|  |  |
| --- | --- |
| εθνοσημο εγχρωμο μεγαλο  **Πρεσβεία της Ελλάδος**  **Γραφείο Οικονομικών και Εμπορικών Υποθέσεων**  **Τόκυο** |  |

## Η ιαπωνική αγορά τυριού

Τόκυο, Ιούνιος 2015

|  |  |
| --- | --- |
| Κανάλια διανομής τυριών  Στάδια διανομής  Κύριοι παραγωγοί  Κύριοι εισαγωγείς / διανομείς  Κυριώτερες εξαγωγικές χώρες τυριού  Τιμές εισαγόμενων φυσικών τυριών  Ανάλυση ανταγωνισμού  Καταναλωτική συμπεριφορά  Λιανική πώληση  Ελληνικές εξαγωγές φέτας  Παρανομες περιπτώσεις πώλησης  Λοιπές περιπτώσεις | σελ. 2  σελ. 3  σελ 4  σελ. 6  σελ. 7  σελ. 7  σελ. 8  σελ. 10  σελ. 11  σελ. 12  σελ. 14  σελ. 15  . |

**Κανάλια διανομής τυριών**

Το φυσικό τυρί το οποίο χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη για την παρασκευή επεξεργασμένου τυριού εισάγεται κυρίως από τα τμήματα τροφίμων των μεγάλων εμπορικών εταιρειών, οι οποίες προμηθεύουν με την σειρά τους τις εγχώριες εταιρείες επεξεργασίας τυριών. Οι εδώ εταιρείες αναμειγνύουν εγχώρια και εισαγόμενα φυσικά τυριά, προκειμένου να παράξουν ορισμένους τύπους επεξεργασμένων τυριών που ταιριάζουν στις γεύσεις των Ιαπώνων.

Από την άλλη πλευρά, το φυσικό τυρί προοριζόμενο για άμεση κατανάλωση εισάγεται κυρίως από εξειδικευμένες στο τυρί εμπορικές και εισαγωγικές σχετικές εταιρείες. Και αυτό διότι το φυσικό τυρί που διαθέτει ζωντανούς οργανισμούς, θα πρέπει να διατηρείται σε κατάλληλες αποθηκευτικές συνθήκες, σε κάθε στάδιο της διαδικασίας διανομής, συμπεριλαμβανομένης της εισαγωγής, εκτελωνισμού κλπ. Για τον λόγο αυτόν, οι εξειδικευμένες στο τυρί ιαπωνικές εμπορικές εταιρείες διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο κατά την διάρκεια της εισαγωγής.

Το φυσικό τυρί προοριζόμενο για άμεση κατανάλωση εισάγεται ολόκληρο ή τεμαχισμένο, αεροπορικώς ή σε κοντέινερ. Όταν εισάγεται ολόκληρο, το φυσικό τυρί τεμαχίζεται σε προκαθορισμένα μεγέθη και κατόπιν διανέμεται σε χονδρεμπόρους, ή κατ’ ευθείαν σε καταστήματα λιανικής πώλησης. Η διανομή σε καταστήματα λιανικής συνήθως ακολουθεί τα κανάλια χονδρεμπόρων γαλακτοκομικών προϊόντων, δεδομένου ότι αυτοί κατέχουν τον απαραίτητο εξοπλισμό ψύξης αλλά και συναφή εξοπλισμό, απ’όπου και συλλέγεται και κατόπιν πωλείται σε πολυκαταστήματα, μεγάλους εμπόρους και εξειδικευμένα καταστήματα.



Στο σύστημα διανομής τροφίμων και ποτών στην Ιαπωνία, τα convenience stores διαδραματίζουν ουσιαστικό ρόλο για προϊόντα τα οποία έχουν ως καταναλωτικό target group τους άγαμους και νέους Iάπωνες. Αυτά πωλούν επεξεργασμένα τυριά σε μικρές συσκευασίες.

Πέρα από τα προαναφερθέντα κανάλια, μερικές εμπορικές εταιρείες άρχισαν να πωλούν τυρί μέσω του διαδικτύου. Αυτό το νέο κανάλι διανομής αναμένεται να αναπτυχθεί σημαντικά στο μέλλον.

**Στάδια διανομής**

Οι εμπορικές εταιρείες τυριού παίζουν πολύ σημαντικό ρόλο στην εισαγωγή και διανομή τυριού. Ειδικά για τις εισαγωγές φυσικού τυριού το οποίο χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη, κορυφαίες ιαπωνικές εταιρείες παραγωγής τυριού (όπως η Snow Brand Milk Products Co Ltd, Morinaga Milk Industry Co, Meiji Milk products Co Ltd), διατηρούν στενές σχέσεις με ξένες προμηθεύτριες εταιρείες. Επίσης στην περίπτωση του αυστραλιανού cheddar αλλά και του τυριού τύπου shredded που αποτελούν τα κύρια raw ingredient τυριά, ο αυστραλιανός σύνδεσμος γαλακτοκομικών (Australian Dairy Corporation) έχει ορίσει την Μitsubishi Corporation, την Τoshoku Ltd και την Mitsui & Co Ltd ως τους μοναδικούς εισαγωγικούς αντιπροσώπους του και δεν έχει επιχειρηματικές σχέσεις με άλλες ιαπωνικές εμπορικές εταιρείες. Από την πλευρά της, η “New Zealand Milk Products Japan Ltd” έχει μονοπωλιακά δικαιώματα σε όλες τις εισαγωγές του νεοζηλανδικού τυριού στην Ιαπωνία. Αξίζει να αναφερθεί πως όλες οι ευρωπαϊκές παραγωγικές εταιρείες raw ingredient τυριών έχουν αντίστοιχες συμφωνίες, βάσει των οποίων τα προϊόντα τους εισάγονται στην Ιαπωνία μέσω συγκεκριμένων εμπορικών εταιρειών ή αποκλειστικών εισαγωγικών αντιπροσώπων.

Ωστόσο, εκτός από τις προαναφερθείσες γενικές εμπορικές εταιρείες, εμπορικές εταιρείες εξειδικευμένες στο τυρί, όπως οι Nosawa & Co, Chesco Ltd και Tokyo Dairy Co Ltd παίζουν σημαντικό ρόλο στην εισαγωγή φυσικών τυριών που προορίζονται για άμεση κατανάλωση,

Οι εταιρείες αυτές όχι μόνο επιλέγουν ποικιλίες τυριών από όλο τον κόσμο, αλλά επίσης κάνουν διανομές σε όλα τα στάδια της προετοιμασίας του προϊόντος (αποστολή, εκτελωνισμός, επεξεργασία, τεμαχισμός, ετικετοποίηση, κλπ), μέχρι την παράδοση σε χονδρεμπόρους τροφίμων, ξενοδοχεία και εστιατόρια, πολυκαταστήματα, σούπερ μάρκετ κλπ.

Τέλος, υπάρχει ένας αριθμός μικρομεσαίων εισαγωγέων οι οποίοι εισάγουν και πωλούν φυσικό τυρί για άμεση κατανάλωση σε ξενοδοχεία και εστιατόρια, πολυκαταστήματα και εξειδικευμένα καταστήματα.

**Κύριοι παραγωγοί**

Οι μεγάλοι παραγωγοί τυριού στην Ιαπωνία παράγουν κυρίως επεξεργασμένο τυρί. Επίσης, παράγουν ένα μικρό εύρος φυσικών τυριών όπως Camembert, τριμμένο τυρί κλπ που συμβαδίζει με τις γεύσεις των Ιαπώνων καταναλωτών.

**Megmilk Snow Brand Co., Ltd.**

6-1-1, Naeba-cho, Higashi-ku, Sapporo-shi, Hokkaido,

065-0043, Japan

Telephone: +81-11-704-2166

[www.megmilk-snowbrand.co.jp/](http://www.megmilk-snowbrand.co.jp/)

Eιδικεύεται στην παραγωγή γαλακτοβιομηχανικών προϊόντων καθώς και ροφημάτων. Παράγει μεταξύ άλλων τυριά, γιαούρτια καθώς και άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα.

**Morinaga Milk Industry Co., Ltd.**

5-33-1, Shiba, Minato-ku, Tokyo, 108-8384, Japan

Telephone: +81-3-3798-0116

[www.morinagamilk.co.jp/](http://www.morinagamilk.co.jp/)

Παράγει και πωλεί γαλακτοκομικά προϊόντα, παγωτά, ροφήματα και άλλα τρόφιμα.

Έχει στην ιδιοκτησία της 67 θυγατρικές εταιρείες.

**Rokko Butter Co., Ltd.**

1-3-13, Sakaguchi-dori, Chuo-ku, Kobe-shi, Hyogo, 651-0062,

Japan

Telephone: +81-78-231-4681

[www.qbb.co.jp/](http://www.qbb.co.jp/)

Παράγει και πωλεί τυριά, τυριά σε φέτες, camembert, τυρί-κρέμα κλπ. Επίσης εισάγει την ελβετική σοκολάτα “Lindt & Sprungli”.

**Meiji Dairies Corporation**

1-2-10, Shinsuma, Koto-ku, Tokyo, 136-8908, Japan

Telephone: +81-3-5653-0307

[www.meinyu.co.jp/](http://www.meinyu.co.jp/)

Παραγωγή και πώληση γαλακτοκομικών προϊόντων, όπως γάλα, γιαούρτι, παγωτά, μαργαρίνη, τυριά κλπ. Έχει 54 θυγατρικές εταιρείες.

**Hoko Co., Ltd.**

2-1-1, Osaki, Thinkpark Tower 11F, Shinagawa-ku, Tokyo, 141-

6011, Japan

Telephone: +81-3-5475-2420

[www.hko.co.jp/](http://www.hko.co.jp/)

Ξεκίνησε την παραγωγή και μάρκετινγκ τυριών στην Ιαπωνία το 1964.   
Συνεργάζεται με την δανέζικη εταιρεία “J Hansen”.

Το παραγόμενο τυρί της “Rolf” πωλείται μεταξύ άλλων σε σούπερ μάρκετ, convenience stores, αρτοποιία κλπ.

**Chesco Ltd.**

13, Honshio-Cho, Shinjuku-ku, Tokyo, 160-0003, Japan

Telephone: +81-3-3354-0671

[www.chesco.co.jp/](http://www.chesco.co.jp/)

Εισαγωγή, παραγωγή, επεξεργασία και πώληση φυσικών τυριών, τροφίμων, ποτών κλπ.

**Tokyo Dairy Co., Ltd.**

3-4-2, Kiba, Koto-ku, Tokyo, 135-0042, Japan

Telephone: +81-3-5245-4750

[www.tokyodairy.co.jp/english/index.html](http://www.tokyodairy.co.jp/english/index.html)

Επανασυσκευασία εισαγόμενων φυσικών τυριών και προώθησή τους μέσω marketing.

**Nippon Mycella Co., Ltd.**

3-1-1, Nihonbashi Hama-cho, Chuo-ku, Tokyo, Japan

Telephone: +81-3-3661-9991

[www.mycella.com/en/index.html](http://www.mycella.com/en/index.html)

Παραδίδει σε 3.000 πελάτες, όπως ξενοδοχεία, καφετέριες, σούπερ μάρκτ, πολυκαταστήματα και καταστήματα πώλησης αλκοολούχων ποτών.

**Μικρομεσαίες παραγωγικές επιχειρήσεις**

**Ashoro Agricultural Products Co., Ltd.**

673-4, Nakaya, Ashoro Town, Hokkaido, 089-3873, Japan

Telephone: + 81-1562-5-3901

<http://tokachi-cheese.net/e/asyoro.html>

Gouda, Camembert και Blue Camembert μόνο με τοπικές πρώτες ύλες.

**Kyodogakusha Shintoku Farm**

9-1 Shintoku, Shintoku Town, Hokkaido, 080-0038, Japan

Telephone: +81-1566-9-5600

<http://tokachi-cheese.net/e/kyoudou.html>

Αγροτικά κυρίως τυριά.

**Shikaoi Cheese Factory**

2-26-2, Minami, Urimaku, Shikaoi Town, Hokkaido, 081-0343,

Japan

Telephone: +81-1566-7-2537

<http://tokachi-cheese.net/e/shikaoi.html>

Φυσικά τυριά cheddar, gouda και mozzarella.

**Tokachino Fromages**

7-2, Minami, Nishi 2 Jyo, Nakasatsunai Village, Hokkaido, 081-

1332, Japan

Telephone: +81-155-63-5070

<http://tokachi-cheese.net/e/tokachino.html>

Παραγωγή άσπρων τυριών.

**Needs (Nitta Farm)**

162-11, Shinwa, Makubetsu Town, Hokkaido, 089-0788, Japan

Telephone: +81-155-57-2511

<http://tokachi-cheese.net/e/needs.html>

Φυσικά τυριά, καθώς και τέσσερα είδη mozzarella.

**Happiness Fromages**

100, Kiyomi, Ikeda Town, Hokkaido, 083-0003, Japan

Telephone: +81-1557-2-2035

<http://tokachi-cheese.net/e/happiness.html>

Τυριά τύπου Alpaga και Raclette.

**Hanabatake Farm**

4 Sen, Moto Satsunai Higashi, Nakasatsunai Village, Hokkaido,

0898-1372, Japan

Telephone: + 81-155-69-4333

<http://tokachi-cheese.net/e/hanabatake.html>

Τυριά τύπου Tomme cheese, Mozzarella, Mascarpone και

String.

**Handa Farm**

198, Shimotaiki, Taiki Town, Hokkaido, 089-2106, Japan

Telephone: + 81-1558-6-3182

<http://tokachi-cheese.net/e/handafarm.html>

Τυριά τύπου Orchard, Timothy και Alfalfa.

**RanRan Farm**

103 Minami 10 Sen, Aza Haobi, Shimizu Town, Hokkaido, 089-

0356, Japan

Telephone: +81-1562-5-3901

<http://tokachi-cheese.net/e/ranran.html>

Φυσικά τυριά.

**Κύριοι εισαγωγείς / διανομείς τυριών**

✓ **Chesco Co, Ltd**

<http://www.chesco.co.jp/html/index.php/>

Eισάγει και διανέμει τυριά στην Ιαπωνία από το 1957. Διανέμει μία μεγάλη ποικιλία τυριών σε λιανεμπόρους, επαγγελματίες κλπ. Επίσης διαθέτει την δικιά της αλυσίδα πώλησης τυριών.

✓ **Νιppon Mycella Co , Ltd**

<http://www.mycella.com/>

Από το 1967 η εν λόγω εταιρεία εισάγει και διανέμει τυριά σε περισσότερους από 3.000 πελάτες, ξενοδοχεία, πολυκαταστήματα κλπ. Επιπλέον κατέχει περισσότερα από 20 καταστήματα πώλησης τυριών σε όλη την Ιαπωνία με την επωνυμία “Cheese on the table”.

✓ **Sekai Cheese Shokai Inc.**

<http://www.sekai-cheese.co.jp/>

Εισάγει και διανέμει τυριά. Επίσης διαθέτει τη δική της αλυσίδα πώλησης τυριών υπό την επωνυμία “Cheese Oukoku” (Kingdom of cheese).

✓ **Nosawa & Co Ltd**

<http://www.nosawa.co.jp/en/>

Αποτελεί εταιρεία ηγέτιδα στην εισαγωγή και διανομή τυριών στην Ιαπωνία.

**Κυριώτερες εξαγωγικές χώρες τυριού στην Ιαπωνία**

***✓ Αυστραλί***α: Είναι η μεγαλύτερη εξαγωγέας τυριού στη χώρα του Ανατέλλοντος Ηλίου, εξάγοντας κυρίως cheddar, shredded cheese και cream cheese. Κατέχει το μεγαλύτερο μερίδιο στις εισαγωγές τυριών, τόσο φυσικών, όσο και επεξεργασμένων.

***✓ Nέα Ζηλανδία:*** Εξάγει κυρίως φυσικό τυρί και cheddar cheese καθώς και shredded cheese προσαρμοσμένο στις ιαπωνικές προτιμήσεις.

***✓ Γερμανία:*** Είναι ο δεύτερος μεγαλύτερος εξαγωγέας τυριών παγκοσμίως μετά τις Η.Π.Α. Εξάγει στην Ιαπωνία κυρίως φρέσκο σκληρό, ημίσκληρο και μαλακό τυρί.Το τυρί Quark φαίνεται να γνωρίζει μεγάλη επιτυχία.

✓ **Δανία:** Εξάγει το μεγαλύτερο μέρος της εγχώριας παραγωγής της. Προμηθεύει την Ιαπωνία με υψηλής ποιότητας τυρί. Στην Ιαπωνία υφίσταται το “Danish Agricultural Council” το οποίο διοργανώνει σεμινάρια προώθησης δανικού τυριού.

***✓ Ολλανδία:*** Eίναι μία από τις σημαντικότερες χώρες εξαγωγής τυριού. Η μαλακιά γεύση του τυριού “Gouda” φαίνεται να προσελκύει τους Ιάπωνες καταναλωτές.

***✓ Γαλλία:*** Εξάγει αρκετά είδη τυριών στην Ιαπωνία. Πολύ δημοφιλή στην ιαπωνική αγορά είναι το “Camembert” και το “Roquefort”.

**✓*H.Π.Α.:*** Eίναι η μεγαλύτερη παραγωγός αλλά και καταναλώτρια τυριού παγκοσμίως. Στην Ιαπωνία εισάγεται από τις Η.Π.Α. κυρίως fresh cream cheese, powdered cheese, pizza Mozarella κλπ

**Τιμές εισαγόμενων φυσικών τυριών στην Ιαπωνία**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Eίδος τυριού** | **Προέλευση** | **Τιμή ανά 100g** |
| Mozzarela | Iταλία | 520 JPY**\*** |
| Mascarpone | Ιταλία | 260 JPY |
| Ricotta | Ιταλία | 320 JPY |
| Brie | Γαλλία | 780 JPY |
| Camembert | Γαλλία | 792 JPY |
| Baraka | Γαλλία | 700 JPY |
| Mont D’or | Γαλλία | 5.800 JPY |
| Reblochon | Γαλλία | 666 JPY |
| Rouy | Γαλλία | 1.100 JPY |
| Roquefort | Γαλλία | 1.400 JPY |
| Gorgonzola | Ιταλία | 794 JPY |
| Castello Blue | Δανία | 800 JPY |

**\***1 ευρώ: 142,11 (ισοτιμία 26/6/2015)

**Ανάλυση ανταγωνισμού**

Τιμές φυσικών τυριών. Hard, Semi Hard types

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Eίδος τυριού** | **Προέλευση** | **Τιμή ανά 100g** |
| Gouda cut | Aυστραλία | 420 JPY |
| Samsoe | Δανία | 416 JPY |
| Maribo | Δανία | 416 JPY |
| Havarti | Μεγάλη Βρετανία | 466 JPY |
| Red Cheddar | Μεγάλη Βρετανία | 591 JPY |
| White Cheddar | Μεγάλη Βρετανία | 546 JPY |
| Moubier | Γαλλία | 1.260 JPY |
| Cantal | Γαλλία | 980 JPY |
| Comte | Γαλλία | 1.102 JPY |
| Parmesan | Ιταλία | 1.103 |
| Asiago | Ιταλία | 840 JPY |
| Pecorino Romano | Ιταλία | 626 JPY |
| Fontina | Ιταλία | 1.470 |
| Provolone | Ιταλία | 972 |
| Grana Padano | Ιταλία | 630 JPY |
| Gouda | Ολλανδία | 525 JPY |
| Edam | Ολλανδία | 521 JPY |
| Parano | Ολλανδία | 662 JPY |
| Yogouda | Ολλανδία | 630 JPY |
| Nokkelost | Νορβηγία | 525 JPY |
| Norvegia | Νορβηγία | 420 JPY |
| Jarlsberg | Νορβηγία | 578 JPY |
| Manchego | Ισπανία | 1.255 JPY |
| Tetilla | Ισπανία | 950 JPY |
| San Simon | Ισπανία | 1.134 JPY |
| Murcia | Ισπανία | 1.040 JPY |
| Monterey-jack | Η.Π.Α. | 342 JPY |
| Colby-jack | Η.Π.Α. | 342 JPY |
| Pepper-jack | Η.Π.Α. | 342 JPY |

Τιμές ιαπωνικών επεξεργασμένων και φυσικών τυριών σε σούπερ μάρκετ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Eίδος τυριού** | **Προέλευση** | **Τιμή ανά 100g** |
| 6P cheese | Iαπωνία | 148 JPY |
| Carton cheese sliced | Iαπωνία | 182 JPY |
| Sliced cheese | Iαπωνία | 200 JPY |
| Meeting sliced cheese | Iαπωνία | 200 JPY |
| Baby cheese | Iαπωνία | 243 JPY |
| Parmesan grinded | Iαπωνία | 498 JPY |
| Pre-cut Camembert | Iαπωνία | 470 JPY |
| Mozarella | Iαπωνία | 415 JPY |
| Melting chredded cheese | Iαπωνία | 230 JPY |
| Shredded cheese | Iαπωνία | 206 JPY |
| Mascarpone | Iαπωνία | 196 JPY |
| Cottage cheese | Iαπωνία | 177 JPY |



**Καταναλωτική συμπεριφορά**

Στα παρακάτω διαγράμματα απεικονίζεται η καταναλωτική συμπεριφορά, ανάλογα με την εμπειρία και γνώση στην κατανάλωση τυριών. Οι Ιάπωνες δοκιμάζουν συνήθως για πρώτη φορά επεξεργασμένο τυρί. Όσο η εμπειρία τους περί τυριών αυξάνεται, τόσο δοκιμάζουν ολοένα και περισσότερο πιο “αυθεντικά” τυριά, δηλαδή πολλά και διάφορα τυριά με έντονες γεύσεις.

Οι περισσότεροι Ιάπωνες καταναλωτές έχουν δοκιμάσει τυρί τουλάχιστον μία φορά στην ζωή τους. Είναι, ωστόσο, περισσότερο εξοικειωμένοι με τα επεξεργασμένα τυριά και για τον λόγο αυτό τα καταναλώνουν περισσότερο από τα άλλα τυριά. Αυτό διότι τα επεξεργασμένα τυριά έχουν μαλακιά γεύση, είναι εύκολο να καταναλωθούν, έχουν μακρά διάρκεια ζωής στο ράφι, έχουν αναλλοίωτη γεύση και είναι σχετικά οικονομικά.

Εξαιτίας του μεγάλου αριθμού Ιαπώνων οι οποίοι ταξιδεύουν στο εξωτερικό αλλά και της αξιοσημείωτης αύξησης του αριθμού των δυτικών εστιατορίων στην Ιαπωνία (γαλλικά, ιταλικά κλπ), ολοένα και περισσότεροι Ιάπωνες έχουν την ευκαιρία να γευθούν και να εκτιμήσουν διαφορετικά είδη φυσικών τυριών.

Οι Ιάπωνες καταναλώνουν τυρί στο σπίτι τους συνήθως ως εξής:

✓ με άρτο

Κυρίως για πρωϊνό αλλά και μεσημεριανό. Για πρωϊνό συνήθως χρησιμοποιούν τεμαχισμένο τυρί (επεξεργασμένο) το οποίο τοποθετούν σε μία φέτα τοστ. Για μεσημεριανό συνήθως καταναλώνουν τυρί με άρτο, σε μορφή σάντουιτς.

✓ ως συνοδευτικό πιάτο

Συνήθως όταν επιστρέφουν σπίτι τους από την εργασία, όταν παρακολουθούν τηλεόραση, ή όταν βρίσκονται με φίλους. Επίσης στις “izakayas” (ιαπωνικές ταβέρνες), ή bar, κυρίως όταν καταναλώνουν αλκοόλ.

✓ ως σνακ

Ανάμεσα στα γεύματα. Συνήθως θεωρούν τα σνακ τυριών πιο υγειινά σε σχέση με άλλα σνακ.

✓ στο μαγείρεμα

Οι Γιαπωνέζες νοικοκυρές συνήθως μαγειρεύουν ιαπωνικά πιάτα στο σπίτι τους, ωστόσο τα τελευταία χρόνια άρχισαν να μαγειρεύουν και πιάτα δυτικής κουζίνας. Τέτοιες δυτικές τροφές περιλαμβάνουν τυρί για ζυμαρικά και pizza, gratin, hamburger κλπ. Επιπλέον, το cheesecake είναι πολύ δημοφιλές.

**Λιανική πώληση**

**Supermarket**

Τα περισσότερα ιαπωνικά σούπερ μάρκετ ως επί το πλείστον πωλούν επεξεργασμένο τυρί, καθώς και μερικά είδη φυσικού τυριού όπως Camembert, Mozarella, Cheddar κλπ.

Delicatessen super market διαθέτουν μία μεγαλύτερη ποικιλία φυσικών τυριών, συνήθως σε συσκευασίες των 100 και 200g. O λόγος για τον οποίο οι Ιάπωνες αγοράζουν τυρί σε κανονικά σούπερ μάρκετ είναι η τιμή. Εκείνοι οι οποίοι αγοράζουν τυριά σε delicatessen, ενδιαφέρονται περισσότερο για την μεγαλύτερη ποικιλία.

**Convenience stores**

Διαθέτουν κάποια είδη επεξεργασμένων τυριών καθώς και άλλα φυσικά τυριά όπως Camembert, ή φυσικά τυριά τεμαχισμένα σε μικρές συσκευασίες (+100g)

**Πολυκαταστήματα** (Department Stores)

Τα τρόφιμα συνήθως πωλούνται σε υπόγειους ορόφους. Τα τυριά είναι συνήθως συγκεντρωμένα σε ειδικό χώρο. Το 40-50% των διατιθέμενων τυριών είναι σκληρά ή ημίσκληρα. Τα τυριά τεμαχίζονται σε τεμάχια των 100 και 200 γραμμαρίων και συνήθως περιτυλίγονται σε διάφανο πλαστικό φιλμ. Οι Ιάπωνες αγοράζουν τυρί στα πολυκαταστήματα είναι επειδή αυτά προσφέρουν μία ευρεία ποικιλία τυριών.

**Ειδικά καταστήματα (Speciality stores)**

Διαθέτουν μία μεγάλη ποικιλία τυριών που συνήθως τεμαχίζονται στο κατάστημα κατόπιν αιτήματος του πελάτη. Προσφέρουν μία μεγάλη ποικιλία φυσικών τυριών, προερχόμενα από διάφορες χώρες. Το προσωπικό σ΄ αυτά τα καταστήματα διαθέτει ειδικές γνώσεις για τα τυριά, παρέχοντας αναλυτικές πληροφορίες γι’ αυτά στους πελάτες τους.

**Ιnternet shops**

Πρόσφατα άρχισε να πωλείται τυρί στο διαδίκτυο. Συνήθως τα εξειδικευμένα καταστήματα έχουν την δική τους ηλεκτρονική διεύθυνση και πωλούν τυρί online επίσης.

**Εξαγωγές ελληνικής φέτας στην Ιαπωνία**



Βάσει των στοιχείων της ΕΛΣΤΑΤ, η αξία των εξαγωγών φέτας από την Ελλάδα στην Ιαπωνία το 2014 ανήλθε σε 170.045€, αυξημένη κατά 3% έναντι του 2013 όπου η αξία ανήλθε σε 165.172€. Συνεπώς συνεχίσθηκε η ανοδική πορεία, καθώς το 2013 η αξία εξαγωγών φέτας είχε ανέλθει σε 153.740€.



Βάσει των στοιχείων της Ιαπωνικής Στατιστικής Υπηρεσίας οι ελληνικές εξαγωγές αυτής της κατηγορίας (040690) ήταν χαμηλότερες και το ύψος τους ανήλθε σε 123.106€ το 2014.

Το μερίδιο αγοράς των ελληνικών εξαγωγών επί του συνόλου των ιαπωνικών εξαγωγών αυτής της κατηγορίας ήταν μόλις 0,04%. Την πρώτη θέση κατείχαν οι ΗΠΑ με εξαγωγές αξίας 102,3 εκ. και μερίδιο 29,6%. Ακολουθούσαν η Νέα Ζηλανδία (82,7 εκ.€, 24%) και η Αυστραλία (41,7 εκ.€, 12,1%)

Στην Ιαπωνία εισάγεται η φέτα “MΕΒΓΑΛ” από την ιαπωνική εταιρεία “Murakawa Co Ltd” καθώς και η φέτα “Greco”, η οποία εισάγεται από την εισαγωγική εταιρεία “Nostimia” (www.nostimia.com). Ως τυρί φέτα αποτελούν προϊόντα Π.Ο.Π. με σαφή σχετική ένδειξη στη συσκευασία (βλ. φωτογραφίες).

Σύμφωνα με τον ιαπωνικό τελωνειακό κώδικα η φέτα υπάγεται στην δασμολογική κλάση **0406.90-090** “’Aλλα τυριά”, επομένως δεν μπορούν να εξαχθούν ασφαλή συμπεράσματα σχετικά με την ποσότητα και την αξία των ελληνικών εξαγωγών φέτας στην Ιαπωνία.



**Φέτα ΜΕΒΓΑΛ**, σε συσκευασία 200g, τιμή πώλησης 898 γεν, προϊόν Π.Ο.Π. Εισάγεται από την ιαπωνική εταιρεία “Murakawa Co Ltd”.

|  |  |
| --- | --- |
| **Φέτα “Greco”,** σε συσκευασία 200g, τιμή πώλησης 830 γεν, προϊόν Π.Ο.Π. Eισάγεται από την ιαπωνική εταιρεία “Nostima Co Ltd” ([www.nostimia.com](http://www.nostimia.com)) | **Φέτα “Greco”,** βαρελίσια**,** σε συσκευασία 200g, τιμή πώλησης 898 γεν, προϊόν Π.Ο.Π. Eισάγεται από την ιαπωνική εταιρεία Νostima Co Ltd”. |

****

**Παράνομες περιπτώσεις πώλησης «φέτας»**



ΠαραγωγήςΚύπρου**,** της εταιρείας “**PITTAS Dairy Industries Ltd**” με ονομασία “FETA CHEESE”, σε συσκευασία των 200 γραμμαρίων, τιμή πώλησης: 980 γεν.( [www.pittas.com](http://www.pittas.com))



Παραγωγής Δανίας, της εταιρείας “**ARLA FOODS**” με την επωνυμία “APETINA FETA cheese in oil with herbs & spices”, γυάλινη συσκευασία συνολικού βάρους 150 γραμμαρίων, με τιμή πώλησης 630 γεν.



ΠαραγωγήςΔανίας, της εταιρείας “**ARLA FOODS**” με την επωνυμία “APETINA FETA cheese in spicy herb marinade with pump olives”, πλαστική συσκευασία συνολικού βάρους 150 γραμμαρίων και με τιμή πώλησης 398 γεν.



ΠαραγωγήςΔανίας, της εταιρείας “**EMBORG**” με την επωνυμία “Emborg Feta”, πλαστική συσκευασία συνολικού βάρους 200 γραμμαρίων, με τιμή πώλησης 748 γεν.

Επί της συσκευασίας υπάρχει και εκτύπωση ελληνικής συνταγής με τίτλο “Feta in cubes Greek salad”.



Παραγωγής Νορβηγίας, της εταιρείας “**Jucovia Group”,** με την επωνυμία “FETA”, συνολικού βάρους 100 γραμμαρίων και τιμή πώλησης 350 γεν. Εισάγεται από την ιαπωνική εταιρεία “Murakawa Co Ltd”.



Παραγωγής Τουρκίας, της εταιρείας **“Baharu”, “Bashivan Tam Yagli, Beyaz Punir”,** 500 γραμμαρίων, τιμή πώλησης 1.300 γεν.

Στο πίσω μέρος της συσκευασίας, η ιαπωνική εισαγωγική εταιρεία έχει τοποθετήσει αυτοκόλλητο/ένδειξη στο οποίο αναγράφεται “Turkish Feta”.

**Άλλες περιπτώσεις χρήσης της ονομασίας “Feta”**

****

Της ιαπωνικής εταιρείας “**Chesco**” ([www.chesco.co.jp](http://www.chesco.co.jp)) με την επωνυμία “**Greek Feta”,** σε συσκευασία 100g, τιμή πώλησης 1.260 γεν.

Συντάκτης:

Μάριος Μαθιουδάκης

Γραμματεύς Α’ ΟΕΥ