



NOTA SECTORIAL

**Productos pesqueros y sus derivados en
Japón.**

Antena del IGAPE en Japón

Autor: Masahiro Masuda, director de la antena del IGAPE en Japón

Fecha: 28/2/2025

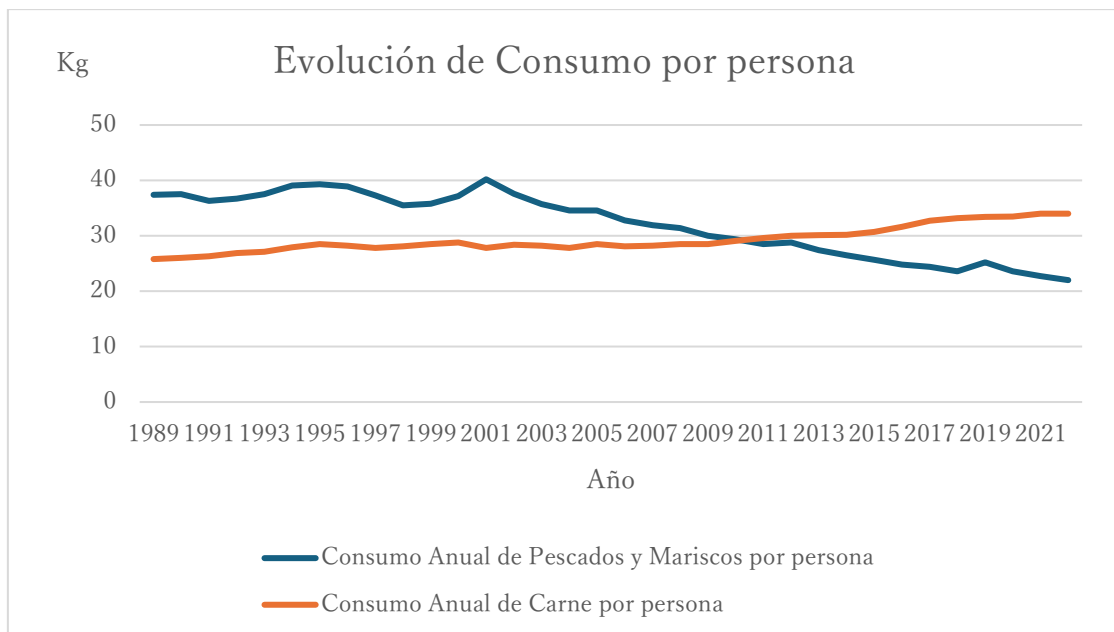
ÍNDICE

1. Tendencias de consumo en Japón	3
2. Volumen de producción	6
3. Producción en piscifactorias	7
3.1 La acuicultura en tierra entra en fase de comercialización	7
3.2 Acuicultura terrestre de salmón.....	8
4. La industria transformadora de productos del mar	9
5. Importación de pescado fresco y congelado, y sus derivados (en total y desde España)	10
6. Impacto de la prohibición de importaciones en China	13
7. Principales empresas transformadoras de productos del mar.....	14
7.1 Empresas especializadas	14
7.2 Grandes corporaciones comerciales (Sōgō Shōsha).....	16
7.3 Otras iniciativas.....	18
8. Otros desarrollos en la industria acuícola y pesquera	21
8.1 Carne de pescado cultivada y mejora genética	21
9. Conclusiones.....	22

1. Tendencias de consumo en Japón

El consumo per cápita anual de productos pesqueros comestibles en Japón (en términos de alimento neto) alcanzó su punto máximo en 2001 con 40,2 kg, pero ha mostrado una **tendencia a la baja** desde entonces. En el 2022, el consumo se redujo a 22,0 kg, lo que representa una disminución de 0,7 kg en comparación con el año anterior (cifras estimadas).

Por otro lado, el consumo per cápita anual de carne ha mostrado una tendencia al alza. Desde 2011, el consumo de carne ha superado al de productos pesqueros per cápita en Japón.



(Elaborado por La Manga Corporation con los datos de Libro Blanco de la Pesca 2023)

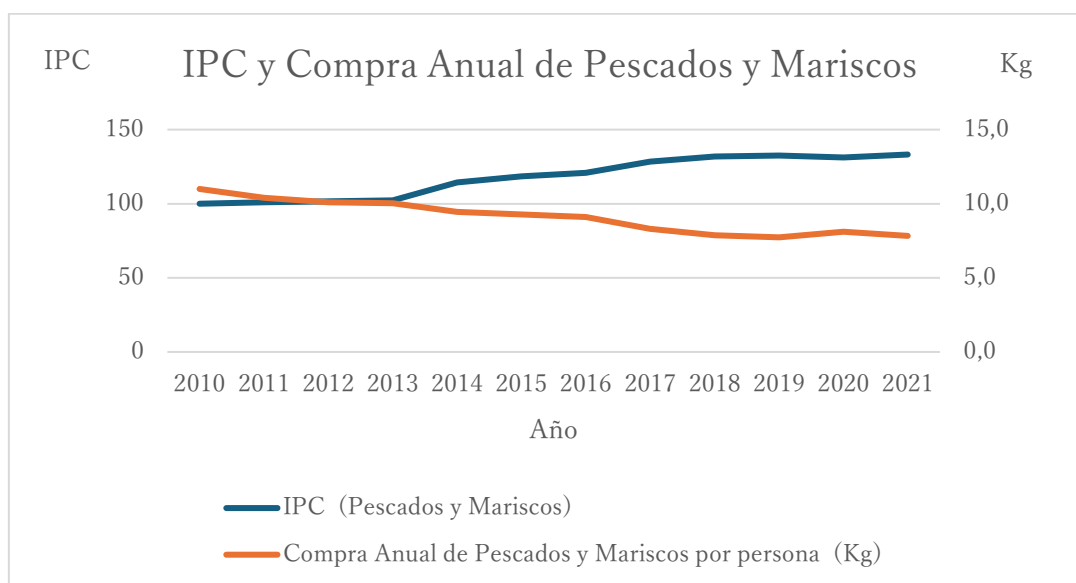
Al analizar las razones por las cuales los consumidores eligen o no los productos del mar en comparación con la carne, la encuesta de "Conciencia e Intención sobre Alimentación, Agricultura y Pesca" realizada por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca de Japón revela que el motivo más frecuente para comprar productos del mar en lugar de carne es "por consideraciones de salud", con un 75.7 % de respuestas. Le sigue la razón de que "los productos del mar son más

sabrosos que la carne", con un 51.8 %.

Por otro lado, las razones más comunes para no comprar productos del mar en comparación con la carne son: "porque la familia prefiere la carne", con un 45.9 %, seguido de "porque los productos del mar son caros" (42.1 %) y "porque preparar productos del mar es complicado" (38.0 %).

Además, en la encuesta sobre las tendencias de consumo de productos pesqueros entre las generaciones con hijos, realizada por la Asociación General de Pesca de Japón, se destaca que **los consumidores priorizan factores como el precio y la facilidad de preparación al comprar productos del mar**. Asimismo, en cuanto a las razones por las que no les gusta comer o cocinar pescado, se mencionan con frecuencia respuestas como "es tedioso quitar las espinas" y "es complicado deshacerse de los desechos".

A partir de estos resultados, se concluye que, en comparación con la carne, los productos del mar tienen como fortalezas la expectativa de sus beneficios para la salud y su sabor, mientras que sus debilidades radican en su alto precio, la dificultad de preparación, la complicación de la limpieza posterior y la falta de conocimiento sobre cómo cocinarlos.



(Elaborado por La Manga Corporation con los datos de Libro Blanco de la Pesca 2023)

Por lo tanto, el Ministerio considera necesario reducir la carga y las características negativas percibidas por los compradores y cocineros, así como promover métodos de preparación más sencillos y sabrosos, desarrollar y difundir nuevos productos, y comunicar eficazmente las características positivas de los productos, como sus beneficios para la salud y su delicioso sabor estacional.

Desde 2015, los precios de los productos alimentarios en general han ido en aumento, con un incremento especialmente significativo en los precios de los productos pesqueros frescos y las carnes frescas. En particular, desde 2022, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) de los productos pesqueros frescos ha experimentado un notable incremento, con un aumento del 9 % en 2023 respecto al año anterior. Se considera que las razones de este incremento incluyen la recuperación de la actividad económica mundial tras la desaceleración provocada por la pandemia de COVID-19, la rápida depreciación del yen cuyo valor frente al dólar estadounidense ha caído en un 35%, el aumento de los precios de importación de productos pesqueros y la disminución de la producción nacional.

El volumen de compra per cápita anual de productos pesqueros frescos en 2023 se redujo en un 4 % en comparación con el año anterior. Según una encuesta realizada por la Federación de Cooperativas de Consumo de Japón (JCCU) en mayo de 2023, el 6 % de los encuestados respondió que optó por productos más baratos en el caso del pescado, mientras que el 18 % indicó que ha reducido la frecuencia y cantidad de compra de pescado, cifra superior a la registrada para la carne (13 %) y las verduras (8 %).

Estos datos muestran que la cantidad de productos pesqueros frescos adquiridos per cápita tiende a disminuir en proporción inversa al aumento de precios, lo que sugiere que **la fuerte subida de precios es un factor clave en la reducción del consumo** (Fuente: Libro Blanco de la Pesca 2023).

2. Volumen de producción

Maruha Nichiro, Nissui (antes llamada Nippon Suisan) y Kyokuyo, que se dedican a la pesca de altura, suministran materia prima a las empresas procesadoras de productos pesqueros y también fabrican alimentos a través de sus propias fábricas o de las de sus grupos empresariales. Según los datos recopilados por el Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, **la producción pesquera y acuícola en 2023 se redujo un 4,9 % interanual**, hasta 3,72 millones de toneladas. De este total, la pesca en aguas marítimas descendió un 4,9 %, situándose en 2,82 millones de toneladas, debido principalmente a la menor captura de caballas y bonitos. La acuicultura marina cayó un 6,9 %, hasta 850.000 toneladas, a causa de la reducción en la producción de algas nori y vieiras, entre otros. La pesca y acuicultura de aguas interiores descendió un 4,2 %, situándose en 50.000 toneladas, a causa de la disminución del salmón, la trucha y la anguila. La cantidad de marisco desembarcado sigue decreciendo, y se apunta, entre otros factores, al cambio de las rutas migratorias por el aumento de la temperatura del agua del mar.

A noviembre de 2018, el número de unidades de gestión de la pesca marítima (según el Censo de Pesca del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca) era de 79.067, un 16 % menos que en la encuesta anterior de noviembre de 2013.

3. Producción en piscifactorias

En Japón se ha señalado como problema que cada vez se consume menos pescado, mientras que a nivel mundial el consumo de pescado continúa aumentando. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), **el consumo per cápita de productos pesqueros en el mundo ha mantenido una tendencia de crecimiento** y, en 2014, superó por primera vez los 20 kg. Bajo este contexto, **las empresas pesqueras están intensificando sus iniciativas en el negocio de la acuicultura para garantizar los recursos.**

La industria pesquera mundial se está desplazando desde la pesca extractiva hacia la acuicultura marina. En 2013, la producción acuícola del mundo superó la producción de pesca extractiva. En 2022, la producción mundial combinada de pesca y acuicultura aumentó un 2,2 % interanual, alcanzando los 223,22 millones de toneladas. Mientras que la pesca extractiva se ha mantenido estable desde la década de 1980, la acuicultura ha experimentado un crecimiento acelerado. China representa el 14 % del total de capturas pesqueras.

En la acuicultura marina, la obtención de derechos de pesca y la resistencia de los operadores establecidos constituyen barreras; por ello cobra relevancia la acuicultura en tierra, que consiste en el uso de tanques interiores donde se controla completamente la calidad del agua, la temperatura y el alimento. Aunque antes las iniciativas de acuicultura en tierra eran principalmente de pequeña escala, con la entrada de grandes empresas pesqueras, se está avanzando en la expansión y la escala de los sistemas de acuicultura. De acuerdo con las estimaciones de Fuji Keizai (con sede en Chūō, Tokio), la producción mediante acuicultura en tierra en 2023 alcanzó las 2.250 toneladas, el doble con respecto a 2019. Por su parte, según la Agencia de Pesca de Japón, a fecha de 1 de enero de 2024, existen 662 instalaciones de acuicultura en tierra en el país.

3.1 La acuicultura en tierra entra en fase de comercialización

De los 2,5 millones de toneladas de productos pesqueros desarrollados, producidos e importados por las empresas japonesas, aproximadamente 2,2 millones de toneladas están destinadas al consumo humano, excluyendo el uso como alimento para peces. Maruha Nichiro lidera el sector con un volumen de

más de 200.000 toneladas, seguida por Nissui con aproximadamente 110.000 toneladas, y Kyokuyo, que desarrolla, produce e importa alrededor de 100.000 toneladas. Estas empresas están acelerando sus esfuerzos para garantizar los recursos mediante la **acuicultura de ciclo completo**.

En este contexto, Nissui ha logrado el éxito en la cría completa del pulpo común en la prefectura de Ōita, mientras que Maruha Nichiro ha establecido una nueva instalación de cría de alevines de atún rojo en Ōita y una instalación de incubación de medregal (kanpachi) en la prefectura de Kagoshima.

3.2 Acuicultura terrestre de salmón

Maruha Nichiro (<https://www.maruha-nichiro.com/>) tiene previsto iniciar la acuicultura terrestre de salmón en Toyama, con una instalación de cría a gran escala con capacidad para 2.500 toneladas, con el objetivo de comenzar las entregas en 2027.

FRD Japan (<https://frd-j.com/>) ha iniciado la construcción de una nueva planta de acuicultura en Futtsu, prefectura de Chiba. Hasta ahora, ha operado una planta experimental, pero para 2027 planea establecer una planta comercial con una capacidad de producción anual de 3.500 toneladas.

Proximar Seafood, una empresa noruega (<https://ja.proximarseafood.com/>), ha entrado en el negocio de la acuicultura terrestre en Japón, completando una instalación en la prefectura de Shizuoka en 2022. En colaboración con Marubeni, ha estado desarrollando salmón Atlántico de producción nacional, que se espera llegue a los comercios a partir de octubre de 2024.

4. La industria transformadora de productos del mar

La producción combinada de la pesca y la acuicultura alcanzó en 2023 los 3,72 millones de toneladas.

Los productos procesados de la pesca son un término general que abarca las conservas (latas y frascos), los productos elaborados a base de pasta de pescado (por ejemplo, “kamaboko”), el jamón y las salchichas de pescado, los productos salados y secos, las sardinas secas (“niboshi”), los productos secos al natural, los ahumados, los productos salados, los productos de pescado deshidratado (“katsuobushi”, entre otros), etc., que se fabrican principalmente a partir de mariscos y pescado. En Japón, la industria de procesamiento de productos pesqueros, que utiliza como materia prima el marisco capturado en aguas costeras, está **ubicada principalmente en las zonas litorales**. A fecha de junio de 2023, existen 4.919 establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos pesqueros (según la Encuesta sobre la Estructura Económica del Ministerio de Economía, Comercio e Industria).

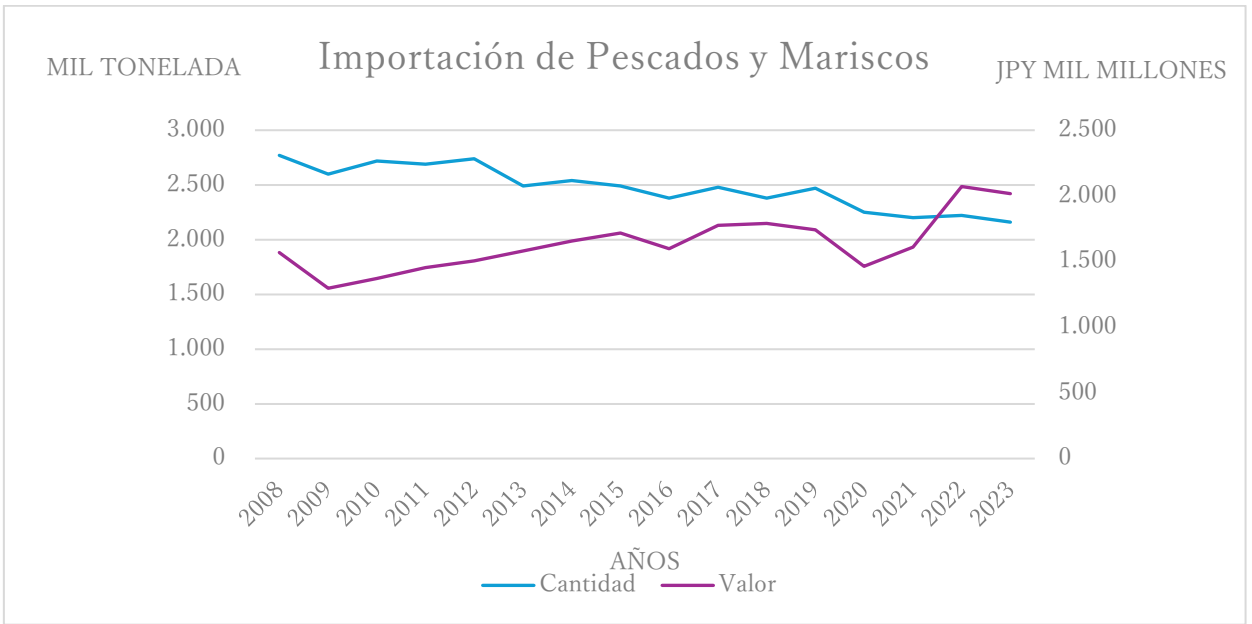
De acuerdo con la Encuesta de Estadísticas de Procesamiento de Productos Pesqueros del Ministerio de Agricultura, Silvicultura y Pesca, en 2022 la producción de productos alimenticios procesados fue de 1,38 millones de toneladas, lo que representa una disminución del 2,9 % respecto al año anterior. Por tipo de procesamiento, los productos de pasta de pescado representan la mayor proporción, con un 34 % del total. Les siguen los alimentos congelados (15 %), los productos en salazón (11 %), los productos salados y secos (8,3 %), los productos de pescado deshidratado (4,6 %), las sardinas secas (3,3 %), entre otros. La producción de productos pesqueros frescos y congelados bajó un 3,9 % hasta 1,07 millones de toneladas.

5. Importación de pescado fresco y congelado, y sus derivados (en total y desde España)

El negocio de desarrollo, producción e importación de productos pesqueros y productos procesados del mar en el extranjero comenzó como resultado del problema de las 200 millas náuticas de aguas territoriales en 1977, que limitó significativamente la pesca de altura de Japón. No existía un modelo similar de negocio en otros países, por lo que se considera una iniciativa exclusiva de Japón.

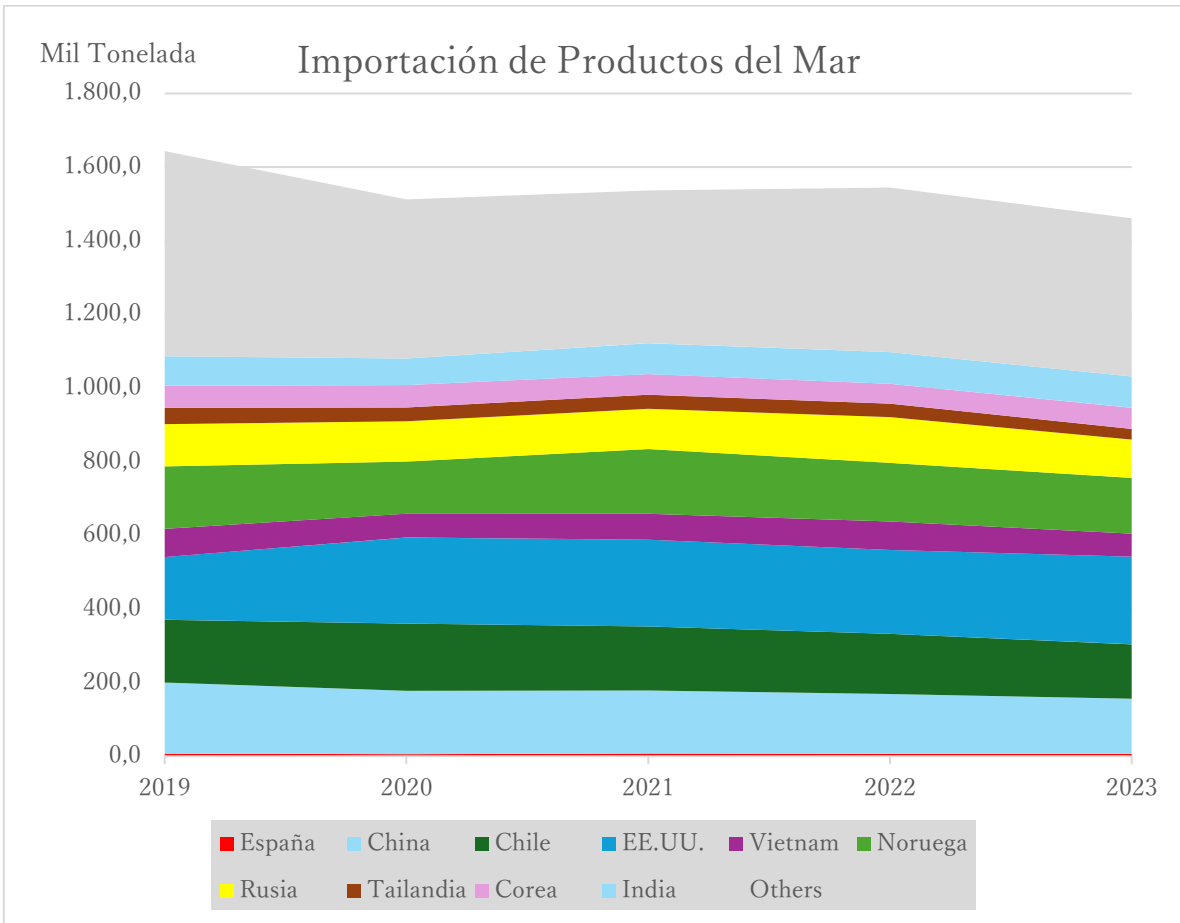
Los productos comercializados incluyen mariscos frescos, refrigerados y congelados. Entre los productos más conocidos para los consumidores se encuentran los filetes de salmón de Rusia y Chile, así como el pulpo de África occidental.

Según el Libro Blanco de la Pesca de 2023, la cantidad de productos pesqueros importados en 2023 (en peso de producto) fue de 2,16 millones de toneladas, lo que representa un aumento del 3 % respecto al año anterior. Sin embargo, el valor de las importaciones disminuyó un 3 %, alcanzando los 20,216 billones de yenes (1.421 millones de euros*). El producto más importado en términos de valor fue el salmón y la trucha, seguido por el bonito y el atún en segundo lugar, y las gambas en tercer lugar. El volumen de importación más alto registrado en la historia fue en 2001, con 3,82 millones de toneladas.



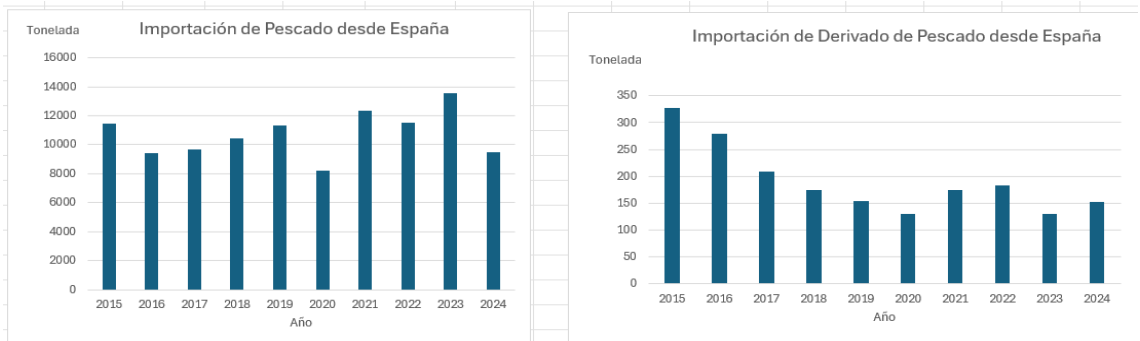
(Elaborado por La Manga Corporation con los datos de Libro Blanco de la Pesca 2023)

Los principales países de importación son China, Chile y Estados Unidos, mientras que España sigue manteniendo un volumen y valor de importación comparativamente bajos.



(Elaborado por La Manga Corporation con los datos del Ministerio de Finanzas)

Dado que España es menos visible en el conjunto total, se muestran los datos de nuestro país en un gráfico aparte.



(Elaborado por La Manga Corporation con los datos del Ministerio de Finanzas)

6. Impacto de la prohibición de importaciones en China

El valor de exportación de productos pesqueros desde Hokkaidō en 2023 fue de 63.300 millones de yenes (aprox. 406 millones de euros*), lo que representa una disminución del 24 % en comparación con el año anterior. Esta caída se debe principalmente a la prohibición de importaciones de productos pesqueros japoneses impuesta por China. Desde septiembre de 2023, **las exportaciones de productos pesqueros de Hokkaidō a China se han reducido a cero**, en contraste con los 19.000 millones de yenes (aprox. 122 millones de euros*) exportados entre septiembre y diciembre de 2022, lo que ha generado un fuerte impacto en la industria pesquera local.

China implementó la prohibición total de productos pesqueros japoneses en agosto de 2023, citando **la descarga de agua tratada de la central nuclear de Fukushima Daiichi como motivo**. En octubre, Rusia también impuso restricciones a la importación de estos productos. Ante esta situación, los productores buscan urgentemente nuevos mercados y lugares de procesamiento.

7. Principales empresas transformadoras de productos del mar

7.1 Empresas especializadas

Nissui Corporation (<https://www.nissui.co.jp/english/index.html>)

En el ejercicio fiscal consolidado que finalizó en marzo de 2024, Nissui Corporation reportó unas ventas de 831.000 millones de yenes (aprox. 5.327 millones de euros*) y una utilidad operativa de 30.000 millones de yenes (aprox. 192 millones de euros*).

La compañía planea invertir un total de 17.000 millones de yenes (aprox. 109 millones de euros*) en sus fábricas de Estados Unidos y Francia para la producción de productos como filetes de pescado blanco refrigerados y congelados para el hogar. Ambas plantas entrarán en operación en 2025, aumentando la capacidad de producción en aproximadamente un 20 % en cada país. En Estados Unidos, se construirá una nueva planta en el estado de Indiana, mientras que en Francia se ampliará la planta de Kéranna, con el mismo objetivo de aumentar la producción en un 20 %.

Además, en diciembre de 2023, Nissui adquirió una empresa de procesamiento de productos pesqueros en Países Bajos, fortaleciendo su presencia en Europa.

En el ámbito de la acuicultura, en abril de 2023, Nissui inició la comercialización de la cría en tierra del langostino vannamei en la ciudad de Minamikyushu, en la prefectura de Kagoshima.

Asimismo, Nissui, en colaboración con Hitachi Zosen, ha iniciado el primer proyecto en Japón de acuicultura terrestre de caballa japonesa (saba). Su filial Yumigahama Suisan, con sede en Sakaiminato, prefectura de Tottori, está construyendo una instalación de cría con un tanque de 2.700 toneladas en la ciudad de Yonago, Tottori, con la capacidad de producir de manera estable 250 toneladas anuales, con el objetivo de distribuir el producto a nivel nacional.

En cuanto a la cría del langostino vannamei en Kagoshima, se espera que el proyecto alcance la rentabilidad en el año fiscal 2024. El precio de venta de 500 gramos de estos langostinos ronda los 4.200 yenes (aprox. 27 euros*), aproximadamente cinco veces más que el langostino importado, pero el crecimiento de las ventas, y la preferencia de los consumidores japoneses por el producto nacional, ha contribuido al éxito del negocio.

Maruha Nichiro Corporation (<https://www.maruha-nichiro.com/>)

En el año fiscal 2024, las ventas del negocio de recursos pesqueros de Maruha Nichiro (incluyendo pesca, acuicultura, importación, distribución nacional y operaciones internacionales) fueron de 591.119 millones de yenes (aprox. 3.789 millones de euros*), lo que representa una disminución del 1,2 % en comparación con el año anterior. La utilidad operativa cayó un 48,6 %, situándose en 10.997 millones de yenes (aprox. 70 millones de euros*).

En 2022, la empresa se asoció con Mitsubishi Corporation para establecer una nueva compañía dedicada a la acuicultura terrestre de salmón en la ciudad de Nyūzen, en la prefectura de Toyama. Se espera que las instalaciones de cría entren en operación en 2025, con un plan de producción de 2.500 toneladas destinadas al mercado nacional a partir de 2027. Según la Agencia de Pesca de Japón, la producción de acuicultura terrestre en 2021 fue de aproximadamente 2.356 toneladas, una cantidad pequeña en comparación con la producción total de acuicultura, que ascendió a 964.000 toneladas, pero se prevé un crecimiento en el futuro.

Maruha Nichiro está expandiendo su capacidad de producción de productos pesqueros y alimentos procesados en Europa, América del Norte y el Sudeste Asiático, acelerando su expansión global. La compañía apunta a lograr ventas en el extranjero de 215.000 millones de yenes (aprox. 1378 millones de euros*) en el año fiscal 2024, un 40 % más en comparación con los resultados de 2021.

En enero de 2021, adquirió la empresa procesadora de productos pesqueros Saigon Food, en Vietnam, como base para expandirse en la región.

En mayo de 2022, compró la empresa británica de procesamiento de productos pesqueros North Coast Seafoods, lo que marca su entrada formal en el mercado del Reino Unido.

A nivel nacional, en abril de 2022, puso en funcionamiento la tercera planta de su filial de producción de conservas Maruha Nichiro North Japan, ubicada en Kushiro, Hokkaidō.

7.2 Grandes corporaciones comerciales (Sōgō Shōsha)

Nichirei Corporation (<https://www.nichirei.co.jp/english>)

Nichirei es una empresa japonesa que se especializa en la producción de alimentos congelados, liderando el mercado en Japón, y en servicios de almacenamiento en frío. Obtuvo unas ventas de 680 mil millones de yenes (aprox. 4.359 millones de euros*).

Sus principales actividades incluyen la fabricación y venta de alimentos procesados, logística de temperatura controlada, y la gestión de productos marinos y avícolas.

Kyokuyo Co. (<https://www.kyokuyo.co.jp/en/>)

En el ejercicio fiscal, Kyokuyo registró ventas de 262.000 millones de yenes (aprox. 1.679 millones de euros*) y una utilidad operativa de 9.000 millones de yenes (aprox. 58 millones de euros*).

La empresa tiene previsto poner en funcionamiento una nueva planta de producción de surimi (kanikama) en Estados Unidos durante el año fiscal 2024, como parte de su estrategia de expansión internacional. Kyokuyo está fortaleciendo su capacidad de producción de productos pesqueros procesados en Asia, Europa y América del Norte, con planes de construir una nueva fábrica en Vietnam.

En julio de 2024, Kyokuyo establecerá una empresa conjunta con una compañía

canadiense para crear Pacific Scallop en Hokuto, Hokkaidō, con el fin de fortalecer el procesamiento y exportación de vieira de origen japonés.

En marzo de 2024, la empresa adquirió una compañía turca dedicada a la compra de productos pesqueros y la fabricación de alimentos congelados, y en junio, anunció la compra de una empresa de procesamiento de productos pesqueros en Países Bajos, marcando su primera base de producción en Europa.

Ichimasa Kamaboko Co. (<https://corporate.ichimasa.co.jp/en/>)

En el ejercicio fiscal, Ichimasa Kamaboko registró ventas de 34.000 millones de yenes (aprox. 218 millones de euros*) y una utilidad operativa de 1.271 millones de yenes (aprox. 8 millones de euros*).

Desde marzo de 2022, la empresa ha estado aumentando progresivamente los precios de sus productos de surimi.

En marzo de 2023, Ichimasa puso en funcionamiento una nueva planta dedicada a la producción de kanikama en la ciudad de Niigata, consolidando la producción de sus cuatro fábricas en la prefectura y otras regiones en esta instalación para mejorar la eficiencia de producción, lo que ha permitido un aumento del 20 % en la producción de kanikama.

Además, la empresa tiene planes de revisar completamente la infraestructura de producción de sus seis fábricas de productos pesqueros procesados en los próximos tres años, hasta el final del ejercicio fiscal de junio de 2026, con el objetivo de optimizar costos y mejorar la eficiencia de producción.

Para el mercado internacional, Ichimasa ha desarrollado kanikama con una vida

útil de 10 meses a temperatura ambiente, lo que facilita su distribución en regiones con infraestructura de refrigeración limitada, como Asia y Medio Oriente, con el objetivo de expandir su presencia en estos nuevos mercados.

Mitsubishi Corporation adquirió Cermaq, una empresa noruega que ocupa el tercer lugar a nivel mundial en la cría y procesamiento de salmón. Además, en 2011, adquirió la empresa chilena de acuicultura de salmón Salmones Humboldt, fortaleciendo su presencia en el sector.

Por su parte, **Mitsui & Co.** reactivó su división de negocios pesqueros a finales de 2012. En octubre de 2015, invirtió 12.100 millones de yenes (aprox. 78 millones de euros*) para adquirir el 23,4 % de las acciones de la empresa chilena líder en cría y procesamiento de salmón, Salmones Multiexport (Salmones Camanchaca).

En 2019, Mitsui & Co. adquirió una participación del 35,1 % en la mayor empresa vietnamita de cría y procesamiento de gambas, Minh Phu Seafood, con una inversión de 17.000 millones de yenes (aprox. 109 millones de euros*), convirtiéndose en su segundo mayor accionista. Anteriormente, en 2013, ya había invertido en la filial de la empresa, MPHG, pero con esta inversión en la matriz, Mitsui busca aumentar su influencia en la gestión.

Junto con **Itochu** y **Marubeni**, la producción anual planificada de las cuatro principales empresas en este sector asciende a 21.300 toneladas, acercándose a las 30.000 toneladas de salmón fresco y refrigerado que actualmente se importan de Noruega, que sigue siendo el principal proveedor de Japón.

7.3 Otras iniciativas

La industria pesquera y sus derivados en un ámbito atractivo para grandes inversores, fondos de capital, empresas tecnológicas y grupos de distintos sectores que identifican oportunidades de crecimiento y rentabilidad en un mercado cada vez más enfocado en la sostenibilidad y la innovación.

Kansai Electric Power (<https://www.kepco.co.jp/english/>) ha ingresado al negocio de la acuicultura terrestre de langostinos. Su filial, **Kaiko Yukinoya**

(<https://kaikoyukinoya.jp/>), completó una granja de acuicultura en Iwata, prefectura de Shizuoka, en julio de 2022.

Riken Food (<https://www.rikenfood.co.jp/>) puso en marcha en octubre de 2021 una planta de acuicultura terrestre de algas en la ciudad de Rikuzentakata, prefectura de Iwate, con el objetivo de alcanzar una producción anual de 10 toneladas de alga sujiaonori para el año fiscal 2025.

NTT Green & Food, una filial del Grupo NTT (<https://www.ntt-green-and-food.com/en/>), está construyendo una granja de camarón en Iwata, Shizuoka, con la primera entrega prevista para marzo de 2025. Para 2026, la producción anual total de la empresa alcanzará 200 toneladas, superando a Nissui (110 toneladas), convirtiéndose en la empresa líder en acuicultura terrestre de camarón en Japón.

SoftBank (<https://www.softbank.jp/>) ha iniciado experimentos de acuicultura con esturión, una especie difícil de criar.

Bushu Gas (<https://www.bushugas.co.jp/>) entró en el negocio de acuicultura terrestre de anguila en junio de 2022.

Kunihiro (<https://www.kunihiro-jp.com/>), especializada en el procesamiento y venta de ostras, está fortaleciendo sus ventas en el extranjero, particularmente en Europa. En septiembre de 2021, inauguró una nueva planta con el objetivo de cuadruplicar sus exportaciones.

Kitasanriku Factory (<https://kitasanrikufactory.co.jp/en/>), dedicada al procesamiento de productos pesqueros, ha iniciado su expansión internacional con la apertura de su primera filial en Australia en abril de 2023, planeando

expandir la cría, procesamiento y venta de erizo de mar en los próximos cinco años.

Ohmoriya (<https://ohmoriya-en.com/>), una empresa de producción y venta de alga nori, anunció en septiembre de 2024 la construcción de una nueva planta en su fábrica de Fukuoka, con una inversión de 3.700 millones de yenes (aprox. 24 millones de euros*), para mejorar la eficiencia y capacidad de producción, con la puesta en marcha programada para febrero de 2026.

8. Otros desarrollos en la industria acuícola y pesquera

8.1 Carne de pescado cultivada y mejora genética

Una empresa emergente estadounidense, **BlueNalu** (<https://www.bluenalu.com/>), ha estado comercializando carne de pescado cultivada de atún rojo desde 2022 en EE. UU. Esta carne de pescado de lujo, como el atún y el mero, se produce mediante cultivo celular. La empresa ha formado alianzas con **Sumitomo Corporation** y **Mitsubishi Corporation** con el objetivo de ingresar al mercado japonés. Además, **Food&Life Companies**, empresa que opera la cadena de restaurantes de sushi giratorio "Sushiro", firmó un acuerdo comercial con BlueNalu en enero de 2022 para el desarrollo conjunto de atún toro de cultivo, un producto que representa el 80 % del consumo mundial de atún rojo en Japón.

Maruha Nichiro y **Ichimasa Kamaboko**, en colaboración con la empresa de biotecnología **Integriculture** (<https://integriculture.com/>), han iniciado la investigación y desarrollo de carne de pescado cultivada mediante cultivo celular, con el objetivo de su comercialización, enfocándose en productos procesados elaborados a partir de células de pescado.

En septiembre de 2021, el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón determinó que el uso de la tecnología de edición genética para mejorar especies, como la dorada roja modificada, no requiere evaluaciones de seguridad. La empresa emergente **Regional Fish** (<https://regional.fish/en/>), surgida de la Universidad de Kioto, ha sido la primera en recibir aprobación para la venta de esta especie mejorada, la cual puede aumentar la porción comestible en aproximadamente un 20 % con la misma cantidad de alimento. En julio de 2023, en colaboración con **NTT**, lanzaron un negocio de acuicultura de lenguado utilizando inteligencia artificial (IA) para la producción y venta.

9. Conclusiones

Las principales empresas pesqueras de Japón cuentan con sus propias bases en el extranjero, donde producen localmente y luego importan a Japón, habiendo establecido así un proceso consolidado. Por este motivo, puede ser una oportunidad clave contactar con sus filiales en España.

Por otro lado, la disminución en la compra de productos procesados del mar en Japón no se debe únicamente al aumento de los precios del pescado, sino también a un cambio en los hábitos de los consumidores: cada vez menos japoneses están familiarizados con la limpieza y preparación del pescado. Sin embargo, la idea de que "el consumo de pescado es más saludable que el de carne" sigue estando muy arraigada, por lo que es probable que en el futuro crezca la demanda de productos pesqueros procesados que sean más fáciles de preparar.

La gastronomía española cuenta con una gran variedad de platos a base de pescado y mariscos, y el número de restaurantes españoles en Japón está en incremento, en febrero de 2025, el portal de restaurantes japonés Tabelog, muestra 1439 restaurantes dentro de la categoría de "Gastronomía Española", lo que abre la posibilidad a introducir pescados y mariscos semielaborados para la industria de la restauración.

Para poder introducir productos pesqueros procesados o semielaborados desde Galicia, es importante escuchar y adaptarse a las peticiones de los importadores. Muchas veces, las empresas japonesas prefieren introducir productos semielaborados y completar su procesamiento en Japón, adaptándolo al gusto y costumbres japonesas.

Japón sigue importando grandes cantidades de pescado de todo el mundo, incluida Galicia. Es un mercado que hay que mantener y fomentar. No todo aparece en las estadísticas como exportado desde España porque los armadores gallegos, en muchos casos, exportan directamente desde terceros países.

Las empresas japonesas de transformación de pescado están en fase de

expansión internacional, por lo que hay posibilidades de que lleven a cabo inversiones en Galicia, donde tienen fácil acceso a las materias primas y una industria auxiliar ya establecida. Parte de esa producción es para exportarla a Japón, pero el auge de la gastronomía japonesa hace que estén aumentando las ventas de productos de alimentación japoneses en todo el mundo. Por lo tanto, se podrían llevar a cabo colaboraciones entre empresas gallegas y japonesas para ensalzar ambas gastronomías en conjunto.

Un ejemplo reciente es el caso de Wadakyu, empresa tradicional de elaboración de katsuobushi (bonito seco) que, al tratarse de un producto no exportable a Europa, decidió implantar su producción en Galicia y exportar a Europa.

También existe la posibilidad de subcontratación de la producción a empresas gallegas, como paso previo a la inversión directa.

Lo importante para poder conquistar el mercado japonés es la capacidad de adaptación y trabajar de forma cuidadosa y profesional, siempre en contacto constante y buena sintonía con el importador.

FUENTES

1. **Fisheries Agency**
<https://www.jfa.maff.go.jp/index.html>
2. **Ministerio de Finanzas de Japón.** Página web oficial.
<https://www.mof.go.jp/english/index.htm>
3. **Aduanas de Japón.** Página web oficial.
<https://www.customs.go.jp/english/index.htm>
4. **FAOSTAT.** Base de datos estadísticos de la FAO.
<http://www.fao.org/faostat/en/#data>
5. **Instituto Nacional de Investigación sobre Población y Seguridad Social de Japón.** Proyecciones demográficas.
<https://www.ipss.go.jp/>
6. **Agencia Tributaria Española.** Base de datos de comercio exterior.
<https://www.agenciatributaria.es/>
7. **Cámara de Comercio de España.** Estadísticas de comercio exterior.
<http://aduanas.camaras.org/>

*El tipo de cambio aplicado es del 156 JPY/EUR.