

主な
取扱野菜

- 取扱野菜はすべて中国産

調達
スキーム

- 中国に5~6社のサプライヤー（輸出業者）があり、店舗のある地域ごとに取引サプライヤーがわかれている
- 各店舗が、各自でサプライヤーに直接発注。翌日には店舗に届く仕組み
- サプライヤーが、運送業務と野菜加工業務も請け負っており、店舗では開けてすぐ使用できるように、事前に野菜のカットを行っている

日本産の
使用状況・
使用メニュー

- 日本産の取扱いはなし

日本産の
評価・
イメージ

- 品質は良いが、価格が高い

今後の
日本産
取扱意向

- 今後の取扱意向はない
- 日本産は中国産と比べて、運送費が圧倒的に高い。中国から香港の輸送は、頻繁かつ柔軟な仕組みが出来上がっている

輸出拡大への
課題・
提言

- 各店舗で使用する野菜の量は多くないため、最低発注量が100ドル程度まで下がれば、珍しい野菜等には輸出できる可能性があるかもしれない

中国系ファミリーレストラン。取扱野菜は中国産が一番多く、次いでアメリカ産。日本産の取扱いは考えていない。

現地系外食B

【概要】

- 中国系カジュアル外食店
- 主要顧客は中食者層と中国人、その他の海外旅行客
- 取扱野菜は中国産が一番多く、次いでアメリカ産



→ メニューの豊富さと、24時間営業スタイルで香港のファミレスと称される



→ 客単価は500～700円程度
→ 朝は、朝食メニューも提供されている



→ 料理には野菜もふんだんに使われている。そのほとんどが中国産である

主な
取扱野菜

取扱いはほぼ中国産。一部米国産も取扱い

- ブロッコリー
- 通菜
- 豆苗
- ケール
- パプリカ
- 大根
- 人参
- きのこと
- 冬瓜
- カボチャ
- オクラ
- ジャガイモ（米国産）

調達
スキーム

- 中国に農場を保有している香港のインポーター経由で、毎日仕入れている

日本産の
使用状況・
使用メニュー

- 日本産の取扱いはなし

今後の
取扱意向・
課題等

日本産の
評価・
イメージ

- 供給が不安定
- 価格が高い

今後の
日本産
取扱意向

- 今後の取扱意向はない
- 香港スタイルのレストランでは、中国産野菜を使用する。日本産野菜には、香港料理に合う野菜がない
- 品質の高い日本産を取扱う必要性は感じていない。価格が現在使用のものと同等になれば、可能性はある

輸出拡大への
課題・
提言

- ISO22000、QS9000を取得している農場で作られた野菜のみ取り扱う
- 仕入れ元は一元化させたいため、農場の規模の大きさと栽培野菜の種類の豊富さを重視する

主な
取扱野菜・
品目別状況

- 取扱野菜は100%日本産
- 2017年1-10月期の主な取扱野菜・量は下記
- かぼちゃ
 - 取扱量：10kg x 3,944ケース
 - 取扱額：70万香港ドル
 - 主な産地は北海道
- たまねぎ
 - 取扱量：20kg x 2,114ケース
 - 取扱額：53万香港ドル
 - 主な産地は淡路島・北海道
- じゃがいも
 - 取扱量：10kg x 1,283ケース
 - 取扱額：31万香港ドル
 - 主な産地は長崎県・北海道
- 大根・キャベツ・白菜は価格競争が激しく、積極的に
は取り扱っていない
- 《参考》かんしょ(鳴門金時)
 - 取扱量：5/10kg x 1,608ケース
 - 取扱額：37万香港ドル
 - 主な産地は徳島県
 - 鳴門金時は、京都の卸売市場を通じて、徳
島県で生産されたものを取扱っている
 - 鳴門金時は、2Sや3Sの小さいサイズ又は
袋入りのものが小売で人気を得ている

販売チャネルの
動向・
主要購買層

- 取扱商品の大半は、香港のフルーツ専門の卸売市
場か特定の日系小売に出荷している
- 外食等の業務用にも卸売を行っているが、市場は限
定的と感じている
 - 輸送コストがかかる高価格の日本産野菜を
使おうと考える店舗は限定的
- 今後は現地系小売の高級業態にアプローチし、将来
的には大衆業態にも販路開拓していきたい
- ターゲットとなる顧客層は“上の下”~“下の上”
 - 下が肥えた消費者層は中華料理に日本産
のたまねぎ・かぼちゃを使用
 - 最上位の富裕層等は有機等の需要が高い

日本産の
評価・
今後の
取扱意向

- かぼちゃ、たまねぎは取扱を強化していきたい
 - かぼちゃは味で中国産と差別化が可能
 - 新玉ねぎは、輸出時期の点で差別化可能
なと、サイズの大きさも日本産の強み
- 現状、たまねぎを含めて他国産との価格差があるため、
価格低減が必要

輸出拡大へ
の課題・
提言

- じゃがいもに関しては、重金属(カドミウム)の含有がリ
スクになる可能性があると感じている
 - 果物は木の上に付くので検出されにくい
- 現地で継続的に取り組んでいる事業者の意見を汲ん
だ輸出促進が必要
 - 単発の展示会等は現地での過当競争を招
く可能性がある

- アッパーミドルレストラン向け卸売業者
- 取扱商品の中で野菜が占める割合は小さいが、野菜はすべて日本産

主な取扱野菜

- 取扱商品の中で野菜が占める割合はとても小さい
- 野菜はすべて日本産を取扱っている
 - かぼちゃ
 - 水菜
 - ごぼう
 - じゃがいも
 - かんしょ

調達スキーム

- 水菜は、他の魚等と一緒に福岡から航空便で週2回輸送
- その他の野菜は船便（冷蔵・常温とも）
- 取扱量の多いかぼちゃは香港のインポーターから購入。かぼちゃは温度管理をしっかりとするため、他の野菜との混載はしない。そのため輸入量が少ないと、コンテナが埋まらないこともある

販売チャルの動向・主要購買層

- 外食店からはオーダーがあるごとに配送を行っている
- 外食店が野菜を購入する際に重視しているのは価格

日本産の評価・イメージ

- 高級品
- 味が良く安全（化学肥料を使用していない）
- 価格が高いため、外食の中には取扱に大きな懸念を抱いているところもある
- 消費者は日本産と他国産の味の差を理解していない

今後の日本産取扱意向

- 取扱意向はある。特にキャベツと新たまねぎ
 - 新たまねぎは日本産の品質が高いと感じている
- なす等の季節性の高い商品も取扱に前向きである
- 日本産のきゅうりは品質が高い。モスバーガーで使用されているきゅうりは日本産ではないか

輸出拡大への課題・提言

- 新規の品目を扱うときの一番の懸念は、輸送中のトラブルである
- 価格が高いことが大きな懸念。特にレストランでは使用する野菜に品質にはそれほどこだわらない
- 香港で水耕栽培の工場を建てたらどうか？
 - 農薬も不要
 - 輸送費もかからない
- 日本産野菜の大々的なプロモーションの実施
 - 「健康」は香港でもトレンドである
 - 日本の野菜は安全であること、また生で食べられることをアピール
- 日本食の調理法の推進
 - 蒸す：かぼちゃやかんしょ
 - 炒める：カレーピーマンを塩と出汁で
 - 茹でる：大根や人参を昆布と一緒に

今後の取扱意向・課題等

野菜の取扱・販売状況

- 卸先は100%スーパーマーケット
- 日本産の取扱のうち10~20%が野菜。それ以外は果物である

取扱野菜は、ほぼすべて日本産

- かぼちゃ
- さつまいも（九州産）
- 人参
- 玉ねぎ
- ジャガイモ
- キャベツ
- ごぼう
- きのこと
- 大根

主な取扱野菜・品目別状況

- 週に1度、船便で輸入
- 一回あたり8kgのコンテナを600個
- 葉物野菜以外で航空便を使用するのは、かなり稀
- 福島産以外、日本国内の産地に特にこだわりはない
- 香港ではチェリートマトは、フルーツではなくサラダに使う野菜の位置づけ

販売会社の動向・主要購買層

- 主な卸先はYata、そごう、イオン
- 委託販売先にはWellcome, ParkShopがある

日本産の評価・今後の取扱意向

- かぼちゃは中国産より味が良く、サイズも小さい
- 現在は、価格差が大きすぎる。せめて現在の価格の半額くらいになってほしい
- 日本産の葉物野菜は事前包装されていないものが多く、香港人には好まれない。消費者は、現地に住む日本人である。また、包装は卸売業者の手間にもなる
- 同じ日本産でも、価格の安い県のものを取扱いたい（価格が安い県のほうが、供給量も多い）
- 仕入れの時に、新種の野菜や魅力的な包装のもの等を探しているが、ほとんど見つからない
- ほうれん草や豆苗等の葉物野菜は、取扱の可能性はあるが、消費期限が短いため航空便を余儀なくされるのがネック
- 生鮮と同様の鮮度を保っているように見える加工食品なら、船便で輸入できるため可能性が高い。ただしその場合も、現在の価格の半分は最低ライン
- 香港人は、日本野菜も中国風に調理している

輸出拡大への課題・提言

- 米国産の葉物野菜は、鮮度をそれほど落とすことなく3週間の船便輸送に堪えることができる。日本産も葉物野菜を船便輸送するため、保存技術を学ぶべき
- 特に、人参と玉ねぎのパッケージには改善の余地がある。現在は簡易なビニール袋に、野菜名・産地名・価格が書いたシールが貼ってあるだけで、ブランディングが弱い
- 日本産より安い価格で、同等もしくはそれ以上の品質の野菜を出荷している国がたくさんある
 - ヨーロッパ産のトマト、チェリートマト、レタス
 - 豪州産の人参
 - 中国産のとうもろこし等

- 主に日本産の食材を一部使用したサービスを提供
- 香港においては1万人以上の会員が在籍

使用量の多い日本産野菜は以下の通り

- 水菜(現地で代用品を見つけるのが難しい)、小松菜、かぶ、しいたけ、かぼちゃ、京野菜
- メニューについては、2年に1度変更している
- 日本産野菜を使用する際は、日本産であることを全面的にアピールしている
 - 産地の景観、農地、野菜の収穫・加工方法等を紹介するビデオを流したり、パンフレット、レシピを提供
- 福岡、鹿児島、沖縄とは食材のスポンサーとして連携
- 小売と連携して実施する試食デモでは、日本産野菜をメニューと共に紹介
 - 焼きそば：たまねぎ、マッシュルーム、小松菜、にんじん
 - トマトラーメン：ナス、マッシュルーム、たまねぎ、水菜、カゴメのトマトソース
 - 野菜ラーメン：ナス、ほうれん草、たまねぎ、マッシュルーム

主な取扱野菜・品目別状況

主要ターゲット層

- 香港においては1万人以上の会員がおり、そのうち93%は20-40歳の働く世代の女性が占めている
 - 会員の大半が訪日経験があり、日本文化に関する知識・興味を持つ人が会員になることが多い

今後の取扱意向・課題等

その他

日本産の評価・今後の取扱意向

- 日本産の野菜は、食感や味がとてもよい
 - 日本産のサツマイモはとても甘くて人気があり、おやつや朝食として消費されている。また、日本産のトマト、たまねぎ、じゃがいもや京野菜についても他国産と比べて味がよい
 - 一方で、白カブやほうれん草については、他国産との差異化ができていない
- 価格については、AEONやYATA, Marketplaceで販売されているものはリーズナブルになってきており、手が届きやすくなっている

日本産の評価・今後の取扱意向

- コスト、品質、鮮度などに加え、日本でしか取れない品目かどうか、野菜を選定するうえで重要
 - 水菜や小松菜については、日本ならではの品目なため有望
- 日本産のトマト、じゃがいも、玉ねぎ、にんじん、かぼちゃ等は、他国産と比べて味がよいため、中華料理の食材としてアピールできる可能性が高い
- 一方で、日本産の葉物野菜については、香港産や中国産の存在が大きいため、販売促進は難しいのではないかと
 - 香港の人々は1度も日本産の葉物野菜を使用することを考えたことがないと言えるほど、現地における日本産葉物野菜の存在感が薄い

香港の家庭における野菜調理方法

- 一般的な野菜の消費方法としては、野菜(かぼちゃやニンジン等)を豚肉やとり肉などと一緒に煮ることが多い
 - 日本の調味料：みりん、だし、醤油、味噌
 - 中華系の調味料：砂糖、塩、オイスターソース

- 加工会社への仕入れ業務を実施
- 主に飲茶加工品のための野菜を卸している

野菜の取扱・販売状況

主な取扱野菜・品目別状況

- 取扱野菜はほぼすべて中国産
 - 人参
 - たまねぎ
 - ポロネギ
 - キャベツ
 - かぼちゃ
 - レタス
- 一部オーガニック野菜の取扱いあり。価格は30～50%増になる。
- 生鮮野菜については1～2日に1度仕入れ
- 様々な農場と契約している中国のバイヤーから直接購入している
- 野菜の季節性は特段重視していない。加工品については年間を通して供給は安定している

販売チャネルの動向・主要購買層

- -

今後の取扱意向・課題等

日本産の評価・今後の取扱意向

- 現地の人は、日本産と他国産の味の違いはわかっていない
- 新しいメニューを検討する際、野菜以外では日本産の検討をすることがあるが、野菜は価格の差が大きすぎるため、検討事項にも挙がらない
- 日本産にしかない、ユニークな野菜があれば可能性はないわけではないが、かなり難しい
- 野菜は飲茶原料として使われており、加工された野菜の味の差はほとんどわからない
- 加工品の原料が「日本産」で、加工自体が香港であるなら、それはあまり価値がない
- 加工品に高級な野菜を使うポテンシャルはない

輸出拡大への課題・提言

- 日本産は、放射能の問題があることから、輸出検査に数日間時間がかかることがネックである
- 現在の輸入品は、何か問題が生じても、それに即座に対応できる体制があるため、満足している
- 現在使用している中国産は、ほぼ1日でトラック配送可能だが、日本産を1日で輸送するには航空便しかないため難しい
- 日本からの輸送費だけで、中国産の野菜そのものの値段を上回るため、日本産の輸入は考えにくい

1. エグゼクティブサマリ
2. 香港市場調査結果
3. 台湾市場調査結果
4. 加工品輸出事例
5. 《参考資料》
 - ① 香港店舗別調査結果
 - ② 主要品目の輸出状況
 - ③ 主要国別野菜輸入状況

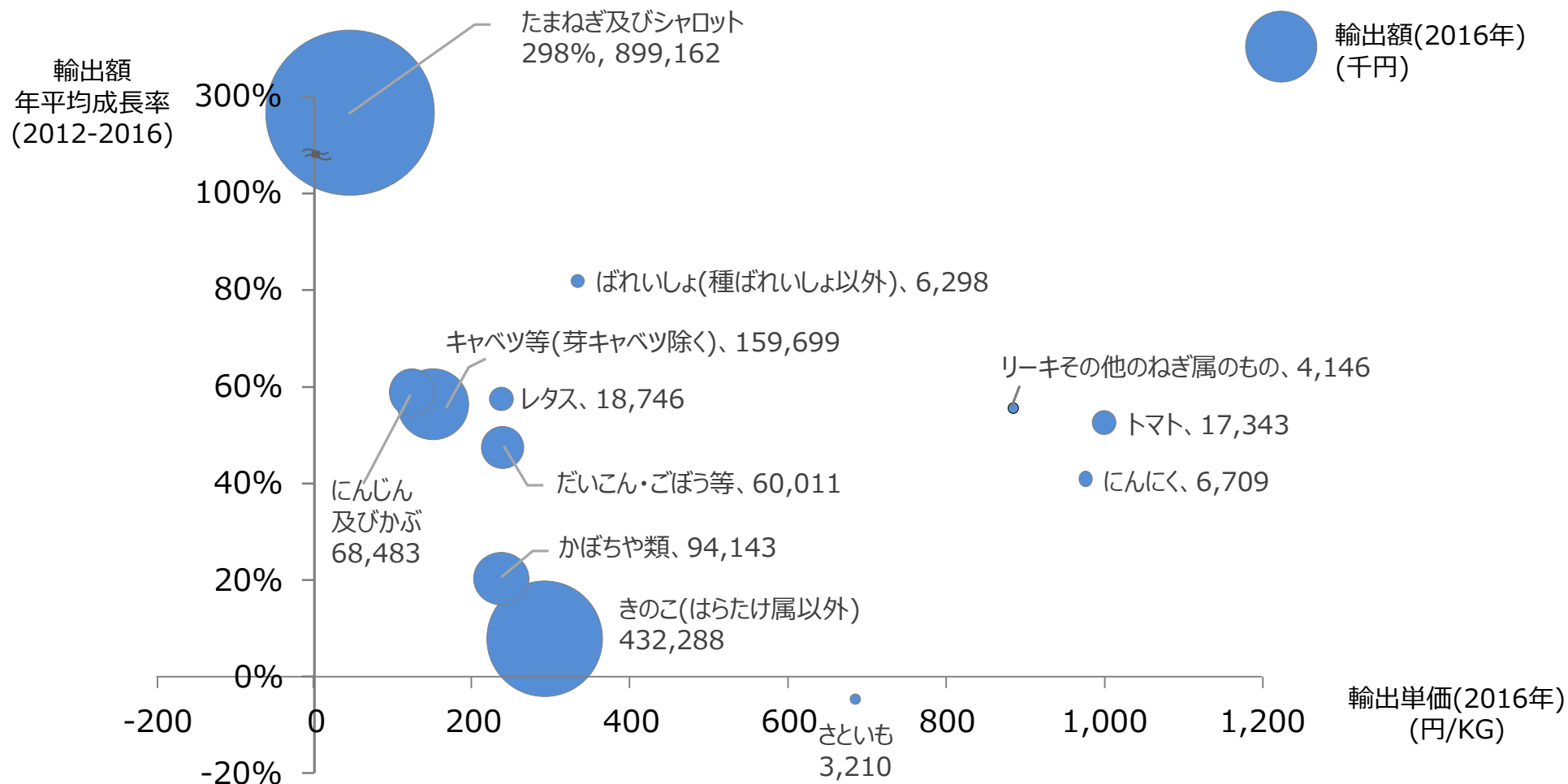
日本からの野菜輸出額上位30位に入る生鮮野菜(ながいも、かんしょ、品目定義が曖昧なものは除く)は以下の通り。大半の品目が香港向けに輸出されている。

日本からの野菜輸出額上位30位に入る生鮮野菜(2016年)※

品目名	輸出額(千円) (2012年)	輸出額(千円) (2016年)	年平均成長率 (2012年-2016年)	主な輸出先国
たまねぎ及びシャロット	3,584	899,162	298%	韓国、台湾、香港
きのこ(はらたけ属以外)	314,237	432,288	8%	台湾、香港、シンガポール
キャベツ等(芽キャベツ除く)	26,539	159,699	57%	香港、シンガポール、台湾
かぼちゃ類	44,637	94,143	21%	香港、ベトナム、シンガポール
にんじん及びかぶ	10,714	68,483	59%	台湾、香港、タイ
だいこん・ごぼう等	12,629	60,011	48%	香港、シンガポール、米国
レタス	3,024	18,746	58%	台湾、香港、シンガポール
トマト	3,173	17,343	53%	香港、ロシア、タイ
にんにく	1,693	6,709	41%	米国、香港、シンガポール
ばれいしょ (種ばれいしょ以外)	573	6,298	82%	香港、シンガポール
リーキ その他のねぎ属のもの	705	4,146	56%	シンガポール、台湾、香港
さといも	3,829	3,210	-4%	台湾、米国、インドネシア

前項データに単価情報を加えると、単価が安く大量に輸出されている品目や単価が高く少量輸出されている品目など品目によって大きな違いがあることが分かる。全体としては輸出額が伸びている品目が多く、輸出拡大には野菜の検討必要であるといえる。

日本からの野菜輸出額上位30位に入る生鮮野菜(2016年)※



たまねぎ及びシャロットについては、韓国、台湾への輸出が中心。豊作による国内販売価格調整のために、2015年からの輸出実績が大幅に増加している。

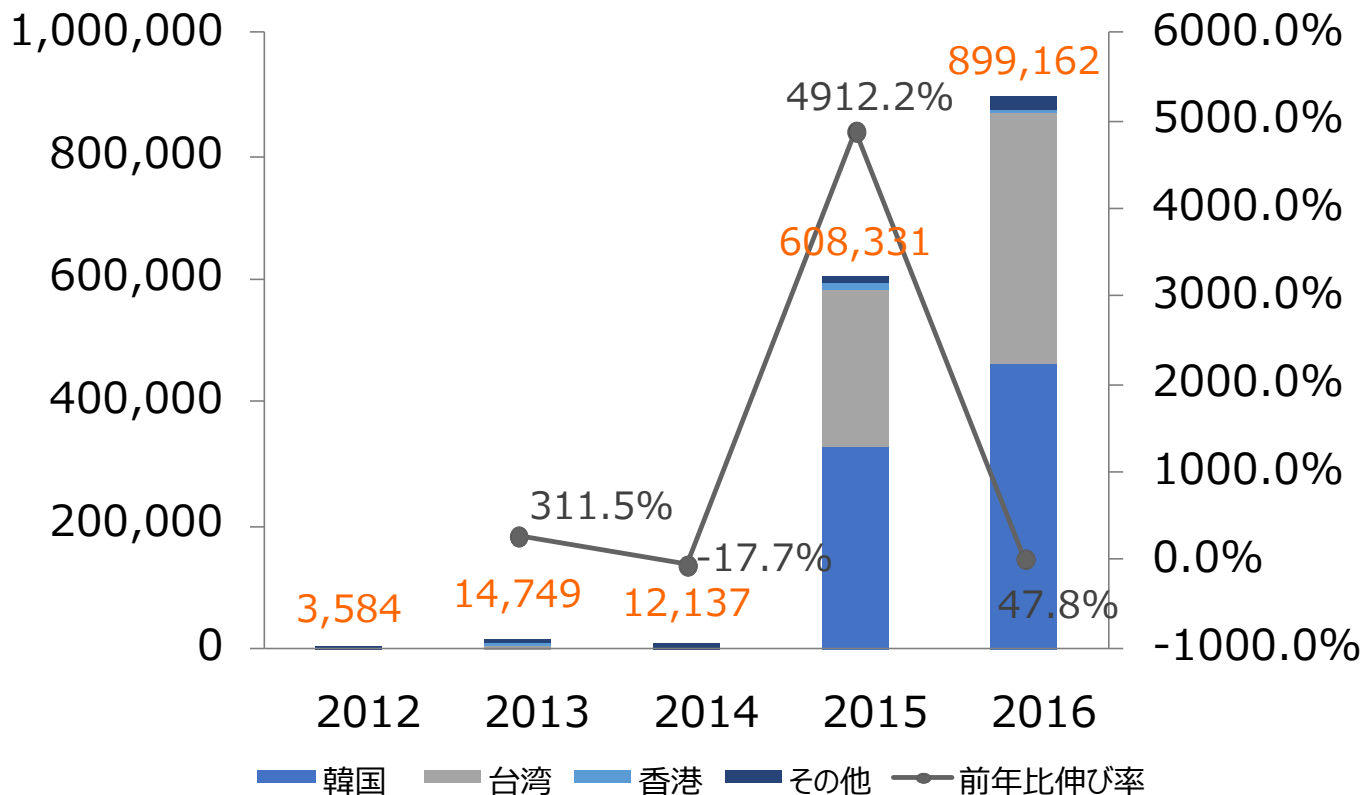
日本からの国別たまねぎ及びシャロット輸出額
(2012-2016年)

輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

輸出額
(千円)

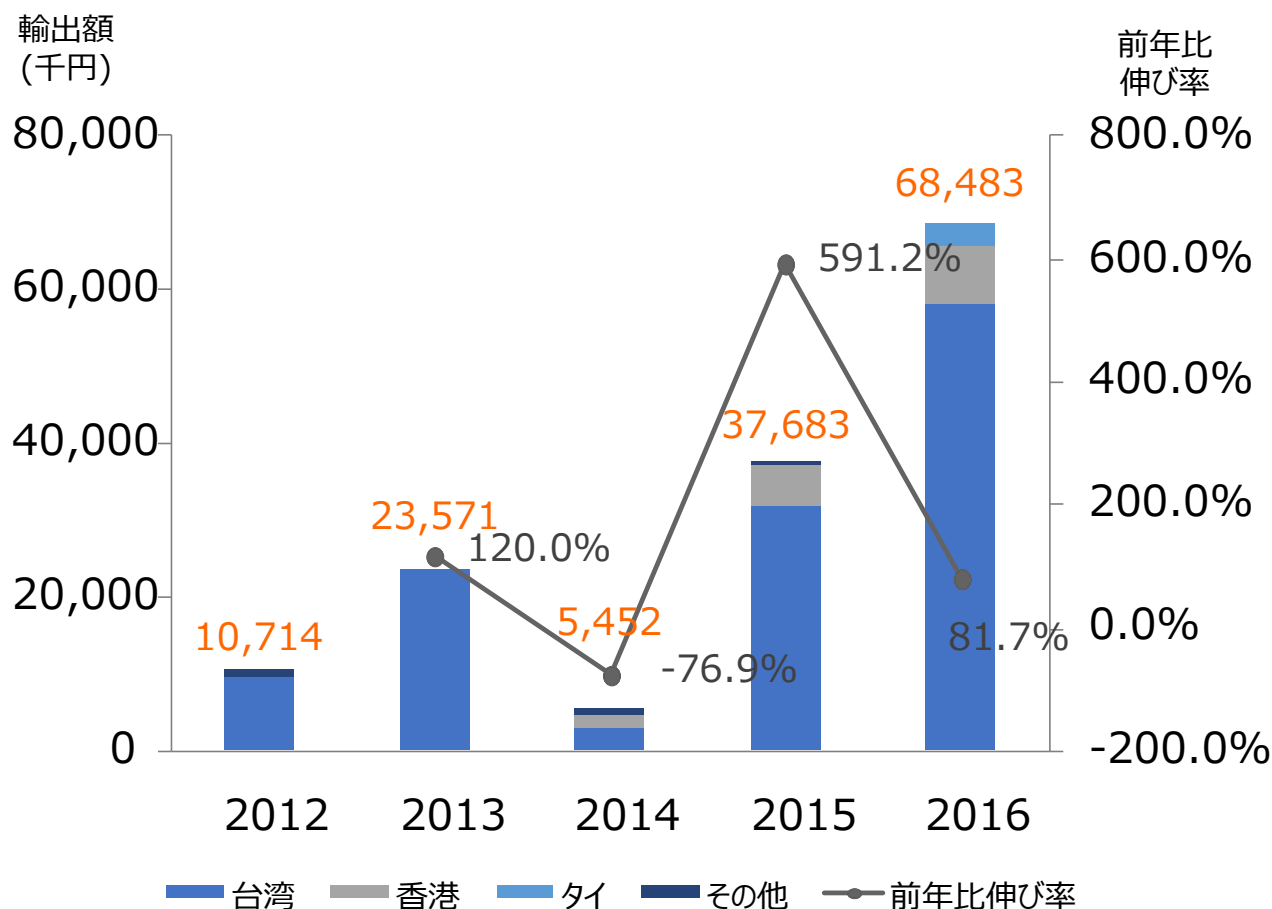
前年比
伸び率

- ホクレンが中心となって輸出を進めている
- 大量に収穫できた年に、国内販売価格調整のために輸出されることがほとんどである



にんじん及びかぶについては、台湾向けの輸出が中心。2014年を除けば輸出額は増加傾向にあり、生産量が多い品目であるため、国内販売価格調整のために輸出強化の検討余地がある。

日本からの国別にんじん及びかぶ輸出額
(2012-2016年)

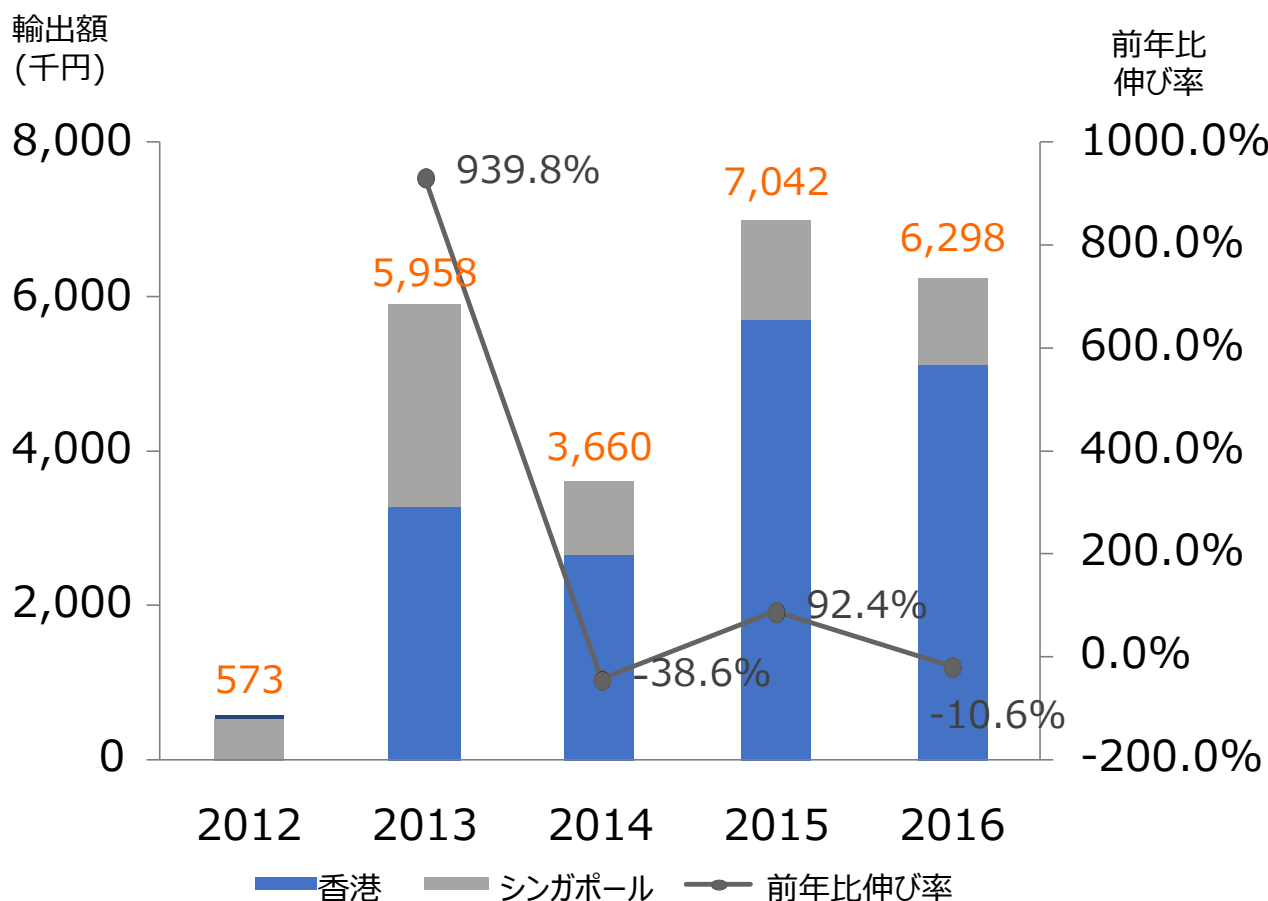


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- にんじん
 - 生産量が多く、国内価格調整のためにも、輸出したいという強い意向を持つ業者も存在
 - 輸出に必要な包装設備(空気に触れないよう包装等)の準備も進んでいる

ばれいしょ(種ばれいしょ以外)については、香港、シンガポールへの輸出のみとなっている。 加工品としての輸出拡大を検討する事業者も多い。

日本からの国別ばれいしょ(種ばれいしょ以外)輸出額
(2012-2016年)

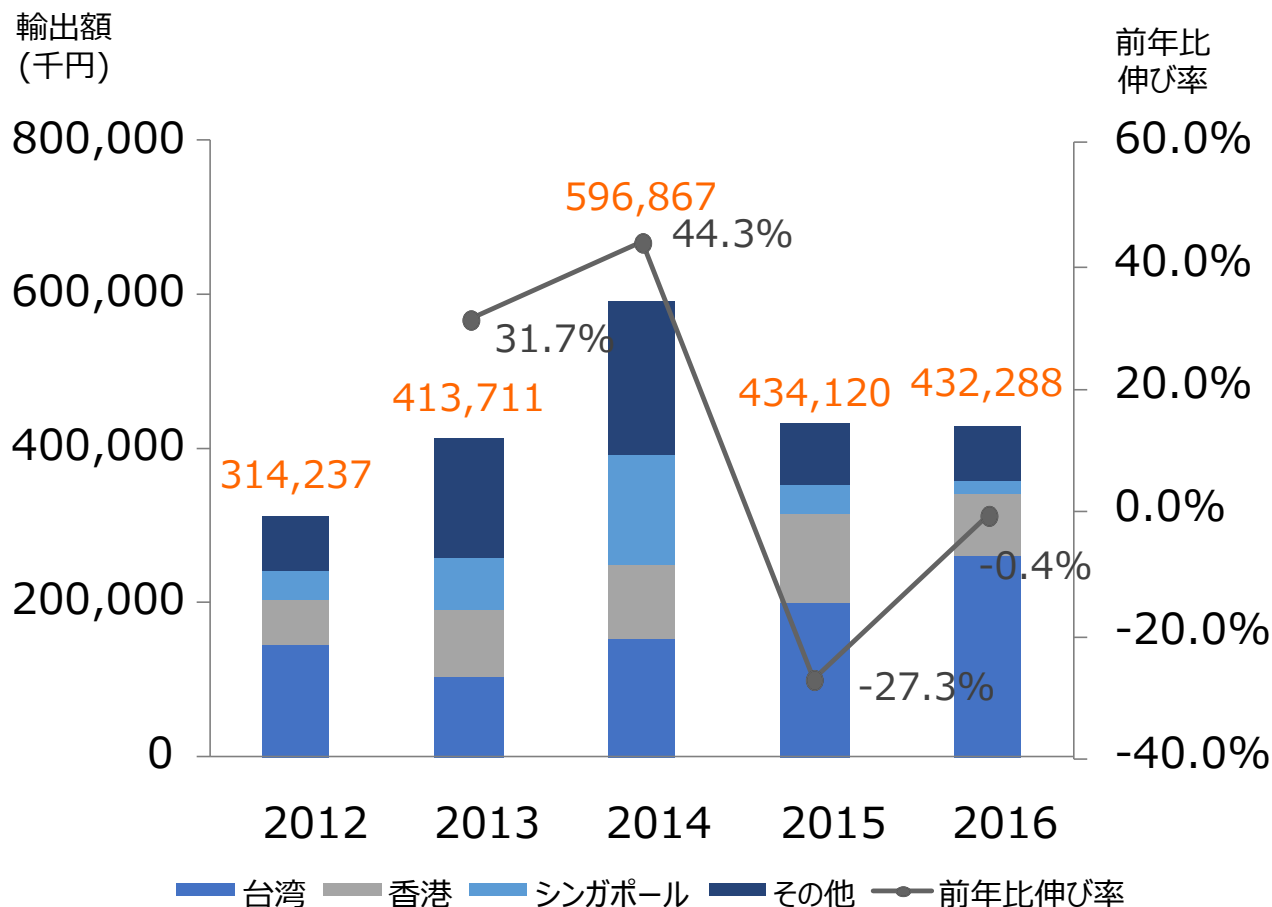


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- 北海道での生産が多い
- 台湾向け輸出は検疫の関係で難しいが、シンガポールでは明治屋等を中心に少しずつ取扱いが伸びている
- 加工品の輸出可能性も検討している
 - カット・冷凍して、フライドポテトの手前の状態まで加工
 - フリーズドライ
 - 加熱殺菌して、真空保存されたレトルトタイプ。火が通っているため、常温保存も可能であり、そのものでも食べることができる

きのこ(はらたけ属以外)については、台湾、香港への輸出が中心。他品目と比べて比較的安定した高い輸出実績を出しているが、日本企業や現地企業の現地栽培が進んでいるため価格競争が進んでいるため、日本産としての強みを検討・整理する必要がある。

日本からの国別きのこ(はらたけ属以外)輸出額
(2012-2016年)

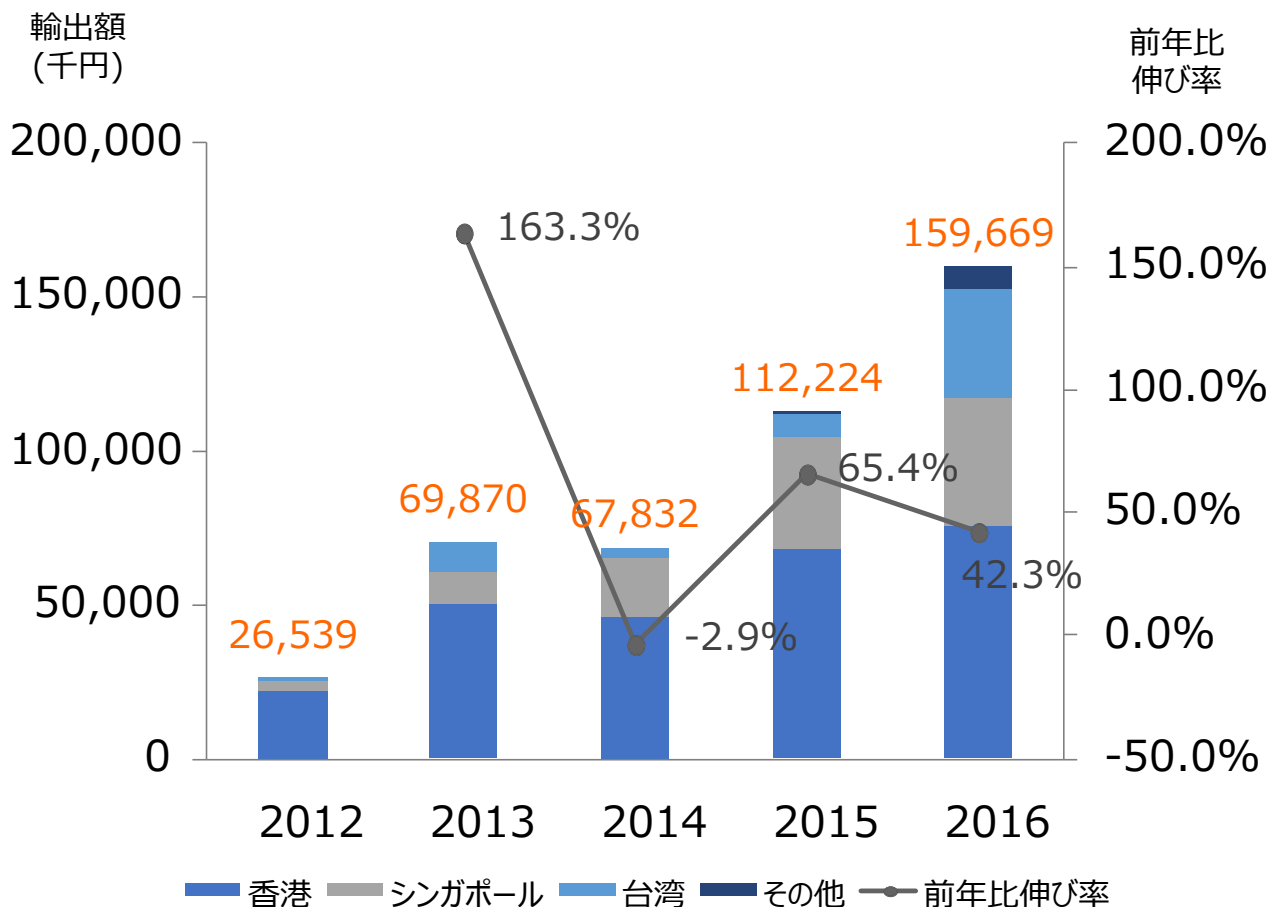


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- まいたけ
 - 日本文化と共に売り出すために、バター炒めやてんぷら等の食べ方と共に紹介
- えのき
 - 工場生産が中心のため安定した生産が可能であり、コンテナ等で大量に輸送できる品目である
- 現地栽培も進んでおり、工場を建てて栽培・出荷をし、現地市場を席捲している日本企業も存在
 - 台湾市場では現地生産が進み、さらに品目としても味の差別化が難しいため、輸出を停止した事業者も存在

キャベツ等(芽キャベツ除く)については、香港、シンガポールへの輸出が中心。全体としては輸出額が増加傾向にあり、大半は加工用原料として活用されていると推測。

日本からの国別キャベツ等(芽キャベツ除く)輸出額
(2012-2016年)

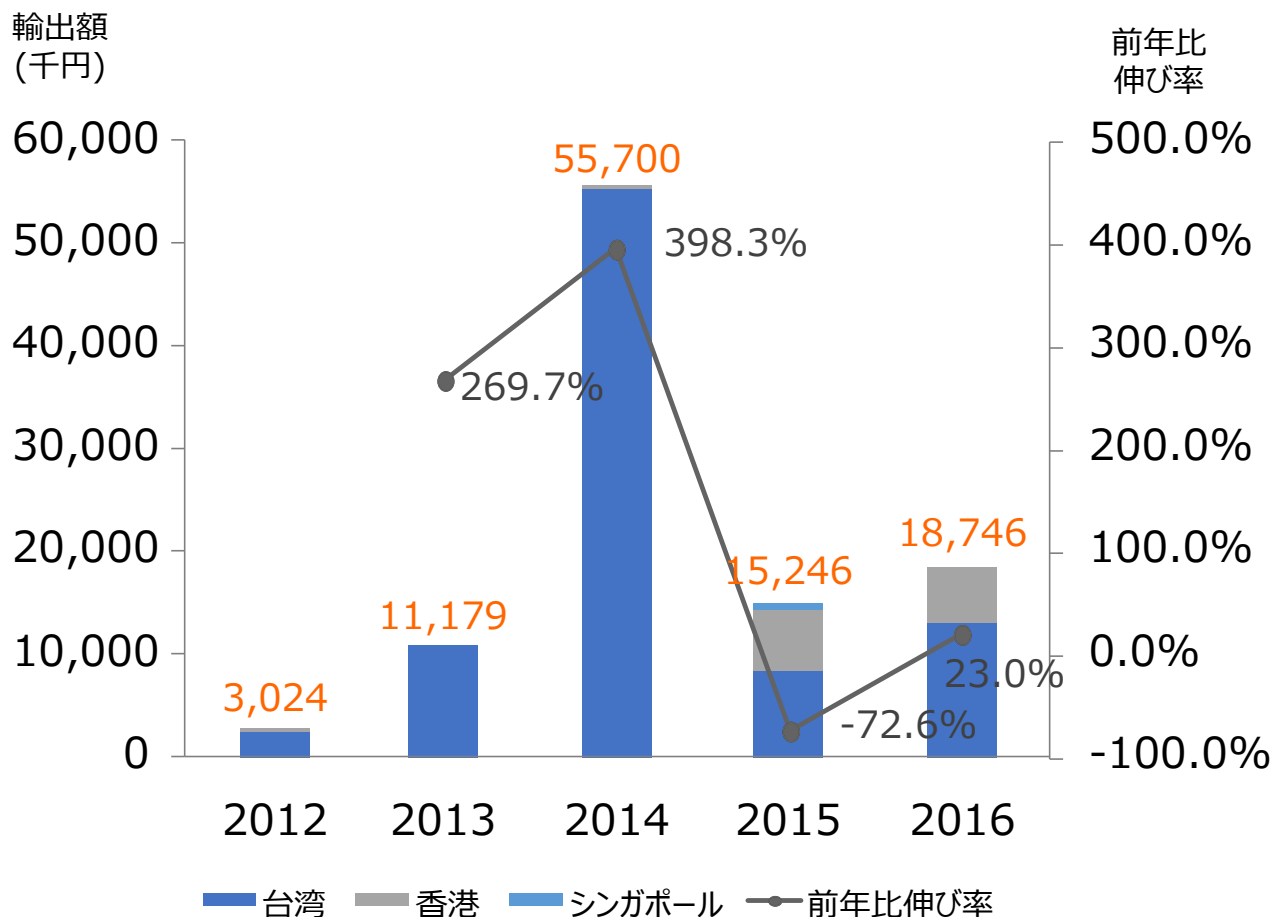


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- サラダ用やハンバーガーチェーンで具材として使用されているのではないかと推測
- 葉物野菜は、輸送の点で香港・台湾以外は難しいのではないかと推測

レタスについては、台湾への輸出が中心であり、近年では香港への輸出が増加している。台湾向けについては、需給ニーズが一致している夏季の輸出が多い。

日本からの国別レタス輸出額
(2012-2016年)

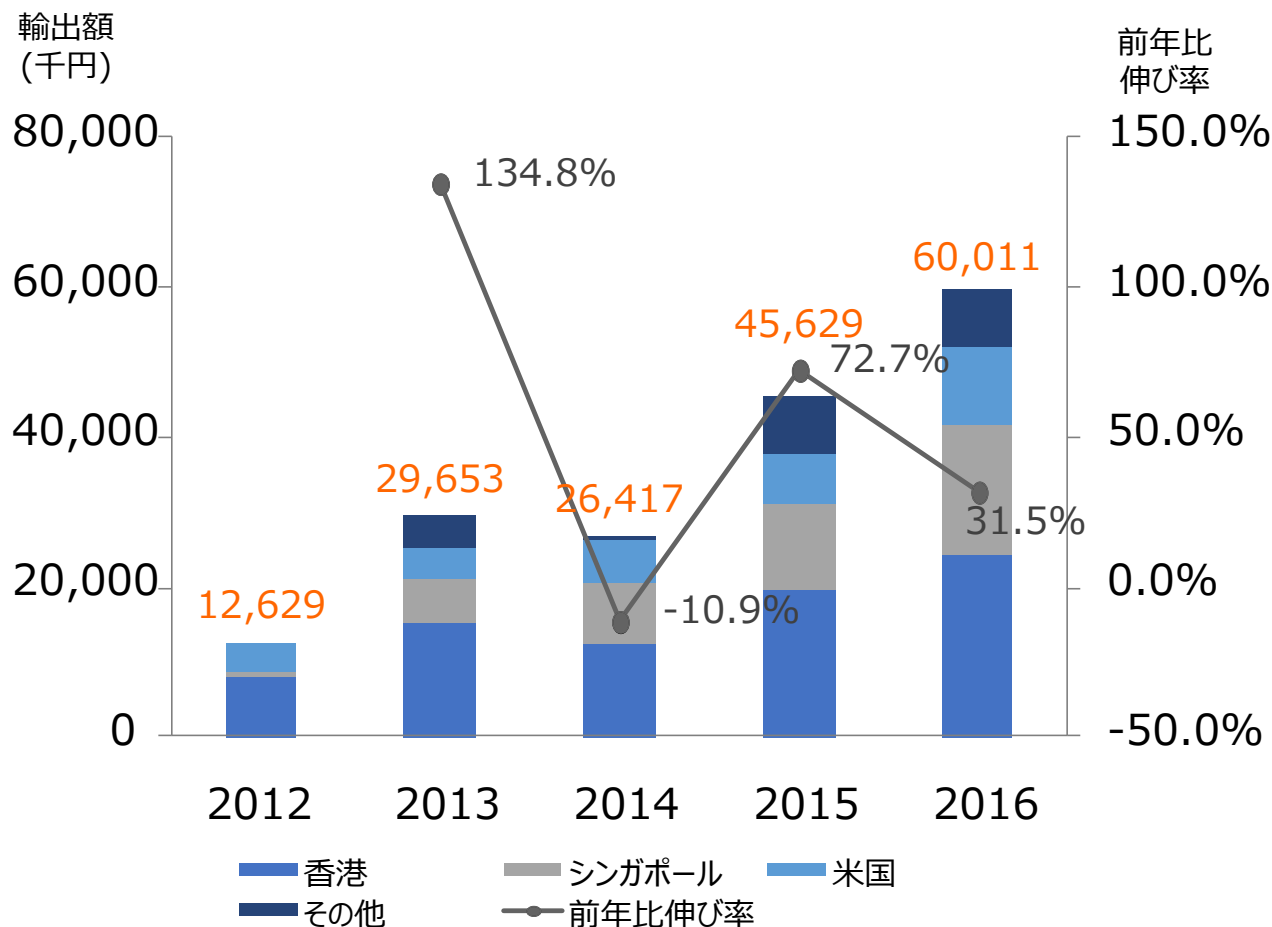


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- レタスについては、台湾では気温が高すぎて収穫できない夏場に、日本からの輸出が伸びる傾向がある(日本では夏が収穫期)
- サラダ用やハンバーガーチェーンで具材として使用されているのではないかと
- 葉物野菜は、輸送の点で香港・台湾以外は難しいのではないかと

だいこん・ごぼう等については、香港、シンガポール、米国への輸出が中心。加工用の原料としての活用が中心であると推測。鮮度保持技術が向上すれば、欧米への輸出拡大も十分に考えられる。

日本からの国別だいこん・ごぼう等輸出額
(2012-2016年)

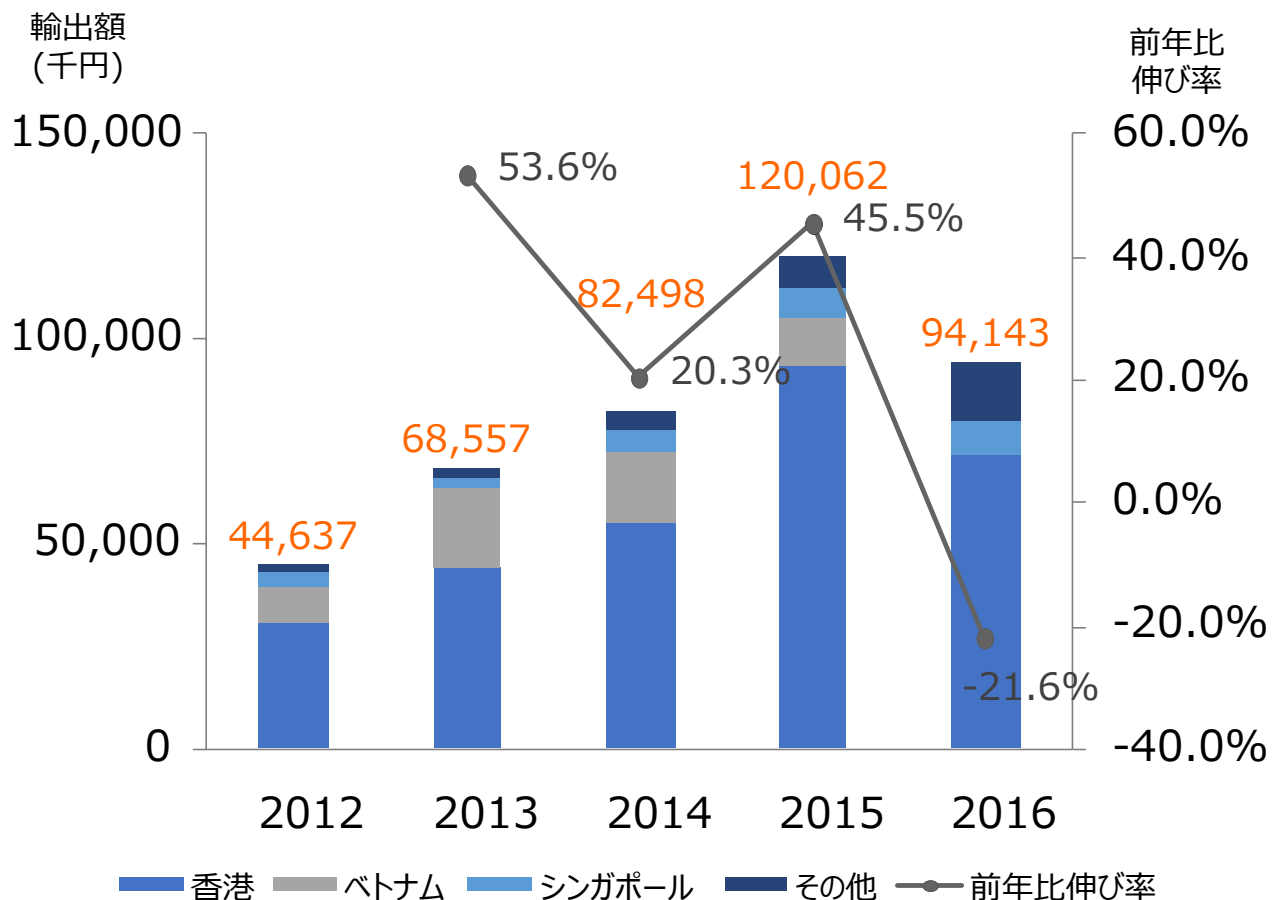


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- だいこん
 - 他国産より大きく、ニーズが高い
 - 大根おろし、惣菜、業務用加工用原料として使用されていると推測
 - つまものとして需要あるかは調査が必要
 - 大根は3週間程度の鮮度保持が可能。予冷を含めたコールドチェーン整備が重要
 - 輸送に2週間かかるため、鮮度保持が課題で、貨物用サランラップを巻く等の工夫をしている

かぼちゃ類については、香港、ベトナム、シンガポールへの輸出が中心であり、輸出全体の7割が香港向けとなっている。近年の傾向としては、香港向けが減少傾向にある一方で、わずかではあるがシンガポール輸出は増加傾向にある。

日本からの国別かぼちゃ類輸出額
(2012-2016年)



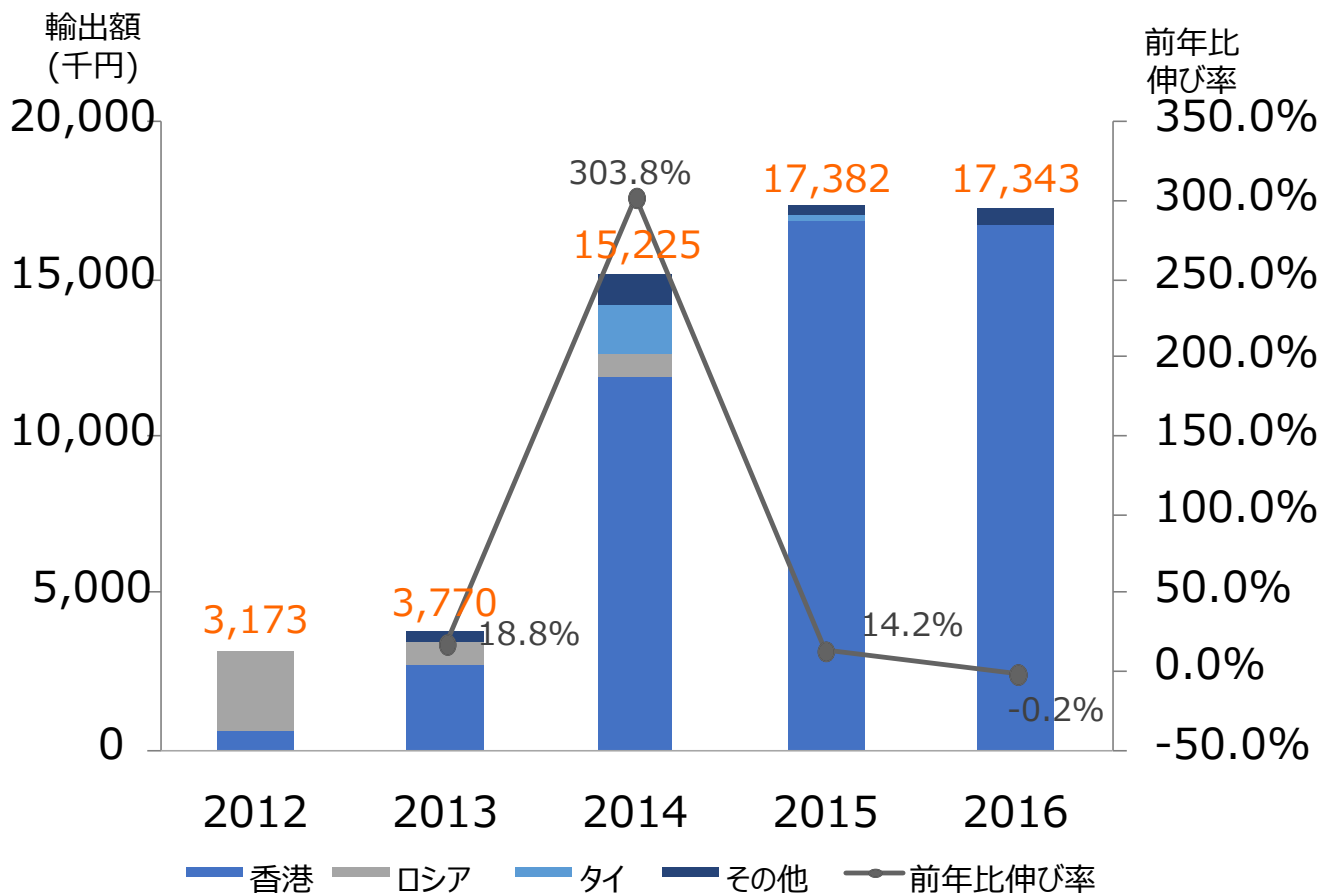
輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- かぼちゃ
 - かんしょのように焼き芋機で加工するといいいのではないか
 - かぼちゃは結露してしまうリスクがある

トマトについては、香港への輸出が中心であり、全体の9割が香港向けとなっている。国内事業者ヒアリングより、今後の輸出有望品目としてフルーツミニトマトが挙げられている。

日本からの国別トマト輸出額
(2012-2016年)

輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)



・ フルーツミニトマト

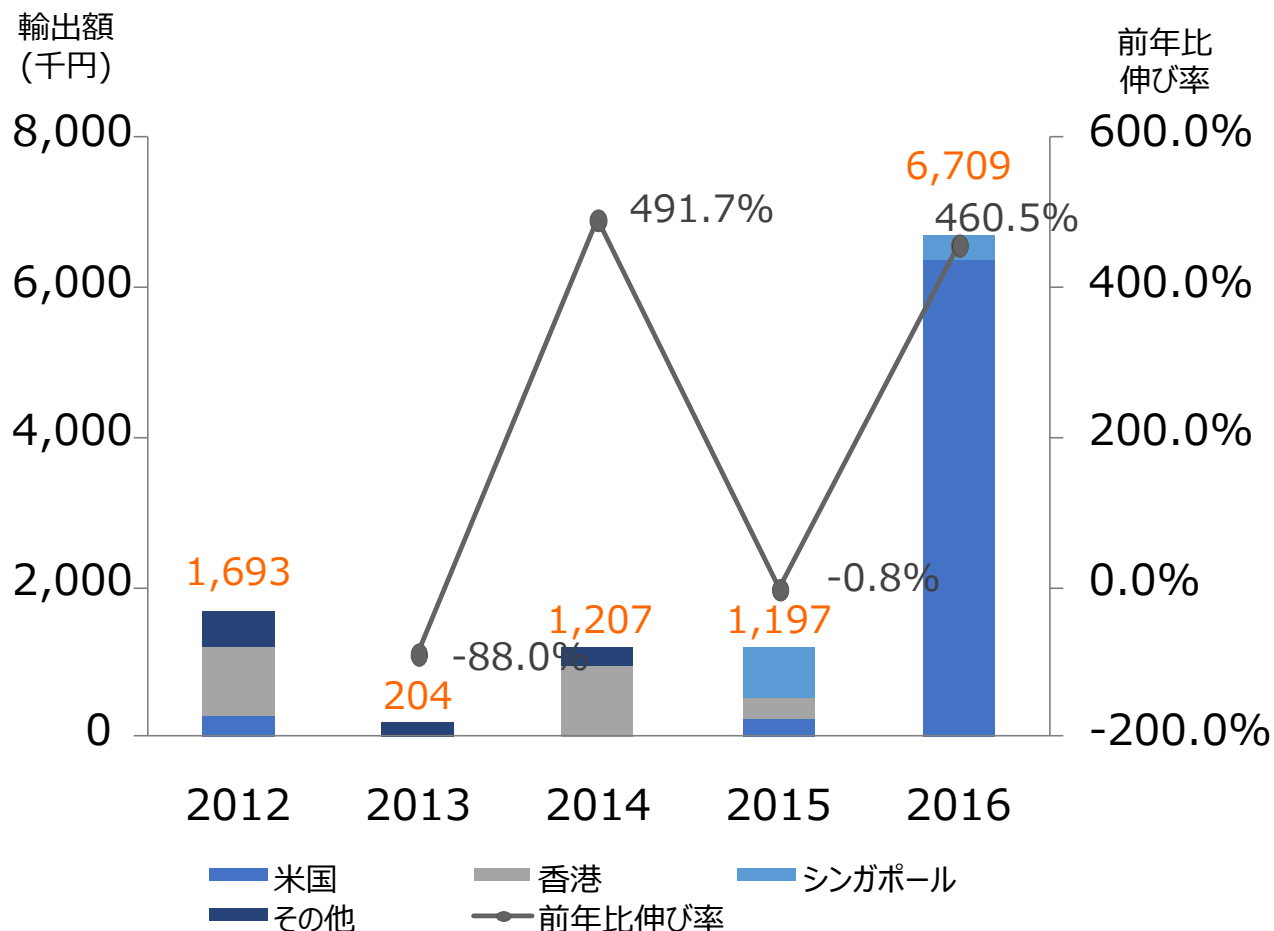
- 他国と比べて糖度が高く、カラフルなものが多いため、他国産との差異化も可能
- 贈答用として販売拡大できるのではないかと
- 他国でもミニトマトを生産しており、タイ産はよりクリスピーなもの、オランダは房付きのもの等、国によって異なるアピールポイントを有している
- 小売だけでなくレストランでも使用されている。現地産との味の違いが明確に分かる商品のため、現地からのニーズも高く有望商品となっている
- 日本のミニトマトは品質が高く種類も多いため輸出している業者は多いが、どこも少量の輸出実績しかない
- シンガポールでは、シンガポール人ではなく、駐在している欧米の人々などが購入している

その他有望品目として以下が挙げられる。HSコードで詳細なデータを把握することができない品目が多いため、追加ヒアリング等で情報を得る必要がある。

品目分類	品目・商品例	輸出品目として有望な理由 (国内事業者ヒアリングより)	輸出に関する課題 (国内事業者ヒアリングより)	
その他生鮮野菜	つまもの野菜	<ul style="list-style-type: none"> 大葉 みょうが しょうが わさび ゆず エディブルフラワー 	<ul style="list-style-type: none"> 現時点では、主な販売ターゲット先は超高級日本食料理店に絞られるが、今後和食文化が成熟し「本物志向」が高まると、必ず日本産のつまもの類へのニーズが生まれるため、今から土台作りをするとよいのではないかと 現時点では日本産つまもの類の活用は定着していないが、将来的には購買力のある欧米諸国が主要ターゲット市場になると想定 	<ul style="list-style-type: none"> 生鮮水産物との輸出が基本であり、単独でのニーズ創出には至っていない 一度に大量に消費されるものではないため、船便輸送は現実的ではない わざわざ日本産を使う必要性はないと感じるシェフが多い
野菜加工品	冷凍	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍焼き芋 冷凍じゃがいも 冷凍ねぎ 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍焼き芋については、味・品質ともに問題がなかった 賞味期限が長いこと、少量ずつ使用・保存を繰り返すことができる 	<ul style="list-style-type: none"> 冷凍にすることにより品質が売りの日本産野菜の良さが薄れ、他国産との差別化が難しい
	レトルト	<ul style="list-style-type: none"> スイートコーン じゃがいも 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱殺菌して真空保存された状態に加工 火が通っているため、常温保存も可能であり、そのまま食べることもできる 	<ul style="list-style-type: none"> 現時点では、どの商品がどれだけニーズがあるのかを把握しきれていない
	乾燥	<ul style="list-style-type: none"> 乾燥きのこ 乾燥たまねぎ 	<ul style="list-style-type: none"> きのこ類を中心に日本からの輸出額が高い 現時点では詳細に把握はできていないが、大半がカップラーメンの具等の業務用としての活用が中心であると推測 	<ul style="list-style-type: none"> 現地に工場を建設し、現地で生産・販売を行う業者が多く、今後も拡大するのではないか

にんにくについては、近年では米国向け輸出が中心となっている。過去5年間の輸出先国に大きなばらつきがある。

日本からの国別にんにく輸出額
(2012-2016年)

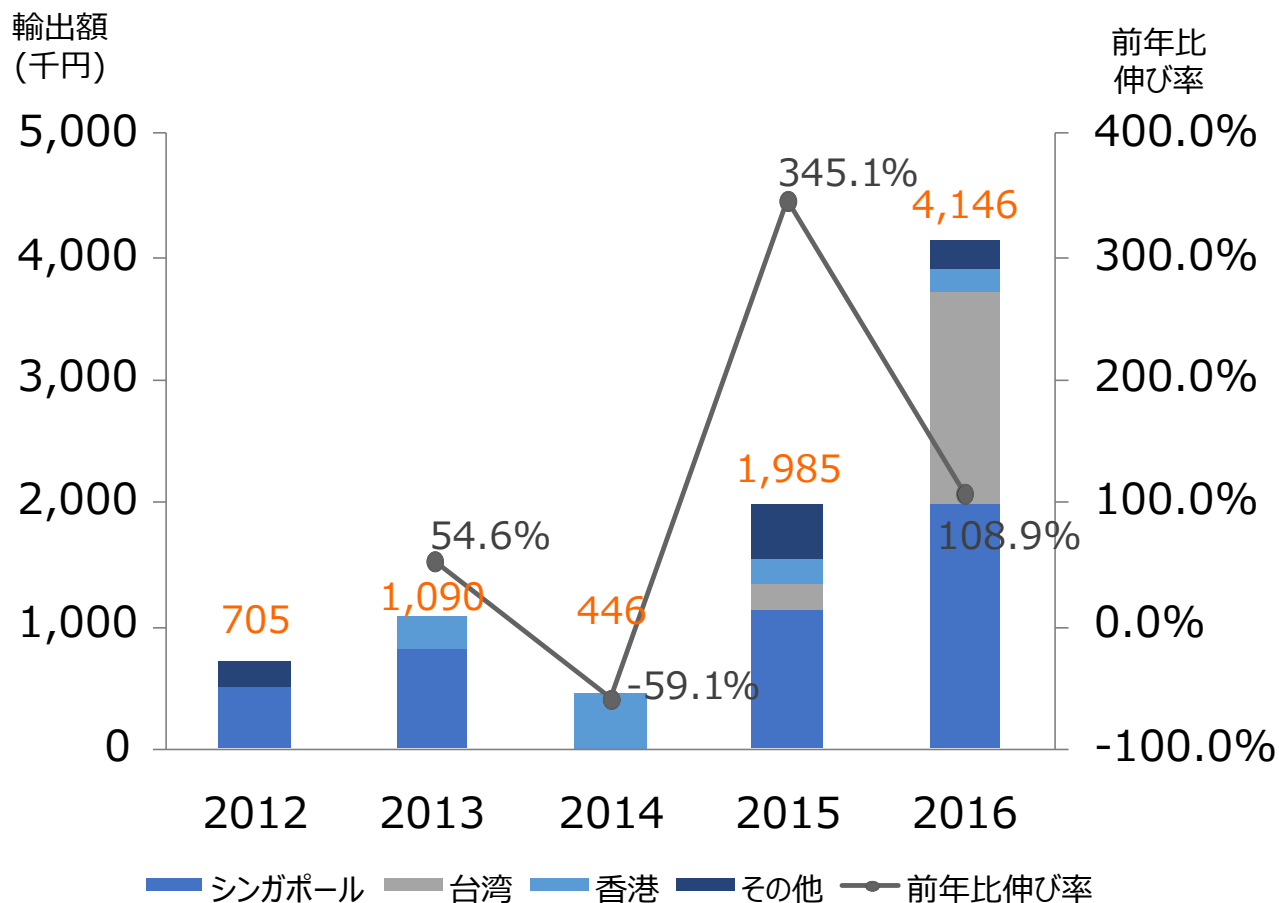


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- ・ (特になし)

リーキその他のねぎ属のものについては、シンガポールへの輸出が中心となっている。昨年は台湾向け輸出が急増している。

日本からの国別リーキその他のねぎ属のもの輸出額
(2012-2016年)

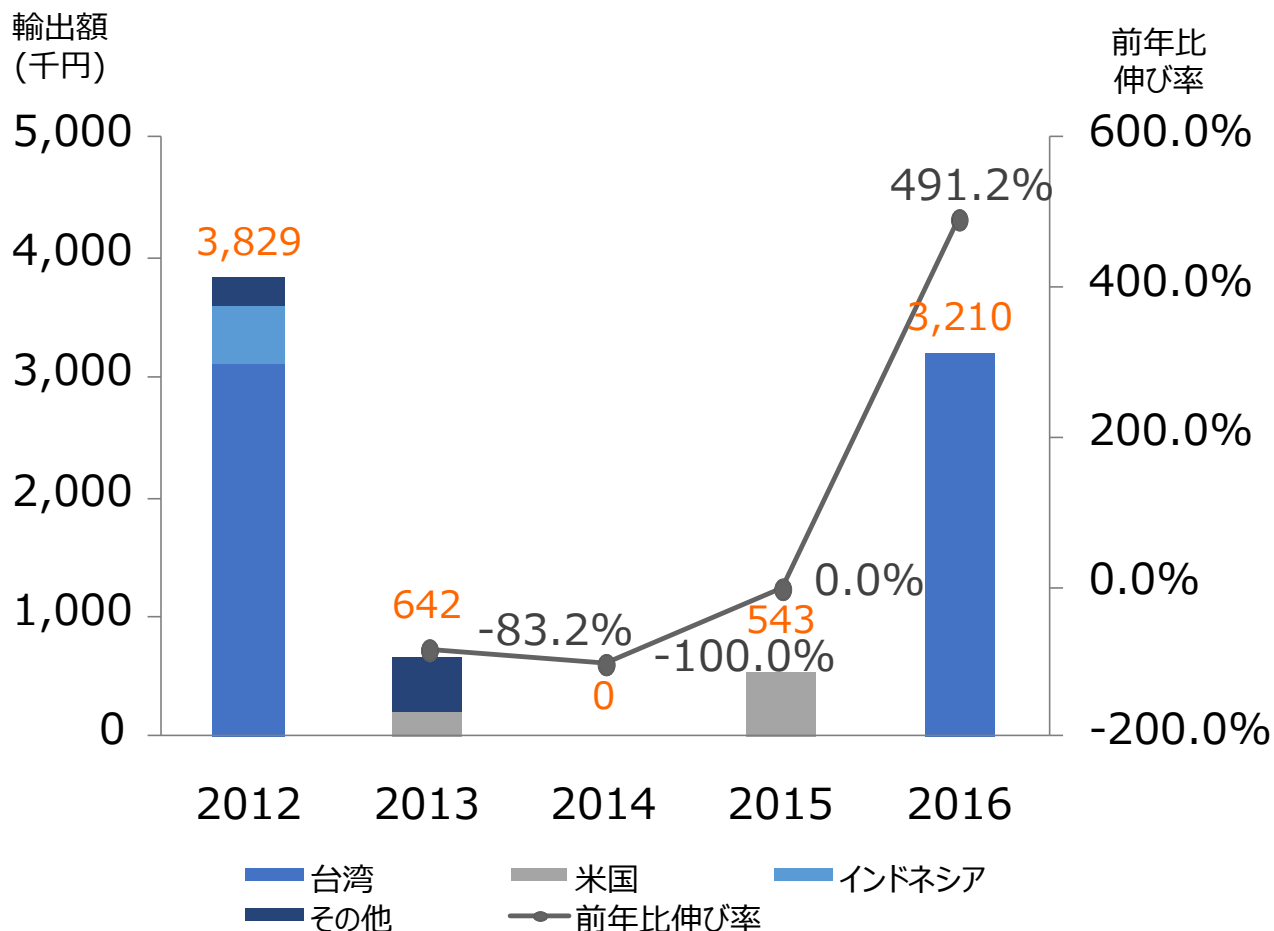


輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

- ・ (特になし)

さといもについては、輸出額・輸出先国ともに不安定な品目であるため、輸出拡大における有望品目とするのは難しいのではないか。

日本からの国別さといも輸出額
(2012-2016年)



輸出に関する定性情報
(国内事業者ヒアリングより)

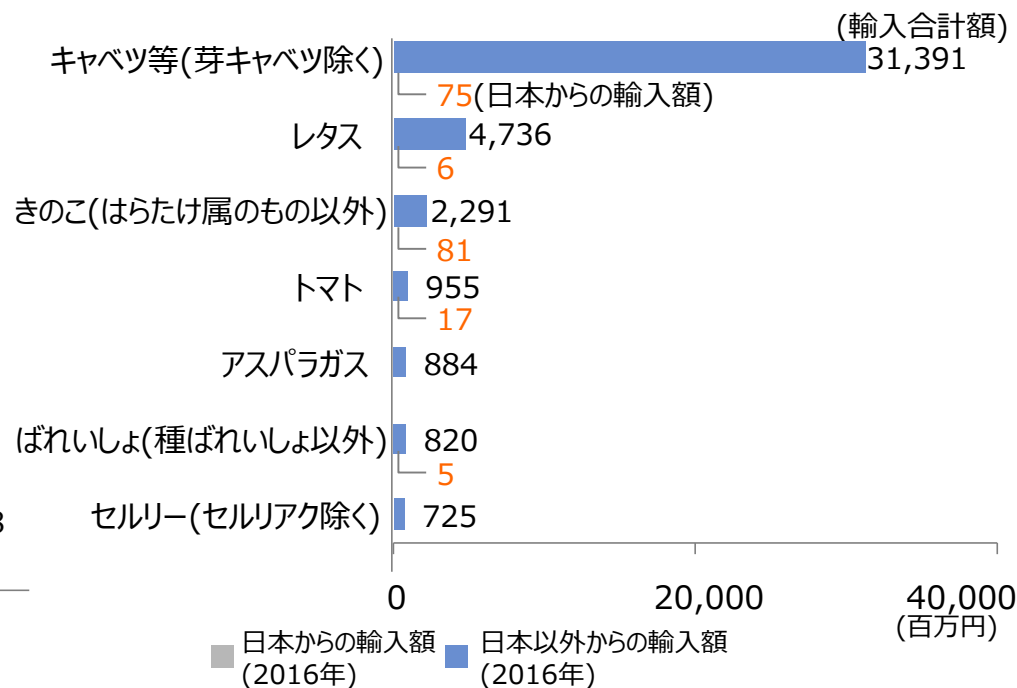
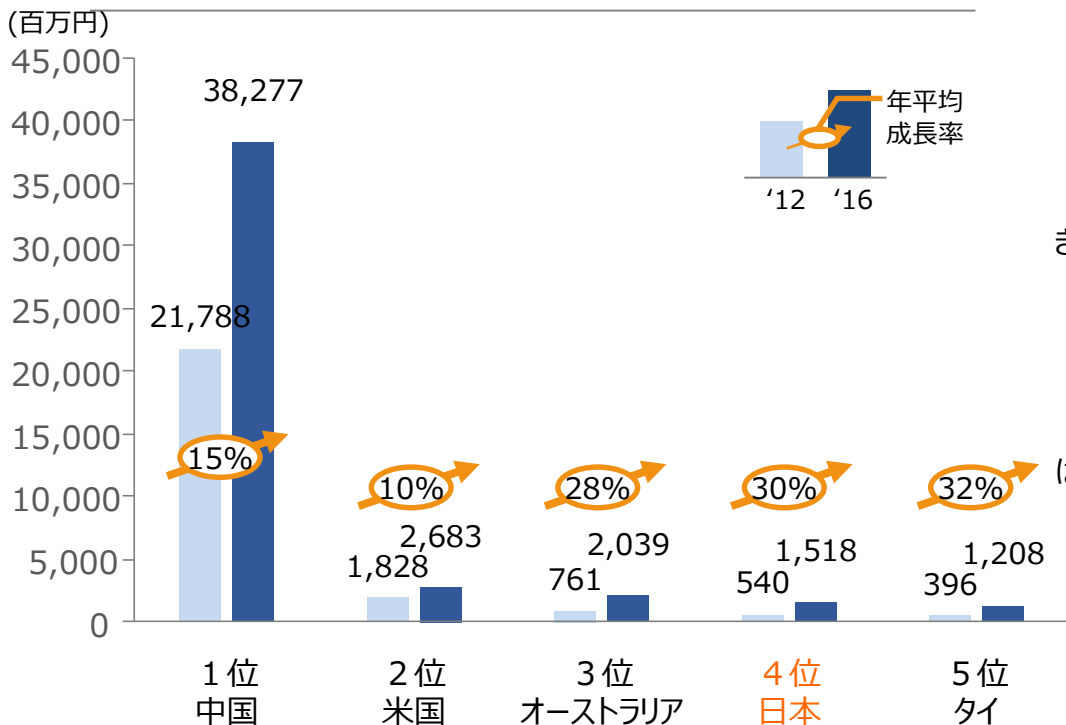
- ・ (特になし)

1. エグゼクティブサマリ
2. 香港市場調査結果
3. 台湾市場調査結果
4. 加工品輸出事例
5. 《参考資料》
 - ① 香港店舗別調査結果
 - ② 主要品目の輸出状況
 - ③ 主要国別野菜輸入状況

香港における生鮮野菜(ながいも、かんしょ除く)の2016年輸入合計金額は499億円で、日本は輸入先国4位。主な輸入先国は中国、主な輸入品目はキャベツ等(芽キャベツ除く)。日本からは多様な品目を輸入しており、購買力も高く有望市場といえる。

香港における生鮮野菜輸入金額と成長率
(輸入先国上位5ヶ国)※2

香港における
輸入生鮮野菜の上位品目と日本からの輸入状況※2※3

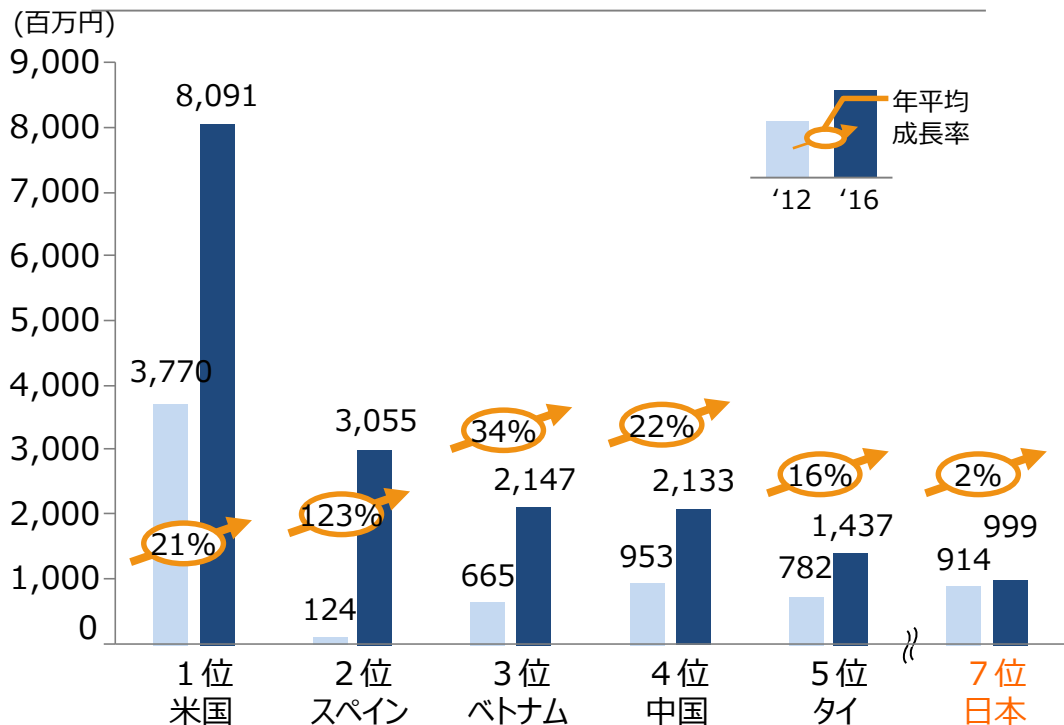


【国内事業者ヒアリング結果】

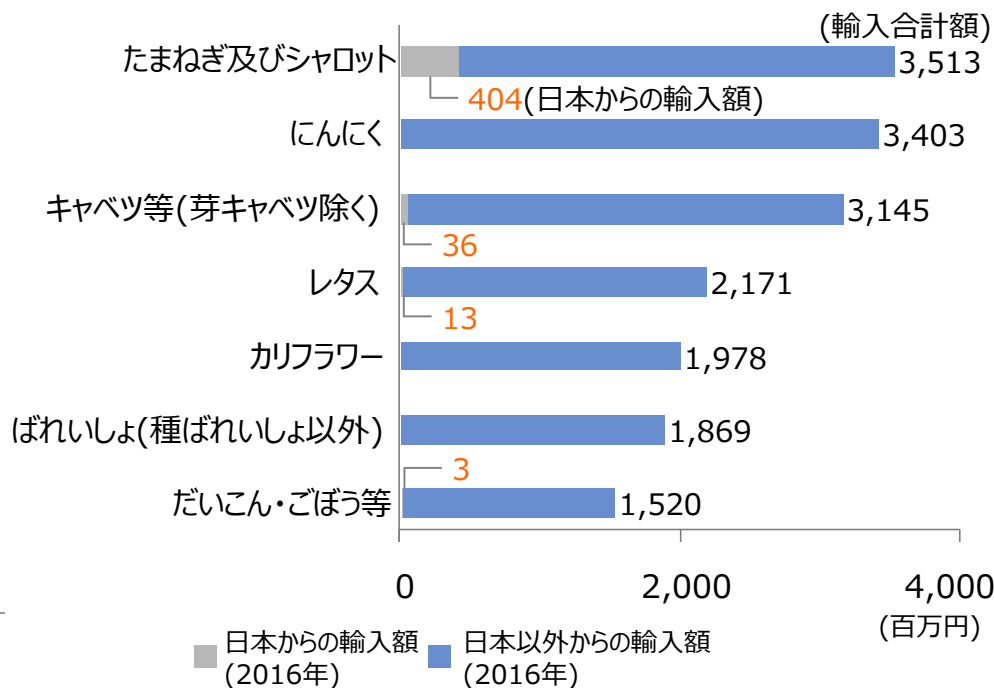
- 国内で流通している90%以上が中国産野菜。輸入によって食糧を賅っている国のため、日本産野菜のポテンシャルニーズは高い
- 現地物価が高いため、十分に期待できる市場である
- 香港は気温が高く、酸味を苦手とする食文化を有している

台湾における生鮮野菜(ながいも、かんしょ除く)の2016年輸入合計金額は220億円で、日本は輸入先国7位。主な輸入先国は米国、主な輸入品目はたまねぎ、にんにく、キャベツ等となっている。検疫条件が厳しい市場であり、輸出可能品目が限られる。

台湾における生鮮野菜輸入金額と成長率
(輸入先国上位5ヶ国と日本)※2



台湾における
輸入生鮮野菜の上位品目と日本からの輸入状況※2※3

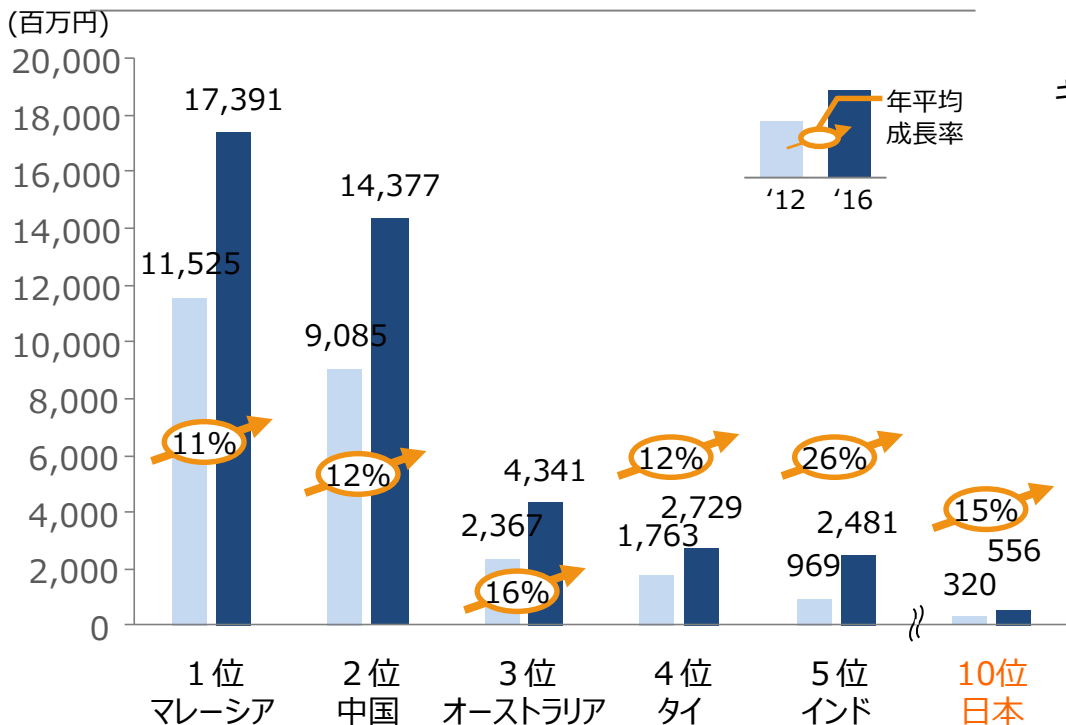


【国内事業者ヒアリング結果】

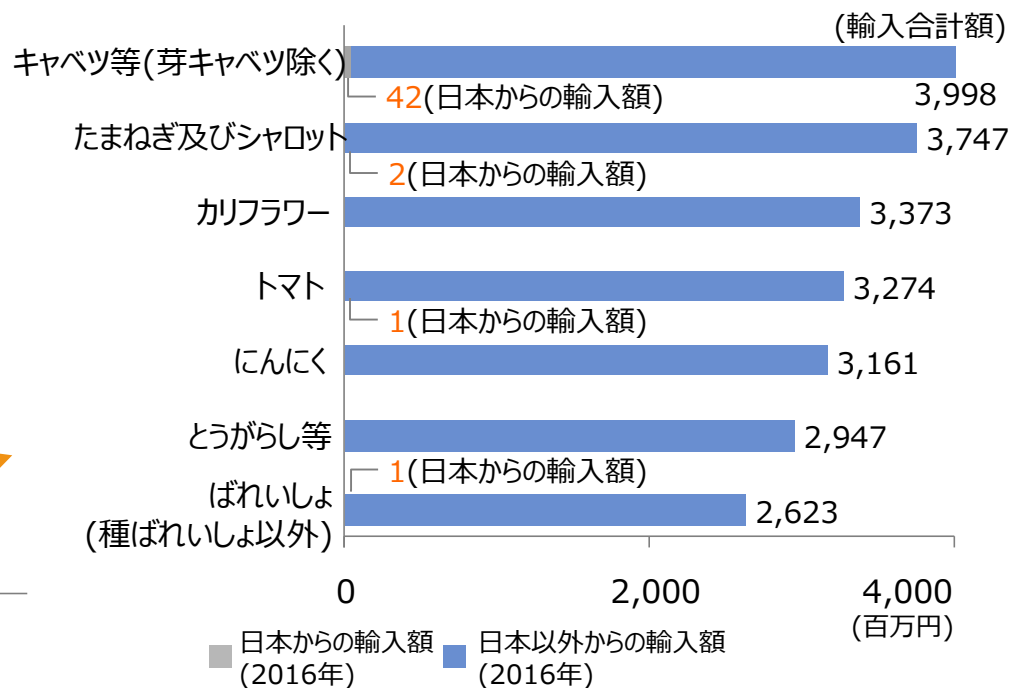
- 検疫条件が厳しい市場だが、日本からは、たまねぎおよびシャロット、キャベツ等(芽キャベツ除く)、レタスをはじめとする品目を輸出している
- レタスについては、台湾では気温が高すぎて収穫できない夏場に日本からの輸出が伸びる傾向がある(日本では夏が収穫期)
- 近隣の中国産野菜については、輸入実績があるものの積極的に輸入する姿勢はとっていない

シンガポールにおける生鮮野菜(ながいも、かんしょ除く)の2016年輸入合計金額は500億円で、日本は輸入先国10位。主な輸入先国はマレーシア、主な輸入品目はキャベツ等(芽キャベツ除く)。日本からは距離が遠く、各品目輸出量がまだ少ない。

シンガポールにおける生鮮野菜輸入金額と成長率
(輸入先国上位5ヶ国と日本)※2



シンガポールにおける
輸入生鮮野菜の上位品目と日本からの輸入状況※2※3

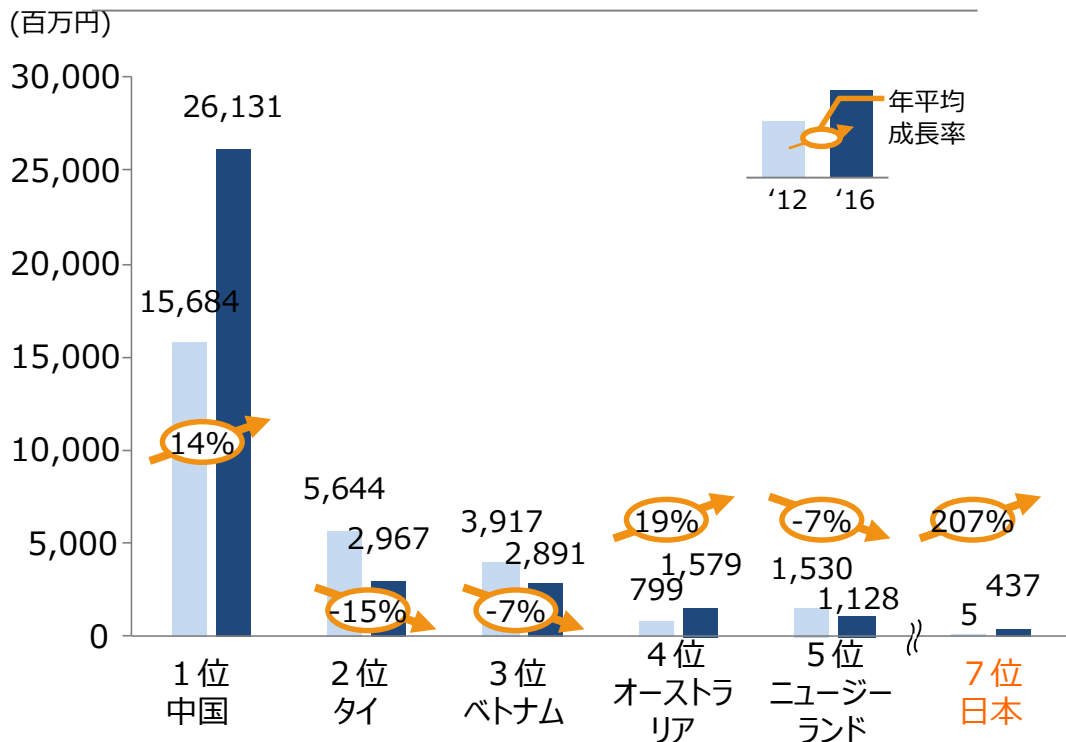


【国内事業者ヒアリング結果】

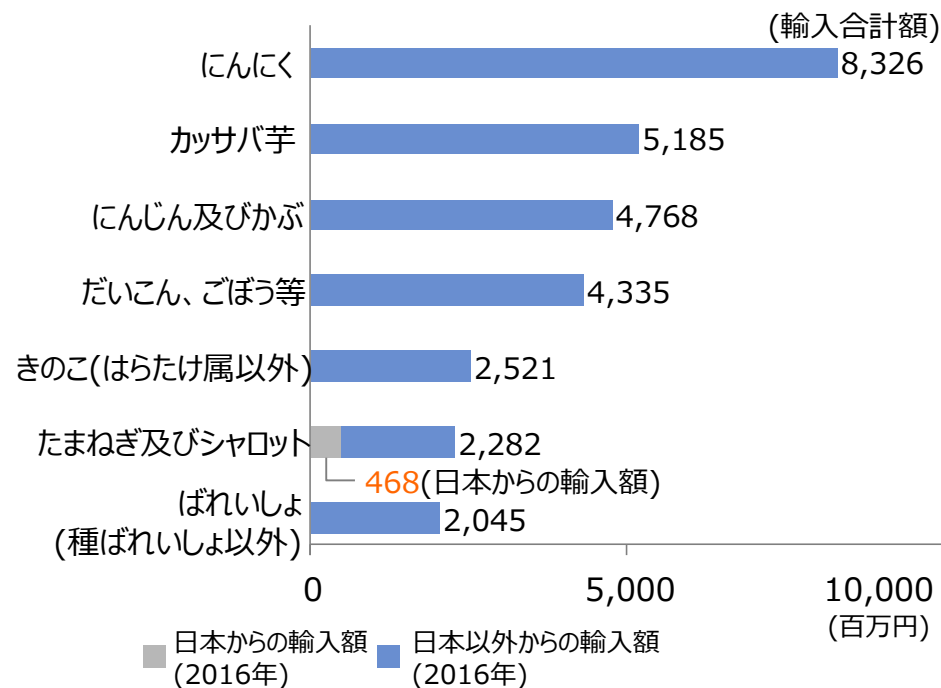
- 周年供給体制が確立している品目もあり、その他の商品についても多様な種類の野菜を出しているが、各品目の輸出量が少ない
- 隣国マレーシアで質の高い野菜が生産されており、そこから調達することができているため、一般的な品質レベルの野菜では日本からの輸出品を現地で購入してもらうことは難しいのではないかと

韓国における生鮮野菜(ながいも、かんしょ除く)の2016年輸入合計金額は371億円で、日本は輸入先国7位。主な輸入先国は中国、主な輸入品目はにんにく、カッサバ芋、となっている。日本からは、2016年にはたまねぎ及びシャロットのみ輸出している。

韓国における生鮮野菜輸入金額と成長率
(輸入先国上位5ヶ国と日本)※2



韓国における輸入生鮮野菜の上位品目と日本からの輸入状況※2※3



【国内事業者ヒアリング結果】
(特になし)

※1日本からの生鮮野菜(ながいも、かんしょ除く)の輸出先国上位4ヶ国を分析 ※2左図合計金額と右図上位品目についてはながいも、かんしょを除いた生鮮野菜が対象 ※3日本からの輸入額は、貿易統計の輸出額を引用