

# オージー・ミートの世界を知る



Discover the world of Aussie meat

# オーストラリアが誇る 世界基準の食肉

オーストラリアは、牛肉は世界第3位、羊肉は世界第1位の輸出国です。

広大な自然の中でストレスを極力抑えた環境で育つオーストラリアの牛や羊、ヤギ。優れたトレーサビリティ・システム、厳格な品質保証制度や格付制度といった世界トップクラスの管理体制のもとで生産されるオージー・ビーフとオージー・ラムは、高品質な食肉であることが世界でも認められています。

牛、羊、やぎの3つの畜種の生産者団体です。



## What is Aussie Meat?

### オージー・ミートとは



#### “疫病がない国” オーストラリア

国をあげての厳格な衛生管理システムと防疫体制により、オーストラリアは疫病がない国として国際的に認知されています。BSE 発症リスクが最も低く、口蹄疫については国際獣疫事務局 (OIE) により発症ゼロ地域として認定されるなど、“健康な牛の住む国”として世界的に知られています。



#### トレーサビリティ・システム

オーストラリアの牛は、一頭一頭の耳に電子タグがつけられ、個体識別から、その牛の生涯にわたる牛の行動記録に瞬時にアクセスが可能。さらに枝肉や部分肉が正確に識別番号と関連付けられることを義務付けており、輸出向け食肉加工施設では、規定が正しく遵守されているかを厳しくチェックしています。



#### すぐれた衛生管理

すぐれた衛生管理と温度管理のもと真空パックが行われるため、世界トップクラスの賞味期限を実現しています。さらに加工段階、輸出にいたるまで、厳しい衛生管理と監査システムが導入されており、品質の高い牛肉が安全に日本に届けられています。※ブランドによって賞味期限の設定は異なります。



#### アニマルウェルフェア

世界標準となろうとしているアニマルウェルフェア(動物福祉)。誕生から死を迎えるまでの間、ストレスを少なく、健康的な暮らしができる飼育方法をめざす畜産のあり方。家畜の取扱いの熟達に加え、健康維持や防疫リスクの最小化、安全な輸送、苦痛の少ない加工技術などに対応。



#### おいしさの証、MSA 認証制度

オーストラリアの牛肉とラム肉の格付けプログラム。食味品質(=おいしさ)の指標である、柔らかさ、ジューシーさ、風味といった要素が、一定の基準以上であることが保証される格付けにおいて、他国と比較しても検査項目が最も多く、厳格なチェックが行われています。



#### カジュアルからプレミアムまで

日本はもちろん、世界中から支持されているお肉、それがオージーミート。オージービーフとオージーラムは幅広いラインナップでカジュアルからプレミアムまで、お客様の需要に柔軟に対応できることが魅力です。



## 健やかな生活をサポートする、 赤身が特徴のオージー・ミート

良質なたんぱく質や鉄分、亜鉛、ビタミン B 群など、健やかな生活を送るために欠かせない栄養素が、赤身肉のオージー・ミートには豊富に含まれています。

### Healthy Protein

## 健康な身体を作るための 高品質なたんぱく質

オージービーフ&オージーラムは、高品質なたんぱく質を補うための美味しく健康的な選択肢です。鉄分、亜鉛、オメガ3脂肪酸、ビタミンB群など、健康維持に不可欠な栄養素やミネラルを豊富に含んでいます。



米国農務省(USDA)の最新食事ガイドラインでは、脂肪分10%未満の赤身肉または5%未満の超赤身肉を、週に3~4回、1回あたり約85~170g摂取することを推奨しています。鉄分と亜鉛の1日必要量を満たす素材としてオージー・ミートが有効です。



ご家族に栄養を与える肉や高品質なたんぱく質を選ぶ際には、健康的でバランスの取れた食生活のための自然な選択を——オーストラリア産ビーフとラムをお勧めします。



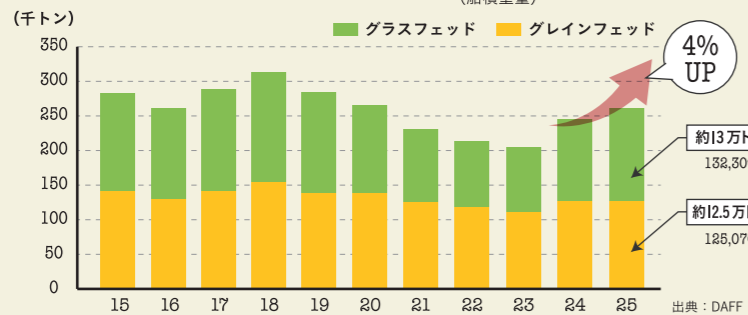
# Aussie Beef

## オージー・ビーフ

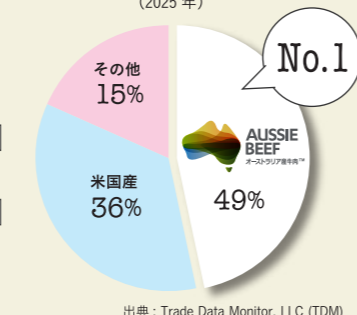
オージー・ビーフと日本の関係は、55年前の1970年、大阪万博が開催された年に、冷蔵ビーフが神戸港に初めて輸入されたことから始まりました。それ以来、オージー・ビーフは日本の食文化に深く根付き、牛丼、しゃぶしゃぶ、焼肉、すき焼きなど、さまざまな料理で親しまれています。また、あまり知られていませんが、オージー・ビーフは日本のハンバーガー製造において、最も多く使用されている牛肉でもあります。

### Market Data

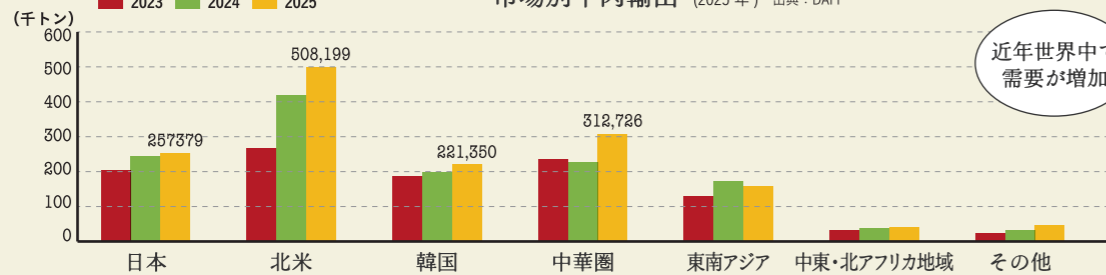
オージー・ビーフの対日輸出量 (船積重量)



日本の輸入牛肉消費シェア (2025年)



市場別牛肉輸出 (2025年) 出典: DAFF



近年世界中で需要が増加

オーストラリアにとって日本は重要な牛肉輸出市場であり、日本のお客さまのさまざまな好みに応じた牛肉の生産・供給を通じて、この国の食文化の多様化にも寄与しています。

### 育て方のちがい

オージー・ビーフは、育て方の違いにより2タイプに分けられます。

#### < 牧草飼育 > グラスフェッド

##### Grass Fed Beef

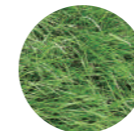


グラスフェッドは牧草地で主に牧草を食べさせて飼育した牛肉のこと。大自然にはぐくまれた栄養豊かな牧草で育った「赤身」が特徴の牛肉。主にグラスフェッドはヘルシーで赤身が多く咀嚼するほど美味しさを感じます。

##### 主な牧草の種類



フェスク



ライグラス

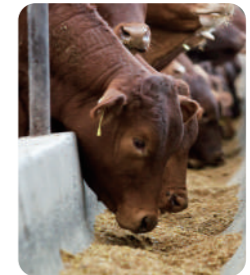


ルーサン

イネ科のフェスクやライグラス、マメ科のルーサンといった植物を単独もしくは混播し、肉牛に良質な牧草を与えています。地域や季節により牧草の種類は異なります。

#### < 穀物肥育 > グレインフェッド

##### Grain Fed Beef



グレインフェッドはフィードロット(肥育場)で主に穀物を与えて成長させた牛肉のこと。肥育日数と飼料配合により「赤身とサシのバランス」を考えて開発された牛肉。引き締まった赤身に豊富な筋肉内脂肪(マーブリング)を兼ね備え、滑らかで安定した食感を提供。

##### 主な穀物の種類



ソルガム



小麦



大麦

ソルガムや小麦、大麦などを蒸して圧片し、消化しやすい状態にして肉牛に与えています。フィードロットや季節により、与える穀物の種類は異なります。

#### < 主な牛の品種 >



ブラーマン  
強い体を持ち丈夫



レッドアンガス  
柔らかい赤身



ヘレフォード  
赤身が多くサシが少ない



ブラックアンガス  
柔らかい赤身



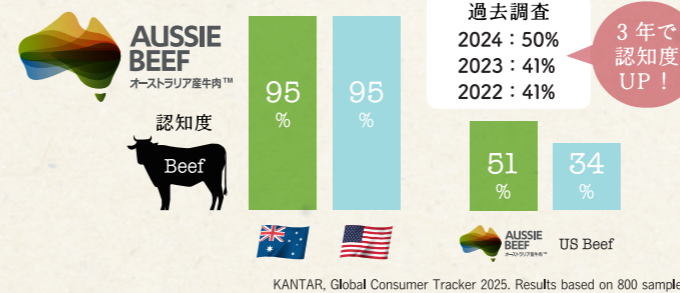
サンタゲトルダス  
いいとこどりのハイブリット



ショートホーン  
成長が早く、肉質も良い

### Various Data

#### < 認知度とロゴのイメージ >



#### オージー・ビーフロゴに対する イメージ Top5

- この産地の牛肉は信頼できる (76%)
- 安定している高い品質基準 (74%)
- 安全に食べられる (70%)
- 私や家族のお気に入り (65%)

消費者からオージー・ビーフロゴは認知され、信頼されています。

#### < 必須栄養素が豊富でヘルシー >

	たんぱく質	鉄分	亜鉛
オージー・ビーフ (もも肉/皮下脂肪なし/100g) 調理方法/焼き	28 mg	3.3 mg	6.6 mg
豚肉 (もも肉/皮下脂肪なし/100g) 調理方法/焼き	30.2 mg	1.0 mg	3.1 mg
鶏肉 (もも肉/皮なし/100g) 調理方法/焼き	25.5 mg	0.9 mg	2.6 mg

出典: 日本食品標準成分表 (八訂) 増補 2023年

オージー・ビーフはたんぱく質以上の価値を提供します



# Aussie Lamb

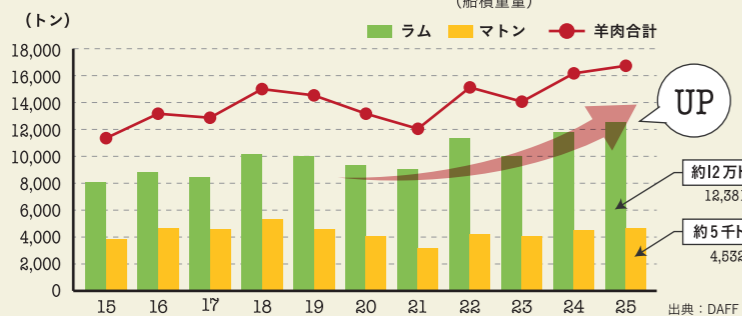
## オージー・ラム

オーストラリアでは、ラムは日常的に食卓に上る食肉です。また、宗教にかかわらず食べられることから、オージー・ラムは世界中で親しまれています。

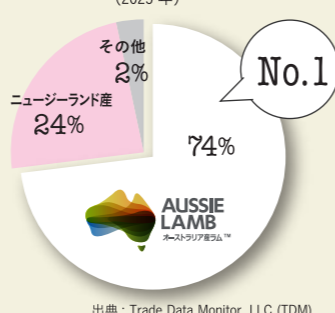
広大なオーストラリア大陸で、健やかに育ったオージー・ラムは品質が高く、日本でもヘルシーでおいしい食肉として広く認知されています。

## Market Data

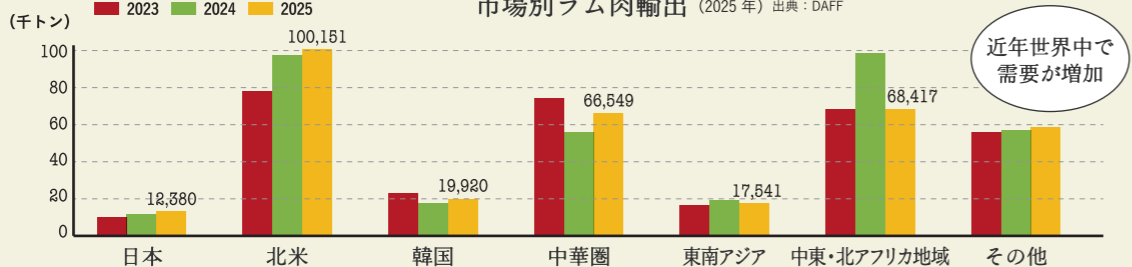
### オージー・ラムの対日輸出量



### 日本の羊肉消費シェア



### 市場別ラム肉輸出 (2025年)



アメリカは健康志向の高まりや、人口の増加により輸出が伸びている。中近東や中国はもともと「羊肉=ごちそう」の文化圏。近年では中間層が育ってきており、この需要は今後も堅調に推移する見込み。

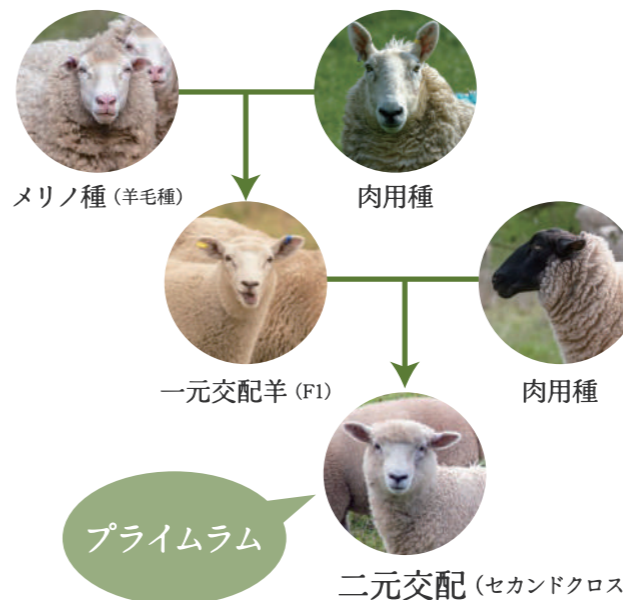
## Prime Lamb

### オージー・ラムはプライムラム

現在のオーストラリアでは「二元交配 (セカンドクロス)」が主流となっており、とくに輸出向けのラム肉は品種を謳うよりも「最高のラム肉 (プライムラム)」を作ることに生産者は注力しています。

どんどん美味くなるラムの秘密

### 二元交配 (セカンドクロス) のしくみ



身体が大きく、肉質が良い羊に!

羊毛種と肉用種を掛け合わせた第一世代にさらに肉用種を掛け合わせたものを言います。より羊の美味しさを追求した結果、生まれたものが第二世代です。

メリノ種に掛け合わされるのは「肉質が良いサフォーク種」「多産性で繁殖性が高いドーセット種」が多く、この交配でオーストラリア大陸に適した「肉質が良く、生産性が高く、気候風土に対応できるタフな羊」が生産されます。

オーストラリアには羊毛産業の歴史があり、メリノ種が沢山います。これがオーストラリアの基本品種となり、丈夫なメリノ種 (羊毛種) に肉用種を掛け合わせることで、肉としても美味しい羊を作ったり、多産の羊を作ったりと、生産性と肉質を上げる工夫をしているのです。

永久歯がゼロ本で乳歯のみ (およそ生後12ヶ月未満)

### ラム

世界中で愛されるごちそう肉。脂の甘さが特徴のプレミアムなお肉です。

永久歯が2本以上 (生後2年以上の羊)

### マトン

子羊のラムに対して成羊がマトン。筋肉が発達し赤身が強く、味が濃いのが特徴です。

※注1 生後12~24ヶ月未満、または永久歯が1本の羊は「ホゲット」と呼ばれる。国内のみ流通しており、輸出向けの規格はない。

## Various Data

### <鉄と亜鉛 知っておくべき事実>



鉄分と亜鉛は健康な免疫システムに重要です。オージービーフ & オージーラムは、鉄分と亜鉛の優れた供給源です。



鉄分はエネルギー生成、脳機能、そして特に乳幼児や子供における健全な成長と発達に重要です。



牛肉や羊肉に含まれる鉄分は、体内で吸収・利用されやすい最も優れたタイプ (ヘム鉄) です。



オーストラリアのグラスフェッドビーフと羊肉は、魚に含まれるのと同じ健康的な脂肪であるオメガ3脂肪酸の供給源でもあります。

### <鉄分がたっぷり摂れる食材>

# 4x

鶏肉の4倍  
豚肉の2倍  
の鉄分量に相当します。



● 体内に吸収される鉄の量 ● 食品中の鉄含有量



濃厚 HAKKO 梅ソースのステーキ



ラム肉団子のバルサミコ酢あん



ラムキムチゴーヤ入り



梨と牛肉の焼きユッケ



オージー・ビーフのやわらか牛丼



ラムラタトゥイユ

## 日本のみなさまに、 さまざまな「おいしさ」を お届けします

オージー・ミートは、日本の皆さまのニーズにあった商品  
レンジが自慢です。日々の家庭料理から高級レストランまで  
幅広く、さまざまなシーンで多くの方に「おいしさ」を  
お届けします。

各レシピは公式ページよりご覧いただけます。



オージー・ビーフ  
レシピ



オージー・ラム  
レシピ



春野菜のすき焼き

# オーストラリアと日本をおいしさに結ぶ架け橋に

MLA(Meat & Livestock Australia:ミート・アンド・ライブストック・オーストラリア)は、オーストラリアの肉牛と羊肉、やぎ肉の生産者の出資によって設立された生産者団体です。オーストラリアにとって重要な輸出国のひとつである日本では、主に外食産業や小売店での販売促進、展示会やセミナーなどのマーケティングおよび広報活動、市場調査活動を展開しています。

MLAの事業目的は、オーストラリア肉牛生産者と食肉加工会社の収益性を高めること、また、持続可能な供給と国際競争に貢献することです。この目的に沿って、MLAではサプライチェーン全体の生産性向上を目的とした研究開発に加え、オーストラリア産牛肉、羊肉、やぎ肉の国内外の需要拡大を促進するマーケティング活動に取り組んでいます。

オーストラリアで生産される牛肉の70%と羊肉の60%は、世界100以上の市場に向けて輸出されています。日本市場においてMLAは、食肉業界やスーパー・量販店、さらに外食産業を対象に、各業界のニーズや最良のアプローチ方法などについてリサーチ、対応しているほか、食品展示会やセミナーへの参画、店内販促、メニュープロモーションといった活動を通じて、売り上げの拡大やブランドの浸透を図っています。



## MLA マーケティング活動

主な日本での業務としては、オージービーフとオージーラムの需要拡大を目的としたマーケティング活動です。その例として小売りや外食とのタイアップの販促活動やオージーミートアカデミーとしてプログラム化されたB to BやB to C向けの情報提供、そしてオージーブランド確立のためのコミュニケーション活動になります。

### セミナー ワークショップ

#### オージー・ミート・アカデミー

AUSSIE  
MEAT  
ACADEMY



B2B 向けセミナー、勉強会などを定期的で開催。

### アンバサダー プログラム

#### オージー・ビーフ PR 大使



AUSSIE BEEF  
MATES

オージー・ビーフをさまざまな角度から食のプロが情報発信！それがオージー・ビーフ・マイトです。



### インストアおよび メニュープロモーション

#### オージー・ラム PR 大使



LAMBASSADOR  
of Aussie Lamb

ラム肉の魅力と可能性を発信する、食のスペシャリスト集団。それがラムバサダーです。



オージービーフ&ラム公式ページ



<https://www.aussiebeef.jp/b2b/>

お気軽にご相談ください。

たとえば！

- ・市場動向の共有
- ・B2B 向けマーケティング
- ・セミナー、ワークショップの実施

外食産業や量販店での販売促進、キャンペーン、セミナー、ワークショップなどのマーケティング及びプロモーション活動、市場調査などご相談ください。