

ブラジル市場の特徴

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

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。



メキシコ市場の特徴

- 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

オリエンタルな
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



ペルー市場の特徴

- 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



日本食品のパネル調査・現場の様子

ブラジル



メキシコ



ペルー



サービス概要

海外進出駐在代行

- 月額フィー・長期契約で現地駐在員のように現地進出の活動を行う（市場理解、販売先開拓、関連認可取得含む）
- 現地スタッフをプロジェクト毎にアサイン

グローバル クイックリサーチ

- 御社商品が海外でどのように受け入れられるかを調査

その他各種情報提供 サービス

- ラテンアメリカ進出協議会
- ウェビナー
- 調査レポート（作成コストは1本30-50万円程度）
- ニュースレター（現地関連ニュースをピックアップして提供）