

令和3年度

中南米日系農業者等との連携交流・ビジネス創出委託事業

中南米における食の実態調査等及び

中南米における日本食の普及実態調査等報告書

1. 調査プロジェクトの概要

2. 調査対象各国の食文化

3. 各国の調査結果

本調査のスコープと報告内容

消費実態調査

現地製品

日系製品

対象国

1. ブラジル
2. メキシコ
3. ペルー
4. アルゼンチン
5. チリ

対象品目

- | | |
|---------------------|--------------|
| 1. 調味料: パスタソース等 | カレールー、味噌、醤油等 |
| 2. 菓子: ビスケット、チョコレート | 日系メーカー製品 |
| 3. スナック類: ポテトチップス等 | 柿の種・せんべい類 |
| 4. インスタント食品: カップ・袋麺 | ラーメン類 |
| 5. 保存可能食品: 冷凍食品等 | 和食の冷凍食品等 |

パネル調査

対象国

1. ブラジル
2. メキシコ
3. ペルー

対象品目

- 対象品目: 消費実態調査の結果後に決定。
- 調査対象商品: 消費実態調査対象品目から日本企業の5商品
- 調査対象人数と調査方法: 各国10名にインタビュー。
- 調査内容: 嗜好と適正価格について。
- サンプル: 現地調達を優先。難しい場合は日本等から送付

1. 調査プロジェクトの概要

2. 調査対象各国の食文化

3. 各国の調査結果

ローカル食文化と日本の食文化の因果関係を推測は国別・食材別の仮説構築のヒントとなる

	ブラジル	メキシコ	ペルー	アルゼンチン	チリ
東洋系人比率	△	△	◎	△	△
米消費量	◎	△	◎	△	△
醤油の家庭常備	○	◎	◎	△	△
地元スーパーの東洋食材	△	◎	○	△	△
ソース文化	△	◎	○	△	○
辛い物文化	△	◎	◎	△	△
日本人居住者数	◎	○	△	○	△
和食レストラン	◎	◎	△	△	△
日本食材店	◎	◎	△	△	△

Source: 現地インタビュー、弊社分析

日本からの輸入食材はサプライチェーンが安定していない。
棚いっぱいには日本製品が並んだ翌週には品切れになることも



冷凍食品は各国でこの数年大きく伸びている

- 数年前から、女性の労働市場参加率が拡大し、一人暮らしの世帯数が増え、冷凍食品の需要が発生。
- 肉類等の素材やファストフード（ハンバーガーやピザなど）が数多く並び、棚面積を増やしている



消費者の認知を得るためにはアルファベット表記のパッケージが必須



1. 調査プロジェクトの概要

2. 調査対象各国の食文化

3. 各国の調査結果

ブラジル



ブラジル市場の特徴-1

パスタソースは市場の中心

- 味が薄いトマトソースはスーパーのソース棚の大半を占めている。現地の人自分なりの味付けで仕上げる。
- 様々な味のパスタソースも販売されている。
- 便利で調理しやすい為、ブラジル全国ではパスタの消費が普及されている。週末は家族で集まって食べる習慣が一般的。



若者によるファーストフードの消費拡大はケッチャップ販売の牽引役

- 若者のファーストフード消費量は高く、ハンバーガーを始め、ピザ、フライドポテトやその他の料理にケチャップ、マスタードなどのソースを頻繁で多めに使う。



ブラジル市場の特徴-2

現地のサラダ ドレッシング と言えば、 オリーブオイル

- ポルトガル産オリーブオイルは植民地時代から導入され、ブラジル料理で欠かせない調味料の一品。現在でも輸入製品の殆どがポルトガル産。
- サラダの主なドレッシングである一方、焼き魚、パスタやピザなどにも良く使われている。



日本の醤油は ブラジル料理の ソースとして人気

- 最近、日本の醤油をステーキや焼き肉といったブラジル料理に使う人が増加。
- 現地日系食品メーカー（サクラ社など）は醤油を生産している一方、現地のテイストに合わせるのと供給上で現地材料を活用するため、原材料としてトウモロコシなどを使用。



ブラジル市場の特徴-3

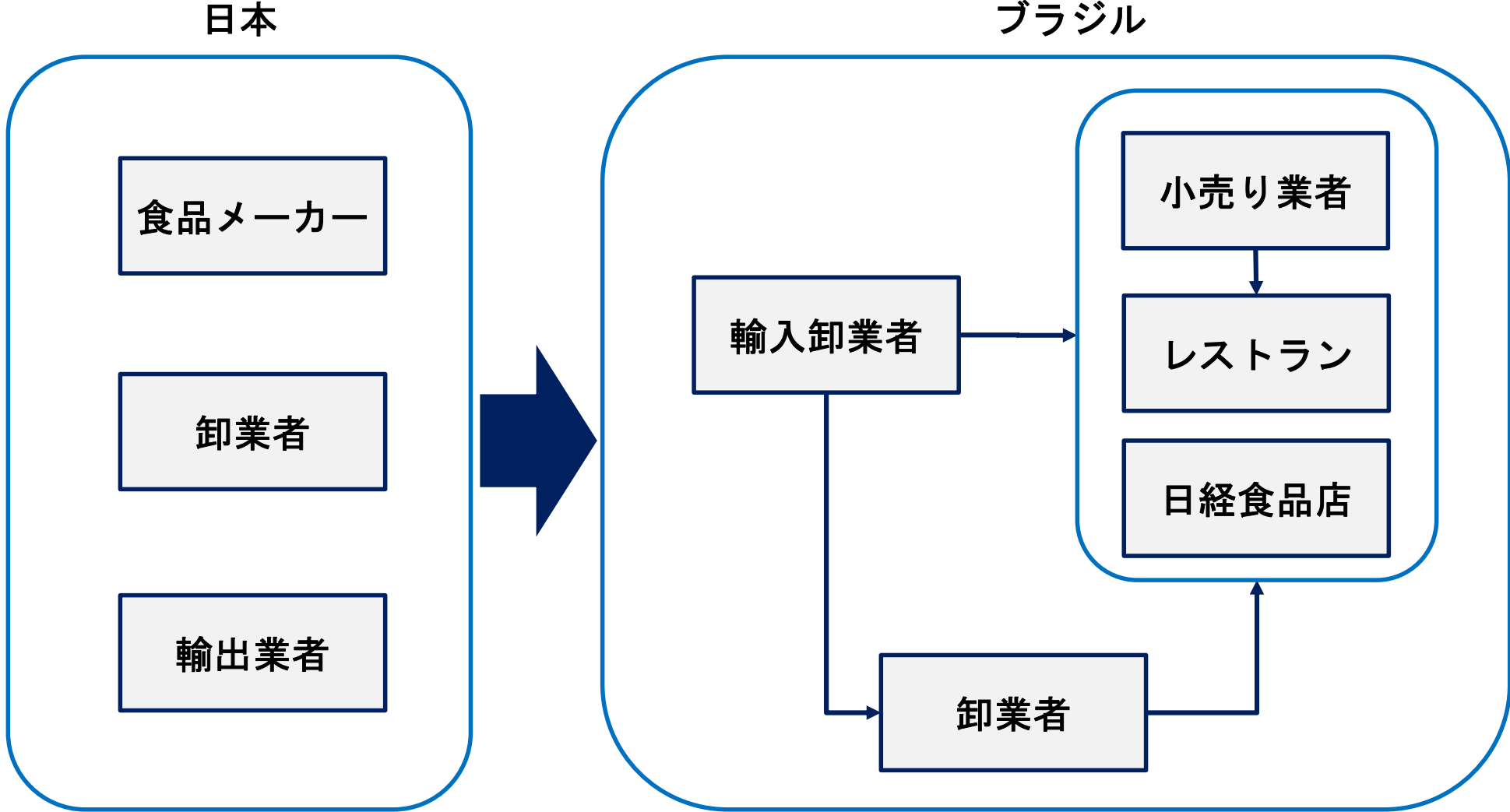
インスタント ラーメン

- ブラジル人はスープのない塩味の濃いラーメンを好む。
- 麺の食感はパスタに近い。
- 最も人気のある味はチキン。その次は、ビーフやトマト、チーズ、ベーコンが好まれる。※



※出所：世界ラーメン協会（WINA）

流通経路



出所：ジェトロ
(https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001153/br_japanese_food_survey1.pdf)

各国の表示規制にあわせた情報提供が必要：ブラジルの例

サンプル製品：ゴールデンカレー
 メーカー：S&Bエスビー食品株式会社

表



裏



元のラベル表示の上に
ポルトガル語のラベルを貼る

ゴールデンカレー198g辛口
 GOLDEN CURRY KARAKUCHI - PREPARADO P/ CURRY TIPO JAPONÊS (APIMENTADO)

INGR: FARINHA DE TRIGO, ÓLEO DE PALMA E COLZA, AÇÚCAR, SAL, CURRY EM PÓ, AMIDO, PIMENTA, EXTRATQ DE LEVEDURA, PROTEÍNA HIDROLISADA, ÓLEO (MILHO, AZEITE), MOLHO INGLÊS EM PÓ, REALÇADOR DE SABOR (GLUTAMATO MONOSSÓDICO, INOSINATO DISSÓDICO, GUANILATO DISSÓDICO), CORANTE CARAMELO I, REGULADOR DE ACIDEZ ÁCIDO MÁLICO. (MAÇA)

ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO, DERIVADO DE SOJA. PODE CONTER CEVADA. CONTÉM GLÚTEN

Manter em local fresco. Após aberto, manter refrigerado. Modo de preparo: Porção de 5 a 6 pratos. Ingredientes: 250g de carne, 300g de cebola, 100g de cenoura, 150g de batata, 2 colheres de sopa de óleo, 750mL de água e 99g (1/2) de curry. Esquentar a panela com óleo, fritar a carne, cebola, cenoura e a batata. Adicionar água e cozinhar durante 5 a 10 minutos com fogo médio. Baixar o fogo e cozinhar mais 20 minutos. Desligar o fogo, adicionar o tablete de curry quebrando em pedaços, dissolver bem e cozinhar em fogo fraco por mais 5 minutos até encorpar.

Informação Nutricional: Porção 20 g (1/9 da embalagem)
 Valor energético 96 kcal = 403 kJ (5%VD); Carboidratos 10 g (3%VD); Proteínas 1,2 g (2%VD); Gorduras totais 5,7 g (10%VD); Gorduras saturadas 3,0 g (14%VD); Fibra alimentar 0,9 g (4%VD); Sódio 962 mg (40%VD). "Não contém quantidade significativa de Gorduras trans" (*)% Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

PESO LÍQ. 198 g

VAL.: VIDE EMBALAGEM (ANO, MÊS, DIA)
 LOTE: VIDE EMBALAGEM (indicado pela data de validade)

FABRICADO NO JAPÃO por: S&B Foods Inc. END: 18-6 Nihonbashi, Kabuto-Cho, Chuo-Ku, Tokyo, Japan.
 IMPORTADORA: COMERCIAL MARUKAI LTDA. END: Rua Galvão Bueno, 34 - Liberdade - SP - Brasil
 SAC: 11-3341-3350 CNPJ: 03.019.514/0001-87 JAN CODE: 4901002133535

製品名

原材料名

アレルギー物質（小麦、
大麦、大豆派製品）及び
グルテンの表示（含む）

保存方法・調理方法（任意）

栄養分析

内容量

ロット、賞味期限表示の仕方

製造国、メーカー情報（社名、住所）

輸入業者情報（社名、住所）

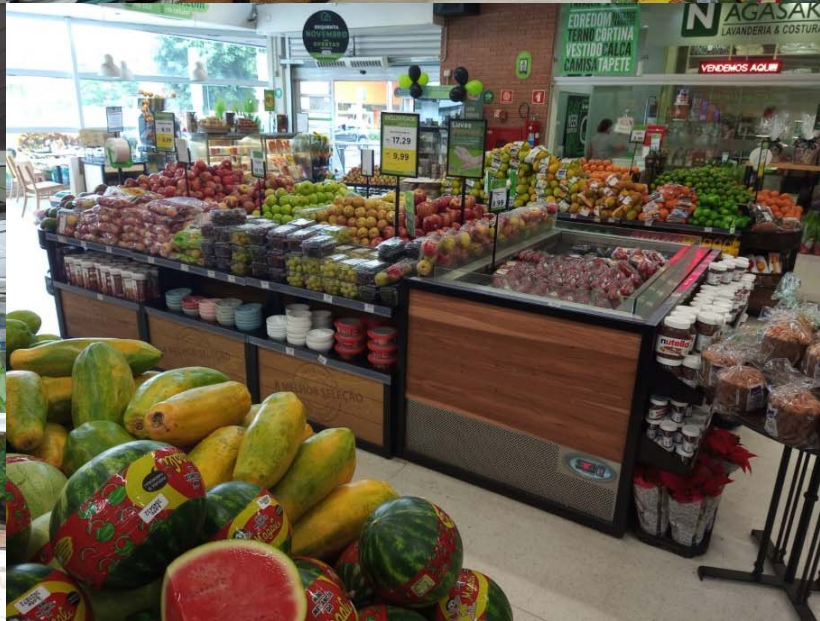
輸入業者登録番号


ブラジルの食料品関係輸出額

	対ブラジル 食料品関係輸出額				単位:千円
	2016	2017	2018	2019	2020
農産物(畜産品)					
牛肉	1,101	410	262	28,934	22,118
農産物(農産品)					
緑茶	14,153	10,644	14,794	6,361	9,435
米				476	
ごま油	3,496	3,537	5,637	4,120	3,521
菓子(米菓を除く)	84,008	117,629	136,400	126,577	63,595
米菓(あられ・せんべい)	35,483	40,928	38,116	40,629	26,727
果汁	3,003			409	207
醤油	21,352	13,181	16,083	14,889	14,658
味噌	8,473	5,744	7,239	6,225	6,396
ソース混合調味料	110,128	136,425		113,289	148,519
即席麺	28,956	42,129	34,857	34,620	36,042
うどん・そうめん・そば	12,341	17,562	15,268	16,041	11,846
清涼飲料水	5,129	7,823	7,319	5,949	342
アルコール飲料(ビール、清酒)	102,912	117,232	100,839	129,459	80,608
(内ビール)	3,314	2,561	5,066	7,838	1,372
(内清酒)	92,874	108,827	92,813	118,697	76,034
水産物					
さんま(冷凍)			575	220	
乾こんぶ	10,400	3,320	3,797	5,728	4,698
かつお・まぐろ類(缶詰)	1,169	1,962	2,120	5,429	
練り製品(魚肉ソーセージ等)	288				

出所：財務省「貿易統計」

ブラジルでの調査対象店舗：ローカルスーパー




Pão de Açúcar
大手スーパーグループ
「ポン・ヂ・アスーカル」
のサンパウロ市内店舗
全国店舗数：2000軒以上
2020年売上高約1兆5千億円



店舗内日本食品コーナー
(棚に麺類、海苔、菓子類、
タレソースなどが並ぶ)

1. 調味料・トマトソース：現地スーパー



1. 調味料・パスタソース：現地スーパー



約330円



約590円



約650円

1. 調味料・ケチャップ：現地スーパー



約140円



約230円



約210円

1. 調味料・オリーブオイル：現地スーパー



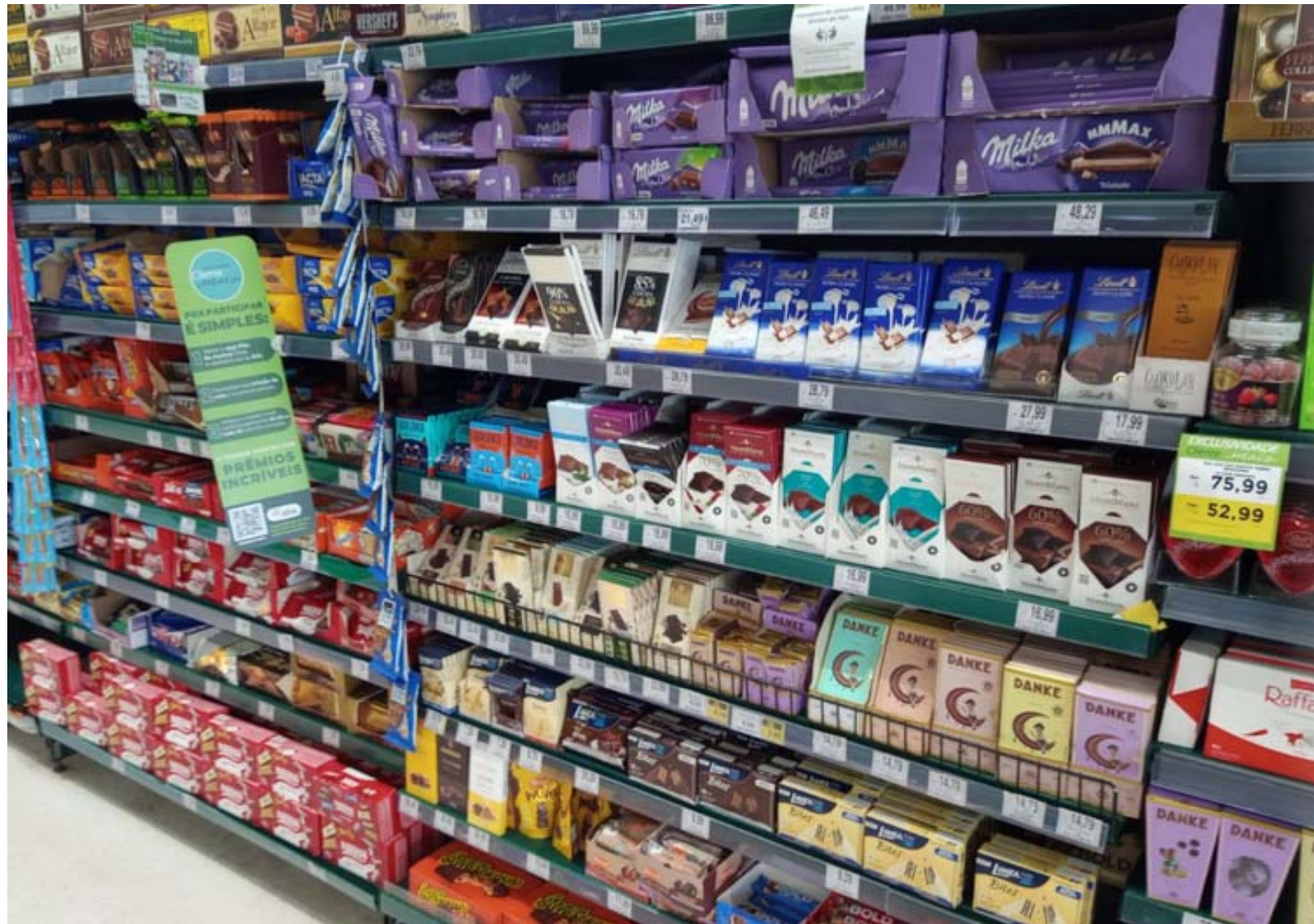
2. 菓子・ビスケット：現地スーパー



2. 菓子・クラッカー：現地スーパー



2. 菓子・チョコレート：現地スーパー



3. スナック・ポテトチップス：現地スーパー



約60円



約560円

3. スナック・ポビーリョ：現地スーパー



4. インスタント食品：カップ・袋麺：現地スーパー



5. 保存可能食品：パン・デ・ケージョ：現地スーパー



約270円



約230円

5. 保存可能食品：ハンバーガー：現地スーパー



5. 保存可能食品：ピザ：現地スーパー



約450円



約700円

ブラジルでの調査対象店舗：日本食材専門店



サンパウロ市東洋街
「リベルダーデ」の
中心にある日本食材
スーパー
「マルカイ」



1. 調味料：日本食材専門店



1. 調味料：日本食材専門店



約100円



約990円

1. 調味料：日本食材專門店



約210円



約910円



約380円

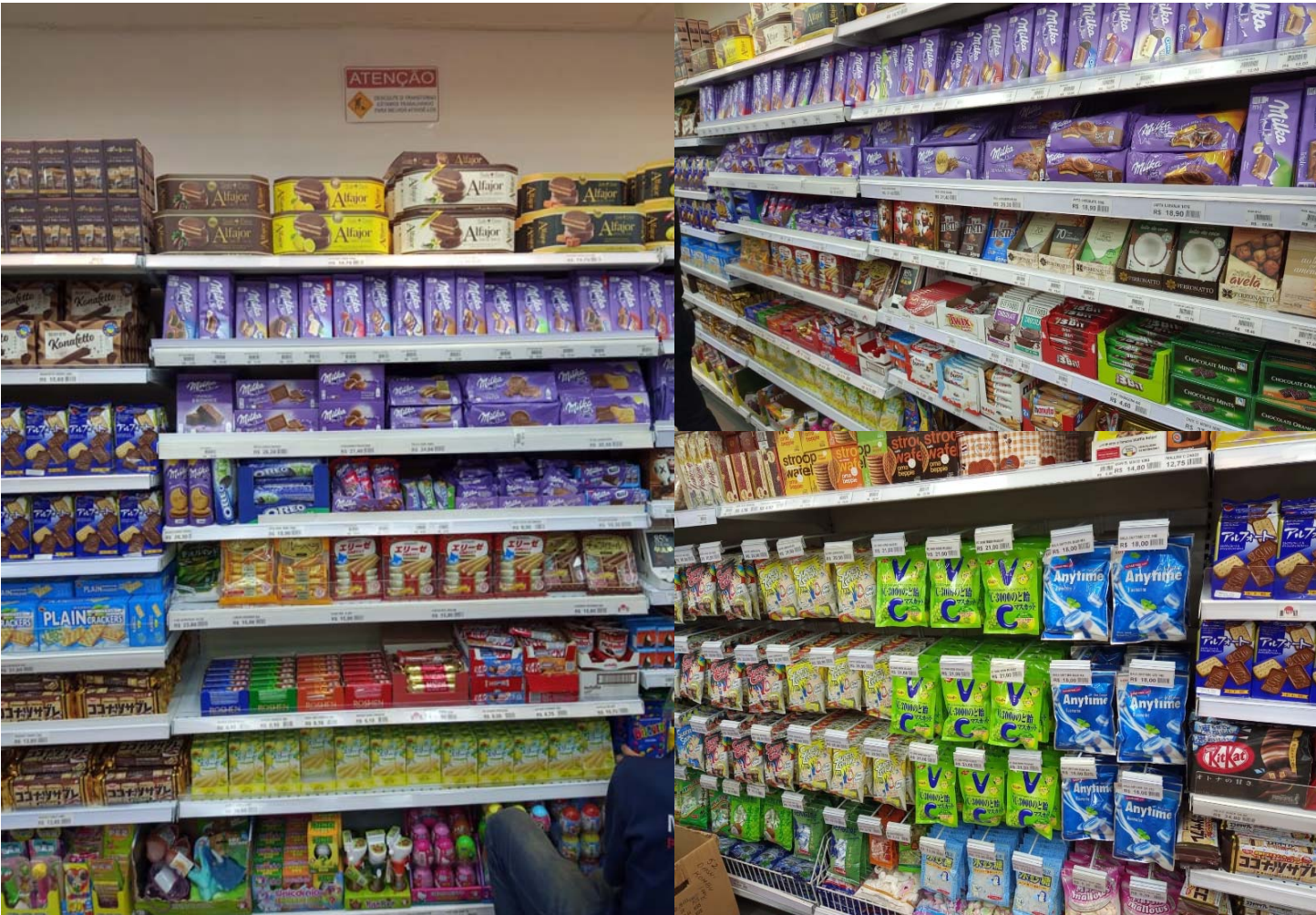


約1,140円



約1,080円

2. 菓子：日本食材専門店



3. スナック：日本食材専門店



3. スナック：日本食材専門店



4. インスタント食品：日本食材専門店



5. 保存可能食品：日本食材專門店



メキシコ



メキシコ市場の特徴-1

- メキシコ料理にソースは欠かせない
- 料理によってソースを細かく使い分ける。

ソースをかける
ローカル料理が
バラエティー豊富
に多数存在



メキシコ市場の特徴-2

オリエントな
食材がローカル
スーパーでも
多数品揃え

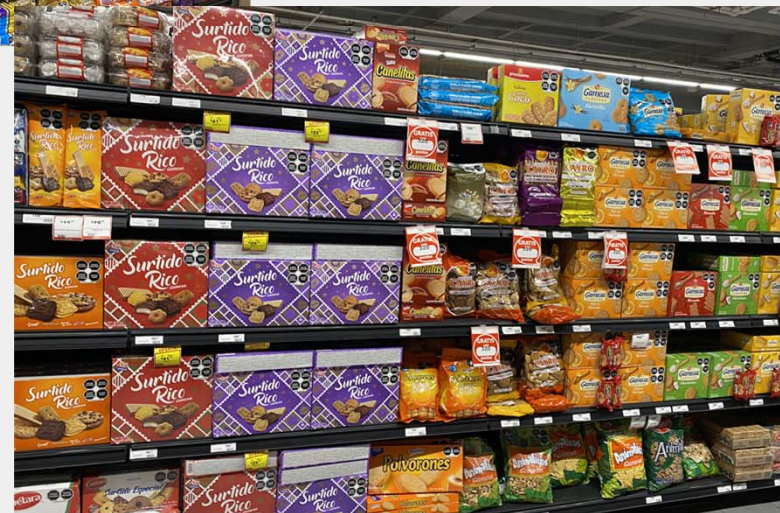
- 米・麺類も種類豊富に販売されている
- アジア系のソース類も従来のソース文化にバラエティーを加える存在として多数販売されている



メキシコ市場の特徴-3

クッキー・
ビスケット類の
スーパーにおける
面積は巨大

- クッキー類の棚割りは大きく、普段用、手土産用に価格帯のバリエーションも豊富



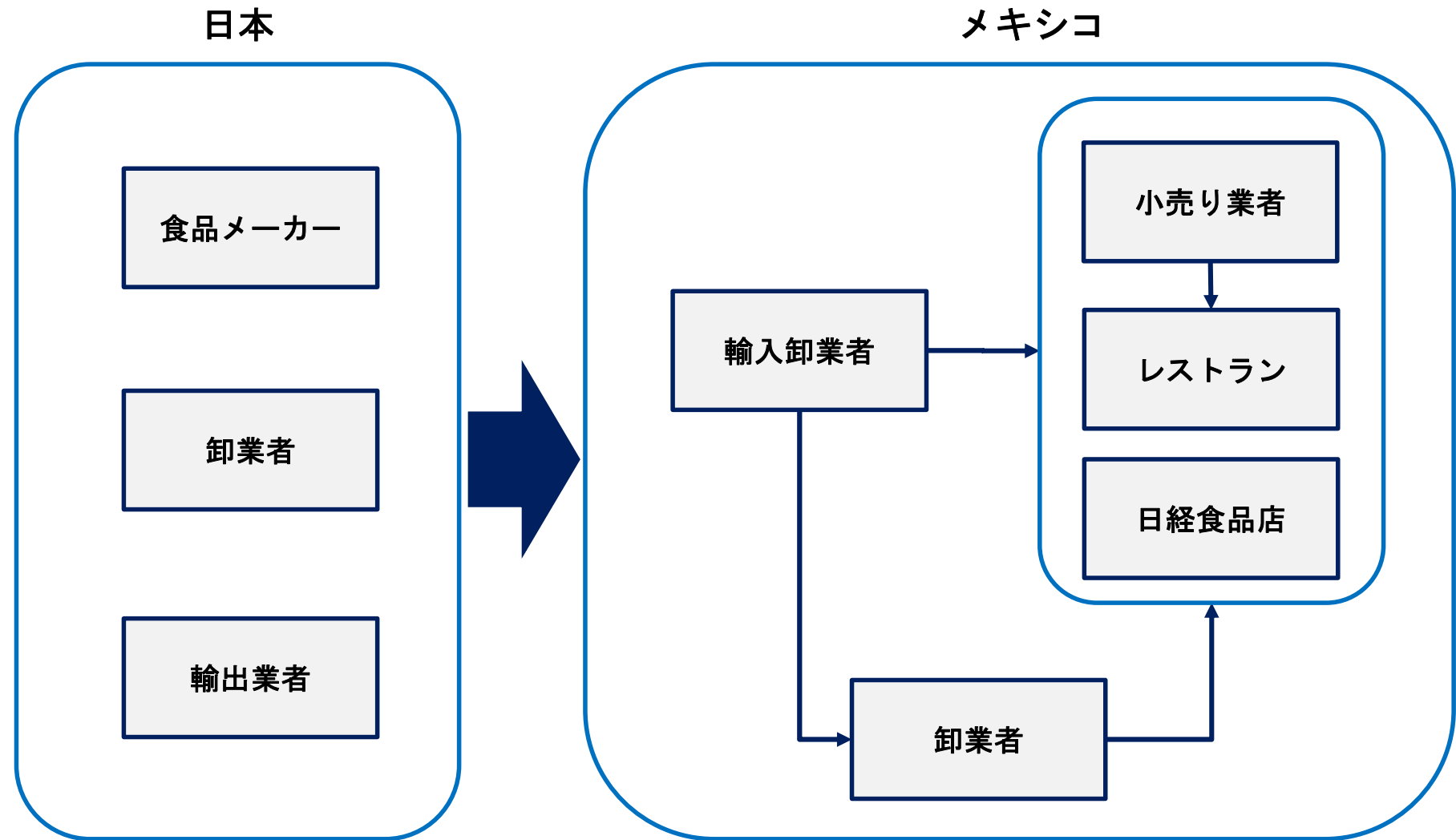
メキシコ市場の特徴-3

インスタント
ラーメンは
“Maruchan”として
広く親しまれて
いる

- 間食含めてMaruchanは一般名詞として使われるほど浸透しており、サッカー場でも売り子が提供しているほど。

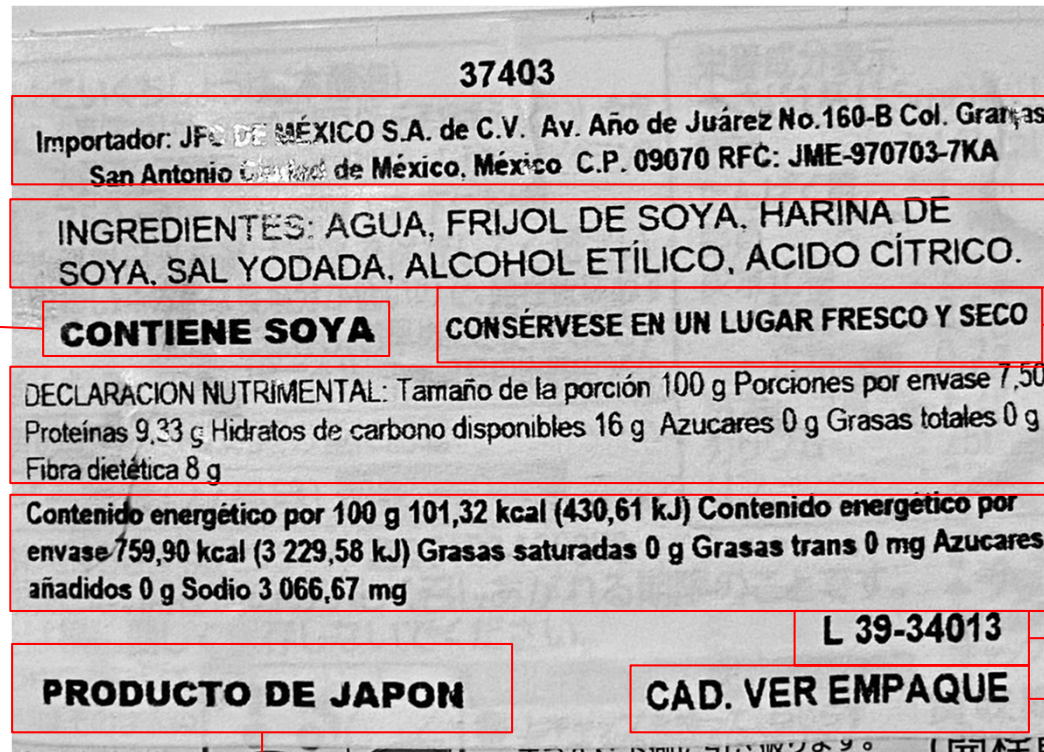


流通経路



出所：ジェトロ (https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001153/br_japanese_food_survey1.pdf)

表示規制・醤油



輸入業者情報

原材料名

保存の仕方

栄養分析

エネルギー・タンパク質の表示

ロット番号

賞味期限表示の仕方

大豆の表示（含む）

製造国（日本）

表示規制・インスタントラーメン

MCHAN NOODLE SOBA MIDORI NO TANUKI
SOPA INSTANTANEA **CONT. NET.: 99 g**

PRODUCTO DE JAPÓN

IMPORTADO POR: COMERCIAL TOYO S.A. DE C.V.
 JUAN GIL PRECIADO 4018, COL. EL TIGRE, C.P. 45134, ZAPOPAN, JALISCO.
 RFC: CT0820826719

INGREDIENTES: FIDEO FRITO (HARINA DE TRIGO, HARINA DE ALFORFON, ACEITE DE PALMA, PROTEÍNA VEGETAL, SAL, NÁME, CLARA DE HUEVO), TEMPURA (HARINA DE TRIGO, CAMARON, PASTA DE PESCADO, SAL), CONDIMENTO (AZÚCARES AÑADIDOS (AZÚCAR), SAL, SALSA DE SOYA (SOYA, TRIGO, SAL), EXTRACTO DE PESCADO, PROTEÍNA HIDROLIZADO, ESPECIAS, CEBOLLIN, ACEITE CONDIMENTADO, ALMIDON MODIFICADO, CONDIMENTOS (AMINOÁCIDOS), CARBONATO DE CALCIO, CAMELO CLASE I, FOSFATO SODICO, GOMA XANTANA, LECITINA DE SOYA, VITAMINA E, EXTRACTO DE GARDENIA, MONASCUS PURPUREUS, SABORIZANTE, VITAMINA B2, VITAMINA B1, BETA CAROTENO, EXTRACTO DE ESPECIAS).

CONTIENE: HUEVO, TRIGO (GLUTEN), CAMARON, SOYA, PESCADO.

ABRE LA TAPA, VACIA EL SOBRE DE CONDIMENTO ENCIMA DEL FIDEO, AGREGA AGUA CALIENTE HASTA LA LINEA INTERNA, TAPALA Y ESPERA 3 MINUTOS

DECLARACION NUTRIMENTAL
 TAMAÑO DE LA PORCION 100 g PORCIONES POR ENVASE 0,99
 CANTIDAD POR PORCION: **CONTENIDO ENERGETICO 466,6 kcal (1 955,3 kJ)**
CONTENIDO ENERGETICO POR ENVASE 461,9 kcal (1 935,7 kJ) PROTEINAS 11,1 g; GRASAS TOTALES 22,2 g; GRASAS SATURADAS 11,1 g; GRASAS TRANS 0 mg; HIDRATOS DE CARBONO DISPONIBLES 55,6 g; AZUCARES 5,1 g; AZUCARES AÑADIDOS 5,1 g; FIBRA DIETETICA 3,0 g;
SODIO 2 464,6 mg LOTE: 12388-K0121 FECHA DE CADUCIDAD: 20/02/2022 CONSERVESE EN UN LUGAR SECO Y FRESCO.

719076020026

719076020026

健康上警告・指定量を超える脂・塩の表示 (含む)

賞味期限表示

重量

製造国 (日本)

輸入業者情報

原材料名

卵、グルテン、大豆、魚の表示 (含む)

調理の仕方

栄養分析・エネルギータンパク質表示

ロット番号

保存の仕方

メキシコの食料品関係輸出額

	対メキシコ 食料品関係輸出額			単位:千円	
	2016	2017	2018	2019	2020
農産物(畜産品)					
牛肉	12,156	34,782	155,327	159,945	91,700
農産物(農産品)					
緑茶	11,521	29,558	153,488	73,929	74,730
ごま油	5,395		12,097	8,818	1,685
菓子(米菓を除く)	8,045	15,788	8,786	11,126	6,178
米菓(あられ・せんべい)	1,900	2,693	4,787	4,999	4,572
果汁	14,254	34,259	26,645	22,763	15,677
醤油	776	534	1,835	2,272	5,737
味噌	2,714	4,441	8,010	4,724	5,135
ソース混合調味料	52,420	60,649	75,161	88,207	65,780
即席麺	13,068	15,310	12,188	15,307	15,278
うどん・そうめん・そば	14,737	25,617	17,150	14,788	741
清涼飲料水	22,107	22,385	29,125	60,473	59,306
アルコール飲料(ビール、清酒)	71,995	80,488	115,070	267,873	86,069
(内ビール)	6,506	9,068	11,074	7,539	3,985
(内清酒)	51,755	48,276	63,497	73,581	16,869
水産物					
かつお・まぐろ類(生・蔵・凍)				46,156	14,629
さば(生・蔵・凍)	451,583				
いわし(生・蔵・凍)	16,252		6,727		
練り製品(魚肉ソーセージ等)	67,492	68,081	89,589	110,466	61,560

出所：財務省「貿易統計」

メキシコでの調査対象店舗：ローカルスーパー



大手スーパーグループ
「ソリアナ」
メキシコシティ
の市内店舗
全国店舗数：790軒以上
2020年売上高は8千億円



メキシコ現地スーパーのオリエンタル食材コーナー

醤油



約208円



約450円

米・麺類



約191-241円



約514円

豆腐・ その他のソース



約91円



約880円

1. 調味料・ソース：現地スーパー

ポタネラソース
(チップス用)



約91円



約77円

ホットソース
(タコス用)

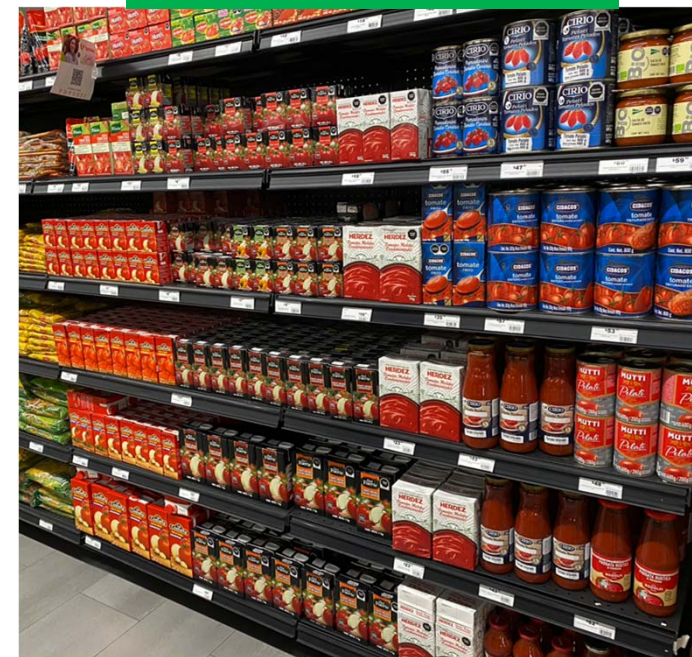


約159円



約120円

トマトソース

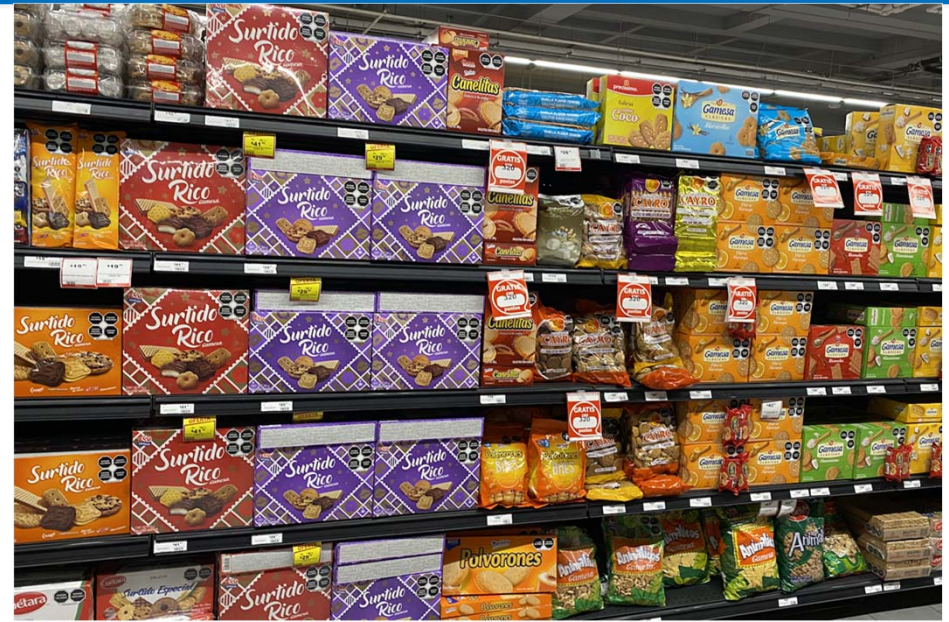


約55円

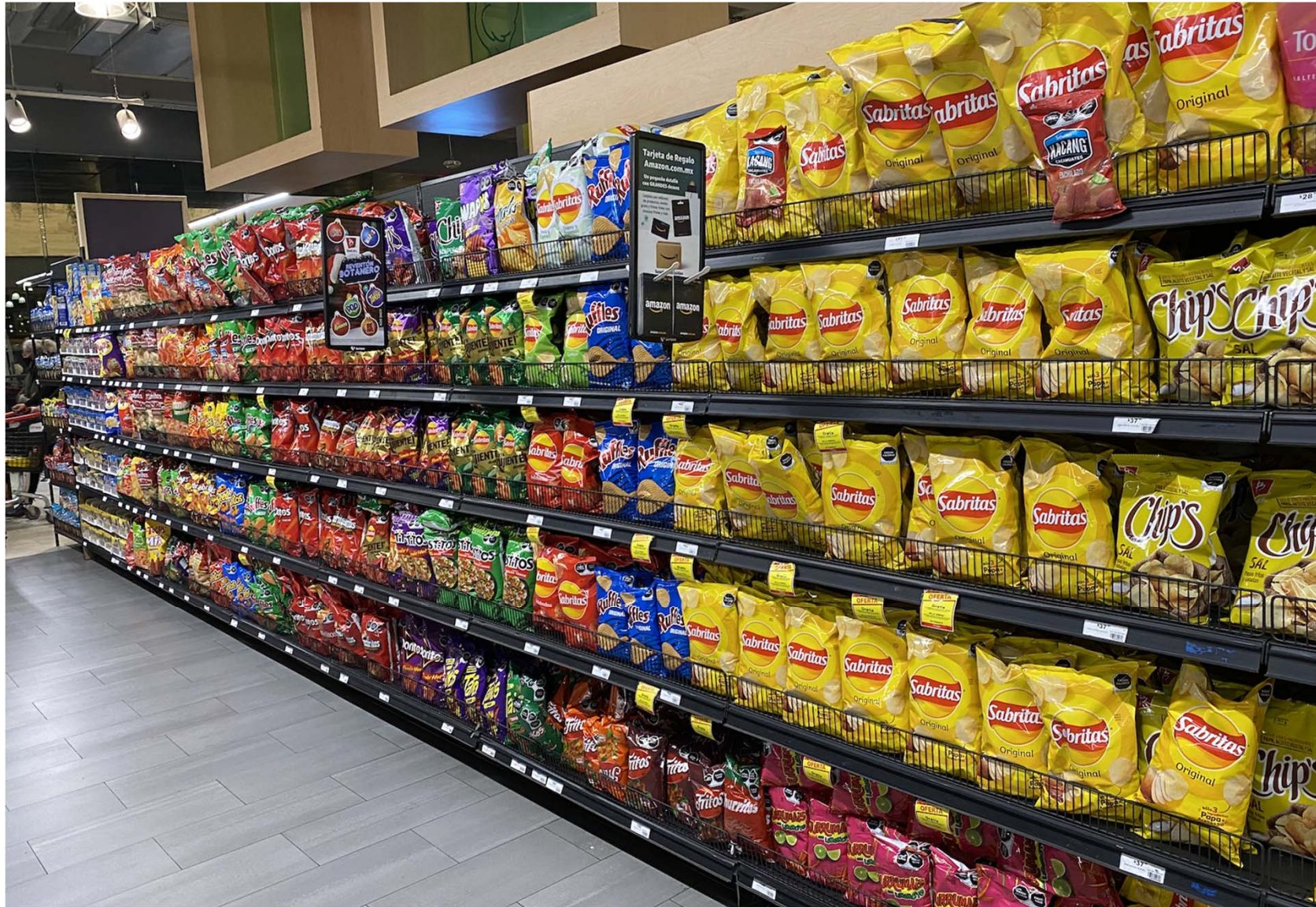


約191円

2. 菓子・ビスケット：現地スーパー



3. スナック：現地スーパー



約202-246円



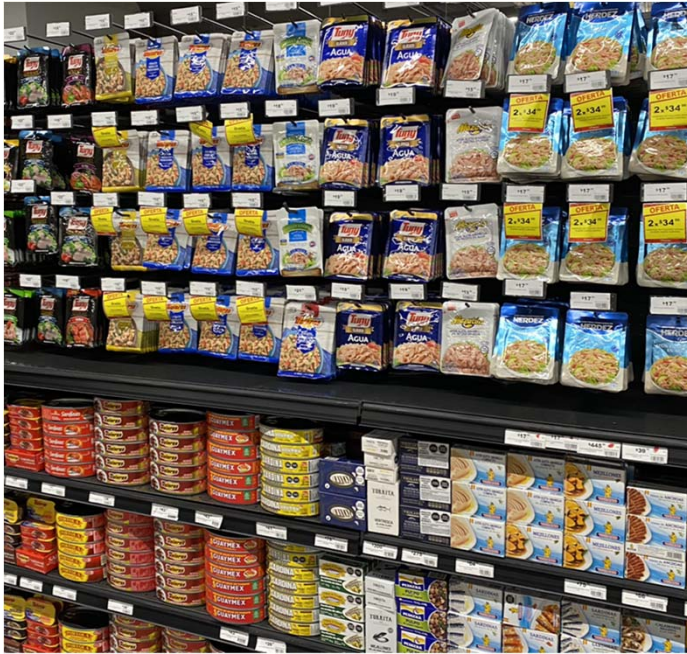
約246円



約241円

4. インスタント食品：現地スーパー

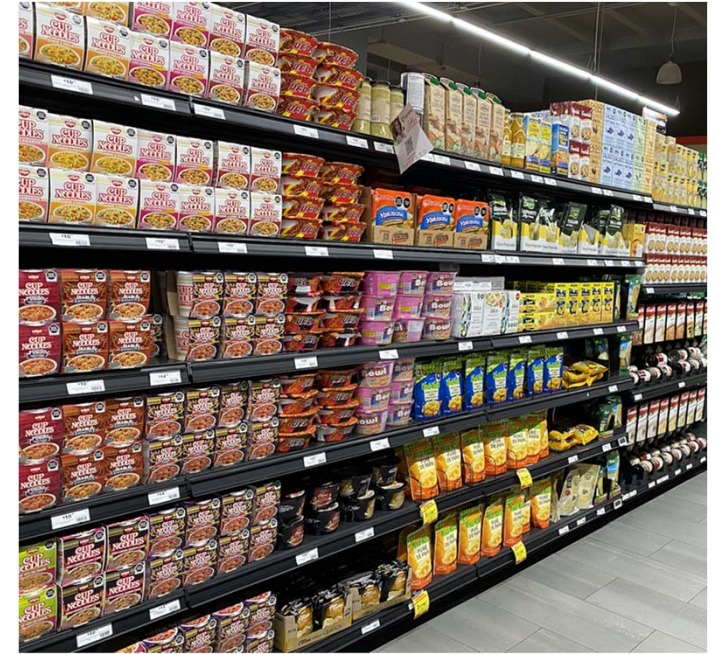
Tuna



Soups



Ramen



約107円



約123円



約96円



約57円



約56円



約56円

5. 冷凍食品：現地スーパー



メキシコでの調査対象店舗：日本食材専門店



メキシコシティ
にある日本食材専門店
MiKasa

1. 調味料・ソース：日本食材専門店



約627円



約440円



約605円



約952円

2.菓子・ビスケット 3. スナック：日本食材専門店



4. インスタント食品：日本食材専門店



約743円

約479円

5. 保存可能食品：日本食材専門店



約1117円



約1782円



約281円



約627円

ペルー



ペルー市場の特徴-1

- 様々な唐辛子をベースにトマト、コリアンダー、玉ねぎなどをミックスしたアヒソースは地元料理に欠かせない調味料
- 唐辛子の種類も様々で、伝統的に家庭ごとに様々なレシピで常備
- 近年は食品メーカーによる既製品も多く購入・消費されている。

“Aji” と呼ばれ
ホットソースは必
需品



ペルー市場の特徴-2

ローカル料理用の調味料ミックスも多く利用されている

- ペルー料理はバラエティー豊富なスパイスをミックスするものが多い。
- スーパーでも各料理に合わせた調味料ミックスも多く見受けられる



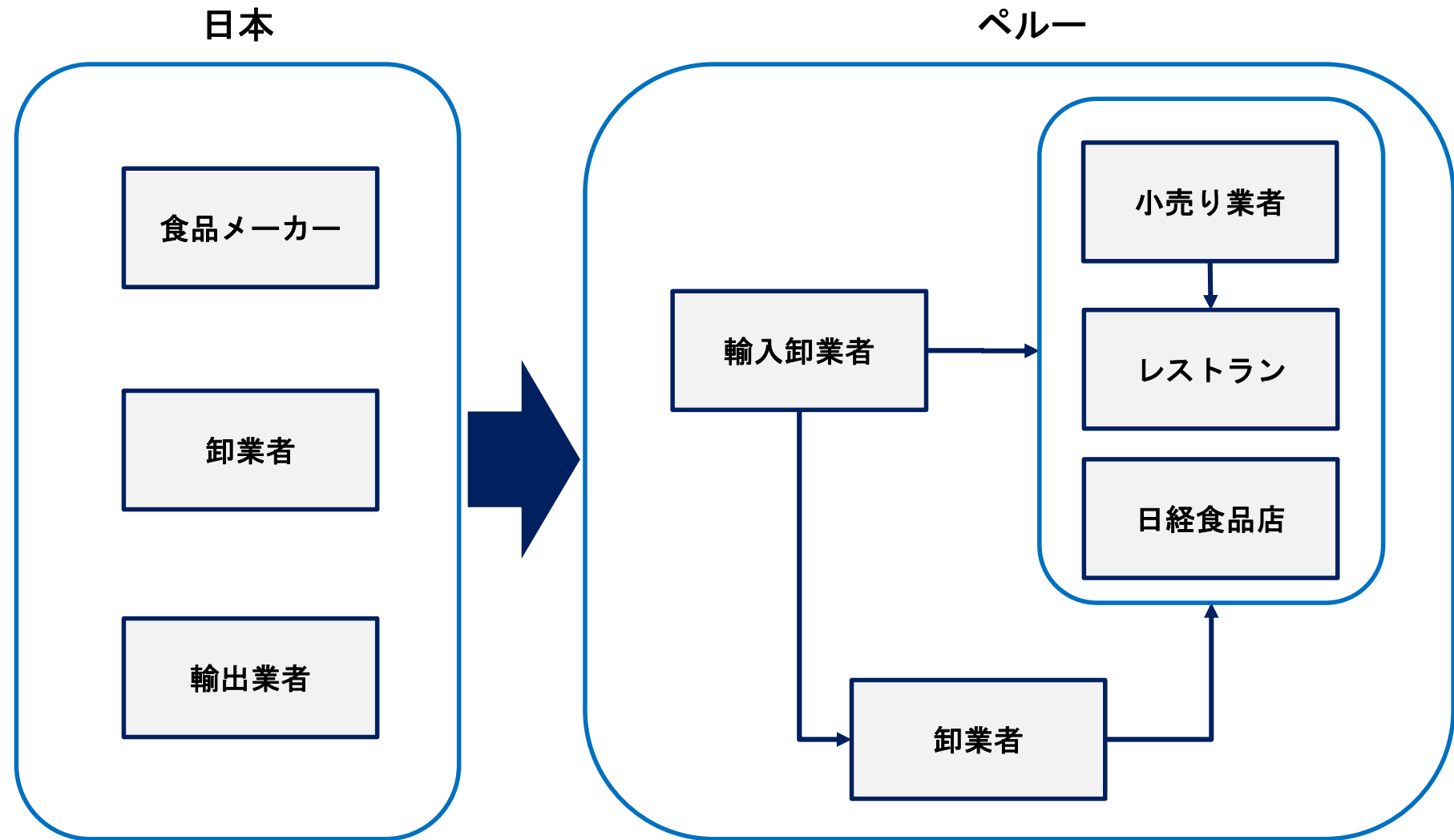
ペルー市場の特徴-3

醤油はペルー料理にも欠かせない調味料

- 醤油を使ったペルー料理も数多く存在する
- スーパーマーケットはもちろん、街角の小さな食材店でも醤油を販売しており、ローカルメーカーが製造しているものも多い



流通経路



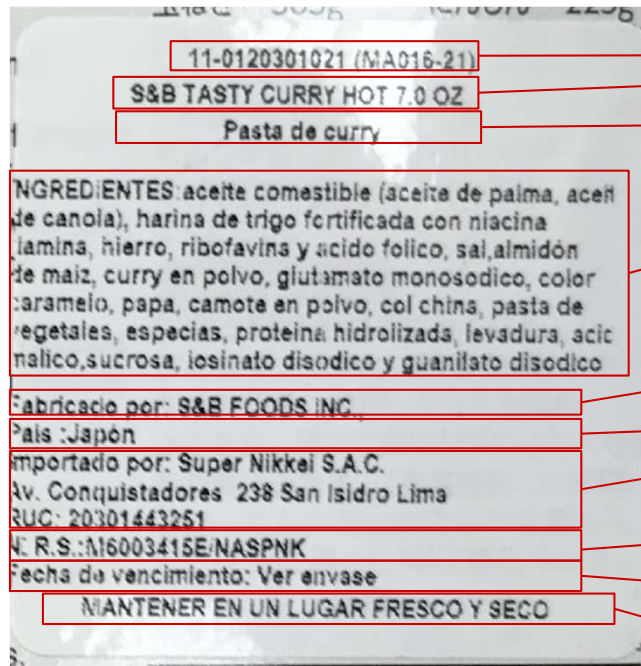
出所：ジェトロ (https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001153/br_japanese_food_survey1.pdf)

表示規制



指定量を超える脂肪・砂糖・食塩の表示

健康上警告



ロット番号
製品名・重量
製品説明

原材料名

製造業者

製造国

輸入業者情報

輸入業者の栄養許認可登録番号

賞味期限の表示仕方

保存の仕方

ペルーの食料品関係輸出額

	対ペルー 食料品関係輸出額 単位:千円				
	2016	2017	2018	2019	2020
農産物(農産品)					
緑茶		1,154	1,543		798
菓子(米菓を除く)	227		501	924	285
米菓(あられ・せんべい)			261	304	762
醤油			2,820		
ソース混合調味料	246	376	370	1,867	852
即席麺	420		227		1,178
アルコール飲料(ビール、清酒)	413	399	4,554		1,701
(内清酒)			274		691
水産物					
かつお・まぐろ類(生・蔵・凍)	1,083	658	830		
さば(生・蔵・凍)	8,067	6,196	8,755	5,918	2,160
さんま(冷凍)				385	
いわし(生・蔵・凍)	2,690	861	3,595	2,672	
いか(活・生・蔵・凍)	14,952	5,640	24,568	24,030	
乾こんぶ			453		

出所：財務省「貿易統計」

ペルーでの調査対象店舗：ローカルスーパー



大手スーパーグループ
「プラサベア」リマ市内の店舗
全国店舗数：111軒
2020年売上高は1600億円

1. 調味料・調理用辛味ソース：現地スーパー



1. 調味料・パスタ・トマトソース：現地スーパー



1. 調味料・オリーブオイル：現地スーパー



約585円



約714円

1. 調味料・現地料理味ドレッシング：現地スーパー



約235円



約238円

1. 調味料・醤油：現地スーパー



2. 菓子・ビスケット：現地スーパー



2. 菓子・チョコレート：現地スーパー



3. スナック・ポテトチップス：現地スーパー



4. インスタント食品：カップ・袋麺：現地スーパー



5. 保存可能食品：現地スーパー



約1010円

ラザーニャ



約350円

シュウマイ



約200円

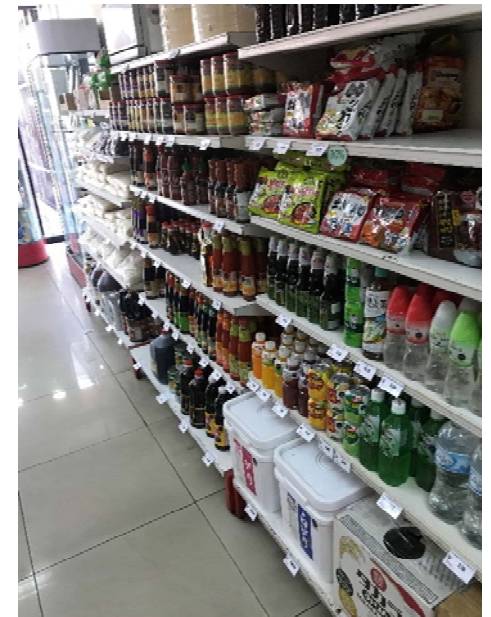
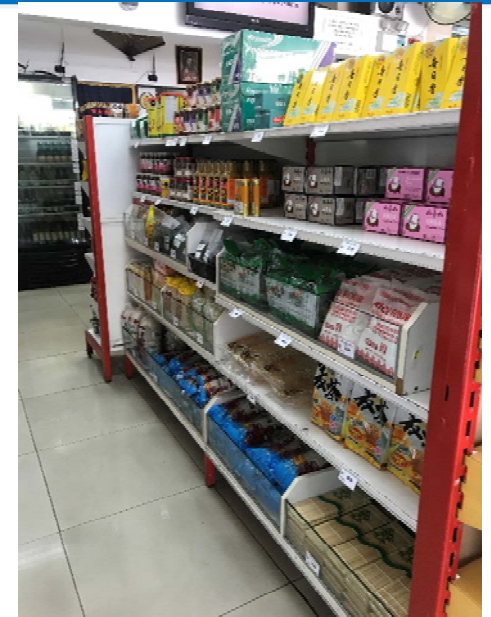
チーズスティック



約700円 - 1370円

ハンバーガー

ペルーでの調査対象店舗：日本食材専門店



リマ市内の日本食材専門店
「スーパーニッケイ」

1. 調味料：カレー：日本食材専門店



1. 調味料：味噌：日本食材専門店



約786円

白みそ



約1,067 - 1,200円

様々組み合わせ

1. 調味料： 醬油： 日本食材專門店



1. 調味料： その他のソース： 日本食材専門店



カゴメ
豚カツ

約574円



約486円
牛丼のたれ



キューピー
マヨネーズ

約967円

2.菓子・キャンディー：日本食材専門店



ミルク・スモモ
キャンディー

約441円



約446円



約424円

フルーツアソート



約385円

抹茶ミルク



約477円

ミルク・キャラメル
チョコレート

3. スナック：日本食材専門店



約365円

春日井 豆菓子



約323円



約238円

ライススナック（韓国製）

4. インスタント食品：日本食材専門店



長浜ラーメン

約449円



カップうどん
(韓国製)

約280円



激辛ラーメン
(韓国製)

約150円

5. 保存可能食品：日本食材専門店



マルちゃん焼そば



納豆



チキン
ダン布林グ



枝豆

アルゼンチン



現地の食習慣

アルゼンチン料理と言えば、牛肉

- ・ 州都ブエノスアイレス市の食文化が多様でレストランの数も多く、宅配も普及している。
- ・ 家族が集まるとき、焼き肉やパスタなど自家製料理が食べられる。



お寿司とラーメンが流行

- ・ 最も人気のある日本料理はお寿司とラーメンであり、お寿司専門店の数が非常に多い。一方、飲食店間で料理の質と価格の差が激しい。



フィンガーフードとファストフードは若者間で人気

- ・ 若者は頻繁にバーへ行く習慣があり、そこでクラフトビールを飲みながらフライドポテトを含むフィンガーフードといったおつまみ、ハンバーガーやピザなどをよく食べている。



現地の食習慣

マッシュポテト

- ・ アルゼンチンではマッシュポテトがミラナーゼ（カツレツ）及びステーキに欠かせない副菜である。
- ・ 自家製のものを好む人が多い。一方、スーパーでも常に販売されている製品。

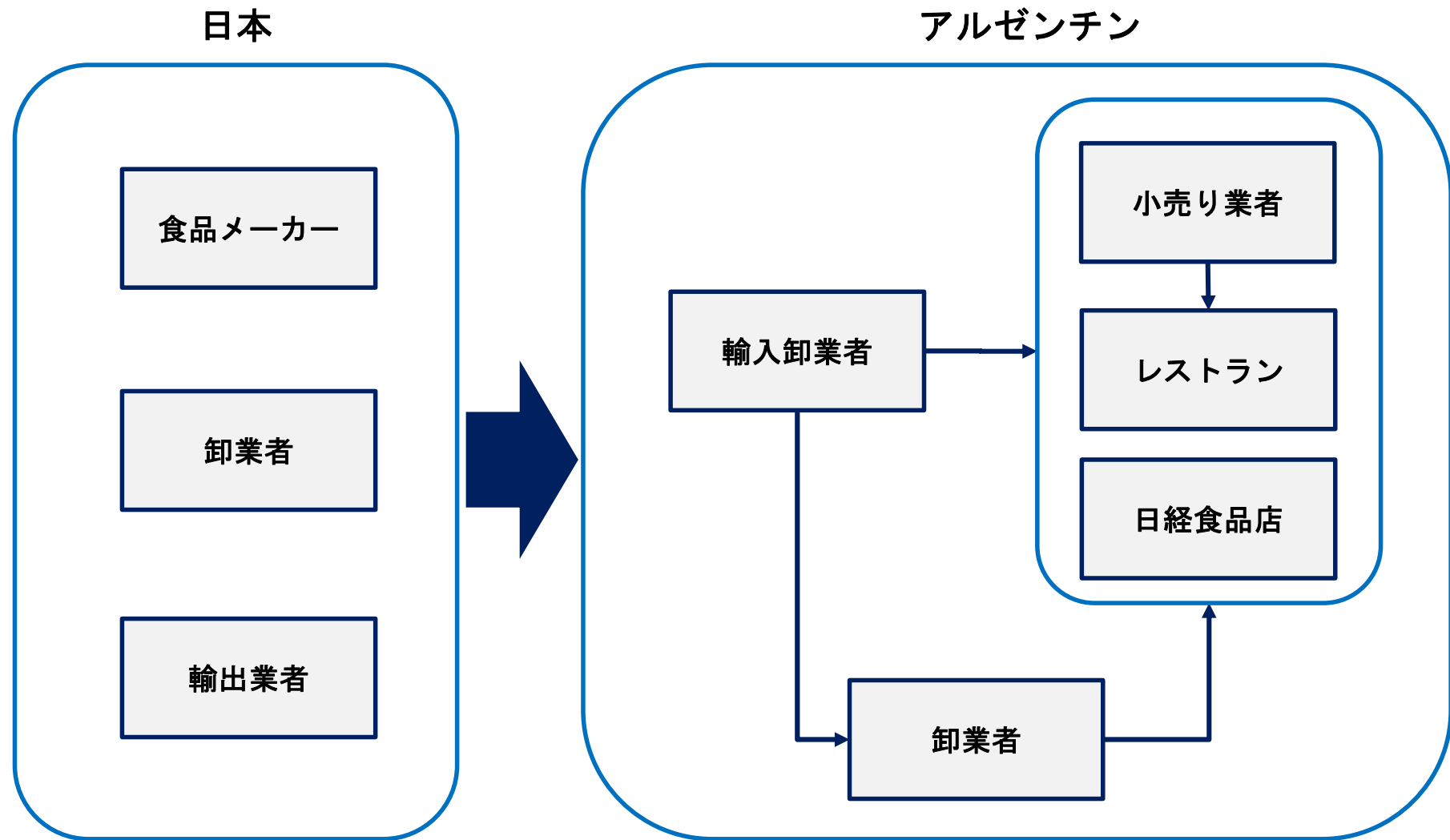


アルゼンチンの 代表的なお菓子は アルファホーレス

- ・ クッキーサンド「アラファホーレス」とは、アルゼンチンの最も有名なスイーツで、喫茶店や家庭でよく食べられる。
- ・ クッキー生地の中に「ドゥルセ・デ・レチェ（ミルクキャラメルクリーム）」がサンドしており、クッキーの周りには粉砂糖またはチョコレートか粉ココナッツでコーティングされる場合が多く、非常に甘いお菓子である。



流通経路



出所：ジェトロ (https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001153/br_japanese_food_survey1.pdf)

表示規制

サンプル製品：ゴールデンカレー
メーカー：S&Bエスビー食品株式会社



製造国

製品名

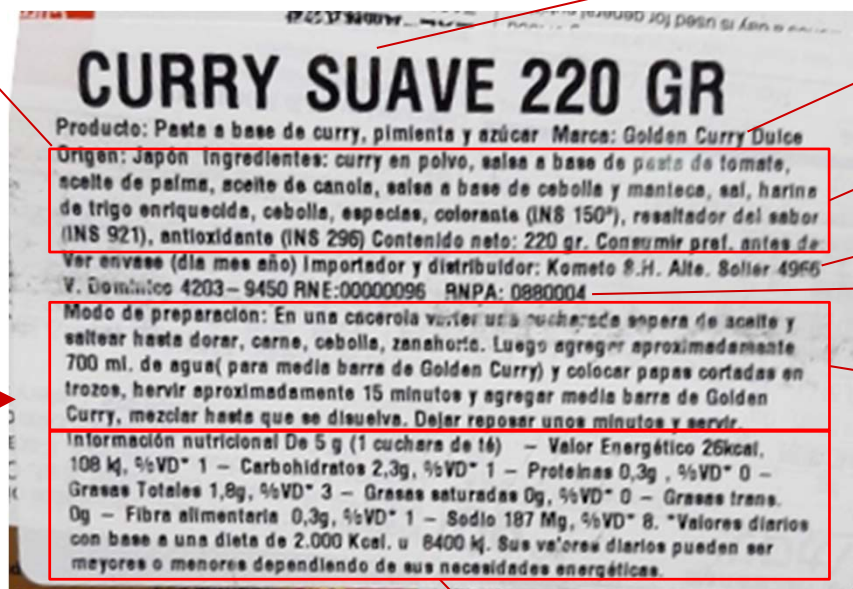
製品類

原材料名・内容量・保存方法

輸入業者情報（社名、住所）

製品の国内登録番号

調理方法（任意）



栄養分析

元のラベル表示の上に
スペイン語のラベルを貼る

アルゼンチンの食料品関係輸出額

	対アルゼンチン 食料品関係輸出額 単位:千円				
	2016	2017	2018	2019	2020
農産物(畜産品)					
牛肉			1,080		
農産物(農産品)					
緑茶	1,583	2,159	10,081	6,944	3,032
米			431	522	
ごま油	460		9,521	1,110	
菓子(米菓を除く)	3,809	2,780	4,541	2,401	1,074
米菓(あられ・せんべい)	1,059	2,440	1,851	895	1,218
醤油	4,305	3,872	6,578	3,392	3,717
味噌	896	1,580	1,458	2,497	730
ソース混合調味料	5,210	17,261		4,827	10,843
即席麺	1,485	1,968	1,906	1,211	901
うどん・そうめん・そば	636	1,059	1,021	682	283
清涼飲料水	248		888	2,127	
アルコール飲料(ビール、清酒)	13,164	3,744	10,547	6,288	1,213
（内ビール）	10,596		5,172	4,109	
（内清酒）	1,605	1,850	3,989	1,322	1,213
水産物					
乾こんぶ		403		2,128	
かつお・まぐろ類(缶詰)		241		585	362
練り製品(魚肉ソーセージ等)	1,022				

出所：財務省「貿易統計」

アルゼンチンでの調査対象店舗：ローカルスーパー

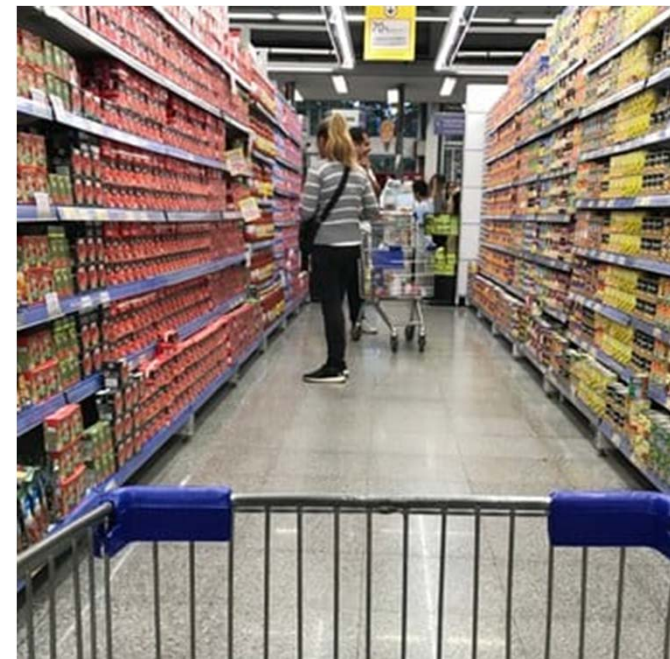
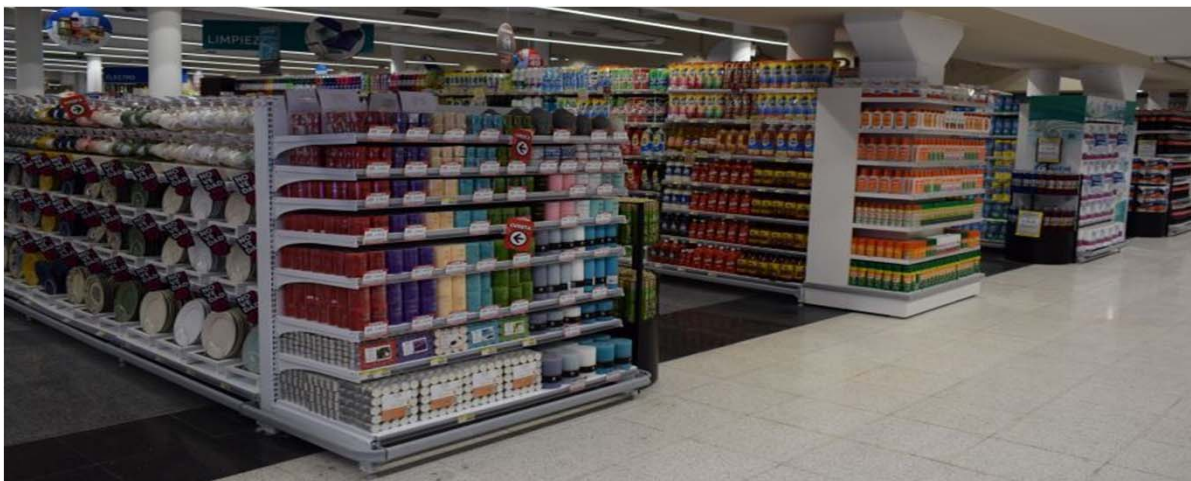


COTO

大手食品グループ「コト」の
スーパーマーケットチェーン

店舗数：120軒 年間売上：約2100億円

(現地で食品加工メーカー、ディストリビューター事業が同グループの中心。
食肉を中南米、中東、中国やロシア等へ輸出。)



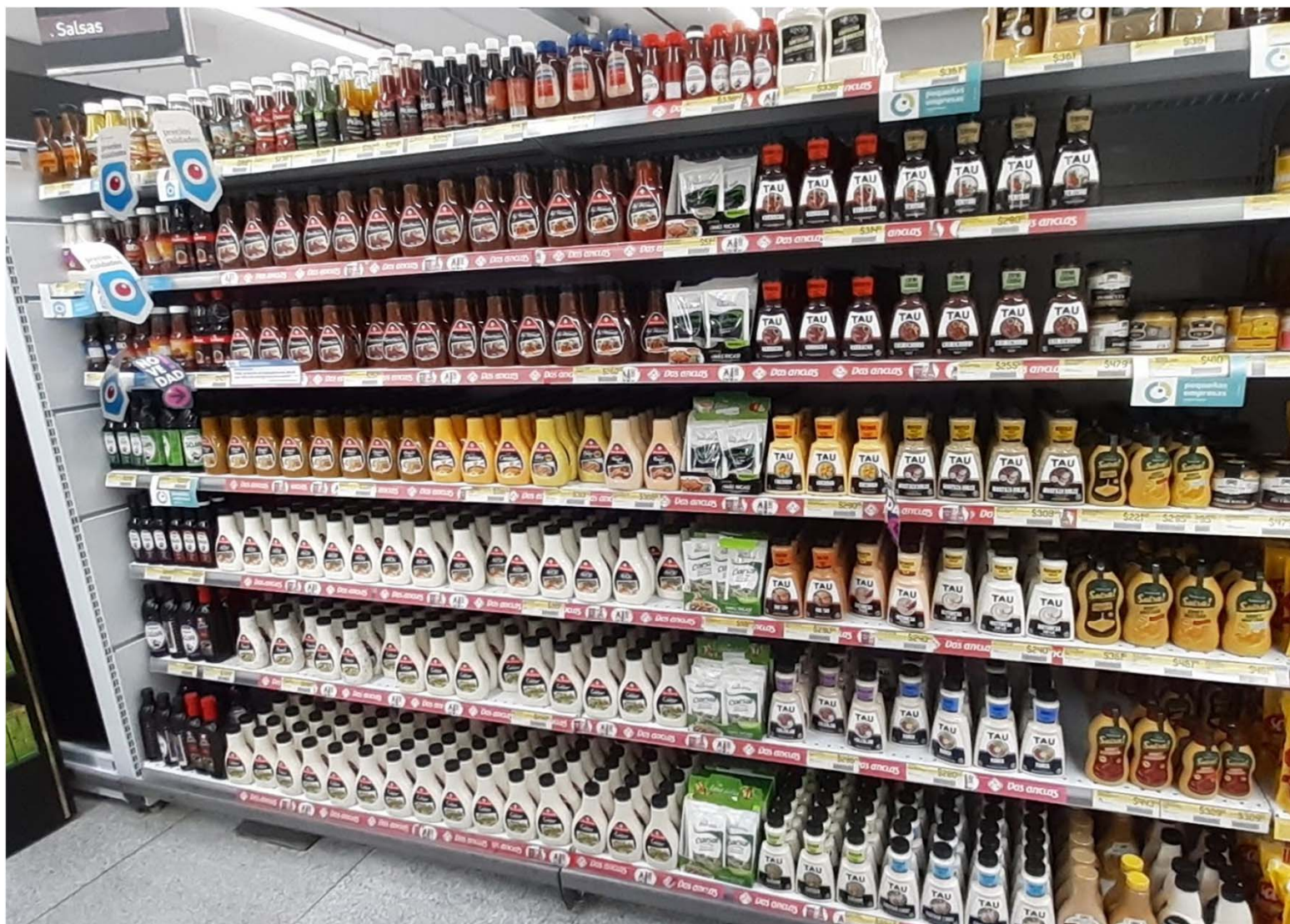
1. 調味料・トマトソース：現地スーパー



1. 調味料・味付けトマトソース：現地スーパー



1. 調味料・チミチュリ（焼き肉用ソース）：現地スーパー



1. 調味料・ドレッシング類：現地スーパー



2. 菓子・ビスケット：現地スーパー



2. 菓子・チョコレート：現地スーパー



2. 菓子・アルファホール：現地スーパー



約254円



約684円



約430円



約212円

3. スナック・ポテトチップス：現地スーパー



4. インスタント食品・袋麺：現地スーパー



4. インスタント食品・カップ麺とご飯：現地スーパー



4. インスタント食品・スープ：現地スーパー



約205円



約130円



約130円



約130円

4. インスタント食品・マッシュポテト：現地スーパー



5. 保存可能食品・エンパナーダ：現地スーパー



5. 保存可能食品・ビーガンハンバーガー：現地スーパー



5. 保存可能食品・ピザ：現地スーパー



5. 保存可能食品・チキンナゲット：現地スーパー



5. 保存可能食品・フライドポテト：現地スーパー



アルゼンチンでの調査対象店舗：日本食材専門店



Nueva Casa Japonesa



1. 調味料・カレー：日本食材専門店



約1045円



約1045円



約3410円

1. 調味料・味噌：日本食材専門店



約440円



約440円



約660円



約3080円

1. 調味料・醤油：日本食材専門店



1. 調味料・その他のソース：日本食材専門店



1. 菓子・ビスケット：日本食材専門店



2. 菓子・キャンディー：日本食材専門店



3. スナック・ライスクラッカーと煎餅：日本食材専門店



約650円



約580円



約550円



約385円



約880円

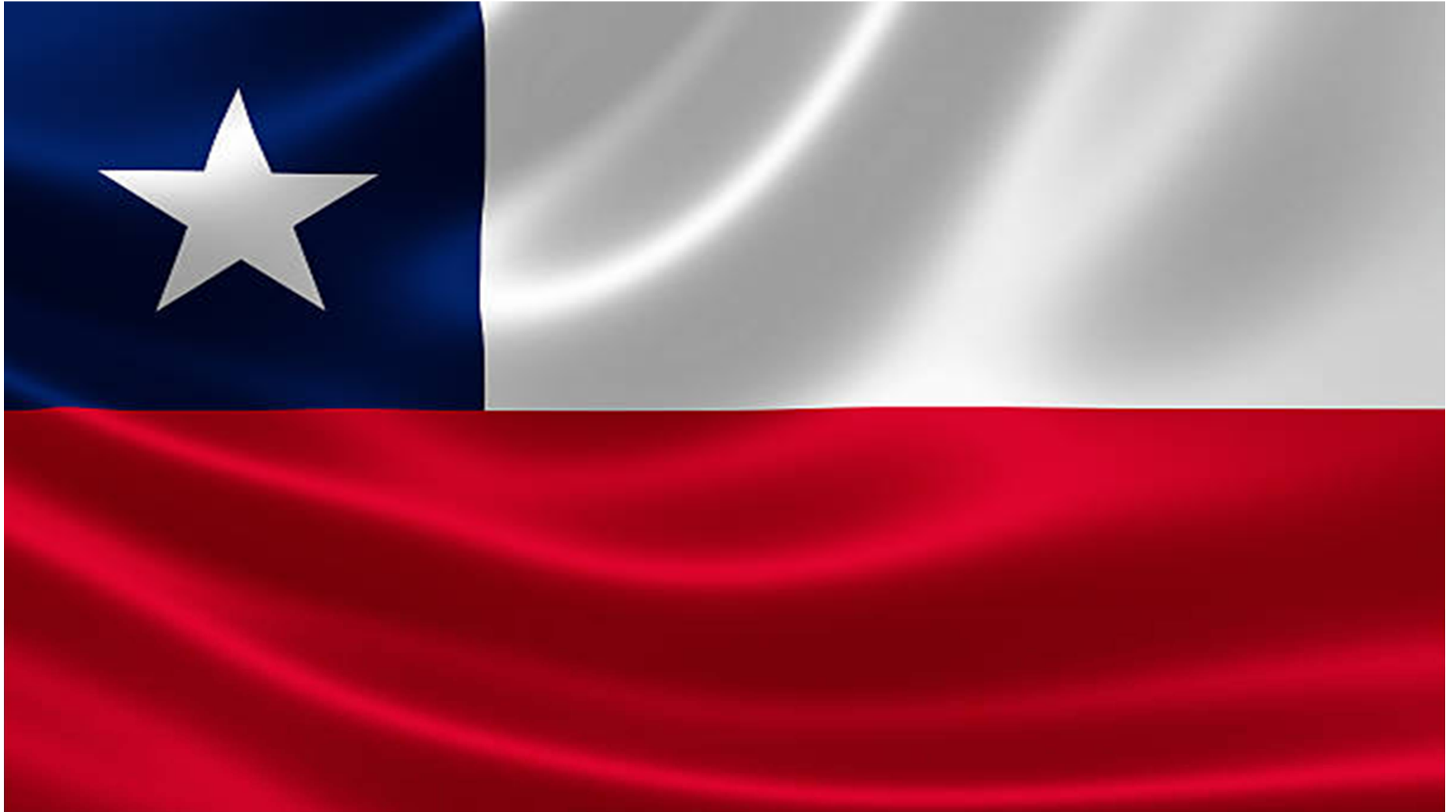
4. インスタント食品・袋麺：日本食材専門店



5. 保存可能食品・納豆：日本食材専門店



チリ



現地の食習慣

ソースと野菜は チリ料理の 重要な要素

- チリの主なソースはペブレ（トマト、玉ねぎ、コリアンダーから作る）。
- パンは毎食常に食卓にあり、ソースに付けて食べられる。
- 米もパスタも便利性和が高く、基本食の一つである。



ポテトやコーン チップスを含む 辛いスナック が大人気

- 「タキス」とい辛いコーンチップスは若者を中心に人気のあるスナック。
- その他、スパイシーなフライドポテト「パパス」も好まれる。
- 最近、ビーガン製品が普及しはじめた。



現地の食習慣

バーベキュー文化

- 家族や友人と過ごす祝いの会食ではバーベキューがメイン。
- その場合、焼き肉と合う野菜とスナックが揃っている。

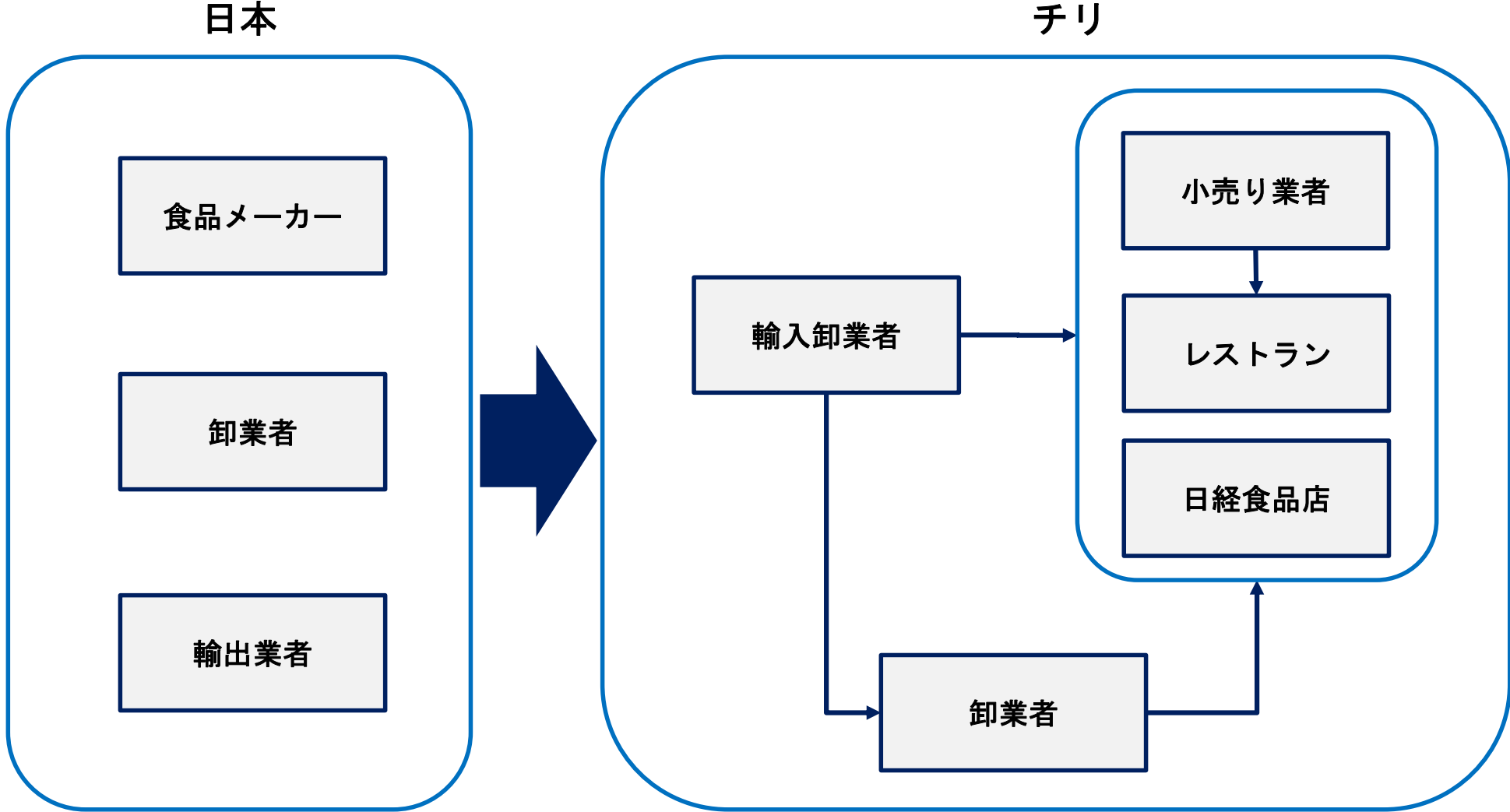


デリバリー文化

- 現地の人はお菓子類を好み、食品配達ではパイやケーキなどがよく注文される。
- それ以外、お寿司やハンバーガー、ピザ、サンドイッチといったファーストフードが配達を中心。



流通経路



出所：ジェトロ (https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07001153/br_japanese_food_survey1.pdf)

表示規制

サンプル製品：ゴールデンカレー
 メーカー：S&Bエスビー食品株式会社

表



裏



製造国、消費期限、製品コード、内容量

製品名

原材料名

INFORMACION NUTRICIONAL

	PORCION POR ENV: 12		PORCION : 18GR. (1/12 PAQ.)	
	100 ML	FORCION	ORIGEN : JAPON	
Energia (Kcal)	500	90	F.VEN: 1705-07-2023	
Proteinas (g)	6	1	F.ELAB:	
Carbohidratos (g)	50	9	COD: 03072	
Grasas Totales (g)	28	5	PESO: 220GR.	
Grasas Saturadas	15	3		
Grasas Trans	0	0		
Cholesterol (mg)	0	0		
Sodio (mg)	4167	750	IMP. Y DIST. SK SPA	
Azucars	11	2	ANTONIA LOPEZ DE BELLO	
			117, RECOLETA, STGO	
			(+562) 2777-2694	
			(+569) 3244-6371	

Curry en Barra Picante "GOLDEN CURRY"

ing.: harina de trigo, aceites (palma, canela), sal, azúcar, polvo de curry, especias, color caramelo, glutamato monosódico, ácido málico, guanilato disódico, inosinatodi sódico.

ALTO EN CALORIAS

ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN SODIO

元のラベル表示の上に
 スペイン語のラベルを貼る

栄養分析

輸入業者情報 (社名、住所、住所)

カロリーラベル

飽和脂肪ラベル

食塩ラベル

警告ラベル

チリの食料品関係輸出額

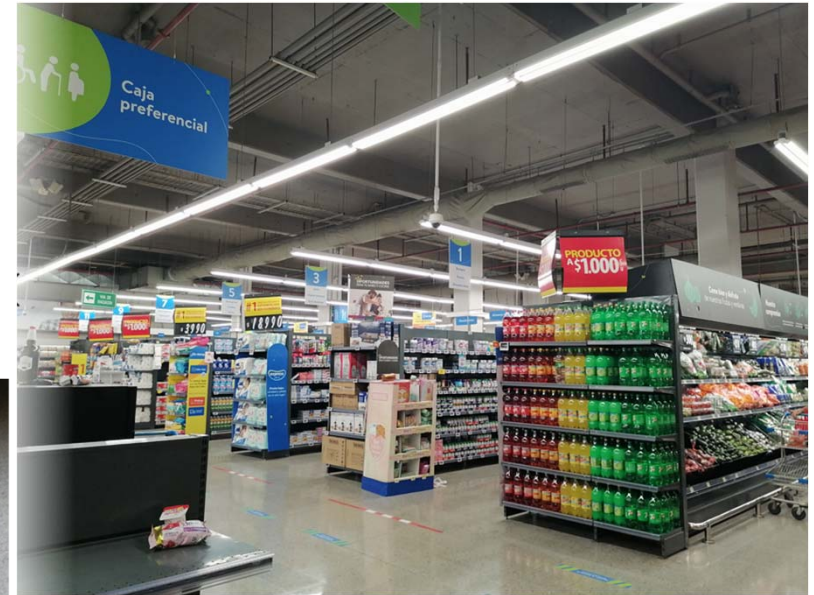
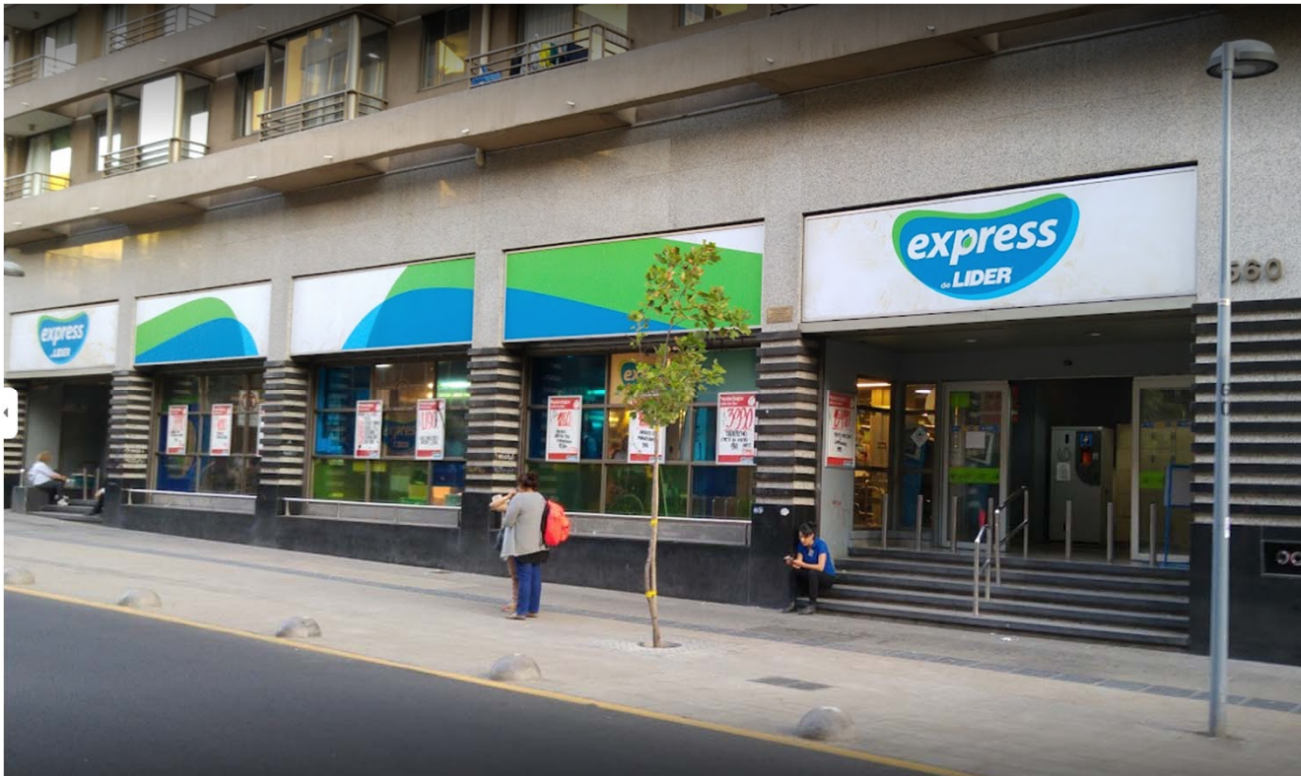
	対チリ 食料品関係輸出額 単位:千円				
	2016	2017	2018	2019	2020
農産物(農産品)					
緑茶	2,313	4,628	3,786	1,834	3,767
菓子(米菓を除く)	2,354	3,767	1,501	2,746	2,466
果汁			762		
醤油	1,668	3,705	1,943	1,831	4,019
ソース混合調味料	721	902	463	3,171	1,580
即席麺	507	1,065	1,679	1,573	2,022
うどん・そうめん・そば		334	229		536
清涼飲料水		613	213	646	843
アルコール飲料(ビール、清酒)	2,680	4,572	3,890	4,614	3,976
(内ビール)	372	371	1,104	1,877	691
(内清酒)	1,979	3,774	2,509	2,401	1,089
水産物					
さば(生・蔵・凍)				392	
乾こんぶ					314

チリでの調査対象店舗：ローカルスーパー

ウォルマート傘下の大手スーパーマーケットチェーン



全国店舗数：約360軒
市場シェア：41%（第1位）



1. 調味料・トマトソース：現地スーパー



約75円



約217円



約243円

1. 調味料・ドレッシング類：現地スーパー



1. 調味料・現地ソース（ペブレ等）：現地スーパー



1. 調味料・オリーブオイル：現地スーパー



約230円



1. 調味料・醤油：現地スーパー



約140円

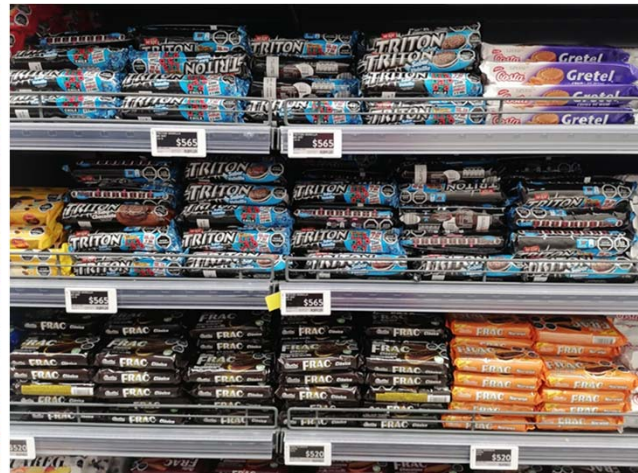


約300円



約370円

2. 菓子・ビスケット：現地スーパー



2. 菓子・クラッカー：現地スーパー



2. 菓子・チョコレート：現地スーパー



3. スナック・ポテトチップス：現地スーパー



約230円



約140円



約300円



約270円

4. インスタント食品：カップ・袋麺：現地スーパー



5. 保存可能食品：エンパナーダ：現地スーパー



5. 保存可能食品：生地類：現地スーパー

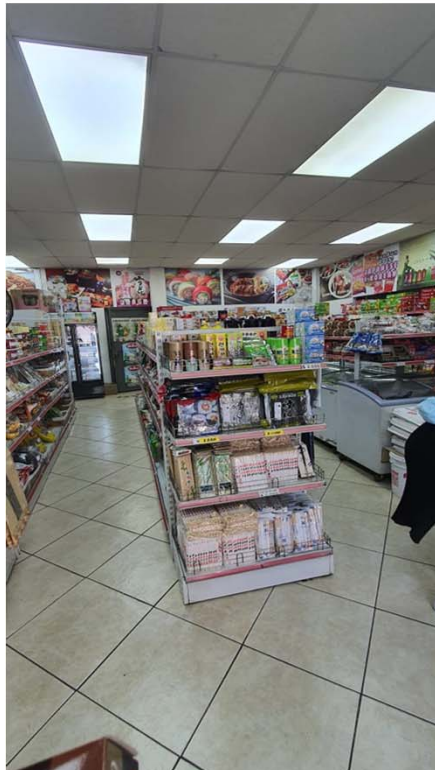


5. 保存可能食品：ピザ：現地スーパー



約700円

チリでの調査対象店舗：アジア食材専門店



1. 調味料・醤油とその他のソース：アジア食材店舗



2. 菓子 3. スナック・アジア食材店舗



4. インスタント食品・アジア食材店舗



5. 保存可能食品・餃子、麺類：アジア食材店舗

