



Makrellmarkedet i Japan

Pelagisk Arena 2026 – Ålesund

Johan Kvalheim – Sjømatutsending til Japan, Norges sjømatråd



SEAFOOD
FROM
NORWAY

Agenda

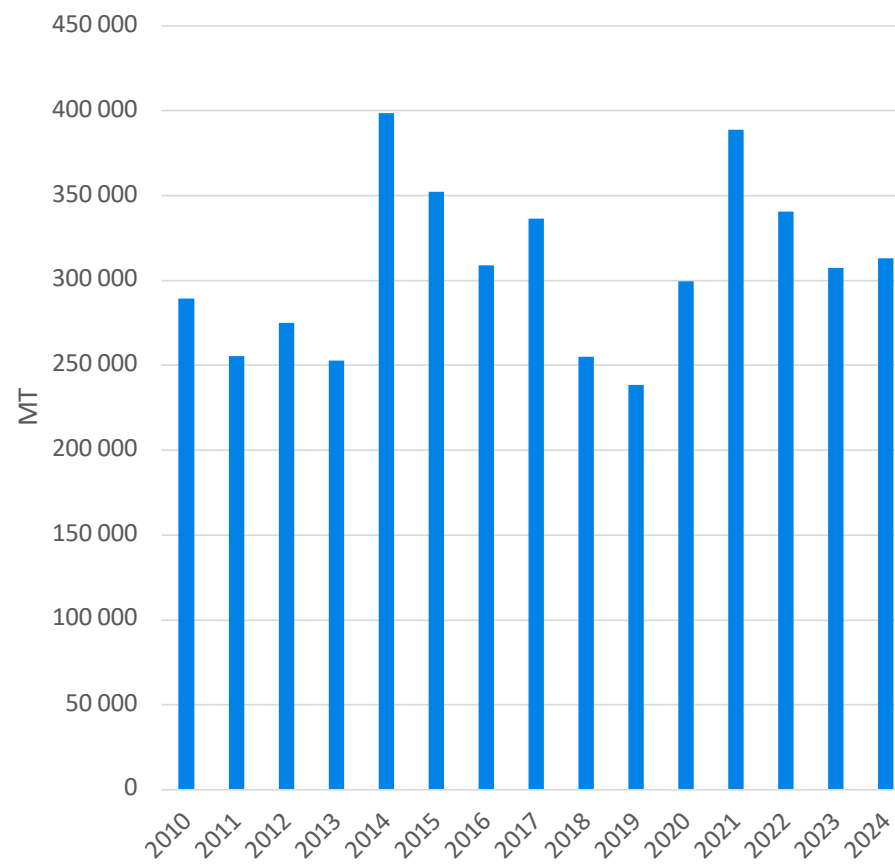
1. Makrellhandel
2. Makrellkonsum i Japan og Norges posisjon
3. Makrell i alle kanaler
4. Norsk makrell i andre asiatiske markeder





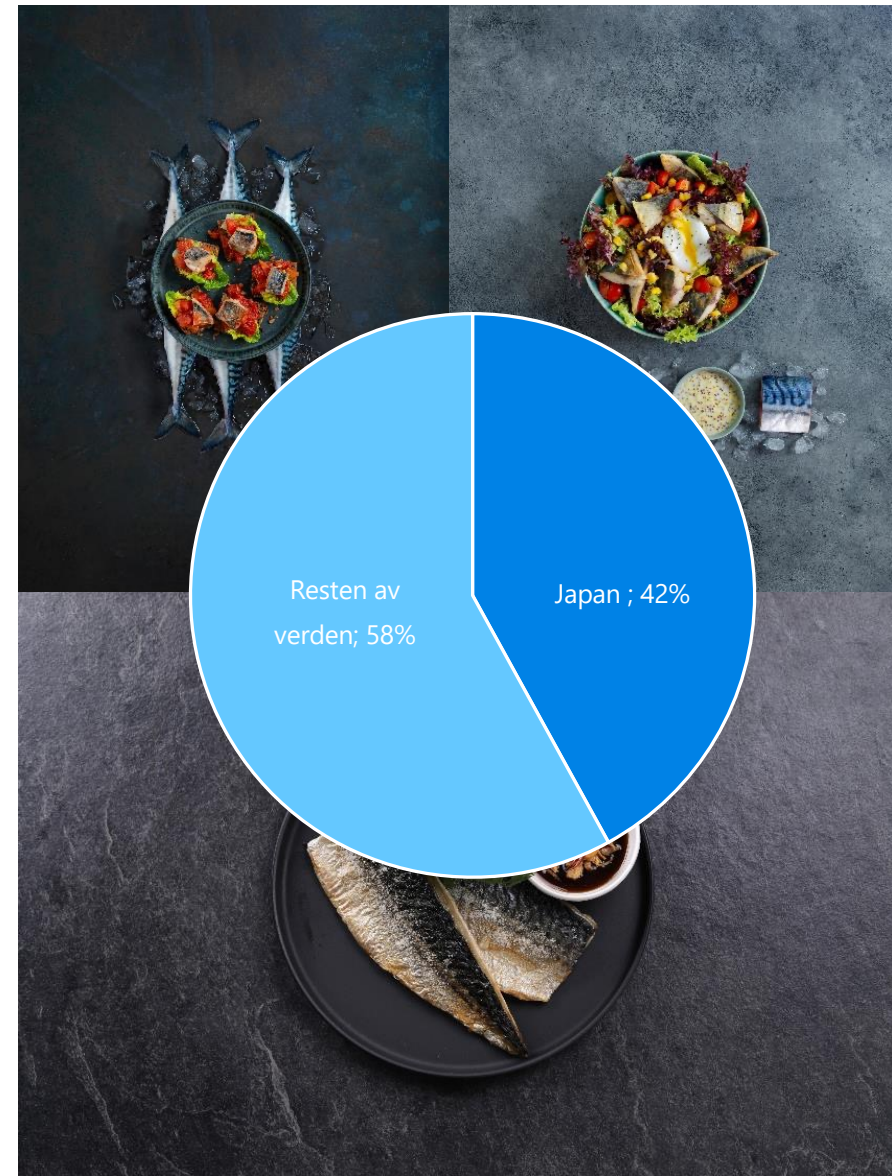
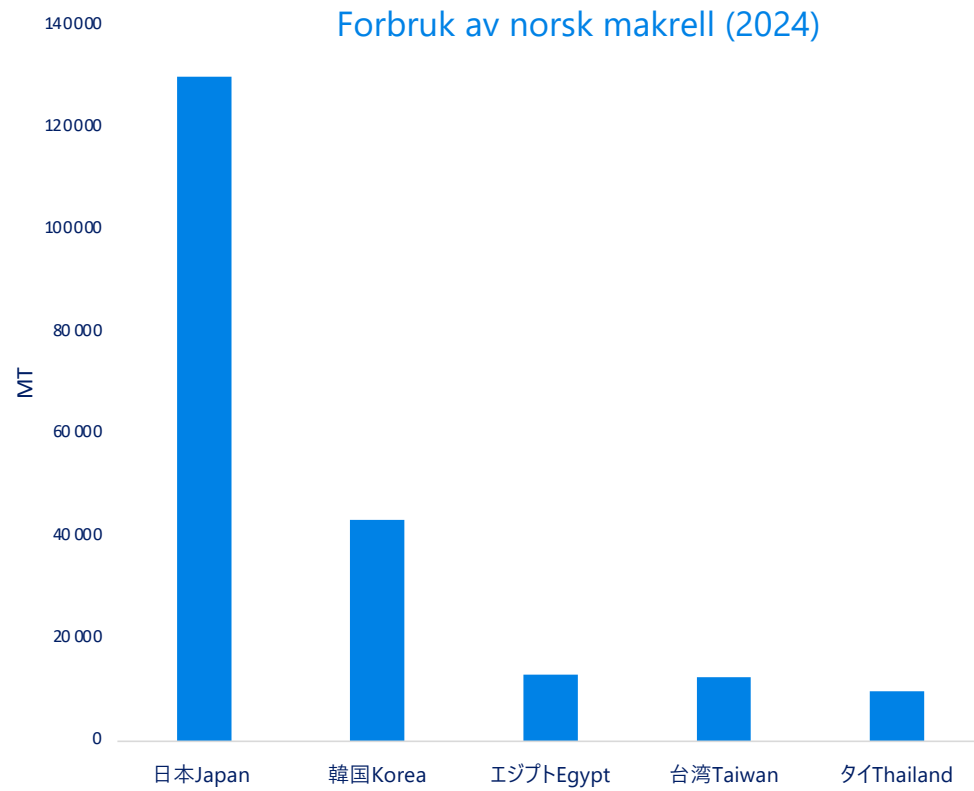
Norsk eksport av makrell til verden

Stabil eksport de siste 15 årene



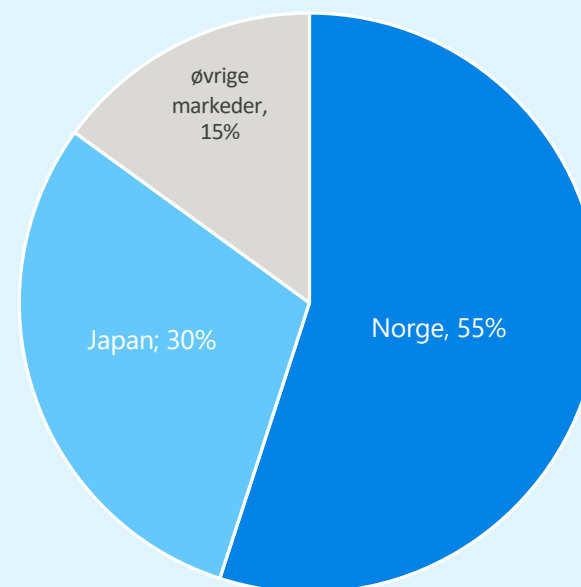
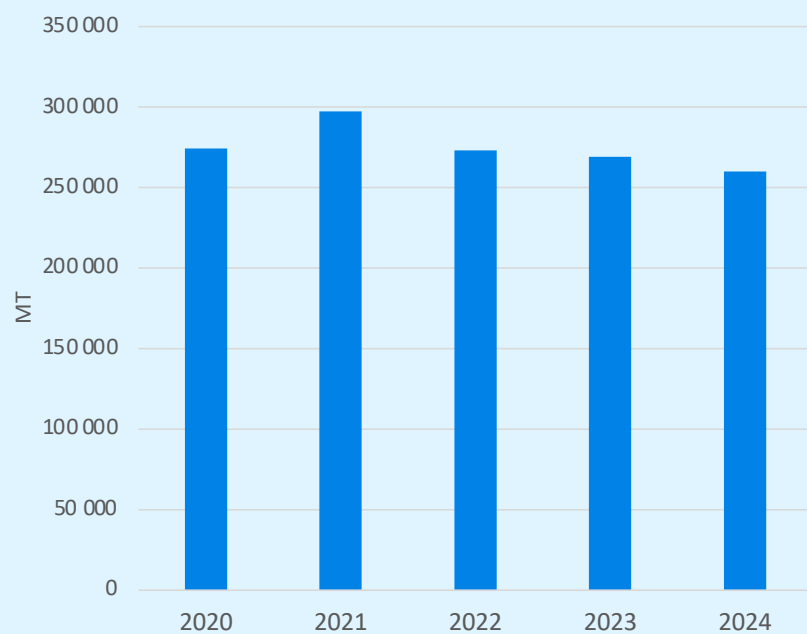
Kilde: NSC Insight

Japan - det største markedet for norsk makrell



Tilgang til makrell i Japan

Etterspørselen har vært tilnærmet stabil de siste fem årene.

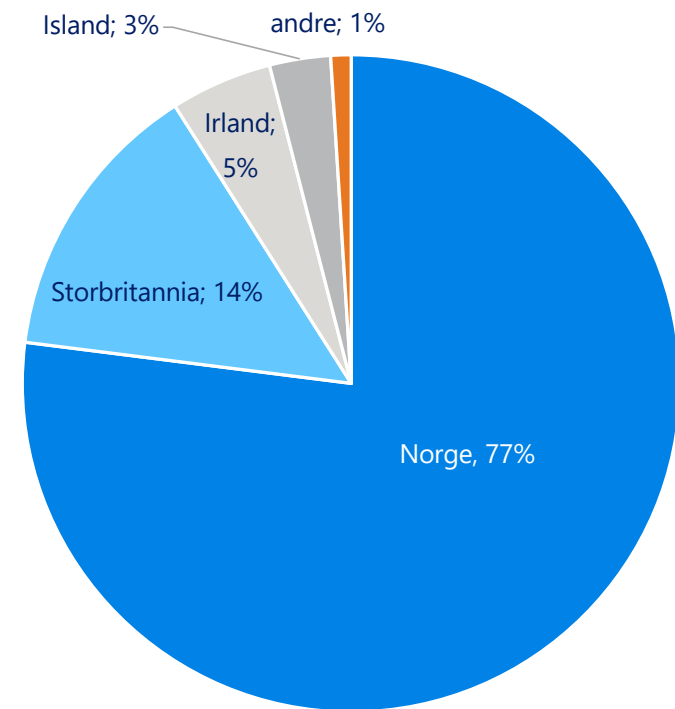
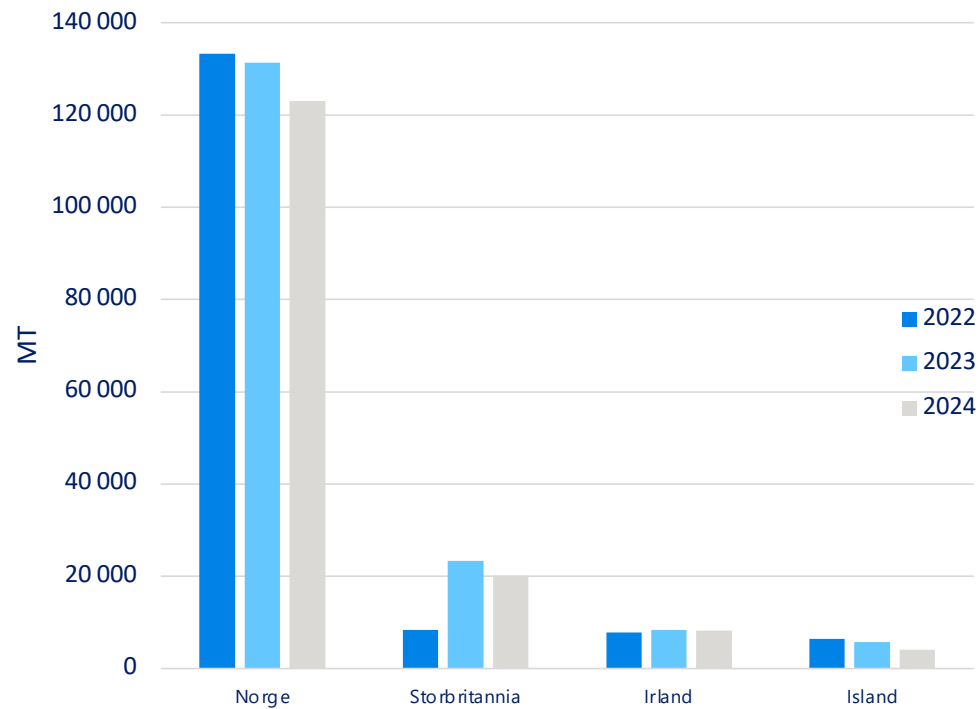


Kilde: MAFF Japan, Trade Statistics of Japan Ministry of Finance



Tilførsel av atlantisk makrell

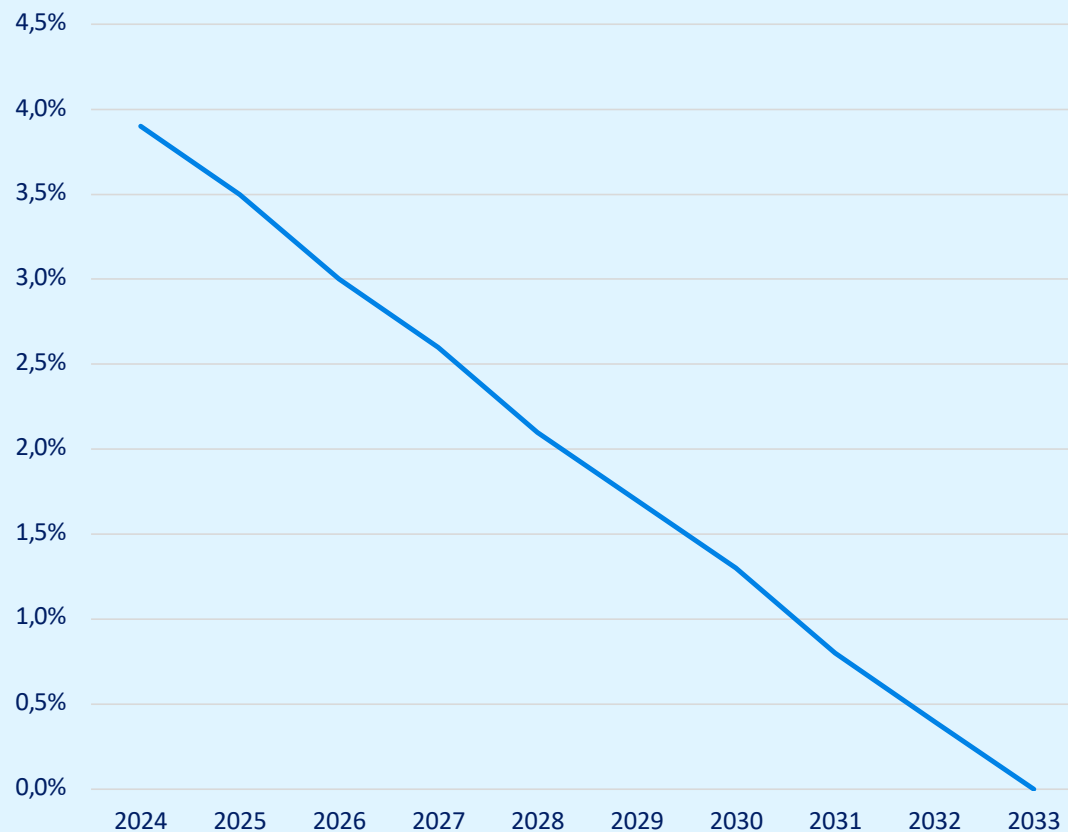
Selv om Norge fortsatt er Japans største leverandør av atlantisk makrell, har eksporten falt samtidig som importen fra Storbritannia har økt kraftig.



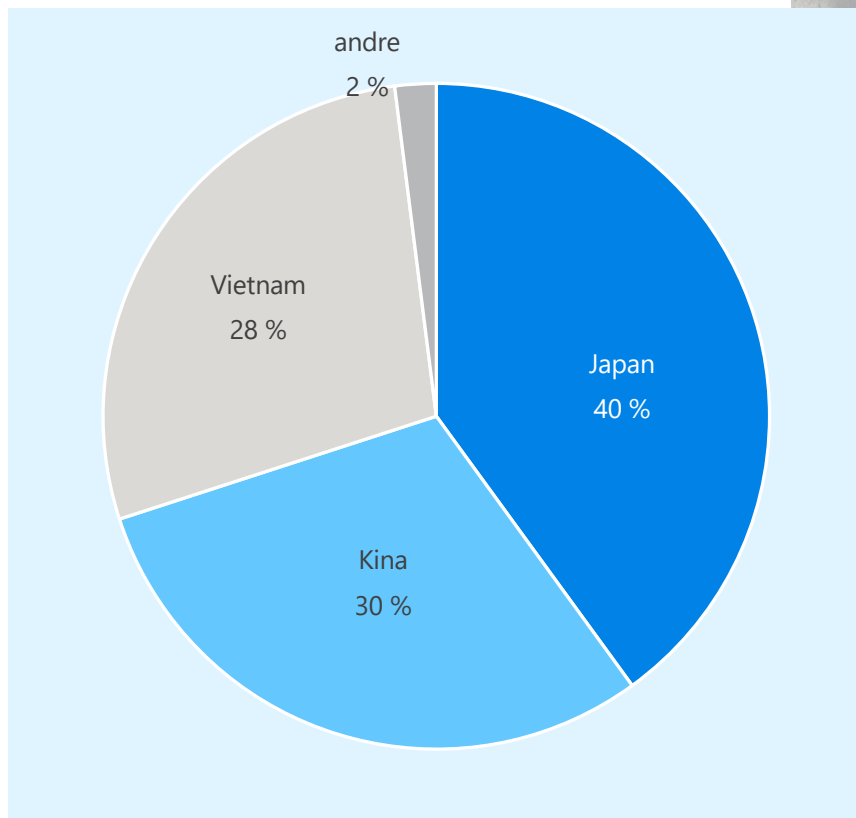
Tollsatser på makrell i Japan

2025	Norge	Storbritannia Irland Island
Frossen, hel	7%	3.5%
Frossen filet	10%	0%

Tollsatser for hel makrell fra EU og Storbritannia til Japan



Bearbeidingsland for norsk makrell til det japanske markedet



NORGES SJØMATRÅD

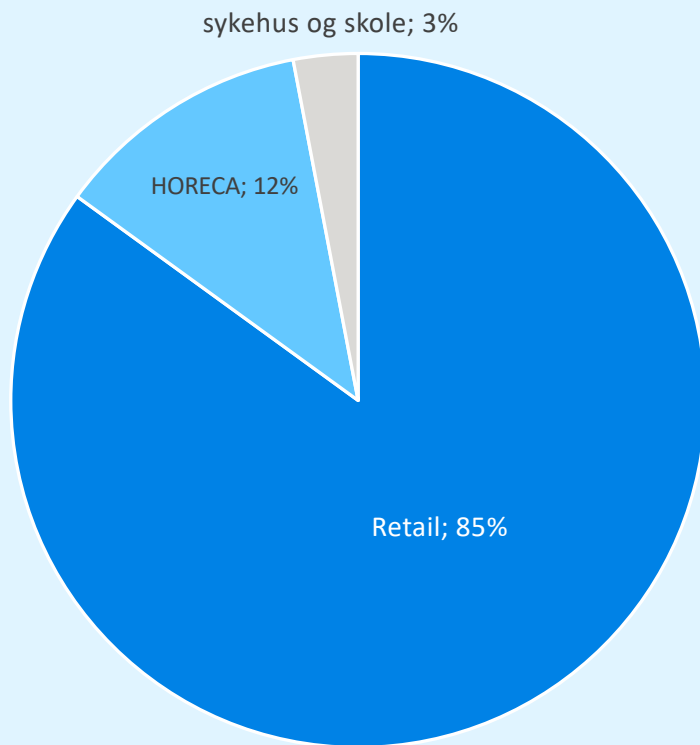
Kilde: Industry interviews



Fileter bearbejdet i Vietnam er tollfrie (TPP-avtalen).

Sluttkanaler for atlantisk makrell i Japan

Sluttkanaler for atlantisk makrell

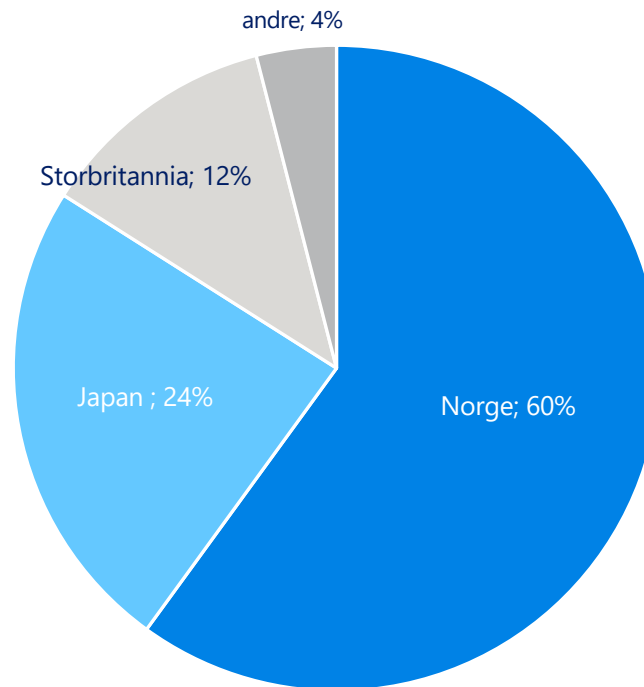


Kilde: Industry interviews



Opprinnelse for makrell i dagligvarehandelen

Norge i lederposisjonen, Storbritannia vokser og den innenlandske andelen faller.

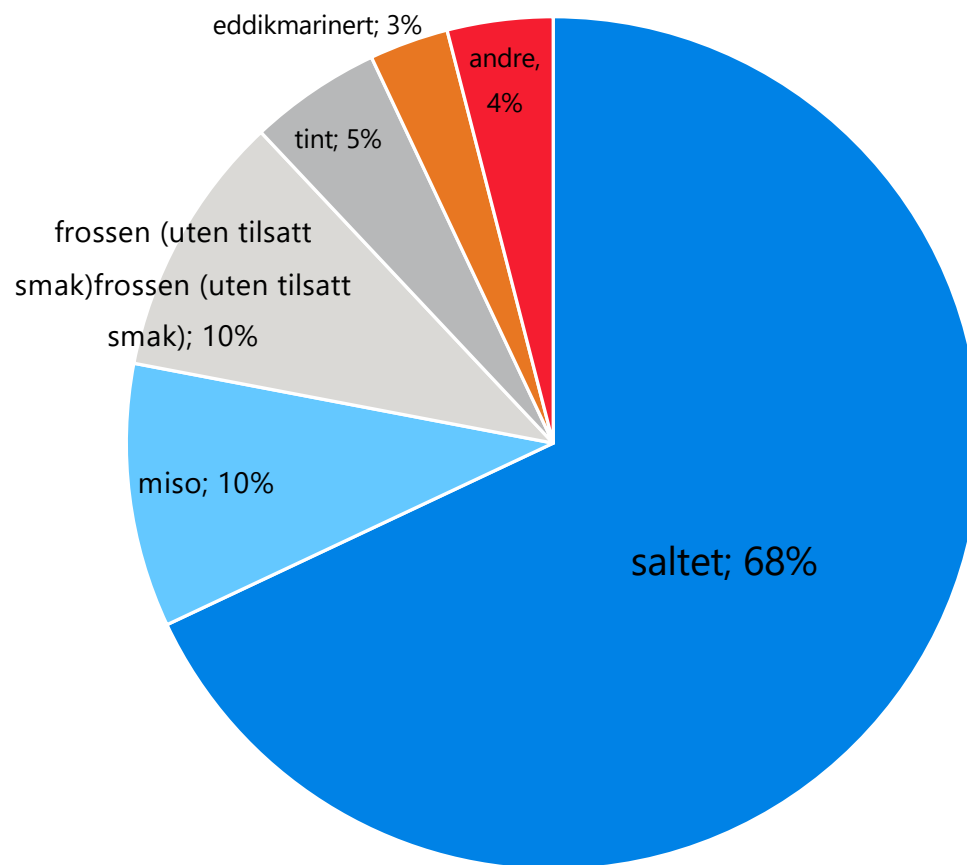


Kilde: Industry interviews



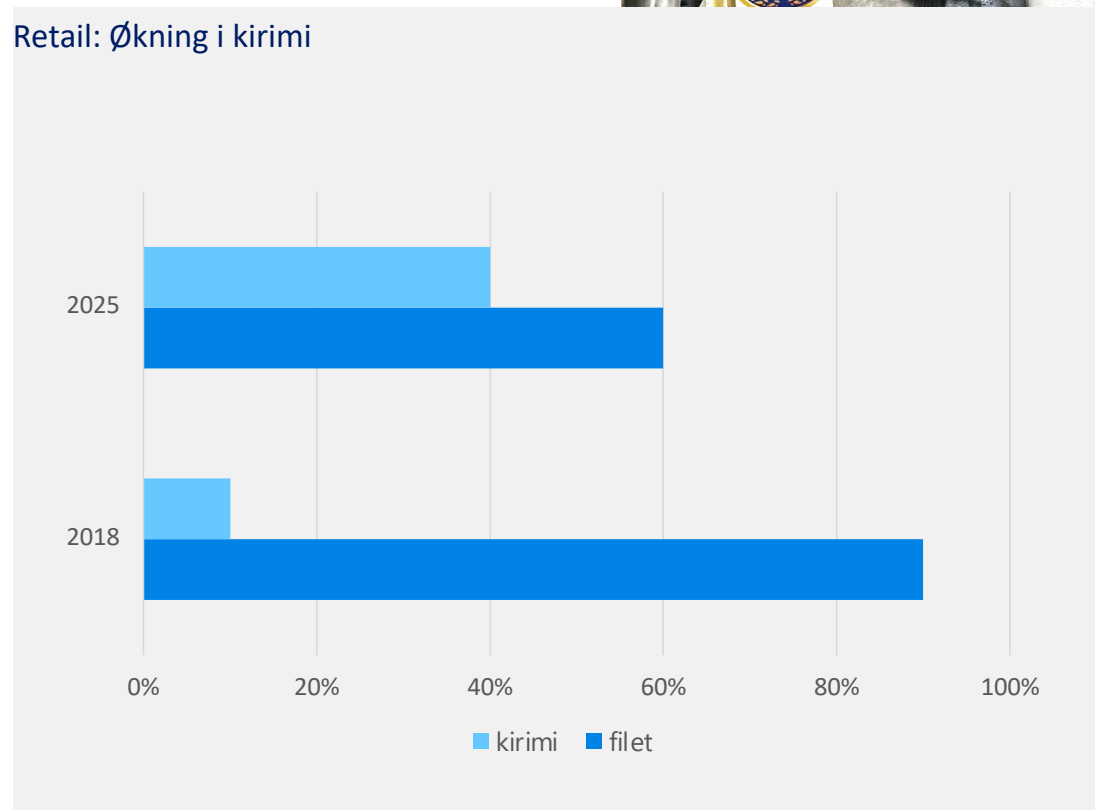
Fordeling av makrellprodukter i dagligvarehandelen

Saltet makrell - fortsatt det mest populære produktet. Samtidig utvikler produktpreferansene seg, drevet av økt etterspørsel etter praktiske løsninger som frossen makrell og makrell med misosmak.



Kilde: Industry interviews

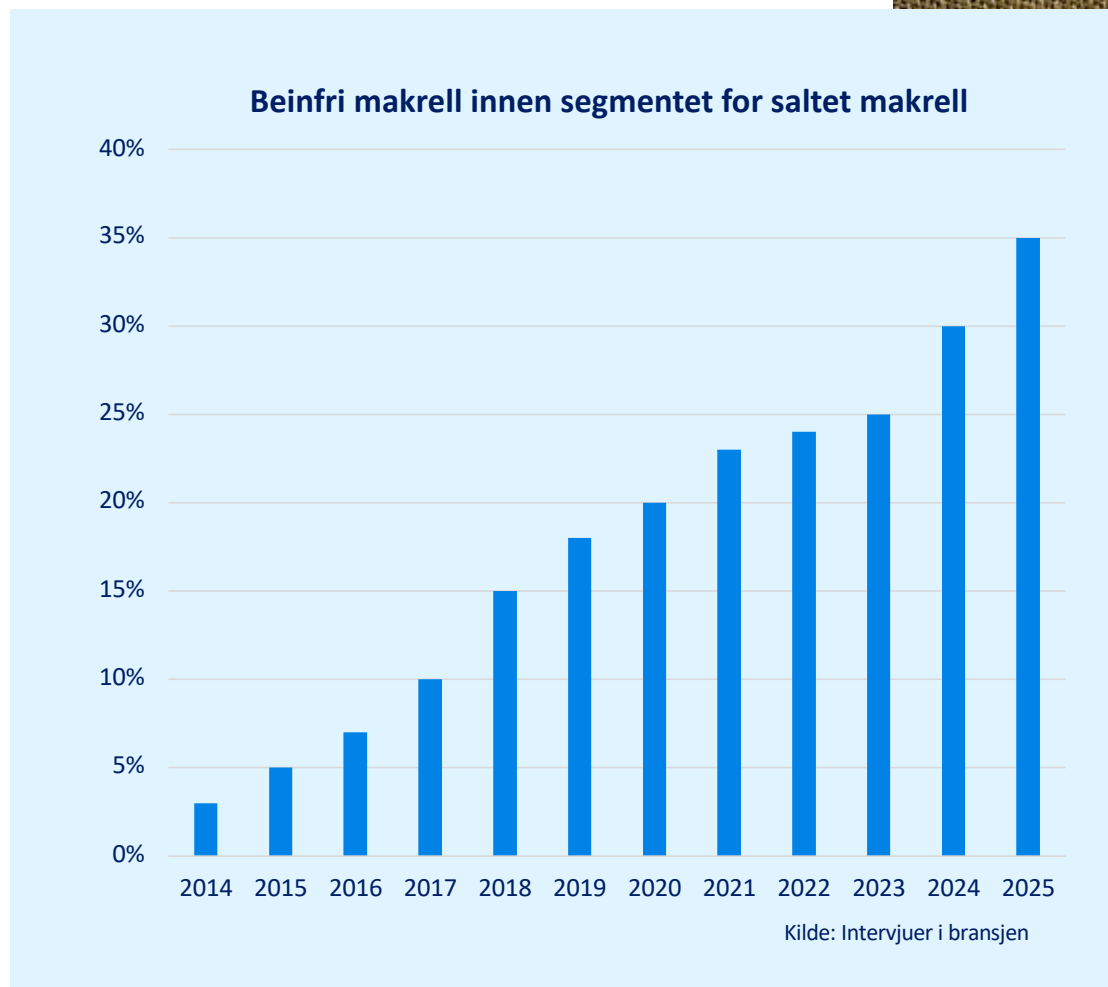
Retail: Økning i kirimi



Moderne familier foretrekker små porsjoner som kan kombineres med andre retter i måltidet.



Retail:
Beinfri makrell
fortsetter å vokse





Detaljhandelstrend: Økende salg av frossen makrell

Økende etterspørsel blant forbrukere etter bekvemmelighet og lengre holdbarhet.

Dette produktet ble populært under COVID-perioden, da forbrukerne dro sjeldnere til supermarkedet.



Med økt popularitet for japansk mat og japanske restauranter har etterspørselen etter norsk makrell økt i andre asiatiske markeder som Thailand, Vietnam og Taiwan.



Prisøkninger kommer også i 2026

- Forbrukerne velger billigere alternativer: husholdninger kjøper makrell sjeldnere, velger mindre pakninger eller bytter til rimeligere proteiner.
- Verdien blir vanskeligere å forsvare: når prisene beveger seg inn i et «premium»-nivå, opplever mange forbrukere at merverdien ikke står i forhold til prisen.
- Prisfølsomme kanaler reduserer: HORECA, skoler og sykehus kan redusere volumene eller ta atlantisk makrell av menyene.



Hvordan kommunisere fremover

«Hvorfor norsk makrell er premium» – historien bak bærekraft og kvalitet

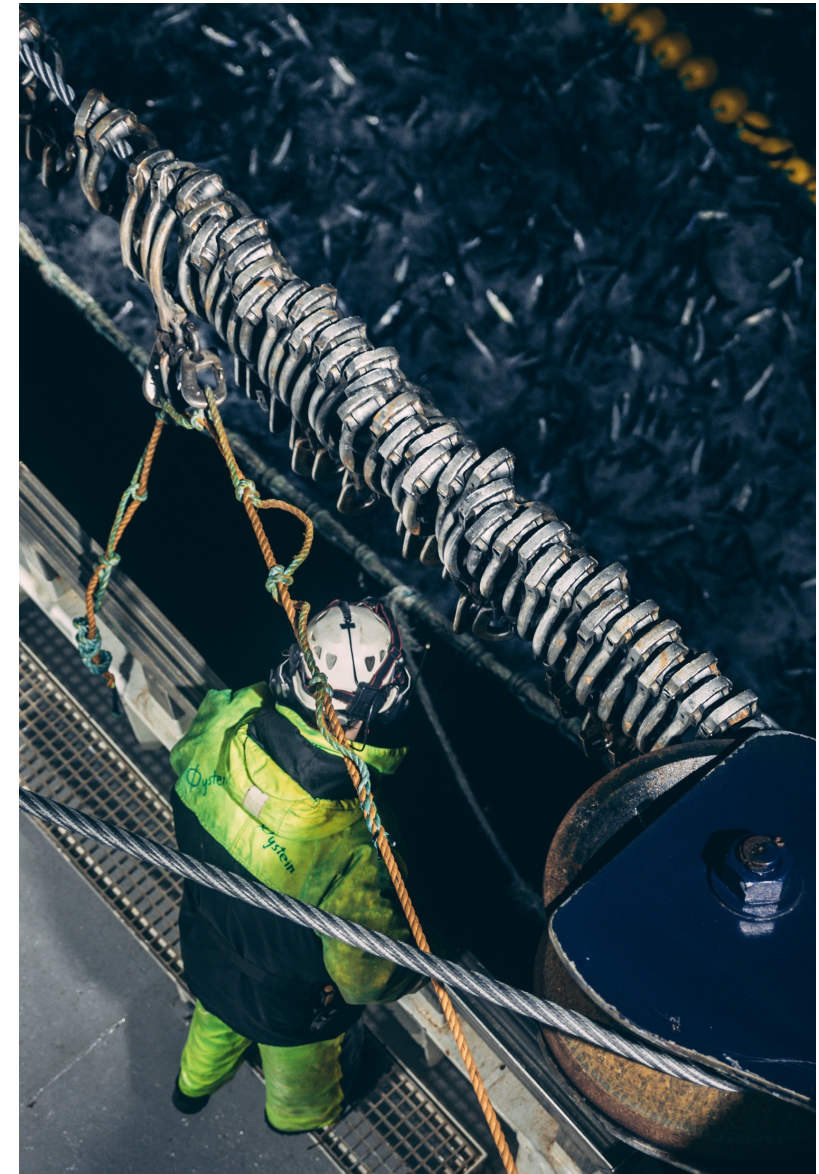
Fremhev:

- Kvalitetsfordelen ved kaldt vann
- Overlegen kjøle- og frysekjede og ringnot
- Vitenskapsbasert fiskeriforvaltning
- Fangst i førsteklasses sesong (premium-sesong)

Målgrupper:

- Industri (importører, prosessorer, detaljhandel)
- Forbrukere (medieopplæring, historiefortelling)

NORGES SJØMATRÅD



NORWEGIAN
SEAFOOD COUNCIL

Proudly representing

FROM
SEAFOOD
NORWAY
NOD

The Norwegian flag is positioned vertically to the right of the text 'FROM SEAFOOD NORWAY NOD'. It consists of three horizontal stripes: a red top stripe, a white middle stripe, and a blue bottom stripe.