売りやレストランでは見かけないため、業務用に使われていると思われる。高級豚肉として知られているスペインのイベリコ豚肉はほとんど輸入されていない<sup>6</sup>。スペインを含む EU はタイと自由貿易協定を締結しておらず<sup>7</sup>、タイにおいて豚肉の輸入規制があるため、スペインからの輸入が容易ではないとみられる。輸入量がわずかながら、スペイン産豚肉は日本食レストランで用いられている場合がある。

<sup>6</sup> 2020 年 1 月—11 月の統計では、スペインからの冷凍豚肉の輸入はわずか 100 キログラムであった。一方、内臓を含むくず肉のスペインからの輸入は 153 トンがあったため、スペイン豚肉は市場に出回っているとみられる。

<sup>7</sup> タイと EU の自由貿易協定交渉が中断している。 ([https://www.ietro.go.jp/world/asia/th/trade\\_01.html](https://www.ietro.go.jp/world/asia/th/trade_01.html))

## 2. 部位別小売価格

下の表ではストアチェックを行った際の小売価格の一覧表である。すべてはタイ国産の豚肉である。

表 9 代表的な小売店における豚肉小売価格（パーツ/100g）

	Fuji	Donki	Gourmet Market	Villa Market	Central Food Hall
ヒレ	36		129/250g	52	49.5
バラ	29-37	45	109/200g	42	43
ロース	28.5-35.5	30-63	109/200g	46	46
肩ロース		58-63	109/200g	49.5	59

出所) スタアチェック

なお、インタビューの中で、タイ国産の一般的な豚肉、CPF 社の黒豚肉及び日本産黒豚肉の価格の比較について聞き取りを行った結果は下の表である。日本産黒豚肉は現在小売りされておらず、全てレストランで使用されているが、小売りした場合の価格としてインタビュー先のコメントを参考に試算している。

表 10 タイ国産豚肉、CPF 黒豚肉、日本産黒豚肉の小売価格の比較

	価格（パーツ/kg）
日本産黒豚肉	1,000
CPF 社黒豚肉	500
タイ国産豚肉（ノーブランド）	300-400

出所) インタビューよりセグマリーサーチ試算

上記のとおり、CPF 社の黒豚肉は一般的な豚肉より約 1.5 倍高く売られている。消費者の間では CPF 社の黒豚肉は高品質なものとしての認識があり、安全で高級な豚肉として人気がある。日本産黒豚肉を小売りで販売した場合、その価格は CPF 社の黒豚肉より 2 倍するとみられ、購買層が非常に限られる。

各小売店での豚肉の販売形態に関する写真は次頁以降に掲載している。

1. Fuji (日系スーパー)



2. Don Don Donki (日系スーパー)



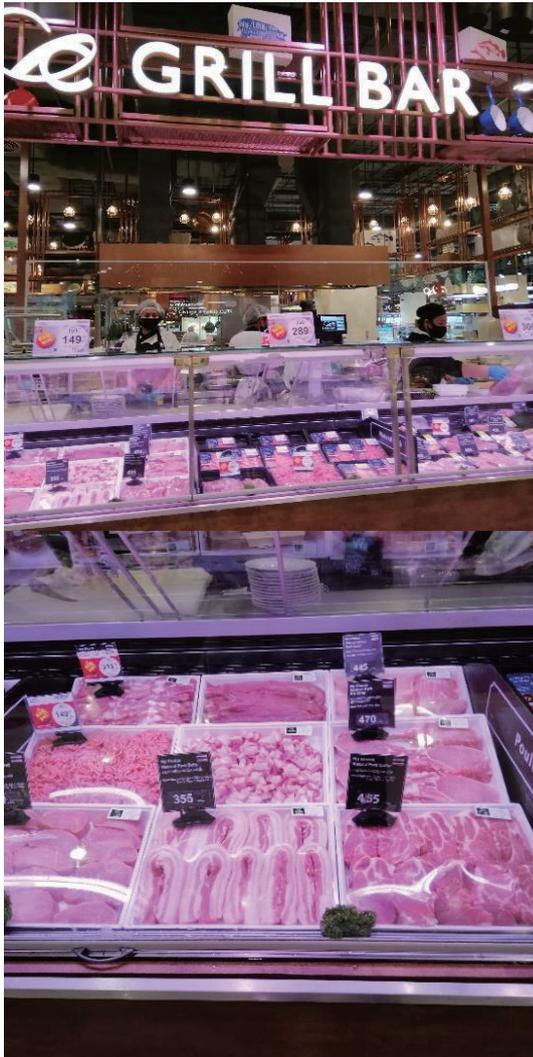
3. Gourmet Market (現地系高級スーパー)



4. Villa Market (現地系高級スーパー)



5. Central Food Hall (現地系高級スーパー)



### 3. 最近のトレンドやコロナの影響など

#### 3.1. アフリカ豚熱問題

2018年8月に中国でアフリカ豚熱（ASF）が発生し、その後近隣諸国でも発生が続く中、タイは2019年より国家レベルの事案としてASF予防に官民共同で取り組んでおり、現在もタイにおいてはASFの発生は確認されていない。タイ農業協同組合省畜産局長の2020年12月の発言によると、タイの肥育豚生産量は55,000頭/日に対し、国内消費量は50,000頭/日であるため、国内需要に十分な量を供給しており、余剰分が輸出に回されている。2020年は生体豚220万頭、豚肉・豚肉製品54,000トン、230億バーツが輸出された。アジア地域でのASF発生国において豚の不足が発生し、需要が増加しており、ASFフリー国であるタイ養豚産業の追い風となった。

#### 3.2. 新型コロナ感染症問題

新型コロナ感染症については、2020年2月に海外からの入国検疫が強化され始め、バンコクでは3月中旬から約3週間ロックダウンが発令された。主に観光業や飲食店等に大きな影響が及んだことにより、5月頃まで豚肉の需要が減少し、豚肉価格も低下した。その後の各施策の緩和に伴い、豚肉の需要も増加し始め、価格も徐々に上昇した。天候の影響やASF予防策により養豚コストが上昇したこともあり、7月には生体豚農場価格キロ85バーツ、豚肉小売価格キロ170バーツと過去10年で最高価格となった。そのため、商務省が農場価格キロ80バーツ以下、豚肉小売価格キロ160バーツ以下とするよう業者に協力を要請する措置を講じており、現在の価格高騰問題は改善されている。

タイは市中感染の抑え込みに成果を出してきたものの、2020年末にバンコク隣接県の海産物市場でクラスターが発生したことをきっかけに、徐々に各地に感染が広まりつつある。そのため、2021年1月現在、リスクの高い地域で移動・経済活動の制限が一部再開しており、各方面への影響が注視される状況にある。

#### 3.3. タイの豚肉輸入規制

日本産豚肉の輸入については、2019年7月に両国間での輸出条件が合意された。日本からタイに豚肉を輸出するには、施設の認定及び輸出検疫証明書等の添付が必要となる。主な輸出条件として、日本がアフリカ豚熱及び口蹄疫に関し清浄化していること、過去1年間豚熱を含む特定の疾病の発生がない地域由来であること、厚生労働省を通じ、タイ農協同組合省畜産局により登録されたHACCP等品質管理制度を有している施設に由来する豚肉であること、輸出停止の対象となる地域以外で生産/処理されたもの、ワクチン接種豚を受け入れていない輸出施設で処理されたものなどがある。2020年5月現在、認定された施設は北海道及び鹿児島県の5か所となっている。

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_asia-49.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_asia-49.pdf)

## 4. タイにおける日本産豚肉の市場

### 4.1. 輸入状況

タイでは食品を輸入する際に輸入ライセンスが必要である。そのため、ライセンスを持っている企業のみが輸入を許可される。

現在、タイで日本産豚肉を輸入している輸入業者は2社である。両社とも日本から食材を輸入しており、和牛肉も扱っている。輸入形態は冷凍であり、部分肉を輸入している。取り扱っているカットはロース、肩ロース、ヒレとバラである。それ以外の部位に対する需要がないため、フルセットを購入するメリットがない。また、輸入通関に時間がかかることがあるため、冷蔵での輸入はリスクが高く、賞味期限の長い冷凍が好まれている。

また、輸入されている豚肉は全て黒豚である。それは、タイで CPF 社の黒豚が人気であり、消費者も認知しているためである。それに加え、黒豚は日本産の認識がタイの消費者の間で浸透しているため、「正統な」日本産黒豚のための市場があるとみられるからである。他方、黒豚以外の豚肉については、輸入業者の間で知識がなく、日本産豚肉＝黒豚のイメージが輸入業者の間でも広がっているようである。

冷凍和牛を輸入している企業によれば、輸入にかかる経費は約 150 円/kg である。また、一般的な卸業者のマークアップは 15% であり、小売店では 30-40% である。さらに、2021 年 2 月現在、タイの消費税は 7% である。これらのコストを含めた、国内流通にかかる推定コストは下記のとおりである。

図 5 国内流通にかかる推定コスト



出所) インタビューよりセグマーリサーチ編集 (国内流通にかかる加工、運搬等のコストを含まない)

日本産豚肉の輸入価格 (CIF) を 1,000 円と仮定した場合、小売価格は 1,800~2,000 円以上になり、タイバーツでは約 530~570 バーツ以上になる。タイ国内の一般豚肉の小売価格は 300~400 バーツ、CPF 黒豚は約 500 バーツであるため、日本産豚肉の価格が一般的な豚肉の 2 倍ほどの価格になる。

表 11 バリューチェーンのシミュレーション（1kg あたり）

輸入価格 (CIF)	輸入コスト (150 円/kg)	輸入卸業者 マークアップ (15%)	小売店 マークアップ (30-40%)	消費税 (7%)	小売価格 (日本円)	小売価格 (パーツ)
1,000 円	150 円	173 円	397~529 円	120~ 130 円	1,840~ 1,981 円	527~568 パーツ

出所) インタビューよりセグマリーサーチ編集 (国内流通にかかる加工、運搬等のコストを含まない)

#### 4.2. 消費状況

タイに輸入される日本産豚肉は日本食レストラン（しゃぶしゃぶ、ステーキ、焼き肉、ラーメン等）で主に販売されており、約 1 割は高級ホテルで使われている。オンラインでの販売もあるが、その量は少ない。

タイには日本系とんかつレストランのチェーンが複数あるものの、全てにおいてタイ産の豚肉が使われている。その理由は価格である。あるとんかつ店ではタイ産黒豚のヒレカツ膳単品 80~120g を 345 パーツで販売している。このメニューに日本産豚肉を使った場合、単価が大きくなる。この問題は他の日本食レストランでも同様であり、価格が最大の課題となっている。そのため、日本産豚肉を食べる消費者はおのずと高級料理（和牛肉など）を食べることのできる富裕層に限られる。

他方で、日本産豚肉を食べたことがある消費者では日本産豚肉（黒豚）と CPF 社黒豚の味の違いを理解している。その味の違いが最大のアピールポイントであると、インタビューで多くの関係者が指摘した。

## 5. 今後の輸出拡大のための提言

今回の調査では5社をインタビューしたが、全社が日本産豚肉（黒豚）に対する関心を示し、さらにCPF社を競合相手として指摘したのは4社であった。タイ国内の市場を見ても、豚肉の輸入がほとんどなく、コモディティーであるタイ産豚肉の中でCPF社の黒豚が高級豚肉としての位置付けを確立している。さらに、CPF社黒豚のパッケージは日本語を使っており、日本を意識した販売戦略をとっていることから、競合相手であるといえる。価格は一般的な豚肉より1.5倍ほど高くても、小売及びレストラン（日本食を含む）でも販売されており、タイ市場に深く浸透しているといえる。

他方、日本産豚肉を食べた消費者にとって日本産豚肉（黒豚）とCPF社黒豚では全く味が異なるという点で一致している。また、日本産豚肉の味がタイの消費者に受け入れられている。

今回の市場調査で浮かび上がった機会と課題に鑑みて、輸出拡大のための5つの提言を以下にまとめる。

### ➤ 和牛の輸入業者にアプローチすべき

現在日本産豚肉を輸入している業者はいずれも和牛を輸入している。豚肉の卸先もまた、和牛の卸先と同様に高級レストランとホテルである。これらの輸入業者は高級食材の卸先とネットワークを持っており、これらの輸入業者のネットワークを使って販売拡大を図ることが効率的である。

### ➤ ターゲットは中高級レストラン、焼肉、オンライン販売

現在日本産豚肉は高級な日本食レストランと高級ホテルに限られる。単価が高いこともあり、今後も同様の価格レンジの外食店に焦点を当てるべきである。他方で、価格の比較的低い部位をタイ資本の焼肉やタイ式焼肉（ムーカタ）といった業態への紹介を行うことも可能であると考えられる。これらの外食店では日本産豚肉はメニューの中の最高値の一品としておいてもらうなどの工夫が可能である。近年増えているオンラインショッピングといったチャネルも有望である。

図6 焼き肉店で提供されるタイ産黒豚



出所) ストアチェック。メニュー名は「クロブタ・ダイヤモンド・カット」、肩ロースである。価格は380バーツ。他の豚肉は150バーツ。

図 7 タイ式焼肉（ムーカタ）



出所) <http://www.thaibis.com/phaya-thai/pla-thong-mookata>

タイ式焼肉では豚肉を食べることが多い。通常 100-150 バーツで食べ放題である。

#### ➤ CPF 社黒豚をベンチマークすべき

CPF 社黒豚がタイ市場で最も高価な豚肉としての位置付けを確立している。CPF 社黒豚の価格の推移や販売形態、パッケージの表示内容などをベンチマークすることで、タイ市場で高級豚肉に求められる要素がわかる。また、価格設定の際においても、CPF 社黒豚が参考になる。

#### ➤ 日本産豚肉ならではのストーリーを訴求

CPF 社黒豚が最大の競合相手であるだけでなく、現在では同社が自社の黒豚肉商品を日本と関連付けて販売を行っている。「黒豚」及び「日本」というキーワードがタイ市場では確固としたポジションを得ているため、CPF 社と差別化を図ることが重要である。そのため、訴求すべきポイントは「日本の正統な豚肉」であり、日本ならではの品種改良の取組、飼料へのこだわり、日本の地域ブランド（例：北海道、東京等の地名や温泉、雪国、桜といったイメージ）、飼育環境などである。

#### ➤ SNS を活用し、レストランのキャンペーンにも協力すべき

タイでは SNS でのプロモーション活動が盛んである。プロモーションは消費者向けに行うべきであり、事業者と協力することが重要である。一例として、日本畜産物輸出促進協議会がタイで行っている「get wagyu」といった取り組みでは、消費者はプロモーション参加店で和牛商品を購入し、販促チラシ記載の QR コードをスキャンしてアンケートに答え、和牛の写真に「#GetWagyu」のタグをつけて SNS でシェアすることで和牛 1 人前を無料で獲得することができるといったキャンペーンがある。このプロモーションを行うためには輸入業者の協力が必須であるが、輸入業者にとって新規開拓のための有用な取り組みであるとのコメントが聞かれた。

それ以外に、日本と関連付けたキャンペーンも効果的である。日本産豚肉を食べた人の中で抽選で日本への旅行が当たる等のイベントも SNS で発信すれば波及効果が高いと思われる。

最後には、輸入業者からの要望で、外食事業者のキャンペーンへの協力金の補助が挙げられる。外食事業者が定期的にキャンペーンを行っており、そのための協力金を輸入業者に求めることがある。それは商品の購入割引だけではなく販促品やメニュー作成費などを含む。こうした協力金に対してある程度の補助があれば、輸入業者が積極的に外食店事業者に営業活動を行うことができ、消費者が日本産豚肉に触れる機会が増える。

図 8 GetWagyu の SNS 広告



## 付録1 豚肉を使った主なタイ料理

料理名：カーオパットガパオムーサップ（豚ひき肉のバジル炒めごはん） 使用部位：もも肉
材料：豚ひき肉 タイ唐辛子 バジル オイスターソース ナンプラー 砂糖 油
1. にんにくとタイ唐辛子を叩き細かくする。 2. 中火の鍋に油を加え、油が熱くなったら1を加え香りが出るまで炒める。 3. 豚ひき肉を加え炒める。 4. 調味料を加えすべてを混ぜ合わすように炒める。 5. 火を消してからバジルの葉を加え、ご飯にのせたら完成。


料理名：ゲーンパームー（豚のジャングルカレー）

使用部位：ロース肉

材料：ロース肉 丸ナス スズメナスビ バジル こぶみかんの葉 ナンプラー チリペースト 水

1. 豚肉を好みの大きさに切る。
2. 鍋を中火で熱し、チリペースト、豚肉、水を少し加え炒める。
3. 別の鍋に水を入れ、2を加え中火で沸騰させる。
4. 丸なす、スズメナスビを加え、ナンプラーで味付けする。
5. バジルとこぶみかんの葉を加え、なじませてから火を切る。



料理名：カイパロカームー（たまごと豚足の角煮）

使用部位：豚足（後ろ足）

材料：豚足 卵 粒胡椒 にんにく パクチーの根 パームシュガー 油 白醤油 黒醤油 水

1. ゆで卵を作り冷ましておく。
2. 豚足を好みの大きさに切り、沸騰したお湯でゆで、適度に加熱し休ませておく。
3. にんにく、粒胡椒、パクチーの根をたたき細かくする。
4. 鍋を弱火で加熱し、油を少量加え、3を加え香りが出るまで炒める。
5. パームシュガーを加え溶かし、2の豚足を加え炒める。白醤油、黒醤油で味付けし休ませる。
6. 別の鍋で加熱したお湯に5を加え、弱火で半時間ほど煮込む。1のゆで卵を加えさらに半時間ほど込み完成。

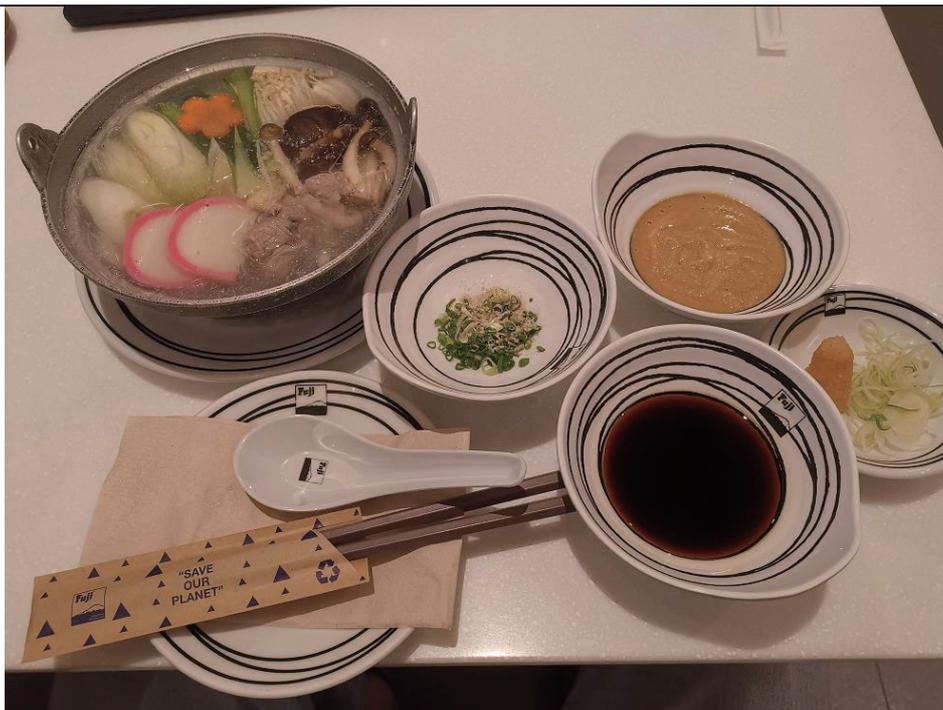


## 付録2 日本料理及び販売されている日本食

1.メニュー名：ヒレカツセット(L)      使われる部位 ヒレ      原産国 タイ  
 店舗名：とんかつ新宿さぼてん



2.メニュー名：Shabu Shabu Pork      使われる部位 肩ロース      原産国 タイ  
 店舗名：Japanese Restaurant Fuji



商品名 たけのことしいたけのシューマイ 原産国 日本



## 付録3 主な輸入業者リスト

1.企業名	Merlin Frozen Food Co., Ltd.
住所	30 Soi Nawamin 86, Yak 2, Ram Inthra, Khan Na Yao, Bangkok, 10230
電話番号	02-9449014 / 081-9347358 (Mr.Boriboon)
HP	-
メールアドレス	boriboonl@gmail.com
取扱商品	豚肉、鶏肉（ブラジル、ドイツ、オランダなどから輸入） 販売先はタイではなくカンボジア、ラオス
コンタクトの可否	可
担当者名	Mr.Boriboon Laopaksin / Managing Director

2.企業名	The Foodworks Co., Ltd.
住所	55/373 Khlong Lam Chiak Road, Nualchan, Buengkum, Bangkok 10230
電話番号	02-0102500
HP	<a href="https://www.foodworks.co.th/">https://www.foodworks.co.th/</a> <a href="https://www.foodworksdelivery.com/">https://www.foodworksdelivery.com/</a>
メールアドレス	witawatm@foodworks.co.th
取扱商品	プレミアムグレードの輸入牛肉、豚肉、水産物（日本産和牛、豪州産 Grain Fed 牛肉、鹿児島産黒豚など）
コンタクトの可否	可
担当者名	Mr.Witawat Mesommonta / CEO

3.企業名	Nishihara Shokai (Thailand) Co.,Ltd.
住所	41/34 Chodthanawat Warehouse & Factory 2, Moo 6, Bangna-Trad Rd., Bangchalong, Bangplee, Samutprakarn 10540
電話番号	02-3496589
HP	<a href="https://www.nishihara-shokai.co.jp/business/jigyou_itiran/">https://www.nishihara-shokai.co.jp/business/jigyou_itiran/</a>
メールアドレス	j.okuda@nishihara-shokai.co.jp admin2@nishihara-shokai.co.th
取扱商品	飛騨牛、鹿児島牛 水産物、加工品など。日本産豚バラ肉を以前輸入したことがあるが現在は取り扱いなし。
コンタクトの可否	可
担当者名	Mr.Junji Okuda / Managing Director Ms.Sukanda Bunjarod (Thai)/ Import & Regulatory Affairs

4.企業名	NH Foods (Thailand) Co.,Ltd.
住所	14th Floor Regent House Building, 183 Rajdamri Rd., Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330
電話番号	02-2557052, 02-2557054, 081-8124049(Mr.Danu)
HP	<a href="https://www.thainipponfoods.com/en/home/">https://www.thainipponfoods.com/en/home/</a>
メールアドレス	danu@nhfthai.co.th
取扱商品	日本産牛肉、豚肉、冷凍水産物 タイ工場で日本式のソーセージ、加工鶏肉、加工野菜等製造
コンタクトの可否	商品の NH Foods Thailand 社への直接の提案は不可。 親会社である日本ハム社を通す必要あり。 <a href="https://www.nipponham.co.jp">https://www.nipponham.co.jp</a>
担当者名	Mr.Danu Suphamitketmanee / Senior Manager

5.企業名	Pan Food Co.,Ltd.
住所	71/9, 71/15 M.6 Soi Rungpreecha, Setthakit road, Thasai, MuangSamutsakhon, Samutsakhon 74000
電話番号	034-815419
HP	<a href="https://www.panfood.co.th">https://www.panfood.co.th</a>
メールアドレス	nonthawat.h@panfood.co.th thanawit.h@panfood.co.th
取扱商品	日本産和牛：Striploin, Rib Eye Roll, Chuck Roll, Chuck Rib 日本産豚肉は試験的に輸入したばかり（販売実績なし）
コンタクトの可否	可
担当者名	Mr.Nonthawat Hongkhuu/Deputy Purchasing Manager Mr.Thanawit Hongkhuu/Management Coordination Manager

6.企業名	Siam Food Services Co., Ltd.
住所	2439 Old Paknam Railway Road, Prakanong, Klongtoey, Bangkok 10110
電話番号	02-7826000 (Ms.Piraporn ext.6066)
HP	<a href="https://siamfoodservices.com/language/en/home-siamfoodservices/">https://siamfoodservices.com/language/en/home-siamfoodservices/</a> <a href="https://shop.siamfoodservices.com/">https://shop.siamfoodservices.com/</a>
メールアドレス	piraporni@siamfoodservices.com
取扱商品	プレミアムグレードの食品（食肉、水産物、乳製品、野菜、ベーカリー類、調味料など） 食肉：日本産和牛、豪州産和牛、豪州産/米国産アンガス牛、タイ産 CP 黒豚
コンタクトの可否	可
担当者名	Ms.Piraporn Intarasampao / Commercial Manager

7.企業名	Delica (Thailand) Co.,Ltd.
住所	34 Moo 11, Bang Nga, Tha Wung, Lopburi 15150
電話番号	02-0105743
HP	-
メールアドレス	delica.thai@gmail.com
取扱商品	牛肉、豚肉、調味料
コンタクトの可否	可
担当者名	Mr. Makoto Kawabata /CEO

出所：商務省データベース、事業開発局 DBD データベース

## 付録4 主な小売店

1. 小売店名	UFM Fuji Super (日系スーパー)
企業名	UFM Fuji Super Co., Ltd.
本店住所	593/29-39 Soi Sukhumvit 33/1 Sukhumvit Rd, Khlong Tan Nuea, Watthana Bangkok 10110
店舗数	4
電話番号	0-2258-0697-9
HP	<a href="http://www.ufmfujisuper.com/jp/about.html">http://www.ufmfujisuper.com/jp/about.html</a>

2. 小売店名	Don Don Donki (日系スーパー)
企業名	DONKI Thailand Co., Ltd.
本店住所	No. 107 DONKI Mall Thonglor Floor no. 5, Room no. 501, Soi Sukhumvit 63 (Ekamai), Klongton Neau, Wattana, Bangkok 10110
店舗数	2
電話番号	02-081-0530
HP	<a href="https://www.dondondonki.com/th/">https://www.dondondonki.com/th/</a>

3. 小売店名	Gourmet Market (現地系スーパー)
企業名	The Mall Group Co., Ltd.
本店住所	144 Ramkhamhang Rd, Hua Mak, Bangkapi, Bangkok 10240
店舗数	14
電話番号	02-310-1000
HP	<a href="https://www.themallgroup.com/">https://www.themallgroup.com/</a> <a href="https://www.facebook.com/GourmetMarketThailand/">https://www.facebook.com/GourmetMarketThailand/</a>

4. 小売店名	Villa Market (現地系スーパー)
企業名	Villa Market JP Co., Ltd.
本店住所	595 Sukhumvit Rd., North Khlong Ton, Vadhana Bangkok, 10110
店舗数	35
電話番号	02-055-1000
HP	<a href="https://shoponline.villamarket.com/home/">https://shoponline.villamarket.com/home/</a>

5. 小売店名	Central Food Hall (現地系スーパー)
企業名	Central Food Retail Co., Ltd.
本店住所	12, 15-18th Floor, CentralPlaza Cheangwattana Office Tower Building, 99/9 Moo 2 Cheangwattana Rd., Bangtalad, Pak Kret, Nonthaburi 11120
店舗数	11
電話番号	02-831-7300
HP	<a href="http://www.centralfoodhall.com/en/index.html">http://www.centralfoodhall.com/en/index.html</a>

