

別添資料 日本産食品カタログ

牛肉



特長

- 「和牛」は、日本在来種の牛をベースに交配を繰り返してつくられた品種です。他の品種にはない柔らかな肉質や、繊細かつ芳醇な味わいを持ち、高級な牛肉の代表格として、「WAGYU」は欧米やアジアなどでも高い評価を受けています。
- 日本全国では、200以上ものブランド和牛があるとされています。産地ごとの生育環境も多様で、生産者がこだわりを持って育てており、それぞれの銘柄が地域の特産品として独自の魅力を持っています。
- 味だけではなく、とろけるような食感や、特有の甘い香りも素晴らしいとされています。特に、柔らかくてジューシーな味わいを持つ黒毛和種は、シンプルなお料理法でその本来の風味を楽しむことができます。

相性の良い料理

- 焼肉、ステーキ、ローストビーフ、たたき 等

Contact: Japan Meat Traders Association

Email: ohashi@jm-ta.jp

Tel: +81 (0) 3-3588-1665

出典：
<https://www.cht.kokusen.go.jp/en/food/post-20.html>
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/wagyu.html>

豚肉



特長

- 豚肉は日本が世界に誇る味と品質を備えた食材のひとつで、そのジューシーな味わいと食感の良さは、和食のおいしさの一因となっています。
- 日本の豚肉の特色は、品種やエサにこだわり生産者や地方ごとに特色のある豚肉作りが行われていることです。日本では、それぞれの地方、農場ごとに個性ある豚が飼育されるようになり、「銘柄の豚肉」として日本全国で約400種もあるとされています。
- 豚肉のおいしさは一般的に柔らかく、ジューシーで味が良いなど肉質に注目されがちですが、日本の豚肉はそれだけでなく、脂肪の味や口中での溶け具合など、規格外の部分にも手が込んであり、おいしさを楽しむことができます。

相性の良い料理

- しゃぶしゃぶ、カツレツ、ポークジンジャー、シチュー 等

Contact: Japan Meat Traders Association

Email: ohashi@jm-ta.jp

Tel: +81 (0) 3-3588-1665

出典：
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/pork.html>
<https://sevilla-fa.jp/82583.html>

日本産食品カタログ：鶏肉、鶏卵

鶏肉



特長

- 日本の鶏肉は種類が豊富で、地鶏・銘柄鶏・ブロイラーとそれぞれ独特の肉質・食味・食感を有し、あらゆる料理に対応可能であり、特に和食には欠かせません。
- 日本各地にはJAS規格に合致した地鶏が約60種類存在し、それぞれの個性を活かした特徴があります。それぞれの特徴を理解することで、鶏本来の旨みとコク、適度な歯ごたえを堪能することができます。
- 鶏肉には多くの健康機能が期待されており、必須アミノ酸やビタミンA、抗酸化作用のあるイミダゾールジペプチドなどが含まれています。また、カロリー控えめで良質なたんぱく質を含み、価格もお手頃であるため、食卓に上ることの多い食材です。

相性の良い料理

- 焼き鳥、から揚げ、カレー、トマト煮込み 等

Contact: Japan Meat Traders Association

Email: ohashi@jm-ta.jp

Tel: +81 (0) 3-3588-1665

出典：
<http://jec-pr.jp/ja/chicken/chicken-tokutyou/>
<https://yakitori-corner.com/>

鶏卵



特長

- たんぱく質やビタミン、ミネラルなど、さまざまな栄養素を効率よく含むたまごは、完全栄養食品と呼ばれ、毎日の食卓に欠かせない大切な食品のひとつです。
- 日本では卵に厳しい衛生管理を課しており、安全性で世界一を誇ります。日本の卵は出荷される卵の祖父や祖母にあたる鶏を育て、鶏の親子3代それぞれの農場において、サルモネラの検査を何度も繰り返し、鶏へのワクチン接種も適宜おこなわれています。
- 生たまごに醤油を混ぜて温かい御飯にかける「たまごかけ御飯」や、生たまごを肉や野菜にからめて食べる「すき焼き」など、日本ではたまごの生食は一般的であり、安全にこだわる日本のたまごだからこそできることです。

相性の良い料理

- オムレツ、エッグベネディクト、キッシュ、パンケーキ 等

Contact: Japan Poultry Association

<https://www.jpa.or.jp/info/index.html>

Tel: +81 (0) 3297-5515

出典：
https://iemone.jp/article/gourmet/hitoka_katagiri_133480/
<http://jec-pr.jp/ja/egg/egg-tokutyou/>

牛乳・乳製品



特長

- 日本の牛乳は味が濃くて香りが良いと海外でも好評です。日本の乳製品は品質基準を常に保っており、厳しい品質管理の下で安全性とおいしさが追求されてきました。
- 現在、牛乳・乳製品はこれまでの常識を超えて、新しい味や食感のメニューが開発されています。またチルドや冷凍処理技術の進歩により、たくさんのミルクデザートやアイスクリームが作られ、消費者のニーズを高めています。さらに味だけでなく、ヨーグルトの分野では、健康志向の商品として高機能な性格を備えた食品も多数開発されています。さらに、チーズに関しても各地で開発が進み、国際的な品評会で高い評価を受けるものも多くあります。

相性の良い料理

- アイスクリーム、ケーキ、プリン、チーズリゾット 等

Contact: Japan Dairy Industry Association
Tel: +81 (0) 3-3261-9161

出典：
https://www.morinaga.co.jp/protein/images/column/1575019684_mceclip0.jpg
<http://lec-pr.jp/ja/milk/milk-tokutyou/>

りんご



特長

- 日本ではりんごの種類は非常に多く、国内で2,000種ほど存在すると言われています。日本のりんごは品種によってそれぞれの特徴があり、果皮の色に違いがあるだけでなく、味も食感も異なります。また、旬の時期や産地によっても扱われるりんごの種類が変わるため、それぞれの特徴を理解することで食感や味、また様々な食べ方を堪能することができます。
- 日本のりんごは沖縄県以外の全国各地で栽培されていますが、最も有名なりんご産地は気候の特に適した青森県と長野県です。
- 日本のりんごは、「贈答文化」として発達してきた経緯があり、特徴としては大きく立派で、生で食べても甘い、また、りんごの中の蜜が美味しさの基準ともされています。

相性の良い料理

- アップルパイ、焼きりんご、ジャム、サラダ 等

Contact: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council
<https://jpfruit-export.jp/contact.html>

Tel: +81 (0) 3586-1207

出典：
<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2020/01/post-8001.html>
<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2021/11/post-16025.html>

ぶどう



特長

- 日本のぶどうは甘みと酸味のバランスに優れ、生のままおいしく食べられるのが特徴です。世界で生産されるぶどうの7割はワインの原料用ですが、日本では、そのまま食べる生食用が9割を占めます。
- 生食のぶどうが好まれる日本では、新たなぶどうが次々と登場し、人気品種が移り変わってきました。昨今は、種なしで皮ごと食べられる品種の人気が高まり、2006年に品種登録されたシャインマスカットは年々支持を集め、海外でも人気があります。
- ぶどうは、甘く美味しいだけでなく、体に良い効果が期待される栄養もたくさんあり、ポリフェノール、カリウム、ペクチンなどが豊富に含まれています。

相性の良い料理

- ゼリー、タルト、ジャム、カブレゼ、等

Contact: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

<https://jpfruit-export.jp/contact.html>

Tel: +81 (0) 3586-1207

出典：
<https://www.zennoh.or.jp/tt/product/fruit/grape/>
https://www.maff.go.jp/pr/aff/1905_06/spe1_01.htm

もも



特長

- 日本の桃は甘くてジューシーでとろけるような食感を持ち、世界でも高く評価されています。日本の桃には主に白桃と黄桃の2種類が存在し、基本的には果肉における色の違いで判別されています。特徴としては、果汁がたくさん含まれていてジューシーな味わいを楽しめるのが白桃で、やや固くて缶詰などの加工品用に栽培されているのが黄桃です。
- 主な産地は岡山県、山梨県、福島県であり、品種によって甘さや食感が異なるので、それぞれの特徴を理解することで食感や味を堪能することができます。
- 桃にはたくさんの栄養素が含まれており、健康にも良い影響があるとされています。

相性の良い料理

- コンポート、ゼリー、タルト、サラダ 等

Contact: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

<https://jpfruit-export.jp/contact.html>

Tel: +81 (0) 3586-1207

出典：
<https://ovo.kyodo.co.jp/news/life/travel-news/a-1661017>
https://www.maff.go.jp/pr/aff/1905_06/spe2_01.html

日本産食品カタログ：かんきつ、柿・柿加工物

かんきつ



特長

- 日本の柑橘類の中でも温州みかんは中国の地名を冠した日本生まれのかんきつであり、長い時間をかけて育成され、日本を代表する果物の一つになっています。温州みかんは収穫時期によって4つのタイプに分けられ、4品種ごとにそれぞれ甘酸っぱさや、甘味とほどよい酸味、少なめの酸味と甘味、強い甘味が楽しめます。
- その他食材の風味を引き立てるゆずやかぼすなども昔から重宝されてきました。ゆずはみかんのように生食には向かないが、料理を引き立てるための調味用として古くから使われてきました。
- 日本のゆずは世界的に人気を集めており、フランスの食品卸からも絶賛されるなど、品質の高さが評価されています。

相性の良い料理

- マーメイド、ゆずマスタード（ステーキに添えて）、ゼリー、ポン酢等

Contact: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

<https://jpfruit-export.jp/contact.html>

Tel: +81 (0) 3586-1207

出典:

<https://meetsmore.com/services/tree-trimming/media/101149>

https://www.maiff.go.jp/pr/aff/1701/spe1_03.html

<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/yuzu.html>

柿・柿加工物



特長

- 柿は古くから日本で栽培されてきた果実で、「kaki」として、アジアやヨーロッパでも名前が通用しているほど、国内外問わず人気がある果物です。
- 柿の品種は多く、1,000を超えと言われますが、大別すると甘柿と渋柿に分けられ、渋柿は、熟しても硬いうちは渋みが残る柿で、アルコールや炭酸ガスを使って渋抜きをしてから出荷している一方、甘柿は、熟すと渋みを感じなくなるので、そのまま食べられます。
- 柿は地域の特産品として様々に加工されています。日干しにより渋が抜けおいしさが凝縮される干し柿や、柔らかい触感のあんぽ柿など、様々な味わいを楽しめます。

相性の良い料理

- ジャム、シャーベット、パイ、サラダ 等

Contact: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

<https://jpfruit-export.jp/contact.html>

Tel: +81 (0) 3586-1207

出典:

https://furunavi.jp/discovery/knowledge_food/202110-persimmon/

<https://life.ja-group.jp/food/shun/detail?id=71>

<https://www.pref.nara.jp/item/238027.htm>

日本産食品カタログ：いちご、かんしょ（さつまいも）

いちご



特長

- 日本は、生食でのいちごの消費量が世界一だと言われており、毎年のように新しいいちごの品種が開発され、今も進化を続けています。海外からの旅行者が、甘さやみずみずしさに驚くほど、日本のいちごは味や品質の面で高いレベルにあります。
- 日本産のいちごは、世界に類を見ないほどバリエーションが豊かです。農林水産省に登録されているいちごの品種は294種であり、世界の半分以上の種類を日本のいちごが占めると言われています。
- 新種の開発や栽培などの技術において、日本のいちごは世界でもトップレベルにあり、その中で生産されたいちごの、糖度、大きさ、ジューシーさなどが世界的に高い評価を得ています。

相性の良い料理

- ケーキ、ムース、ジャム、ゼリー 等

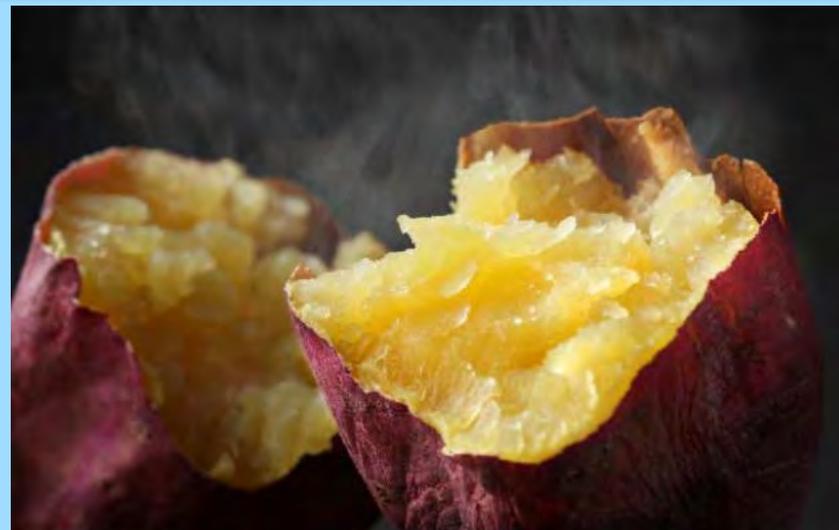
Contact: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

<https://jpfruit-export.jp/contact.html>

Tel: +81 (0) 3586-1207

出典：
<https://precious.jp/articles/-/17412>
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/strawberries.html>

かんしょ（さつまいも）



特長

- 自然でやさしい甘さが魅力の日本のさつまいもは幅広い年代に人気の食材です。さつまいもは、現在栽培されているものだけでも40~60ほどの品種があり、用途や好みに合わせて使い分けられています。日本のさつまいもは、甘みが強いのでそのまま蒸したり焼いたりして食べることができます。
- 主成分はでん粉ですが、ビタミンやミネラル類など様々な栄養素を含み、高機能・低カロリーで美容にも効果的な食物です。
- 日本のさつまいもの特徴的として、加工用途の幅が極めて広いです。仕向け先としては、焼酎原料用、でん粉原料用、加工食品用などがあり、加工食品用や焼酎原料用の分野では、機能性に着目した新品种の育成もあいまって新たな製品開発の可能性が広がってきています。

相性の良い料理

- ポタージュ、タルト、マッシュドポテト、パン 等

Contact: Japan Fruit and Vegetables Export Promotion Council

<https://jpfruit-export.jp/contact.html>

Tel: +81 (0) 3586-1207

出典：
https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000002_000047899.html
https://www.jrt.or.jp/spmini/spmini_tokucho/

茶



特長

- ほのかな苦みや柔らかな甘み、香ばしさに加え、気品ある和の香りをまろわせるお茶は、1200年もの長い歴史のなかで多様性も広がり、現在では健康成分も注目され、世界各国でも好まれています。おもてなしの心を様式化した伝統文化としても大切にされている茶の世界は、とても奥深く、日本の歴史や文化を象徴する代表格です。
- 鮮やかな緑色のお茶だけではなく、茶葉の栽培や生産方法によって、さまざまな種類で堪能できます。
- 日本茶の中でも「抹茶」は独自の地位を占めており、料理やお菓子作りに使用するなど、使い勝手が良いのも長所です。伝統からモダン、東洋から西洋まで、幅広い文化に対応できるお茶です。

相性の良い料理

- ケーキ、クッキー、プリン、スコーン 等

Contact: Japan Tea Export Promotion Council
Tel: +81 (0) 3434-2001

出典：
https://metronine.osaka/article_tour/gourmet-japanese-tea/
<https://tasteofjapan.maff.go.jp/jp/feature/detail/241.html>
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/greentea.html>

米・米製品



特長

- 日本ではお米は少なくとも3000年以上前から作られており、現在もお米は主食として日本人の食生活に根付いています。日本で栽培されているお米の品種は、300種類以上にも及び、日本で栽培されているお米は、総称で「ジャポニカ米」と呼ばれており、その特徴は丸みを帯びた楕円形、粘りと強い甘味です。
- 日本のお米で有名なブランド米と言えば、「コシヒカリ」であり、日本の広い地域で生産されており、国内のブランド米の生産量もナンバーワンを誇っています。その他にも日本の各地域の気候や風土に合わせたブランド米が数多く生産されており、さまざまな品種が近年でも生まれています。

相性の良い料理

- チャーハン、リゾット、ピラフ、パエリア、ライスプディング 等

Contact: Japan Rice and Rice Industry Export Promotion Association
Email: jimukyoku@zenbeiyu.or.jp
Tel: +81 (0) 3-5643-1720

出典：
<https://smartagri.jp.com/food/4173>
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1211/spe1_02.html
<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2018/07/post-2356.html>

ぶり



特長

- ぶりは冬に旬を迎える魚であり、脂ののったやわらかい身が魅力です。昔から日本の食卓には欠かせない魚として知られており、一般的に「ブリ」は天然魚と養殖魚を含む総称として使用し、「ハマチ」は養殖魚の意味で使って区別することが多いです。
- 脂ののったブリの風味は格別で、シンプルな味付けでも楽しめます。刺し身やカルパッチョなどもおいしいですが、加熱することで脂のうま味が引き立ち、幅広い料理法で味わうことができます。
- 天然ブリも養殖ブリも、良質のタンパク質と脂肪を豊富に含んでいます。また、ビタミンBやビタミンDなども多く含み、様々な栄養成分を摂取することができます。

相性の良い料理

- 照り焼き、カルパッチョ、しゃぶしゃぶ、寿司・刺身 等

Contact: Japan Aquatic Products Export Council
<https://japan-aquatic-products-export-council.jp/eng/contact>
Tel: +81 (0)3-3585-3585

出典：
<https://theojta.com/sanpinintro/1814/>
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/buri.html>

たい



特長

- 鯛という名前を持つ魚は多数ありますが、なかでもマダイは特別な存在です。その華やかな赤い体色と“めでたい”という語呂合わせから、縁起がよい魚だと尊ばれ、お食い初めや結納式といった祝いや祭事の席で、尾頭付きの姿焼きを食べる風習はいまも続いています。
- マダイは日本料理に欠かせない食材の一つで、すしネタの定番でもあり、マダイは身と皮の間にうまみがあり味にクセがないため、色々な味付けに合います。
- マダイは低脂肪、高たんぱくで、消化吸収が良い食材です。また、豊富な栄養素も含まれているため、スポーツ選手など激しいトレーニングをする人にも好ましい食材です。

相性の良い料理

- ムニエル、カルパッチョ、アクアパッツァ、寿司・刺身 等

Contact: Japan Aquatic Products Export Council
<https://japan-aquatic-products-export-council.jp/eng/contact>
Tel: +81 (0)3-3585-3585

出典：
<https://allabout.co.jp/gm/gc/60117/>
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/madai.html>

ホタテ貝



特長

- 日本で生産される魚介類で現在、世界から最も人気を集めているのがホタテです。味や大きさ、そして品質の面において、日本のホタテは高い評価を受けています。生のまま刺し身や寿司で食べる場合もあれば、加熱してさまざまな料理に使うことができ、おいしさと汎用性を兼ね備えた日本を代表する食用貝です。また、ホタテは生臭さなどのクセが少ないため、世界各国の食文化に合わせてさまざまな料理にも使われています。
- 主要な産地は北海道と青森県で、品質が良いことでも知られています。
- ホタテの殻の中身は、ウロと呼ばれる消化器官を取り除けば、ほとんどの部位を食べることができます。特に、中央にある「貝柱」は人気が高く、干したり冷凍したりして単独の部位としても流通しています。

相性の良い料理

- バターソテー、ムニエル、グラタン、スープ 等

Contact: Japan Aquatic Products Export Council
<https://japan-aquatic-products-export-council.jp/eng/contact>
Tel: +81 (0)3-3585-3585

出典：
<https://jf-mukawa.jp/products06.php>
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/scallops.html>

清涼飲料水



特長

- パラエティに富んだ清涼飲料水は、いまや日本が誇る食文化のひとつです。次々と登場する新商品、世代を超えて愛されるロングセラー、さらに時代を映すテレビCMの数々など、その魅力はますます多彩に、豊かになっています。
- 清涼飲料水は品質の高さに加え、スポーツドリンクやコーヒー、天然水に風味を付けたフレーバーウォーターなど、種類が豊富なことが人気であり、海外でも高い評判を受けています。主な種類としては、炭酸飲料や果実飲料、野菜飲料、コーヒー飲料、茶系飲料、スポーツドリンク、ミネラルウォーター、豆乳などがあります。

Contact: Japan Soft Drink Association
Tel: +81 (0)3-6260-9260

出典：
<https://newsitch.jp/p/19835>
<http://www.j-sda.or.jp/learning/kashikoku.php>

日本産食品カタログ：菓子、ソース混合調味料

菓子



特長

- 和菓子は、日本の歴史や季節感から生まれた伝統文化であるとともに、それぞれの地域に根ざした食文化を表すものです。全国各地で、その土地ならではの農産物を生かして作り出されています。また、素材が同じでも、それぞれの地域でまったく異なる加工方法で作られることがあるため、和菓子の種類はとて多いです。一般的な和菓子としては米を原料とした大福や団子、焼き菓子などのどら焼きやまんじゅうなどがあります。
- 日本には伝統的な和菓子とは別に、ユニークで親しみやすいスナック菓子が数多く生み出され、幅広い年代の人をその味と見た目を楽しませています。お土産の代表格でもあるお菓子は、世界的な知名度を誇るものも多数あります。

Contact: All Japan Trade Association of Confectionery Manufacturers
Tel: +81 (0)3-3431-3115

出典：
<https://www.jalan.net/news/article/506962/> http://www.bairindo.co.jp/contents/hasyuku_dorayaki.html
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2002/spe2_01.html <https://city.living.jp/tokyo/f-tokyo/913149>

ソース混合調味料



特長

- 日本の調味料は、海外で非常に高い評価を受けています。近年では外国のスーパーにも並んでいる風景も珍しいものではなくなりました。
- マヨネーズのように外国から入ってきた調味料であっても、日本製であるという理由で人気を博しているものもあります。日本でのマヨネーズはドレスリング的な使用法のほかにも、マヨネーズ味の料理やお菓子が発売されており、調味料としてだけではなく、その「味」を好む側面も強いです。
- 日本のウスターソースは、料理自体の味を決めるメインのソースとして、好評を博しています。また、焼肉のたれも本場であるはずの韓国にも渡り、大人気となっています。その他、日本各地で特産品を生かした様々なソースが製造されています。

相性の良い料理

- 焼肉（たれ）、ポテトサラダ（マヨネーズ）、ハンバーグ（ウスターソース）等

Contact: xxx
Tel: xxx

出典：
<https://store.deandeluca.co.jp/12/100622.html>
https://livejapan.com/ja/in-tokyo/in-pref-tokyo/in-tokyo_train_station/article-a0000733/

味噌・醤油



特長

- 味噌も醤油も日本で独自に発展させた日本が誇る調味料であり、長きに渡り日本の食卓に欠かせない調味料として活躍している大豆を用いた発酵食品です。日本の醤油はまろやかな風味が特徴であり、料理の味を引き立たせる隠し味効果があります。みそは大豆を蒸し煮にして、麴菌で作る麴、塩、水を加え、発酵・熟成させたものです。
- 醤油には様々な種類があり、日本でもっとも多く使用されているのは「こいくち醤油」です。まろやかで深い旨みがあり、料理用にも、刺身に付けるときなどにも使える万能タイプです。こいくち醤油よりも色が淡く、素材の色を活かしやすい「うすくち醤油」は、関西地域で好んで用いられています。

相性の良い料理

- 鍋、魚、豆腐、ステーキ（バター醤油ソース）等

Contact:

- Soy Sauce Information Center Tel: +81 (0)3-3666-3286
- Japan Miso Promotion Board Tel: +81 (0)3-5565-6461

出典：
<https://www.jetro.go.jp/agriportal/pickup/misoshoyu.html>

清酒（日本酒）



特長

- 日本酒は日本の「國酒」であり、日本の気候風土、日本人の忍耐強さ・丁寧さ・繊細さを象徴した、いわば「日本らしさの結晶」です。米、米こうじを主原料に造られる日本の酒は近年の和食ブームの高まりなどから世界中で注目を集めています。
- 日本で造られている日本酒は、主原料である米や米こうじに加え、酒造りを行う土地の気候などにより様々な味や香りが生まれます。飲み方から種類までこだわっていくほど奥深く、趣味にする人も多数います。
- 日本酒は料理を引き立てるさまざまな作用があり、「キレ」や「コク」といった概念があります。こうした喉越しのよさも、食事が進む要素としてプラスに働くでしょう。

相性の良い料理

- 魚の塩焼き、カルパッチョ、牡蛎、ローストビーフ 等

Contact: Japan Sake and Shochu Makers Association

<https://japansake.or.jp/sake/en/contact-us/>

Tel: +81 (0)3-3501-0101

出典：
<https://oggi.jp/6763599>
<https://tasteofjapan.maff.go.jp/jp/feature/detail/205.html>

ウイスキー



特長

- 歴史が浅い日本のウイスキー造りですが、世界五大ウイスキーにも数えられ、ウイスキー生産国としての地位を確立しています。国内でのウイスキーツーリズムも活性化し、海外からの多くの観光客も惹きつけており、背景には日本のウイスキーメーカーが製造するウイスキーの品質が、国際的に高い評価を受け続けてきたという事実があります。
- 日本では大手企業が蒸留所を所有し、ウイスキー造りを手がけていることが多いため、結果として安定した品質のウイスキー造りを可能としています。また、日本の各蒸留所が位置する地域は、その多くが冷涼で湿潤な気候といったウイスキー造りに適した気候・環境のため、素晴らしい品質の原酒を造ることができています。

相性の良い料理

- チーズ、チョコレート、ナッツ、スモークサーモン 等

Contact: Japan Spirits & Liquerurs Makers Association

Tel: +81 (0)3-6202-5728

本格焼酎・泡盛



特長

- 本格焼酎のアルコール度数は45度以下で、ロックやお湯割りにすると、原料独特の風味が楽しめるのが特徴です。また、本格焼酎の中でも、原料に黒麹菌を用いた米麹と水のみで全麹仕込みをした沖縄県特産のものを「泡盛」といいます。
- 泡盛は独特の強い香りやコクがあり、清酒や焼酎といった他の日本のお酒とは異なる個性を持つことから近年人気を集めていて、沖縄だけでなく日本全国で飲まれています。
- 本格焼酎は500年余りの歴史があり、種類や製法によって様々な風味を楽しむことができます。

相性の良い料理

- サーモンのマリネ、しゃぶしゃぶ、豚の角煮、ステーキ 等

Contact: Japan Sake and Shochu Makers Association

<https://japansake.or.jp/sake/en/contact-us/>

Tel: +81 (0)3-3501-0101

冷凍サバ



特長

- サバは、栄養価の高さや独特のうま味から人気の魚種です。サバは傷みやすい食材の一つとされていますが、冷凍保存を活用することで、数週間の保存が可能になります。サバは、一年中いつでも捕獲できますが、旬である秋に穫れるマサバは、最も脂がのって美味しいとされています。また、各地によってサバ自体の味が違うため、様々な味を楽しむことができます。
- 日本で多く漁獲されるサバには2種類あり、1種類はマサバ、もう1種類はゴマサバです。秋になると脂がのって美味しいと言われているのは主にマサバを指しています。ゴマサバの身はマサバに比べ脂質が少なく、水分とたんぱく質が多くなっています。

相性の良い料理

- 塩焼き、竜田揚げ、フィッシュアンドチップス、マリネ 等

Contact: Japan Aquatic Products Export Council
<https://japan-aquatic-products-export-council.jp/eng/contact>
Tel: +81 (0)3-3585-3585

出典：
<https://www.olive-hitomawashi.com/column/2018/10/post-2640.html>
<https://j-saba.org/>

水産缶詰



特長

- 水産缶詰は、手軽にそのおいしさが楽しめることから近年ブームとなっています。そのまま食べるだけでなく、調理に活用しやすいのも魅力です。中でも「水煮缶」はアレンジの幅も広く、和、洋、中のさまざまな食材や調味料と合います。手頃な価格で栄養価も高く、余すところなく食べられる商品であることから、コストパフォーマンスに優れています。
- 水産缶詰は寝かせてお得な加工品としても知られ、缶詰の食べごろは製造から半年ほどとも言われています。製造したての缶詰は、身が軟らかいが、時間とともに、調味液に含まれる塩分で浸透圧が働きます。半年ほど時間がたつと、適度な水分が抜け、身が締まり、歯触りがよくなり、また新たな味わいを楽しむことができます。

相性の良い料理

- トマト煮、パスタ、カレー、ラタトゥイユ 等

Contact: Japan Aquatic Products Export Council
<https://japan-aquatic-products-export-council.jp/eng/contact>
Tel: +81 (0)3-3585-3585

出典：
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2008/spe1_03.htm
<https://www.geishabrand.com/>

インスタントヌードル



特長

- 1958年に誕生し、インスタント麺は今や「国民食」であり、世界的にも普及しています。日本のインスタント麺はクオリティが高いのが評判であり、お手頃でどこでも買えるのが特徴です。
- ラーメン、うどん、焼きそばなど、麺の種類や味付けが豊富な日本では、いろいろな種類のカップラーメンが売られています。醤油や豚骨など日本の味が中心ですが、近年トマト味やカレー味など幅広い洋風の味も展開されています。
- カップヌードルミュージアムも国内で設立され、インスタント麺の開発エピソードや歴史を知ることができ、自分だけのオリジナルカップヌードルも作ることができます。

Contact: Japan Convenience Foods Industry Association
Tel: +81 (0) 6453-0081

出典：
https://as1.ftcdn.net/v2/img/04/31/89/72/1000_F_431897206_gQT5TdREXbCub2juSu0lHu6c50hdLX12.jpg
https://livejapan.com/ja/in-tokyo/in-pref-tokyo/in-tokyo_train_station/article-a0003437/

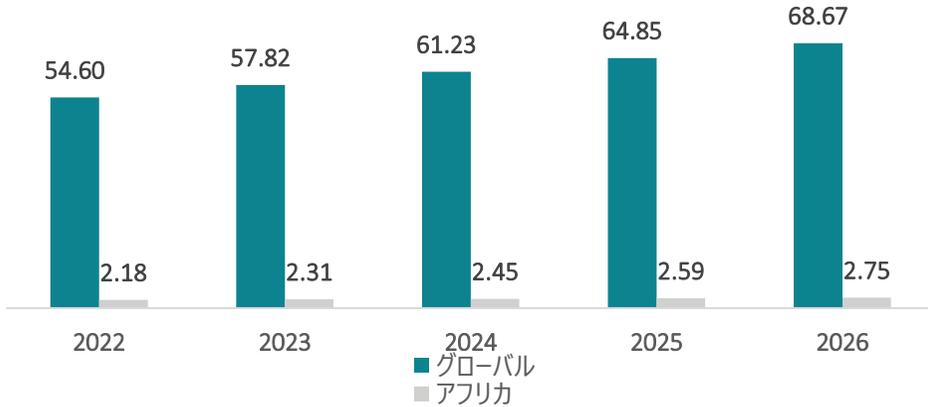
Other Contacts

- JETRO Cairo
7th Floor, World Trade Center Cairo, 1191 Corniche El Nil, Cairo, EGYPT
Tel: 20-2-2574-1111 Fax: 20-2-2575-6966
- JETRO Lagos
7th Floor, Churchgate Tower 2, Plot PC 31, Churchgate Street Victoria Island, Lagos, NIGERIA
Tel: 234-1-454-7643

アフリカ全体の市場成長を支えるための都市化の進展

都市化は、中産階級の拡大と可処分所得の増加をもたらし、市場の継続的かつ着実な成長を支えるために、より多くの小売店の出店を支援することが期待される

市場概況と今後の見通し (10億米ドル)



- 世界のインスタントラーメン市場は、2022年から2029年にかけて年平均5.95%の成長率で拡大し、2022年の546億ドルから2029年には818億4000万ドルに成長すると予測されている
- 地理的な分布では、世界市場の大部分をアジア・太平洋地域が占めており85%、次いでラテンアメリカの5%、ヨーロッパの6%、アフリカの4%となっている

アフリカのインスタントラーメン市場拡大の背景

アフリカインスタントラーメン市場の動向

子供の需要増加

子供たちが様々な麺製品を試す傾向が強まっていることは、市場に十分な成長機会をもたらしている

労働人口の拡大

労働人口の増加やリモートワークの増加、調理時間が限られる在宅時間の増加が即席麺の需要に拍車をかけている

小売店の増加

即席麺はコストパフォーマンスの良さから需要が高まり、地域全体で小売店の出店が同時多発的に増加している

販売チャネルのシフト

スーパーマーケットとハイパーマーケットのセグメントは、可用性とアクセスの良さにより、近い将来、市場で最も高い成長を記録すると予想されている

インスタント食品志向

インスタントラーメン市場の成長を支えるインスタント食品の需要は、国民の現代生活に牽引されることが期待されている

購買力の増加

人口の購買力は、急速な都市化、ブランド意識の高まり、中産階級人口の増加によって増加すると予想される

出典:
<https://www.6wresearch.com/industry-report/africa-instant-noodles-market-2021-2027>
<https://www.vanguardngr.com/2022/12/how-noodles-dominated-nigerias-staple-market-kojo-brifo/#:~:text=Today%2C%20ramen%2Dtype%20noodles%20are,1.78%20billion%20as%20at%202017.&text=The%20global%20instant%20noodle%20market,forecast%20period%2C%202022%2D2029>
<https://qz.com/africa/422002/do-african-countries-need-instant-noodles-to-build-their-middle-class>

デロイト トーマツグループは、日本におけるデロイト アジア パシフィック リミテッドおよびデロイト ネットワークのメンバーであるデロイト トーマツ 合同会社ならびにそのグループ法人（有限責任監査法人トーマツ、デロイト トーマツ コンサルティング 合同会社、デロイト トーマツ ファイナンシャル アドバイザリー 合同会社、デロイト トーマツ 税理士 法人、DT 弁護士 法人およびデロイト トーマツ コーポレート ソリューション 合同会社を含む）の総称です。デロイト トーマツ グループは、日本で最大級のプロフェッショナルグループのひとつであり、各法人がそれぞれの適用法令に従い、監査・保証業務、リスク アドバイザリー、コンサルティング、ファイナンシャル アドバイザリー、税務、法務等を提供しています。また、国内約30都市に約1万7千名の専門家を擁し、多国籍企業や主要な日本企業をクライアントとしています。詳細はデロイト トーマツ グループ Web サイト（www.deloitte.com/jp）をご覧ください。

Deloitte（デロイト）とは、デロイト トウシュ トーマツ リミテッド（“DTTL”）、そのグローバル ネットワーク 組織を構成するメンバー ファーム およびそれらの関係法人（総称して“デロイト ネットワーク”）のひとつまたは複数 を指します。DTTL（または“Deloitte Global”）ならびに各メンバー ファーム および関係法人はそれぞれ法的に独立した別個の組織体であり、第三者に関して相互に義務を課しまたは拘束させることはありません。DTTL および DTTL の各メンバー ファーム ならびに関係法人は、自らの作為 および 不作為 についてのみ責任を負い、互いに他のファーム または関係法人の作為 および 不作為 について責任を負うものではありません。DTTL はクライアントへのサービス提供を行いません。詳細は www.deloitte.com/jp/about をご覧ください。

デロイト アジア パシフィック リミテッドはDTTLのメンバーファームであり、保証有限責任会社です。デロイト アジア パシフィック リミテッドのメンバーおよびそれらの関係法人は、それぞれ法的に独立した別個の組織体であり、アジア パシフィック における100を超える都市（オークランド、バンコク、北京、ハノイ、香港、ジャカルタ、クアラルンプール、マニラ、メルボルン、大阪、ソウル、上海、シンガポール、シドニー、台北、東京を含む）にてサービスを提供しています。

Deloitte（デロイト）は、監査・保証業務、コンサルティング、ファイナンシャル アドバイザリー、リスク アドバイザリー、税務、法務などに関連する最先端のサービスを、Fortune Global 500®の約9割の企業や多数のプライベート（非公開）企業を含むクライアントに提供しています。デロイトは、資本市場に対する社会的な信頼を高め、クライアントの変革と繁栄を促し、より豊かな経済、公正な社会、持続可能な世界の実現に向けて自ら率先して取り組むことを通じて、計測可能で継続性のある成果をもたらすプロフェッショナルの集団です。デロイトは、創設以来175年余りの歴史を有し、150を超える国・地域にわたって活動を展開しています。“Making an impact that matters”をパーパス（存在理由）として標榜するデロイトの約415,000名の人材の活動の詳細については、（www.deloitte.com）をご覧ください。



IS 669126 / ISO 27001



BCMS 764479 / ISO 22301