



Makrell står på agendaen når Sjømatrådet inviterer til seminar i Seoul og Tokyo. Foto:CAPPMA

21-05-2019 12:33 CEST

Ekstrafokus på Norges viktigste makrellmarkeder

Rundt 160 makrellaktører i Japan og Sør-Korea er klare for å møte norske samarbeidspartnere. Det skjer når Norges sjømatråd arrangerer makrellseminarer i Seoul og Tokyo i begynnelsen av juni.

Japan og Sør-Korea er Norges største makrellmarkeder, takket være næringens arbeid og kampanjer gjennom mange år. Men nye trender skaper endringer i markedene, og det er viktig å holde tritt med utviklingen for å beholde den gode posisjonen til norsk makrell.

-Seminarene er en kjempemulighet til å få meg seg siste nytt innen retail, forbrukertrender, produktutvikling og markedsinnsikt, sier Gunvar L. Wie som er Sjømatrådets utsending i Japan og Sør- Korea.

Nå håper han at flest mulig norske makrellaktører griper sjansen og melder seg på.

-Med rundt 160 deltakere fra Japan og Sør-Korea er dette også en gylden anledning for den norske makrellbransjen til å skape nye relasjoner og styrke de eksisterende.

Makrell er stjernen i Sør-Korea

Under seminaret i Seoul 3. og 4. juni vil den nyeste statistikken fra makrellmarkedet bli belyst, både fra norsk og koreansk side. I tillegg står forbrukertrender og besøk i dagligvarehandelen på menyen.

-Vi skal gjøre et dypdykk i hvordan koreansk retail tenker og jobber med markedsføringen av norsk makrell, forteller Wie.

Makrell er nasjonalfisk i Sør-Korea, og norsk makrell er faktisk en del av konsumprisindeksen i landet. Makrell spises både til hverdag og fest, hjemme og på restaurant, og den norske makrellen står høyt i kurs. I fjor eksporterte Norge 27 tusen tonn makrell til en verdi av 424 millioner kroner til Sør-Korea, og landet er det nest største konsummarkedet for norsk makrell.

Sør-Korea er et veldig spennende marked for norsk sjømat. Sørkoreanerne ligger helt i verdenstoppen når det gjelder sjømatkonsum, og er ifølge FAO et av få land i verden der konsumet er økende. Fisk og skalldyr fra Norge utgjør en stadig større del av sjømatinntaket, og det norske eksportvolumet har mer enn doblet seg siden 2012.

Japansk fastfood-makrell

Fra Seoul går turen til makrellseminar i Tokyo den 5. og 6. juni. Nye fakta fra det japanske markedet og salg og markedsføring av norsk makrell er blant ingrediensene på seminar-menyen.

-Også i Japan vil et viktig tema for seminaret være trender og endringer i makrellmarkedet, sier Gunvar L. Wie.

I Norge spiser vi makrell på brødskiva i ny og ne, og stekt makrell en gang eller to i sesongen. I Japan er det annerledes, for japanerne elsker makrell og spiser den til alle måltider og i alle varianter: rå, stekt, saltet, på boks, marinert i miso, sitron eller sake, på sandwichen eller på grillen.

-De siste årene har også makrell i form av ulike «ready to go-» og fastfoodretter blitt veldig populært, særlig blant de unge. Det er trolig en av grunnene til at makrellkonsumet økte med 14 prosent fra 2017 til 2018. Men det betyr også at folk vil ha mer ferdiglagde makrellprodukter enn det vi tilbyr i dag, ifølge Wie.

Japan det viktigste makrellmarkedet for Norge både i mengde og verdi. I fjor eksporterte vi 63 tusen tonn makrell til en verdi av en milliard kroner direkte til Japan. I tillegg finner en betydelig andel norsk makrell veien til Japan via bearbeidingsmarkeder som Kina, Vietnam og Indonesia. Med det er vi den desidert største makrelleksportøren til Japan, og står for nesten 90 prosent av all japansk import av hel, fryst makrell.

Store makrellmuligheter i Kina

Den 6. juni er det satt av tid til workshop om markedsmulighetene til norsk makrell i Kina.

-Workshopen er for de norske eksportørene, og er et ledd i den pelagiske satsingen vi startet med i Kina i år, forteller fiskeriutsending Victoria Braathen.

Hun reiser fra Kina til Tokyo, og vil være til stede for å lede workshopen, der utviklingstrekk og potensialet i det kinesiske markedet blir hovedfokus. På programmet står også en gjennomgang av viktige funn fra første del av en pelagisk markedsrapport fra Kina.

-I tillegg skal vi ta med oss erfaringene, og lære fra de mer etablerte makrellmarkedene som Japan og Sør-Korea.

Kina er verdens største produsent- og konsummarked for sjømat. Det betyr at i tillegg til å være et viktig transitland for norsk makrell, er også mulighetene for å øke landets eget konsum av norsk makrell store. Kinesiske konsumenter blir stadig mer opptatt av å spise næringsrik og trygg mat.

-Norsk makrell møter de moderne mattrendene i Kina som et sunt og velsmakende sjømatalternativ, og er et produkt vi har stor tro på i markedet, sier Braathen.

I fjor eksporterte Norge 41 tusen tonn makrell til en verdi av 611 millioner kroner til Kina. Etter årets første fire måneder har volumet økt med 65 prosent og verdien med 118 prosent, sammenliknet med samme periode i fjor.

Norges sjømatråd jobber sammen med norsk fiskeri- og havbruksnæring for å utvikle markeder for norsk sjømat gjennom markedsinnsikt, markedsutvikling, beredskap og omdømmebygging. Sjømatrådet har sitt hovedkontor i Tromsø og har utsendinger i tretten av Norges viktigste sjømatmarkeder. Sjømatnæringen selv finansierer Sjømatrådets virksomhet gjennom en lovpålagt markedsavgift. Norges sjømatråd er et statsaksjeselskap eid av Nærings- og fiskeridepartementet

Kontaktpersoner



Victoria Braathen

Sjømatutsending

Kina

vb@seafood.no

+47 913 44 035



Christina Neumann

Kommunikasjonsrådgiver

cne@seafood.no

+47 924 91 591



Gunvar L. Wie

Sjømatutsending

Japan og Sør-Korea

glw@seafood.no

+81 80 4812 8643

+47 952 00 481