

- Quelques transformateurs de pays étrangers utilisent la même présentation. Cependant, la disposition des oeufs sur les plateaux demandant une main-d'oeuvre qualifiée, certains transformateurs de pays exportateurs optent pour des petites boîtes en plastique qui sont remplies de 100 g d'oeufs pris au hasard (c'est-à-dire sans les dispositions vues sur les plateaux traditionnels). L'industrie fait savoir que faute de main-d'oeuvre qualifiée pour disposer les oeufs sur les plateaux, il vaut mieux choisir l'emballage en plastique.
- Il est difficile de donner le prix des oeufs d'oursin vendus au Japon parce qu'il varie beaucoup en fonction de la qualité et de la quantité offertes sur le marché, mais le prix moyen à l'importation pendant la meilleure saison pour les oeufs frais présentés sur des plateaux de 120 g est de 5,5\$ U.S. par plateau, C&F.
- Certains spécialistes précisent que le seuil de rentabilité pour ce qui est du prix aux enchères au Marché de gros de Tokyo est de 700 yens le plateau de 120 g. Grosso modo, la boîte en plastique de 100 g est importée entre 3\$ et 3,5\$ U.S. pièce et part en général aux enchères à 400 yens, au marché au poisson de Tsukiji.
- Le processus d'extraction des oeufs d'oursin demande beaucoup de main-d'oeuvre. Il faut ouvrir l'oursin, en retirer les oeufs, les plonger dans de l'eau salée et dans de l'eau additionnée d'alun, enlever les organes internes de l'oursin qui sont restés attachés aux oeufs, trier les oeufs sur des plateaux, etc. Les ouvriers utilisent de très simples outils manuels pour ces tâches.
- C'est pourquoi, les spécialistes japonais de ce marché avertissent que pour réussir à extraire les oeufs d'oursin dans des pays étrangers, il est impératif d'avoir de tels ouvriers qui transforment le produit pour l'amener aux normes du marché japonais.
- La saison pour les oeufs d'oursin dans le principal centre producteur du Japon, qui est Hokkaido, va de la mi-avril à la fin août. Le prix des oeufs importés durant cette période est nettement inférieur à celui obtenu pendant le reste de l'année, et ce, à cause de l'offre nationale.
- La saison pour les côtes Atlantique et Pacifique dure, plus ou moins, de septembre à mars. Comme la période de plus forte consommation d'oeufs d'oursin au Japon est l'hiver, le Canada se trouve en position favorable pour ce qui est de la saison de l'offre.