第2回目テーマレポート｜テーマ６～１０

令和３年度
輸出先国・地域における現地の体制強化委託事業
（海外展開に際して検討すべき現地の課題と対策にかかる情報整理及び事業者への情報提供）

台湾

Nomura Research Institute Singapore Pte. Ltd.

2022年12月20日

目次

６．政治的要因｜雇用制度

７．新規参入の脅威｜台湾現地外食業者の日本料理店展開増加

８．供給者の圧力｜現地企業・生産者による日本クオリティー産品の開発

９．ユーザーの圧力｜取扱商品の変化

１０．社会的要因｜SDGsの高まり

【免責条項】
本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。なお、関係法令、制度等は調査時点以降改正されている可能性がありますので、実際のご検討の際には、各国等の関連機関に最新の情報をご確認下さるようお願いいたします。

台湾でのレストラン、飲食品販売店舗の運営にあたり、賃金、所定休日の設定、残業など時間外勤務に関する労働条件の最低基準を規定する労働基準法に準拠した従業員雇用を行う必要がある

トレンド概要

- 従業員雇用には、労働保険にあたる労工保険や健康保険、及び定年退職金の6％の積み立てが必要となる。従業員賃金に対し雇用主企業による保険料関連の負担比率は賃金の約19％
- 月給及び時給ベースの従業員給与水準は、2023年1月1日以降は最低月給が26,400NTD、最低時給が176NTDとなる
- 雇用開始から半年経過すると3日、1年~2年経過すると7日、2年~3年経過すると14日の特別休暇をそれぞれ与える必要がある

トレンド背景

- 飲食店業は営業時間に合わせてスタッフ手配を柔軟に行う必要があるため、「4週間の変則的出勤シフト設定ルール」を適用し、スタッフ手配の柔軟性を維持する必要がある
- 休日には法定外休日の「休息日」と法定休日の「例日」の2種類がある。法定外休日は残業が可能であるが、法定休日は天災、突発的な事件等の例外的な場合を除き、残業出勤を要求することができない
- 時給計算において、平日及び法定外休日の残業前半2時間は時給の1.33倍、残業後半の2時間は時給の1.67倍の残業費用とし、法定休日の休日出勤は2倍の賃金を支給する
- 台湾の法定休日は年間で12日あり、法定外休日も合わせた休日は合計で約115~116日。法定休日の大部分は旧暦で計算するため、日付はその年により異なる

労働基準法に基づくシフト手配方法

通常の出勤シフト			4週間の変則的出勤シフト	
労働時間	**所定労働時間：** 1日の上限は8時間、1週間の上限は40時間	弾力的シフト手配	労働時間	**所定労働時間：** 1日の上限は10時間、4週間の上限は160時間
	残業時間： 1日の所定労働時間＋残業の上限は12時間			**残業時間：** 1日の所定労働時間＋残業の上限は12時間
休暇	**例日休暇：** 7日毎に最低1日の例日休暇及び1日の休息日を設ける、連続出勤日が6日を超過してはならない		休暇	**例日休暇：** 2週間で最低2日の例日休暇を設ける、4週間で最低4日の休息日を設ける
	法定休日： 毎年12日間			**法定休日：** 毎年12日間

台湾の法定休日

法定休日	日付	日数
新年	1月1日	1
旧正月 (春節)	1月下旬~2月中旬	4
和平記念日	2月28日	1
児童節、清明節	4月4日、4月5日	2
労働節(労働者対象)	5月1日	1
端午節	5月下旬~6月中旬	1
中秋節	9月上旬~10月上旬	1
国慶節	10月10日	1

台湾での飲食店運営で店舗スタッフを募集する場合、正社員やアルバイト雇用のほか、留学生も視野に入れて検討することが可能だが、就業可能なビザの有無及び求人時条件設定に注意が必要である

日本企業への示唆

台湾での店舗スタッフ募集に際して留意すべきポイント：

1. 海外留学生の雇用：1週間の最大労働時間は20時間。学生ビザ、居留ビザまたワーキングホリデービザが必要
2. 性別雇用平等法（性別工作平等法）：求人票の性別制限設定不可、賃金は男女同等
3. 女性は生理期間中仕事に支障をきたす場合、月1回の生理休暇取得が可能
4. 労働基準法に基づく従業員厚生福利は、年末のほか祝日及び従業員誕生日にもボーナス支給が一般的

在台湾日系外食業者による求人情報事例

台湾の日系レストラン求人事例(正社員)

- 幹部候補
- 月給31,400 NTD、3ヶ月ごとに昇給試験有り
- 毎月の休暇日数 8～12日、公告に基づく休暇日、毎年の有給休暇は労働基準法規定に基づく
- 新人研修、在職中訓練、海外研修の提供有り
- 労働保険、健康保険、労働者退職保険の6%積み立て
- 残業代は15分ごとに計算
- 三大祝日（旧正月、端午節、中秋節）にクーポン、誕生日ボーナス、遅番出勤に追加支給、映画館無料券、冠婚葬祭補助金、住居賃貸補助、年末ボーナスを支給
- 勤続1年以上の従業員に健康検査提供

台湾の日系レストラン求人事例(アルバイト)

- 時給計算アルバイトの店舗サービススタッフ
- 時給175NTD、無欠勤で5NTD追加、昇給試験により時給を最高45NTD追加可能、深夜勤務は1時間あたり50NTD追加支給
- フレキシブル勤務
- 3ヶ月に1回の時給調整
- 残業代は15分ごとに計算
- 三大祝日（旧正月、端午節、中秋節）にクーポン、誕生日ボーナス、遅番出勤に追加支給、映画館無料券を支給
- 勤続1年以上の従業員に健康検査提供
- 労働保険、健康保険、労働者退職保険の6%積み立て
- 1週間あたり最低3日間、20時間の勤務シフト

出所：求人サイト104よりNRI作成

目次

6．政治的要因｜雇用制度

7．新規参入の脅威｜台湾現地外食業者の日本料理店展開増加

8．供給者の圧力｜現地企業・生産者による日本クオリティー産品の開発

9．ユーザーの圧力｜取扱商品の変化

１０．社会的要因｜SDGsの高まり

【免責条項】
本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。なお、関係法令、制度等は調査時点以降改正されている可能性がありますので、実際のご検討の際には、各国等の関連機関に最新の情報をご確認下さるようお願いいたします。

台湾風アレンジの日式と呼ばれる日本料理店以外にも、本格的な味付けの日本料理店が近年増加している。台湾の大手外食業者の日本料理レストランの新規店舗展開、新業態開拓が目立つ

トレンド概要

- 台湾では伝統的に、日本より甘めの味付けにアレンジされた台湾風の日式料理店が、手頃な価格帯も相まって台湾現地での人気が高い
- 日本への旅行経験を通じて本場日本の和食の味を好む台湾人も増えてきており、台湾に進出する日系飲食店の人気を支えているほか、台湾企業が展開するチェーンレストランや台湾人個人経営の飲食店でも本格的な和食の味を提供するところが増加傾向にある

トレンド背景

- 台湾における日本食レストランは9,000軒以上あると推計されており、台湾最大のグルメ口コミサイトiFoodieに登録されている日本料理店舗は7,076軒
- 日本食レストランやそれ以外の飲食店でも日本食メニューは人気が高く、丼、寿司、ラーメン、うどん、すき焼きなど、多くの店舗がメニュー提供している
- 日本への旅行経験を通じて本場日本の和食の味を好む台湾人も増えてきており、台湾に進出する日系飲食店の人気を支えている
- 台湾の大手外食企業は新規ブランド、新業態の開発に積極的。日本料理のブランド店舗を新規立ち上げする企業が多くみられる

レストランで提供される日本料理メニュー

メニュー	提供店舗数 (軒)
丼	2,381
寿司	1,451
ラーメン	1,181
焼肉	1,463
とんかつ	651
うどん	601
すき焼き	395

出所：iFoodieよりNRI作成

台湾大手外食グループが展開する日本料理ブランド店舗

王品 (Wowprime) グループ	
台湾最大の外食チェーングループ	
阪前和牛鉄板焼	和牛・海鮮料理高級路線新ブランド
聚鍋 (ギグオ)	日式鍋料理
陶板屋 (tokiya)	和風洋食
Oh my!原焼	日式焼肉
肉次方	焼肉食べ放題
品田牧場	とんかつ、カレー
芸奇 (IKKI)	和牛石焼き料理

争鮮 (SUSHI EXPRESS) グループ	
台湾の大手外食チェーングループ	
争鮮	回転寿司チェーン
争鮮gogo	寿司テイクアウト
定食8	日式定食料理
MAGiC TOUCH	タブレット注文と自動配膳システム採用
SUSHiPLUS	非接触注文・自動配膳対応回転寿司

軽井沢 (Karuisawa) グループ	
台中発の鍋・焼肉料理外食グループ	
軽井沢鍋物	日式鍋料理
拾七石頭鍋物	日式鍋料理
湯桟鍋物	日式鍋料理
小十焼肉	日式焼肉料理
茶六焼肉堂	日式焼肉料理

出所：各社公式サイトよりNRI作成

台湾現地外食業者への食材提供を通じて台湾における販売拡大と食材生産地の知名度をさらに高めることが可能。レストランのメニュー付加価値を高められるかどうかがポイントとなる

日本企業への示唆

1. **付加価値を重視する業者との協力可能性**
   日本のレストランチェーンに似た業態を新展開し成功している台湾外食企業がみられる。回転寿司皿にチップを使うDX取り組みや、高級会席とおもてなしをテーマにしたストーリーづくりなど、店舗ブランドコンセプトの作り込みの工夫がされている。
2. **日本企業とのコラボがもたらす台湾の業者にとってのメリット**
   日本の食品生産者や食品業者とのコラボで話題性を創出するレストランがある。台湾現地資本のレストランとしては、日本国内の業者とのコラボはプラスのイメージ演出に繋げられるため歓迎される。日本企業にとっては台湾での知名度や小売販売を拡大につなげることが期待できる

台湾の回転寿司店 SUSHiPLUS

争鮮グループ傘下の回転寿司チェーン新業態店。豊富なメニュー、非接触、自動化をポイントにしたサービスを提供する

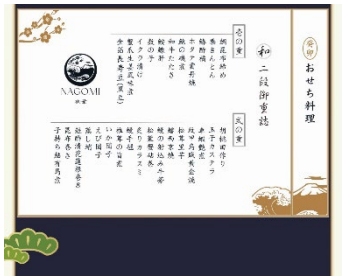
SUSHiPLUS

選べる豊富なメニュー	新幹線型の**上位価格帯メニュー用**トレイとグループ店「争鮮」と同じ**手頃な寿司メニュー用**回転レーンの2種類を配置し合計90種類のメニューが選べる
非接触で衛生面に配慮	QRコードを読み込む**非接触形式で注文**が可能、注文を受けてから調理したメニューを新幹線デザインのトレイで**客席まで自動配膳**する
自動廃棄システムで効率化・鮮度保持	寿司皿にチップを搭載し、回転レーン上で一定時間経過した皿の自動廃棄システムを採用し**廃棄作業の効率化**と**鮮度保持**を同時に実現

台湾の和食ビュッフェ NAGOMI和食饗宴

台湾の台湾料理・日本料理の老舗が2022年4月にオープンした和食ビュッフェ。おもてなし、会席料理がテーマの高級ビュッフェスタイルで人気店となっている

NAGOMI
JAPANESE CUISINE



▲台湾の旧正月用和食のほか、日本のお正月に合わせた本格的おせち料理も提供

▲京都の老舗食材業者とコラボメニューを開発し期間限定で提供

出所：各社公式サイトよりNRI作成

目次

6．政治的要因｜雇用制度

7．新規参入の脅威｜台湾現地外食業者の日本料理店展開増加

8．供給者の圧力｜現地企業・生産者による日本クオリティー産品の開発

9．ユーザーの圧力｜取扱商品の変化

１０．社会的要因｜SDGsの高まり

【免責条項】
本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。なお、関係法令、制度等は調査時点以降改正されている可能性がありますので、実際のご検討の際には、各国等の関連機関に最新の情報をご確認下さるようお願いいたします。

食品小売への台湾消費者の要求レベルの上昇に伴い、日本産商品に見劣りしない商品を提供する台湾現地食品メーカーが出現しているが、原材料や梱包などに日本産が採用されている例がみられる

トレンド概要

- 加工済み食品の小売展開、台湾市場では消費者の要求レベルが上がっていることで、以前は価格設定が高すぎて台湾での販売が困難だった商品が現在では受け入れられる可能性が増えている。台湾において高級品市場の広がりがある。
- 消費者に受け入れられる食品の範囲が広がる一方、台湾の生産加工者側で供給できる食材の種類や品質には限界があり、輸入に頼らざるを得ない

トレンド背景

- 消費者の生活スタイルが多様化するなか、台湾では従来普及していなかったカテゴリーの食品が市場で受け入れられるようになってきている。同時に、過去100%を輸入品が占めていたカテゴリーの食品を台湾企業が商品化する動きがみられる
- 一方で、食材品質や製造加工技術の差により、台湾産では商品化が困難な食品等がある。一例として、台湾メーカーが販売するニガウリ入りドリンク、プロセスチーズといった台湾メーカー商品では、日本産食材が使用されている

光泉 北海道チーズの事例

大手食品企業の光泉が販売する**日本産のプロセスチーズ各種**

北海道産牛乳を使い**日本で加工・包装**したスライスチーズ、スティックチーズ、キャンディチーズ、加熱用シュレッドチーズを販売

北海道チーズ シリーズの商品

愛之味 山苦瓜分解茶の事例

大手食品企業の愛之味が製造販売する**ニガウリ入りペットボトルのお茶**

台湾でもニガウリは収穫されるが、より栄養価の高い**沖縄産ニガウリ**を使ったお茶を製造販売している。血中コレステロール値調整機能の認証を台湾で取得した。グループのバイオ食品メーカーは錠剤商品を製造販売する

ペットボトルのニガウリ入りお茶

ニガウリ入りの錠剤

出所：各社公式サイトよりNRI作成

商品付加価値向上を目的として日本産食材や日本の技術を活用する台湾企業に向けて、付加価値の高い食材供給のほか、優れた食品加工技術においても事業機会がある

日本企業への示唆

1. **台湾の大手食品メーカー商品との協力可能性**
   高付加価値で高価格帯の台湾大手食品業者による商品が台湾市場でも増えてきており、消費者からの一定の支持を得ている。こうした台湾企業との協業可能性が期待できる
2. **食品加工技術、栄養価や味などで差別化可能な食材の市場可能性**
   利便性、健康追求、高級志向といった消費傾向が台湾でも観察される。こうしたポイントで差別化が可能な食材や技術は台湾での需要が期待できる

南僑 レトルトパック「膳纖熟飯」の事例

大手食品企業の南僑が製造販売する高付加価値商品のレトルトパックごはん「膳纖熟飯」

- 日本のパック包装システムを導入し、台湾産の米や雑穀を使用した常温保存可能なパックごはんを製造販売している
- 専属栄養士による監修を行い、健康食品関連等の各種賞の受賞実績をもつ

日本の特許技術製法

日本製のパックごはん包装装置を導入し、日本製の梱包材を使用し日本の特許製造技術で加工

健康機能食品認証取得

血糖値、血中コレステロール値のコントロールの臨床効能について衛生福利部による健康食品認証等を取得している

オーガニック認証取得

一部商品にはオーガニック認証取得の穀類を使用している

出所：南橋公開情報よりNRI作成

目次

6．政治的要因｜雇用制度

7．新規参入の脅威｜台湾現地外食業者の日本料理店展開増加

8．供給者の圧力｜現地企業・生産者による日本クオリティー産品の開発

9．ユーザーの圧力｜取扱商品の変化

１０．社会的要因｜SDGsの高まり

【免責条項】
本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。なお、関係法令、制度等は調査時点以降改正されている可能性がありますので、実際のご検討の際には、各国等の関連機関に最新の情報をご確認下さるようお願いいたします。

コロナ以降、巣ごもり需要により、生鮮食品や加工食品の消費が増加しているが、消費者の好みの変化に合わせた商品提供の工夫が求められている

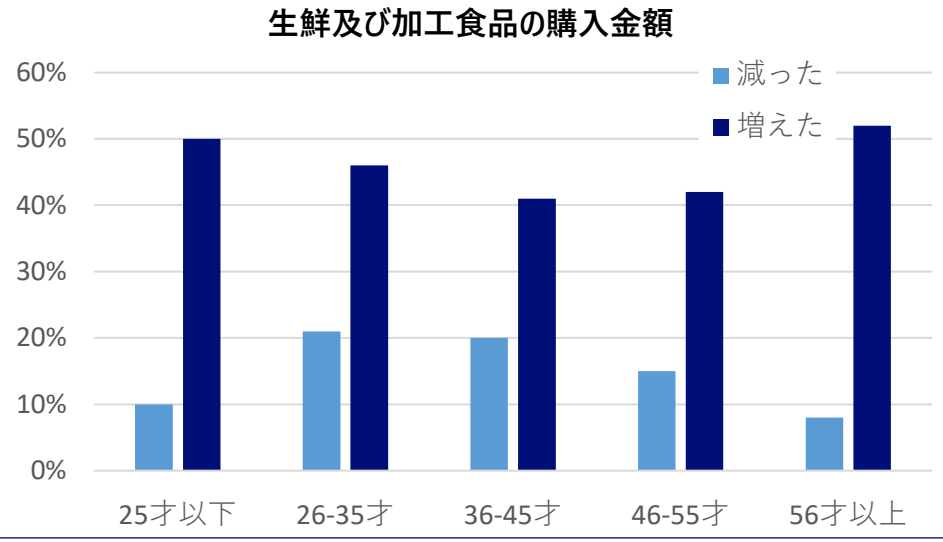
トレンド概要

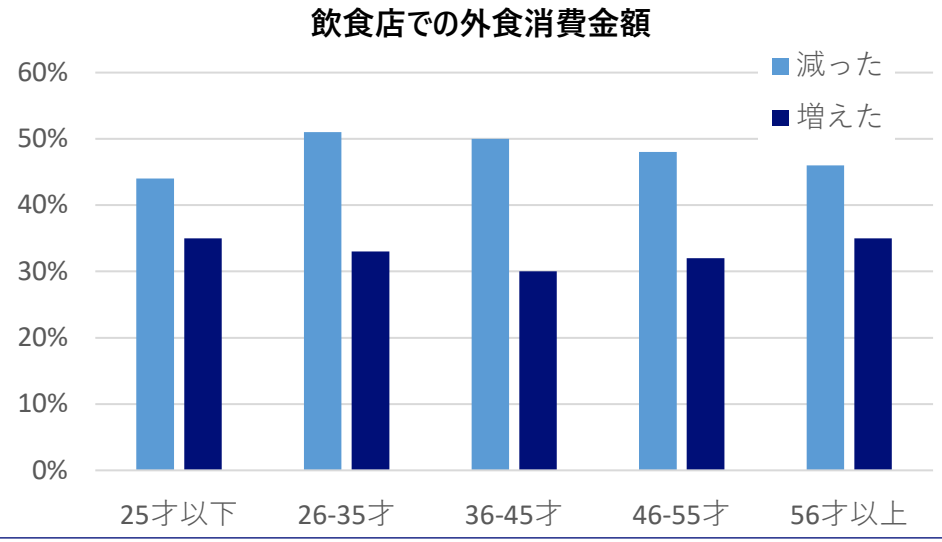
- コロナ禍において外食利用は減少し、巣ごもり需要で生鮮品や加工食品が増加した。
- 台湾では近年健康意識が高まり、里仁、棉花田といったオーガニック食品を専門に取り扱う台湾小売業者のほか、PX-Mart、台湾カルフール等のスーパー、ハイパーマーケットもオーガニック自社PB商品やオーガニック専門コーナーを設置し、オーガニック商品展開に力を入れている。
- コンビニはサービスの多角化展開を進めている。コラボ商品や異業種企業協力のもと開発した自社PB商品等で特色を出し、顧客拡大をはかっている。

トレンド背景

- コロナ以降、市民は店内飲食を避けて加工食品や生鮮食品を購入し自宅で調理するようになり、生鮮品や加工食品の消費量増加に繋がった。
- 台湾では食品安全問題に関わる事件が頻発した過去があり、一般的に流通する生鮮食材購入に懸念を抱く市民もいる。そのためオーガニック食品を選ぶ人が多い傾向があり、オーガニック食品専門店以外にも、コンビニやハイパー、スーパーも積極的にオーガニック食品市場に参入している。

コロナ前とコロナ以降を比較した消費金額の変化





出所：beBit TECHよりNRI作成

日本の食品メーカーはブランドイメージや技術優位性を備えている。台湾の食品販売業者とのブランドコラボや第三者認証の取得により商品売上拡大や知名度上昇が期待できる

日本企業への示唆

1. 台湾では日系レストランや飲食店ブランドの人気が非常に高いため、台湾の小売業者とのコラボ商品開発により、販売チャネル拡大や知名度上昇可能性が期待できる
2. クリーンラベルやオーガニック認証等、消費者が注目する食品関連の認証取得は商品PRポイントとなる

台湾セブンイレブン

有名レストランとのコラボ商品開発販売

- 異業種とのコラボでは長年実績があり、新分野への挑戦など話題性の高い企業コラボを行っている
- コラボ対象は海外専門店、ミシュラン有名店、高級ホテル等で、人気店の料理をレンジ調理レトルト食品に商品化することで、コンビニ商品に高級感を演出する効果もある

九州の有名ラーメン店「一風堂」（下左）、台湾の有名レストラン「呷七碗」（下右）とのコラボ商品

台湾ファミリーマート

クリーンラベル戦略：「添加物にNo」

- 率先して「添加物低減」のアクションをとり、着色料、香料の使用を減らすほか、100社以上の食品製造関連のパートナー企業と共同でクリーンラベル産業コンソーシアムを発足させた

台湾の民間企業による認証制度「クリーンラベル」

無添加のレベルにより3種類のラベルがある：

1. **クリーンラベル**：8大無添加原則*を満たしかつ当局許可添加物の約70％項目のみ使用可能
2. **ダブルクリーンラベル**：8大無添加原則を満たし、当局許可添加物の約10%項目のみ使用可能
3. **100％無添加ラベル**：天然香料・天然色素も無添加、加工助剤使用不可 等

CLEAN 慈悦 TIC ◀クリーンラベル

CLEAN 慈悦 TIC 100%無添加 ◀100％無添加ラベル

▲ダブルクリーンラベルのついた台湾ファミリーマートの野菜ミックスジュース

PX-Mart

善美的オーガニック青果

HACCP、ISO22000の認証を受けた管理のもとバリューチェーンを確立

産地管理

- 隣接する耕作地の農薬不検出等汚染管理

商品配送

- 輸送コールドチェーンを台湾全土に構築

店舗販売

- 少量かつ価格を抑えたオーガニック青果提供

PX-Martのオーガニックブランド「善美的」はオーガニック栽培に加え、農薬検査レポートや生産履歴情報を添付して生産過程の透明化をはかり、消費者への食の安心提供をモットーとする

注：*人工香料、人工着色料、人工甘味料、防腐剤、漂白剤、発色剤、凝固剤、アルミ含有膨張剤等の主要8種食品添加物の無添加原則

出所：各社公式サイトよりNRI作成

目次

6．政治的要因｜雇用制度

7．新規参入の脅威｜台湾現地外食業者の日本料理店展開増加

8．供給者の圧力｜現地企業・生産者による日本クオリティー産品の開発

9．ユーザーの圧力｜取扱商品の変化

１０．社会的要因｜SDGsの高まり

【免責条項】
本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。なお、関係法令、制度等は調査時点以降改正されている可能性がありますので、実際のご検討の際には、各国等の関連機関に最新の情報をご確認下さるようお願いいたします。

台湾当局による上場企業へのCSRレポート提出要求の高まりに伴い、大手食品各社はSDGsに関する取組に徐々に注目するようになった。現状は製造・生産部門のSDGsに関する取組が重視される傾向

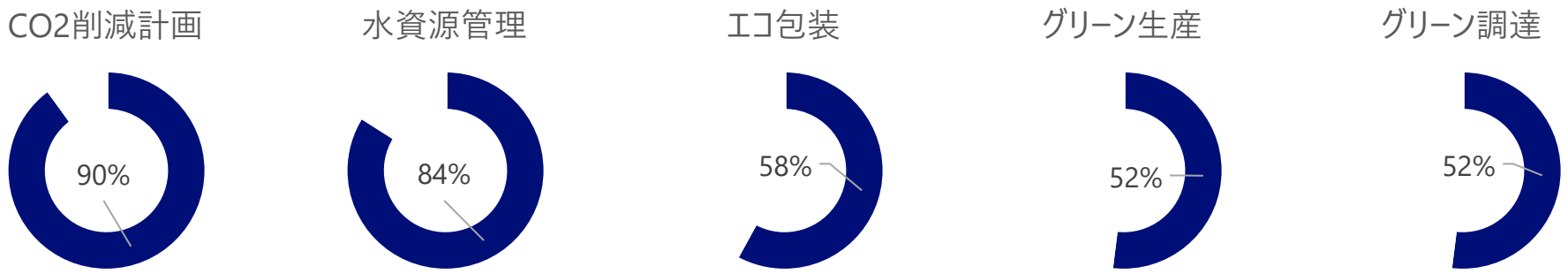
トレンド概要

- CSRに対する認知向上により、食品産業でもSDGsを企業発展目標に導入する企業が増加している。企業のレジリエンスを高める効果があるだけでなく、企業イメージアップにもつながっている
- 現在のSDGsのうち、台湾食品産業では生産部門のCO2排出削減、水資源管理、エコ包装、グリーン生産、グリーン調達といった課題が重視されている

トレンド背景

- 台湾の食品製造企業は大部分がCO2排出削減計画及び水資源管理対策を取っている。
- 食品産業の台湾企業31社のCSRレポートにおいて、グリーンバリューチェーンの「設計、調達、生産、包装、輸送、マーケティング、商品及びサービス、リサイクル」のうち、半数以上が「商品包装」、「製造・生産」、「原料調達」を重視している。
- 食品産業のCSRレポートでは、「信頼度」について触れている企業が圧倒的に多く、「サスティナブルなコーポレートガバナンス」及び「国連採択のSDGs」への取り組みを掲げる企業も多いが、その成果については改善の余地が大きい。

SDGsに関連する課題項目ごとの台湾食品製造業者の取組比率



出所：CSOne「2021台湾食品産業永続報告現況及び趨勢」よりNRI作成

台湾の食品業者は生産部門のSDGs取組を重視する傾向がある。マーケティングやサービス、運輸分野で強みをもつ日本企業はこれらの業者と協力しフードチェーン全体のSDGs取組をPRできる可能性がある

日本企業への示唆

- 資本金が20億NTDを超える台湾の上場企業は2023年以降CSRレポートの作成が要求される
- 台湾の食品産業におけるSDGs対策が取られている事例はまだ少なく、実施済み事例も商品製造過程の省エネに関するものやCSR関連のものが多い
- 輸送、商品PRマーケ、サービス分野で強みをもつ日本企業には台湾企業との技術提携機会がある

宏亞食品の事例

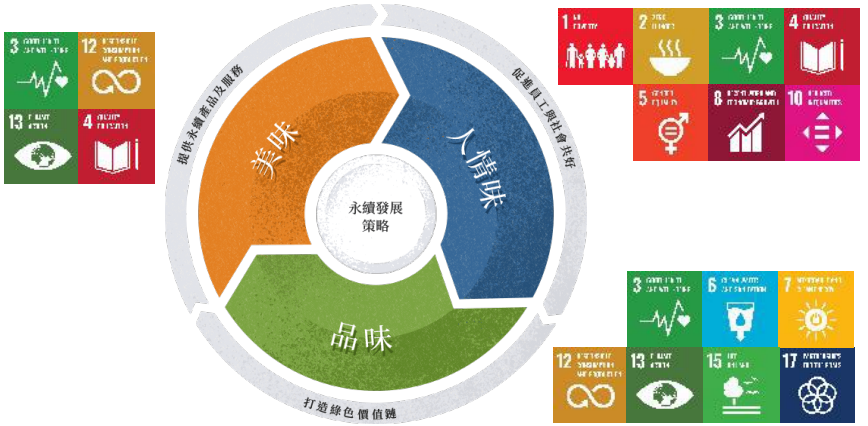
ESG分析

- E （環境）
  梱包材削減、工場スマート化省エネ、CO2計測、再エネ利用促進
- S （社会）
  SDGs人材育成重視、地元発展に密着した食育・農業教育
- G （ガバナンス）
  食品安全制度強化、サプライヤー管理プラットフォーム導入

新東洋の事例

ESG分析

- E （品格及び環境）
  CO2排出削減、グリーン工場、節水、資源の循環利用
- S （社会）
  健康栄養食品開発、台湾産農産品使用強化、社会的弱者支援機関への援助
- G （ガバナンス）
  従業員の人権保護、職業安全衛生管理システムISO45001遵守



出所：各企業のCSRレポートより、NRI作成