

農林水産省 御中

令和6年度食産業の戦略的海外展開支援委託
事業(韓国向け日本産食品の輸出拡大を目的
とした各種調査)

最終報告書

PwC Consulting LLC.

令和7年3月19日



目次

1. 事業概要		P.3
2. デスクトップ調査結果		P.8
3. ヒアリング調査結果		P.61
Appendix(出典URL一覧)		P.70

1. 事業概要

(1) 業務の背景と目的

(2) 実施内容

(3) スケジュール

1. 事業概要

(1) 本事業の背景・目的

- 我が国の農林水産物・食品の輸出促進に向けて、日本と近接し、食文化も類似する韓国との貿易を強化し、輸出事業者への円滑な支援を行うための基礎調査として本事業を実施した。

背景

世界動向

- ・ 国連の国別人口予測では、世界の人口は85億人に達し、こうした増加のほとんどがアフリカやアジア地域で発生すると発表
- ・ アジア地域等では、成長が著しく、所得の向上により内需が拡大し、飲食料マーケットの規模も拡大
- ・ 世界で日本食ブームがトレンドとなり、過去5年間で日本食レストランの出店数は約倍近くとなっている(187,000店舗/令和5年度)

国内動向

- ・ 世界の食料・農業市場は人口増加に伴い拡大傾向である一方、国内市場は人口減少や高齢化に伴い縮小傾向
- ・ 国内の農業生産基盤や食品産業の持続的な発展のためには、韓国を含め海外市場の取り込みが不可欠

(政策動向)

- ・ 食料・農業・農村基本計画や経済財政運営と改革の基本方針2020、成長戦略フォローアップにおいて、2030年までに農林水産物・食品の輸出額目標を5兆円に設定
- ・ 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略では成長する海外市場で稼ぐ力を強化するために3つの基本方針(日本の強みを最大限に発揮する取組・マーケットインの発想で輸出にチャレンジする事業者の支援・政府一体となった輸出の障害克服)を政策として立案
- ・ 令和6年通常国会で成立した改正「食料・農業・農村基本法」では、輸出促進や食品産業の海外展開に関する規定を新たに追加

課題

2030年の5兆円目標の達成に向け、これまで施策を強化してきた輸出促進に加え、韓国を含め各国の文化・特徴を理解し、当該国の輸出事業者に対して必要な情報を網羅的に整理・公開し、円滑な輸出を行うための支援が必要である。

目的

農林水産物・食品の輸出を加速化するため、韓国を対象とした、日本産品食品を韓国に輸出するにあたっての課題等の把握及び解決に向けた下記3点の基礎調査を実施

- ・ 日本から韓国への物流の特徴に関する調査
- ・ 韓国の食文化や食品に関する嗜好調査
- ・ 韓国で実施されている規則・規制調査

1. 事業概要

(2) 実施内容(1/2)

- 本業務では日本産品の韓国輸出に際して有益となる基礎情報をデスクトップ及びヒアリング調査にて収集し、調査結果のとりまとめを行った。

■ 契約概要

項目	内容
業務名称	食産業の戦略的海外展開支援委託事業(韓国向け日本産食品の輸出拡大を目的とした各種調査)
委託者	農林水産省 輸出・国際局 国際地域課 東アジアチーム
工期	契約締結後～令和7年3月19日

■ 業務内容

該当箇所	業務の実施項目	業務の実施内容(要旨)
仕様書 P.1	文献、HP 上の公表情報等の取りまとめ等	- 可能な限り最新(過去3年以内を目途)の情報に基づいた文献及びHP上の公表情報の取りまとめを行う。 ① 日本から韓国への物流の特徴に関する調査 ② 韓国の食文化や食品に関する嗜好調査 ③ 輸出に当たり現在韓国にて実施されている規則・規制等(税関や動植物検疫、食品衛生等の措置、規制措置、登録制度、添加物規制等)の整理
仕様書 P.2	調査等結果の報告、とりまとめ及び成果物の提出	日本から韓国への物流の仕組みや特徴、韓国の食文化や食品に関する嗜好、輸出に当たっての規則・規制等について、文献やHP上の公表情報等に関する調査を行う。
	ヒアリング調査	ヒアリングは、必要に応じて調査対象項目について知見がある政府関係者、複数の輸出事業者等に対して、オンライン・電話・対面等で行う。ヒアリング対象者の決定に際しては、監督職員とも協議の上決定する。
	調査結果のとりまとめ	各種調査にて収集した情報について整理を行い、来年実施予定の調査・分析作業に向けた基礎資料としてとりまとめる。

1. 事業概要

(2) 実施内容(2/2)

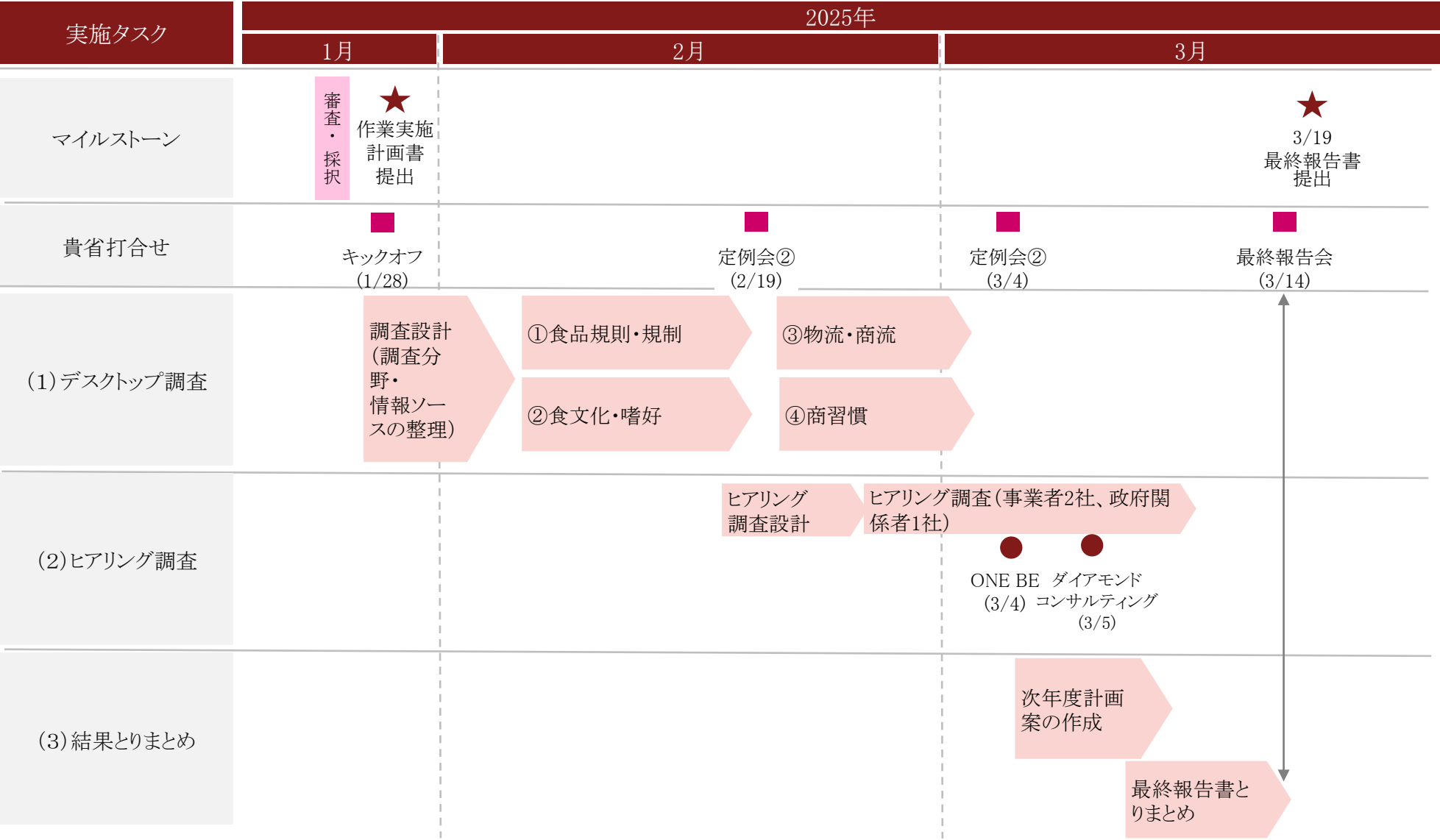
- 本調査では「食品規制」「食文化・嗜好」「物流」「商習慣」の4つを調査項目として、情報収集を行い、事業者2者へのヒアリング結果を踏まえて調査結果を取りまとめた。



1. 事業概要

(3) スケジュール

● 1月末にキックオフを実施し、2月及び3月上旬の調査期間を経て、3月中旬に調査結果のとりまとめを最終報告書として作成し、実施結果を報告した。



2. デスクトップ調査(食品規制)

(1) 調査結果(サマリ)

(2) ~ (9) 調査結果(詳細)

2. 調査結果(食品規制)

(1) サマリ

P. 10-12 輸出禁止・ 輸出検疫必須食品	- 日本から韓国への輸出品について、農作物はリンゴ、サツマイモといった作物、畜産物は、牛肉、豚肉、鶏肉の日本からの輸入が禁止されているほか、水産物は産地により輸入禁止措置や証明書提出義務が定められている。 - 日本から輸入が許可されている品目においても、韓国では植物検疫条件を課しており、日本国内での輸出検査を求めている品目がある。なお、輸出検疫カウンターは国内主要空港に設置されており、輸出植物の検査を受けることが可能である。
P. 13-18 食品安全・ 残留農薬・ 添加物に関する規制	- 農産物及び加工食品等における輸出にあたっては韓国食品医薬品安全処が定める残留農薬基準に準拠する必要があり、各品目によって規定される農薬残留許容基準の基準値を下回っていることを確認することが求められている。 - 食品添加物についても、韓国食品医薬品安全処が定める食品添加物公典に添加物の品目ごとに使用量や使用用途について記載されており、参照し、準拠する必要がある。
P. 19-26 食品表示に関する規制	- 韓国では食品に対し、製品名、内容量及び原材料名や製造年月日、消費期限又は品質保持期限、栄養成分等の情報を表示することが義務づけられている。栄養成分表示はカロリーやナトリウム、炭水化物、糖類等の表示を行う必要がある。 - 二つの型(告知型/個別評価型)の機能性食品を設けており、それぞれに対して基準を規定している。
P. 27 包装に関する規制	- 食品の包装材については、韓国食品医薬品安全処の規定する器具及び容器・包装の基準及び規格により、使用可能な素材や成分の溶出量が定められており、認定機関等で検査を実施する必要がある。 - 韓国環境部の規定する資源の節約とリサイクルの促進に関する法律、包装材の材質・構造の等級表示基準では、包装材のリサイクルに関する表示要件等が定められている。

2. 調査結果(食品規制)

(2) 日本から輸入が禁止されている食品(生鮮食品)

- 韓国は、農作物はリンゴ、サツマイモといった作物、畜産物は、牛肉、豚肉、鶏肉の日本からの輸入が禁止されているほか、水産物は産地により輸入禁止措置や証明書提出義務が定められている。
- 特に九州及び南西諸島エリアにおいては当該エリアに生息する病害虫の侵入防止のため、多くの農作物が規制されている。

農作物(1/2)	
食品名	備考
カキ(果物)	九州及び南西諸島で生産されたもの
サクランボ	九州及び南西諸島で生産されたもの
日本ナシ	全国で生産されたもの
西洋ナシ	全国で生産されたもの
ビワ	全国で生産されたもの
ウンシュウミカン	四国、九州及び南西諸島で生産されたもの
モモ	全国で生産されたもの
リンゴ	全国で生産されたもの
カボチャ	九州及び南西諸島で生産されたもの
キュウリ	全国で生産されたもの
スイカ	全国で生産されたもの
トウガラシ	全国で生産されたもの
トマト	九州及び南西諸島で生産されたもの
ピーマン	全国で生産されたもの
メロン	九州及び南西諸島で生産されたもの
サツマイモ	全国で生産されたもの
ショウガ	全国で生産されたもの

農作物(2/2)	
食品名	備考
ダイコン	全国で生産されたもの
ナガイモ	九州及び南西諸島で生産されたもの
ニンジン	九州及び南西諸島で生産されたもの

水産物	
食品名	備考
全ての水産物	東京電力福島第一原子力発電所事故に伴う輸入規制措置により、福島県、宮城県、岩手県、青森県、群馬県、栃木県、茨城県、千葉県(8県)産のものは輸入禁止。 ※1北海道、東京都、神奈川県、愛知県、三重県、愛媛県、熊本県、鹿児島県(8都道県)産の水産物については、政府作成の放射性物質検査証明書が求められる。 ※2上記16都道県以外の水産物については、政府作成の産地証明書が求められる。

畜産物	
食品名	備考
牛肉	全国で生産されたもの
豚肉	全国で生産されたもの
鶏肉	全国で生産されたもの

2. 調査結果(食品規制)

(3) 品目別検疫条件(1/2)

- 日本から輸入が許可されている品目においても、韓国では植物検疫条件を課しており、日本国内での輸出検査を求めている品目がある。
- 日本国内では韓国の検疫条件に応じて輸出検査を行い、植物検疫証明書を発行している。

主な植物検疫条件

- 日本から植物等を輸出する場合には、当該植物等が相手国の植物検疫条件に適合する必要がある

【主な植物検疫要件】

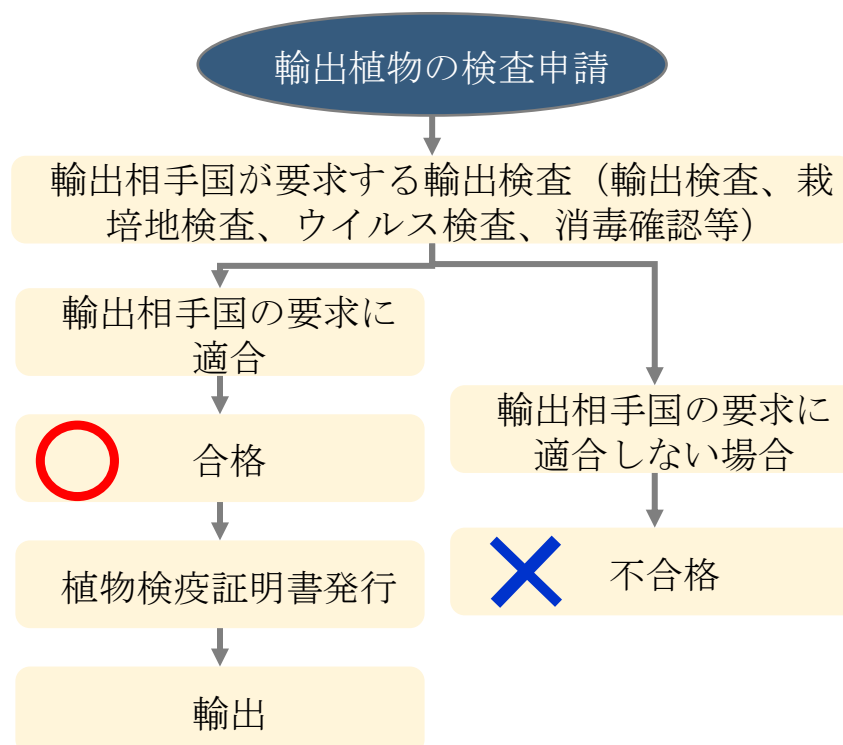
- ①輸入が禁止されたもの
- ②輸出相手国の輸入許可により、輸入を認めること
- ③輸出国の植物検疫証明書を添付して輸入を認めること
- ④輸出国での消毒処置が必要なもの
- ⑤輸出国での栽培期間
- ⑥輸送方法、植物形態、輸入時期、輸入場所・包装形態を制限

No	植物検疫条件	輸出品目
1	日本での輸出検査が必要	カキ、サクランボ、ウンシュウミカン、カボチャ、トマト、メロン、サクラ(本州で生産・梱包されたものは除く)、ラン、ツツジ、バラ、キャベツ(種子)、キュウリ(種子)、ニンジン(種子)
2	日本での輸出検査を受けずに輸出可能	キウイフルーツ、ブドウ、イチゴ、キャベツ、ネギ、ミョウガ、レタス、タマネギ、ワサビ、ユリ、カーネーション、キク、コメ(精米、玄米)、緑茶(製茶)
3	室内検定及び日本での輸出検査が必要	トマト(種子)

輸出検査の流れ

- 輸出検査は、日本から輸出したい植物が輸出相手国の植物検疫要件に適合していることを確認する手続き
- 輸出検査に合格すると「植物検疫証明書」が発行され、当該証明書を輸出植物に添付し、輸出することが可能となる

輸出検査フロー



2. 調査結果(食品規制)

(3) 品目別検疫条件(2/2)

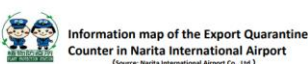
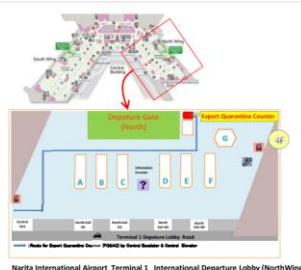
- 輸出検疫カウンターは国内主要空港に設置されており、輸出植物の検査を受けることが可能である。
- 輸出検査を受けるには輸出検査申請書を提出する必要がある、植物及び植物製品の輸出検査申請書を英語で作成する必要がある。

輸出検疫が可能なカウンター

空港名	カウンター
新千歳空港	国際線旅客ターミナルビル3階
羽田空港	第3旅客ターミナル3階チェックインカウンター「L」付近
成田空港	第1旅客ターミナル4階北翼、第2旅客ターミナル3階北団体カウンター32階
中部国際空港	第1旅客ターミナル(3階)A航空会社チェックインカウンター付近
関西空港	第1ターミナルビル北4階出発口付近
福岡空港	国際線ターミナル3階南チェックインカウンター「M」の向かい

輸出検査申請様式

No	項目
1	船舶/航空機名
2	記号と番号(輸出植物の包装に記載されているマーク)
3	出航日
4	出荷港
5	到着港
6	輸入国
7	輸出者の氏名と住所
8	輸入者の氏名と住所
9	輸入許可番号
10	植物及び植物製品名
11	学名(輸出植物の学名)
12	包装の数(箱、袋等)
13	数量
14	原産地
15	備考(要求に応じた消毒等の実施事項の記載)



2. 調査結果(食品規制)

(4) GAP(1/2)

- 韓国におけるGAP認証制度は、農水産物品質管理法、農産物優秀管理基準(別表1)において規定されている。
- 個人の生産者・生産団体等が食用に生産管理された農産物に対して取得することができ、2024年には約13,000件が認証済みとなっている。

Good Agricultural Practices (GAP) 認証

法令等

農水産物品質管理法、農産物優秀管理基準(別表1)

所管官庁

国立農産物品質管理院

【GAP認証】

- 韓国では、消費者に安全な農産物を供給するため、生産段階から小売段階まで農産物の安全管理システムを構築すること等を目的として、GAP認証を取り入れている。
- 2024年には、認証品目は315品目、認証件数は約13,000件にのぼる。



韓国GAP認証マーク

認証番号とともに記載する必要がある

■ 認証取得に関する情報

- ✓ 参加資格
個人の生産農場・生産者、生産団体等
- ✓ 対象品目
食用に生産・管理された農産物(畜産物を除く)
- ✓ 対象期間(一部抜粋)
優秀管理認証を受けようとする者は、申請対象農産物が認証基準に基づいて生育中の農産物で、最初の収穫予定日から1ヶ月前に申請しなければならない。認証基準に基づいて生産計画中の農作物も申請することができる。同一作物を連続して2回以上収穫する場合は、生育期間の2/3が経過していない場合に申請することができる。ここで生育期間とは、播種日から収穫完了日までの期間をいう
- ✓ 申請機関
国立農産物品質管理院長官が指定する優良農業規範認証機関に申請書及び添付書類を添えて申請する
- ✓ 処理期限
新規申請40日、更新申請1ヶ月(祝日・日曜日を除く)
- ✓ 認証有効期間
2年間(高麗人参や薬用作物の場合は3年)

出典: 国立農産物品質管理院「[Good Agricultural Practices](#)」

PwC

国家法令情報センター「[農産物優秀管理基準](#)」

国立農産物品質管理院「[農産物優秀管理\(GAP\)](#)」

2. 調査結果(食品規制)

(4) GAP (2/2)

- GAP認証を取得するためには、農作物優秀管理基準(別表1)に記載されている12項目の基準を満たす必要がある。
- 認証取得にあたっては主に農業者にて管理計画書等を作成の上、認証機関に書類を申請し、現地調査を受ける必要がある。

農作物優秀管理基準(別表1)

農作物優秀管理基準(別表1)では、認証を受けようとする場合順守が必要となる12項目が規定されている。

No	項目	概要
1	農産物履歴追跡管理	対象農作物の生育履歴管理等
2	種子及び苗木の選定	品質が担保された種子の利用等
3	農耕地土壌管理	土壌への農薬利用履歴の管理等
4	肥料と栄養管理	肥料の管理方法や使用履歴管理等
5	水管理	農業用水の汚染防止管理等
6	作物保護と農薬の使用	農薬散布方法や農薬の管理方法等
7	収穫作業と保管	収穫時の衛生や収穫後保管方法等
8	収穫後の管理と施設	保管施設や包装材に関する規定等
9	環境汚染防止及び農業生態系保全	作業過程で発生した汚染物質の管理や周辺環境の生物保全等
10	農作業者の健康、安全、福祉	農薬散布時の保護装備等
11	教育	認証申請時に必要となる研修概要
12	内部審査制度の運営	(集団認証の場合)内部審査者の設置等

認証取得までの流れ

実施項目	概要	実施主体
認証書類提出	- 優秀管理認証農作物のための管理計画書 - 基本教育履修証 等の提出	 農業者
提出資料受付	申請書類及び添付書類の適正可否を確認	 認証機関
審査計画策定	現地審査日程、審査員選定等を実施	
現地審査	- 農作物優秀管理基準適正性の確認 - 基本教育の履修状況の確認等	
審査結果報告	審査結果レポートの発行	
認証発行	適合証明書発行又は不適合通知	

出典: 国立農産物品質管理院「[Good Agricultural Practices](#)」

PwC

国家法令情報センター「[農産物優秀管理基準](#)」

国立農産物品質管理院「[農産物優秀管理\(GAP\)](#)」

2. 調査結果(食品規制)

(5) HACCP(1/2)

- 韓国では、一部食品項目や売上高によって食品医薬品安全処やHACCP認証機関であるKAHASの定めるHACCP認証の取得が義務づけられている。
- 韓国向けの輸出食品を生産する海外の食品製造所等においても、韓国政府が定める認証基準に準拠することでHACCP認証は取得可能である。

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) 認証※食品の場合

法令等	食品衛生法、食品衛生法施行令、食品衛生法施行規則、食品及び畜産物安全管理認証基準 (畜産物:畜産物衛生管理法、畜産物衛生管理法施行規則、食品及び畜産物安全管理認証基準)
所管官庁	食品医薬品安全処、韓国HACCP認証機関(KAHAS)

■ HACCP認証が求められる食品、業種等

【HACCP】

- 韓国では、一部の食品品目において食品の原料管理及び製造・加工・調理・小分け・流通のすべての過程で危害要素を確認・評価して管理する基準(HACCP)を守ることを義務づけている。
- 義務の対象となる企業は認証を得る必要がある。
- 韓国向けの輸出食品を生産する海外の食品製造所等においても、KAHAS に申請書と必要書類を提出し、書類確認、現地監査等を通じて評価を行った結果、基準を満たしていれば認証を取得することができる。

基本シンボルを参照して製品や店舗の特性や包装材質やデザインに適した多様な色やサイズを適用して使用することができる。



HACCP認証マーク▶

No	項目	品目
1	HACCP義務適用分野	かまぼこ・冷凍水産食品(魚類・軟体動物・調味加工品)、冷凍食品(ピザ類・餃子類・麺類)、氷菓子類、非加熱飲料、レトルト食品、白菜キムチ、即席調理食品(スンドゥブ)、魚肉ソーセージ、飲料類、チョコレート類、特殊用途食品、お菓子・キャンディー類、パン類・餅類、麺類・油揚げ麺類、即席摂取食品
		売上高100億以上のメーカー
2	HACCP適用対象業種	食品製造・加工業、食品製造・加工業(運搬給食)、食品製造・加工業(酒類製造)、即席販売製造・加工業、食品添加物製造業、健康機能食品製造業、集団給食所食品販売業、集団給食所食品接客業(休憩飲食店営業、一般飲食店営業、委託給食営業、製菓店営業)食品小分け・販売業(食品小分け業、その他食品販売業)食品冷凍・冷蔵業

出典:KAHAS「HACCP」

(5) HACCP (2/2)

- # 輸入食品に関するHACCP認証

■HACCP認証評価項目

No	項目	概要
1	事業所管理	作業所の換気や排水の整備事項等
2	衛生管理	温度管理や清掃に関する事項
3	製造・加工施設・設備の管理	設備の点検に関する事項
4	冷蔵・冷凍設備・機器管理	冷蔵・冷凍設備の温度等の事項
5	水管理	用途別の水の管理の管理等の事項
6	保管及び輸送の管理	管理・輸送時の注意事項等
7	検査管理	製品検査に関する事項等
8	リコールプログラム管理	リコールの運用方法に関する事項

認証取得までの流れ

実施項目	概要	実施主体
認証書類提出	- 認証申請書 - HACCP計画書 等	 申請者
提出資料受付	- 必要書類の確認 - 申請発行証明書の発行等	
審査計画策定	現地審査日程、審査員選定等を実施	
現地審査	HACCP認証評価項目への適応性審査(85以上のスコアが必要)	 認証機関 KAHAS
認証発行	基準に達していた場合には証明書を発行	

※ 국제식품순환관리청, 농림축산식품부, 식품안전관리원 (농림축산검역본부)

수입식품안전관리인증기준통용출수 인증(영장) 신청서
Application for Return of HACCP Approval
Etablissement

※ 신청서류는 다음에 기재된 항목에 따라, 해당 항목은 모두 기재하여야 합니다. (필수 기재)
 Please refer to the items for the required documents. Applicants do not fill in the blank items at all. (Mandatory)

영장번호 Receipt number	영장일련번호 Receipt serial number	영장일련 일자 Receipt serial date	영장일련 번호 Receipt serial number
			(영장일련 번호) (Receipt serial number) 123 456 789 for the additional 100 days
제조업체명 Manufacturer's name		제조업체 주소 Manufacturer's address	
전화번호 Phone number		전자우편주소 E-mail address	

・申請者の氏名・住所等の
個人情報
・申請する食品等を記載

2. 調査結果(食品規制)

(6)輸出の際に留意すべき規制(1/2)-残留農薬-

- 農産物及び加工食品等における輸出にあたっては韓国食品医薬品安全処が定める残留農薬基準に準拠する必要がある。
- 農薬残留許容基準は各品目によって規制の別表4に明記されており、日本産品輸出にあたっても参照し、基準値を下回っていることを確認することが求められている。

残留農薬に関する規制

法令等	食品公典 食品一般に対する共通基準及び規格 食品一般の基準及び規格
所管官庁	韓国食品医薬品安全処

- 【残留農薬規制概要】
- ・ 法令に定める別表4により各品目ごとの農薬残留許容基準が明記されている。
 - ・ 規制には品目個別の個別基準と品目群に設定されるグループ基準があり、輸入される製品に応じて韓国規制官庁にて確認される。

残留農薬規制(別表4)一部抜粋

[별표 4]					
식품 중 농약 잔류허용기준					
食品中の農薬残留許容基準					
식품명	mg/kg	식품명	mg/kg	식품명	mg/kg
食品名					
(1) 가스가마이신(Kasugamycin)					
◎ 잔류물의 정의 : Kasugamycin					
ナス	0.3	大根(葉)	2.0	千島白菜	0.3
柑橘類	0.5	セリ	0.5	葉景菜類	0.7
ジャガイモ	0.05	白菜	0.1	葉菜類	5.0
カラシナ	8.0	ネギ	0.7	キュウリ	0.2

No	カテゴリ	#	規制の適用条件	
1	農産物	①	農産物の農薬残留許容基準は別表4と同じであり、該当基準以下をいう。ただし、個別基準とグループ基準がある場合には、個別基準を優先適用する。	
		②	農産物に残留した農薬に対して別表4に別途残留許容基準を定めない場合、0.01mg/kg以下を適用する。	
		③	「農薬管理法」上、使用・登録された農薬及び外国において、当該国の法律により合法的に使用される農薬に含まれる有効成分中、右の事由に該当する場合、残留許容基準を免除可能である。	・ 毒性が著しく低く、人体のために可能性のない成分 ・ 食品に全く残らない成分 ・ 自然界に存在し、その食品に含まれているので区別が難しい成分 ・ 安全性が確保された天然植物保護剤(微生物等含む)成分
2	加工食品	①	(別表4に定められていない場合) 原料食品の残留許容基準範囲内で残留を許容することができる。原料の含有量に応じて原料農産物の基準を適用し、乾燥等の過程により水分含有量が変化した場合は水分含有量を考慮して適用する※1	

出典:韓国食品医薬品安全処「[食品公典](#)」

※1:ただし、干し唐辛子(唐辛子粉と実唐辛子を含む)は唐辛子の7倍、緑茶抽出物は茶の6倍、干し唐及び紅参は水参の4倍、高麗人參濃縮液及び紅参濃縮液は水参の8倍、乾燥ハーブ類はハーブ類の10倍農薬残留許容期限)

2. 調査結果(食品規制)

(6) 輸出の際に留意すべき規制(2/2)-食品添加物-

- 輸出する食品に使用する添加物については、韓国食品医薬品安全処の定める食品添加物公典で定められる基準に準拠する必要がある。
- 食品添加物公典では、添加物の品目ごとに使用量や使用用途について記載されている。

食品添加物に関する規制

法令等	食品添加物公典 一般使用基準、品目別使用基準
所管官庁	韓国食品医薬品安全処

【一般使用基準】

添加物使用量や使用用途に対する考え方が記載されている。

- ・ 食品中に添加される食品添加物の量は、物理的、栄養学的又はその他の技術的効果を達成するために必要な最小限の量で使用しなければならない。
- ・ 食品添加物は、食品製造・加工過程で欠陥のある原材料や非衛生的な製造方法を隠蔽するために使用してはならない。
- ・ 食品中に添加される栄養強化剤は、食品の栄養学的品質を維持又は改善するために使用しなければならない。
- ・ 食品添加物は、食品を製造・加工・調理又は保存する過程で使用しなければならない。
- ・ 自社製品製造用原料(「輸入食品安全管理特別法施行規則」に規定する原料をいう)として輸入申告される食品の場合、品目別使用基準を適用しないことができる。ただし、これを使用して製造した最終食品は、品目別使用基準に適合しなければならない。

※一般使用基準より抜粋。上記以外に着色料等の記載がある。

【品目別使用基準】

添加物の品目ごとに使用基準、主用途が記載されている。

使用基準については、具体的な容量が規定されているものもあるが、一般使用基準の「最低量の量で使用する」という規定が適用されている場合もある。

例① 甘草抽出物

使用基準は必要な最小限量で、主用途は甘味料と規定

項目名 품목명	使用基準 사용기준	主用途 주용도
감초추출물 甘草抽出物	II. 2. 1) の規定に従って使用しなければならない	감미료 甘味料

例② 安息香酸ナトリウム

使用基準は使用製品によって異なり、主用途は保存料と規定

項目名 품목명	使用基準 사용기준	主用途 주용도
안식향산칼륨 安息香酸ナトリウム	安息香酸カリウムは以下の食品にのみ使用してください。 安息香酸カリウムの使用量は安息香酸として規定。 1. 果物・野菜類飲料(非加熱製品を除く): 0.6g/kg以下(ただし、...	보존료 保存料

2. 調査結果(食品規制)

(7) 食品表示(1/5)-全体像-

- 食品等の表示・広告に関する法律及び食品等の表示・広告に関する法律の施行規則では食品や容器に記載すべき事項を定めている。
- 食品には、製品名や製造所名称・所在地、消費期限等のほか、容器包装の材質や栄養表示等の記載も求められている。

食品表示に関する規制

法令等	食品等の表示・広告に関する法律
所管官庁	韓国食品医薬品安全処
法令の内容	食品や容器に記載すべき事項を定めているほか(食品のより詳細な記載事項は食品等の表示基準で規定)、栄養表示が求められている成分及びその対象食品についても定めている。

■ 食品・包装等に記載が求められる事項

項目	共通して記載が求められる事項	個別で記載が求められる内容
食品、食品添加物又は畜産物	・ 営業所の名称及び所在地 ・ 消費者の安全のための注意事項	・ 製品名、内容量及び原材料名 ・ 製造年月日、消費期限又は品質保持期限 ・ その他、消費者に当該食品、食品添加物又は畜産物に関する情報を提供するために必要な事項として、総理令で定める事項
器具又は容器・包装		・ 材質 ・ その他、消費者に当該器具又は容器・包装に関する情報を提供するために必要な事項で、総理令で定める事項
健康機能食品		・ 製品名、内容量及び原材料名 ・ 摂取量、摂取方法及び摂取時の注意事項 ・ 健康機能食品という文字又は健康機能食品であることを示す図案 ・ 疾病の予防及び治療のための医薬品ではないという内容の表現 ・ 「健康機能食品に関する法律」第3条第2号による機能性に関する情報及び原料のうち、その機能性を示す成分等の含有量 ・ その他、消費者に当該健康機能食品に関する情報を提供するために必要な事項として、総理令で定める事項

2. 調査結果(食品規制)

(7) 食品表示(2/5)-表示基準の詳細-

- 食品等の表示基準では、食品等の表示・広告に関する法律より詳細に食品に記載する情報の内容やその記載例が規定されている。
- 韓国の食品表示に関しても日本と概ね同様の表示項目が定められているが、製品輸出にあたっては韓国の表示基準に準拠し、表示を行っていくことが求められる。

食品表示に関する規制

法令等	食品等の表示基準
所管官庁	韓国食品医薬品安全処
法令の内容	食品表示に使用される用語の定義や各食品に応じて必要とされる表示項目の表示方法といった詳細を規定しているほか、栄養成分の記載方法、栄養成分強調表示についても規定されている。

【食品に記載すべき情報(例:お菓子・パン類)】

- ・ 食品の種類
- ・ 営業所(店)の名称(商号)及び所在地
- ・ 消費期限
- ・ 内容量及び内容量に相当する熱量
(ただし、熱量はお菓子、キャンディー類、パン類、餅類に限り、内容量の後に括弧で表示)
- ・ 原材料名
- ・ 栄養成分(お菓子、キャンディー類、パン類、餅類に限る)
- ・ 容器・包装材質
- ・ 品目報告番号
- ・ 成分名及び含有量(該当する場合に限る)
- ・ 保管方法(該当する場合に限る)
- ・ 注意事項(不正・不良食品申告、アレルギー物質、照射処理食品、遺伝子組換え食品等)

表示すべき項目の記載例
食品の包装に表示が必要となる。

제품명 製品名	○○○ ○○	■(예시) 이 제품은 ○○○를 사용한 제품과 같은 시설에서 제조
식품유형 食品タイプ	○○○(○○○○○○○*) *기타표시사항	
영업소(장)의 명칭 (상호) 및 소재지	○○식품, ○○시○○구○○로 (相互) 及 所在地	■(타법 의무표시사항 예시) 정당한 소비자의 피해에 대해 교환, 환불
소비기한 消費期限	○○년○○월○○일까지	
내용량 内容量	○○○ g	■(업체 추가표시사항 예시)서늘하고 건조한 곳에 보관
원재료명 原材料名	○○○, ○○○○ ○○○, ○○, ○○○○○○, ○○○○ ○○○, ○○○○ ○○○, ○○○○, ○○* 함유 (*알레르기 유발물질)	■부정·불량식품 신고 : 국번없이 1399
성분명 및 함량 製品名と含有量	○○○(○○mg)	■(업체 추가표시사항 예시) 고객상담실 : ○○○-○○○-○○○○
용기(포장)재질 容器(包装)材質	○	영양성분*
품목보고번호 品目報告番号	○○○○○○○-○○○	(주표시면 표시 가능)

2. 調査結果(食品規制)

(7) 食品表示(3/5)-輸入食品に関する規制-

- 食品等の表示基準では、輸入食品に特化した記載事項や、輸入食品に表示を行う際に留意する事項についても規定している。
- 輸入製品においては輸出国の表示事項も表示し、記載言語は韓国語を使用することが求められ、年月日の表示に関して誤認の無いよう記載することが規定されている。

食品表示に関する規制

【輸入食品に関する特記事項】

共通事項は、食品等の表示基準 第2章 共通表示基準に定められているが、一部輸入食品に特化した表示基準がある。

輸入食品の情報表示方法

※食品等の表示基準より一部抜粋

- 輸出国で流通されている食品等の場合には、輸出国で表示した表示事項がなければならず、ハングルが印刷されたステッカー、ラベル又はタグを使用することができるが、落ちないように貼付しなければならず、元の容器・包装に表示された製品名、日付表示に関する事項(消費期限等)の主要表示事項を隠してはならない。
- ハングルで表示された容器・包装で包装して輸入される食品等の表示事項は、インク・刻印又は消印等を使用しなければならない。
- 輸出国及び製造会社の表示は、ハングル表示ステッカーに当該製品輸出国の言語で表示することができる。
- 輸入食品等輸入販売業は営業登録時に登録官庁に提出した営業所の名称及び所在地(又は返品交換業務を代表する所在地、この場合'返品交換業務所在地'であることを表示しなければならない)を表示し、当該輸入食品の製造業の名称を表示しなければならない。

消費期限/品質維持期限

※食品等の表示基準より一部抜粋

- 輸入される食品等に表示された輸出国の消費期限又は品質維持期限の「年月日」の表示順序が韓国の基準(「XX年XX月X日」、「XX,XX,XX」、「XXXX年XX月X日」、「XXXX,XX,XX」)と異なる場合には、消費者が分かりやすいように「年月日」の表示順序を例示し、「年月日」だけが表示された場合には、「年月日」のうち「日」の表示は、製品の表示された当該「月」の1日として表示しなければならない。
- 消費期限又は品質維持期限の表示が義務化されていない国から消費期限又は品質維持期限が表示されていない製品を輸入する場合、その輸入者は、製造国、製造会社から受けた消費期限又は品質維持期限に対する証明資料を基に、ハングル表示事項に消費期限又は品質維持期限を表示しなければならない。

※消費期限:食品等に表示された保存方法を遵守した場合、摂取しても安全性に異常がない期限

品質維持期限:食品の特性に合った適切な保存方法や基準に従って保管した場合、当該食品固有の品質が維持される期限

2. 調査結果(食品規制)

(7) 食品表示(4/5)-栄養表示-

- 食品等の表示・広告に関する法律では、対象となる食品に対して、カロリーやナトリウム、炭水化物、糖類等の栄養表示を行うことが求められている。
- 栄養表示の対象食品は、施行規則の別表4に定められており、酒類・味噌等一部の食料・飲料を除く多くの食料・飲料が対象である。

食品表示に関する規制

食品等の表示・広告に関する法律第5条において、対象となる食品には栄養表示が求められている。

【栄養表示が求められる成分】

1. カロリー
2. ナトリウム
3. 炭水化物
4. 糖類(食品、畜産物、健康機能食品に存在するすべての単糖類と二糖類をいう。ただし、カプセル・錠剤カプセル・錠剤・丸剤・粉末の形の健康機能食品は除く)
5. 脂肪
6. トランス脂肪(Trans Fat)
7. 飽和脂肪(Saturated Fat)
8. コレステロール(Cholesterol)
9. タンパク質
10. 栄養表示や栄養強調表示をしようとする場合には、「1日栄養成分基準値」(別表5)に明示された栄養成分

※上記の栄養成分に対して、以下の項目の表示が求められる。

- ① 栄養成分の名称
- ② 栄養成分の含有量
- ③ 別表5の1日栄養成分基準値に対する割合

【栄養表示が求められる食品】

食品分類	
菓子類、パン類又は餅類(チューインガムは除く)	農産加工食品類
氷菓子類(氷は除く)	食肉加工品類
ココア加工品類又はチョコレート類	卵加工品類
糖類	乳加工品類
ジャム類	水産加工食品類
豆腐類又はゼリー類	動物性加工食品類
食用油脂類	ハチミツ及び花粉加工品類
麺類	即席食品類
飲料類(コーヒー、浸出茶、酒類を除く)	その他食品類
特殊栄養食品	健康機能食品
特殊医療用品	営業者が自ら栄養表示をする食品及び畜産物
醤油類(メジユ・味噌を除く)	
漬物類又は煮物類(白菜以外のキムチを除く)	

2. 調査結果(食品規制)

(7) 食品表示(5/5)-1日栄養成分基準-

- 食品等の表示・広告に関する法律 施行規則では、食品表示に関する規制として、1日に摂取する栄養素の基準量を規定している。(基準値を下回ったり、上回ったりすることによる罰則等はない。)
- 本基準を参照することで栄養成分をより多く(少なく)含む自社製品の優位性を示すことが可能と想定される。

食品表示に関する規制

栄養成分	基準値	栄養成分	基準値	栄養成分	基準値
炭水化物	324 g	ビタミンE	11 mg α -TE	リン	700 mg
糖類	100 g	ビタミンK	70 μ g	ナトリウム	2,000 mg
食物繊維	25 g	ビタミンC	100 mg	カリウム	3,500 mg
タンパク質	55 g	ビタミンB1	1.2 mg	マグネシウム	315 mg
脂肪	54 g	ビタミンB2	1.4 mg	鉄	12 mg
リノール酸	10 g	ナイアシン	15 mg NE	亜鉛	8.5 mg
α -リノレン酸	1.3 g	ビタミンB6	1.5 mg	銅	0.8 mg
EPA+DHA	330 mg	葉酸	400 μ g DFE	マンガン	3.0 mg
飽和脂肪	15 g	ビタミンB12	2.4 μ g	ヨウ素	150 μ g
コレステロール	300 mg	パントテン酸	5 mg	セレン	55 μ g
ビタミンA	700 μ g RAE	ビオチン	30 μ g	モリブデン	25 μ g
ビタミンD	10 μ g	カルシウム	700 mg	クロム	30 μ g

※1:ビタミンA、ビタミンD及びビタミンEは、上記の表による単位で表示するが、括弧を付けてIU(国際単位)単位を併記することができる。

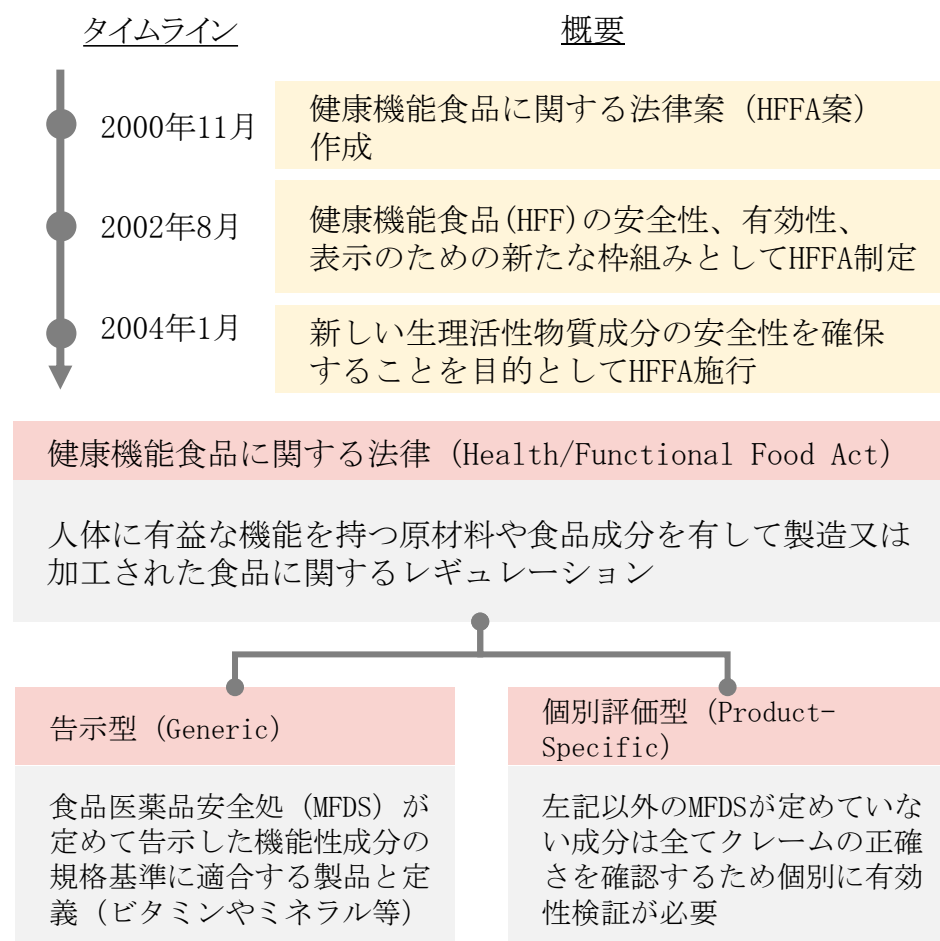
※2:上記表にもかかわらず、乳幼児(2歳以下の人をいう。以下同じ)用に表示された食品等の1日栄養成分基準値については、「国民栄養管理法」第14条第1項の栄養素摂取基準に従う。ただし、1歳以上2歳以下の乳幼児の炭水化物、糖類、蛋白質及び脂肪の1日の栄養成分基準値については、炭水化物150g、糖類50g、タンパク質35g及び脂肪30gを適用する。

2. 調査結果(食品規制)

(8) 機能性表示食品

- 韓国では高齢者人口の急速な増加とともに上昇する糖尿病や心血管疾患、がん等の有病率への対策として、食品中の潜在的に有益な生理活性物質の成分を特定しようと重点的に取り組んでおり、2004年に健康機能食品に関する法律を施行している。
- 法律では機能性食品を二つの型(告知型/個別評価型)に分け、それぞれに対してレギュレーションを設けている。

健康機能食品に関する法律



個別評価型機能性食品のクレームタイプ

クレームタイプ	概要
ニュートリエント機能性クレーム	身体の成長、発達、正常な機能における栄養素の生理学的役割を記述するもの。一日あたりの推奨摂取量があるニュートリエントに適用されており、エビデンスの典拠として、現行の大学レベルの栄養学教科書の内容に基づく必要がある。
その他の機能性クレーム	全食事量の中でHFFが人体の正常な機能又は生物活性に与える特定の有益な効果に関して記述するもの。健康や、特定機能の改善、健康状態の調整や維持に積極的に貢献することに関係する。
疾病リスク低減クレーム	(食事全体の中での)HFF摂取と疾病に罹患するリスク低減や健康に関連する状態との関係を記述するもの。

※輸入食品においても健康機能食品の対象となる。

2. 調査結果(食品規制)

(参考)機能性表示食品-告知型HFF-

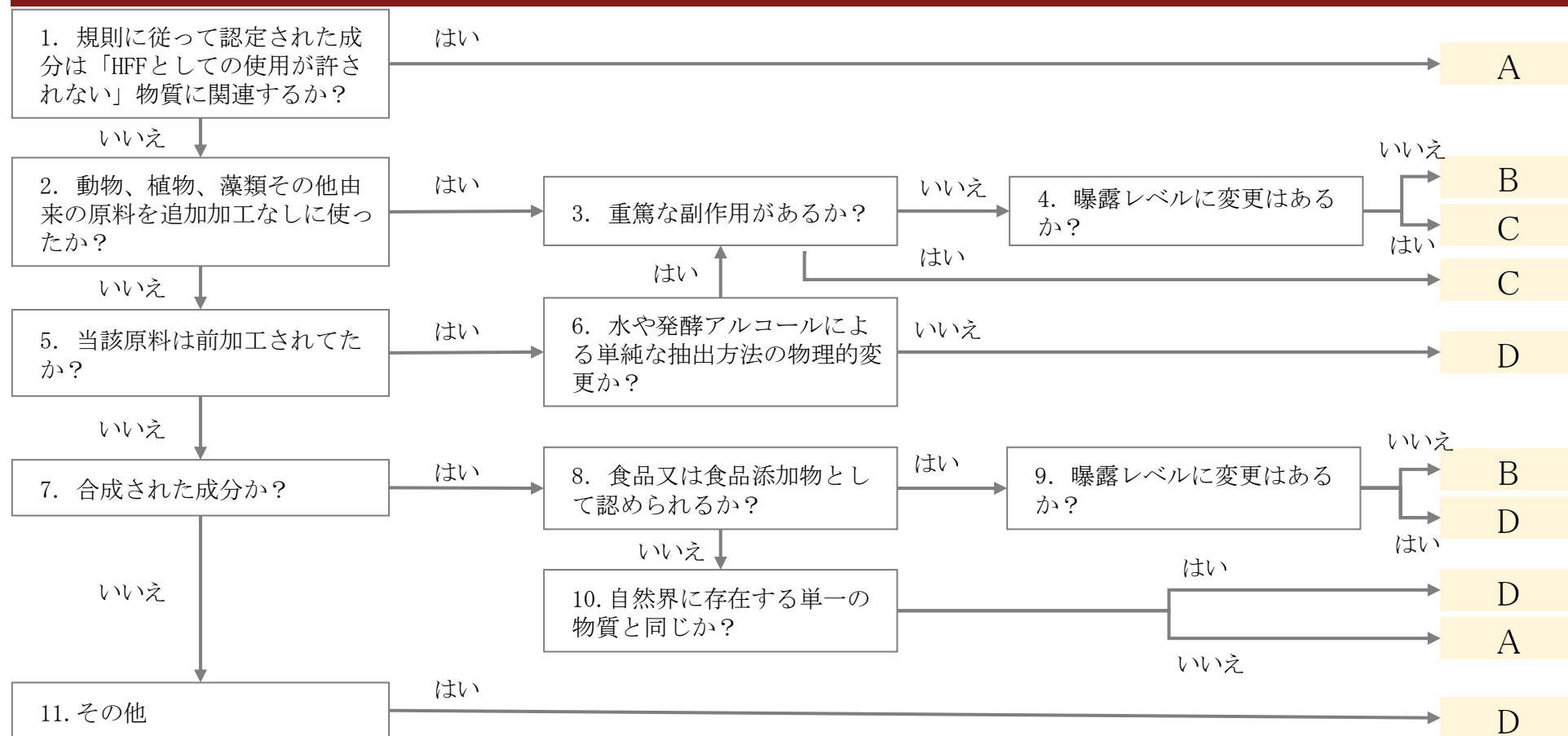
告示型HFFに含まれる栄養素、機能性成分及び食物繊維			
ニュートリエント			
ビタミン		ミネラル	
ビタミンA	β-カロテン	カルシウム	マグネシウム
ビタミンD	ビタミンE	鉄	亜鉛
ビタミンK	ビタミンB1	銅	セレン
ビタミンB2	ナイアシン	ヨウ素	マンガン
パントテン酸	ビタミンB6	モリブデン	カリウム
葉酸	ビタミンB12	クロム	
ビオチン	ビタミンC		
食物繊維		タンパク質	
必須脂肪酸			
機能性成分			
朝鮮人参	紅参	葉緑素を含む植物	クロレラ/スピルリナ
緑茶抽出物	アロエの全葉	プロポリス抽出物	コエンザイムQ10
大豆イソフラボン	オメガ-3脂肪酸	γ-リノレン酸	レシチン
スクワレン	フィトステロール/エステル体	アルコキシグリセロール	オクタコサノール
梅抽出物	CLA	ガルシニアエキス	ルテイン
ヘマトコッカス抽出物	ノコギリヤシ抽出物	グルコサミン	ムコ多糖体
N-アセチルグルコサミン	グアバ葉抽出物	バナバ葉抽出物	イチョウ葉抽出物
マリアアザミ抽出物	ホスフィチジルセリン	月見草種子抽出物	アロエ葉肉果肉
霊芝子実体抽出物	キトサン/オリゴ糖	プロバイオティクス	フラクトオリゴ糖
紅麴	L-テアニン	大豆たんぱく質	
機能性食物繊維			
グアーガム/加水分解物	グルコマンナン	難消化性マルトデキストリン	オート麦繊維
大豆繊維	キクラゲ	小麦繊維	大麦繊維
アラビアガム	トウモロコシふすま	イヌリン	サイリウム種皮
ポリデキストロース	コロハ種子		

出典:食品の機能性表示と世界のレギュレーション(薬事日報社)

2. 調査結果(食品規制)

(参考)機能性表示食品-個別評価型審査フロー -

個別評価型機能性食品の審査プロセス



提出する安全性データの範囲	A	B	C	D
(健康機能食品の原料として使用不可)	✓			
食経験に関するデータ		✓	✓	✓
副作用と毒性についてのデータベース検索結果		✓	✓	✓
摂取量についての評価結果		✓	✓	✓
栄養学的評価結果			✓	✓
毒性学的データとその他安全性を裏付けるデータの結果				✓

2. 調査結果(食品規制)

(9) 包装材

- 食品の包装材については、韓国食品医薬品安全処の規定する器具及び容器・包装の基準及び規格により、使用可能な素材や成分の溶出量が定められている。
- 韓国環境部の規定する資源の節約とリサイクルの促進に関する法律、包装材の材質・構造の等級表示基準では、包装材のリサイクルに関する表示要件等が定められている。

包装材に関する規制

法令等	器具及び容器・包装の基準及び規格、 資源の節約とリサイクルの促進に関する法律、包装材の材質・構造の等級表示基準
所管官庁	韓国食品医薬品安全処、韓国環境部

器具及び容器・包装の基準及び規格

【包装材使用可能素材に関する規制概要】

- 基準及び規格内に使用可能な材質や溶出許可量が定められている。
- 基準及び規格に適合するか否かは、定められた試験方法で試験機関等で確認を行う必要がある。試験方法については、調査したい成分によってそれぞれ規定されている。

容器・包装材に使用される素材一覧

包装材の素材分類		合成樹脂の素材例
合成樹脂製	金属製	● ポリビニルアルコール ● ポリプロピレン ● ポリエチレンテレフタレート ● ポリスチレン ● アクリル樹脂 ● メラミン樹脂 ● 塩化ビニル 等
加工セルロース製	木材製	
ゴム製	ガラス・陶器・エナメル・陶器製	
紙製	でんぷん製	

資源の節約とリサイクルの促進に関する法律、 包装材の材質・構造の等級表示基準

【包装材のリサイクルに関する規制概要】

- 食品の包装材は「資源の節約とリサイクルの促進に関する法律施行令」においてリサイクル義務対象となっており、包装材材質・構造評価を受けなければならない。
- リサイクル可否の程度によって、「最優秀」「優秀」「普通」「困難」の4つの等級があり、「困難」評価の結果は包装材の表側に表示する必要がある。

リサイクル評価の結果表示例



2. デスクトップ調査(食文化・嗜好)

(1) 調査結果(サマリ)

(2) ~ (5) 調査結果(詳細)

2. 調査結果(食文化・嗜好)

(1) サマリ

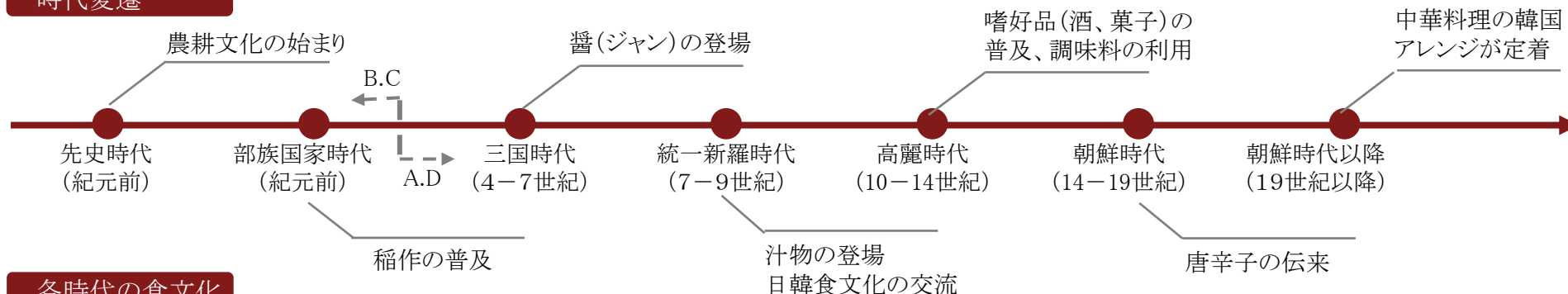
P. 30 食文化の変遷	韓国では紀元前の先史時代から農耕文化が始まり、稲作の普及を経て主食・副食文化が形成されている。紀元後は醬等の調味料をはじめ、日本食文化や嗜好品の普及、唐辛子の伝来を受けて現在の韓国料理が定着している。
P. 31 各地域の郷土料理と その特徴	韓国では、地域で手に入る農産物や調味料を利用した様々な郷土料理が存在し、特に沿岸の地域では海産物を利用した郷土料理が多くみられる。
P. 32-34 農業・食料・食品関連政策	- 韓国の農林畜産食品部(MAFRA)は主要政策として農業におけるデジタル変革推進や世代交代の促進に加え、2027年までに農水産食品の輸出額230億ドルを目指し「K-Food+」による輸出促進を行っている。 「K-Food+輸出革新戦略」では、韓国の農水産食品の輸出促進のため、マーケティングや市場開拓等の支援が行われている。 - 食品産業振興計画の中で伝統食品産業の活性化が課題の一つとして挙げられており、伝統食品認証制度等の様々な取り組みが実施されている。
P. 35-36 食消費性向	- 韓国の食に関するトレンドとして、ECや宅配サービス利用の増加、スイーツ市場の拡大等が挙げられるほか、消費者の健康志向の高まりを受けて、ゼロカロリー飲料、ウイスキー等の市場が拡大している。 - 韓国における日本食の認知度や評価は高く、多くの日本食レストランが出店している。また、日本食メニューを提供する韓国居酒屋等も増加しており、それに伴い日本食の食材や調味料の需要も拡大している。

2. 調査結果(食文化・嗜好)

(2) 食文化の変遷

- 韓国では紀元前の先史時代から農耕文化が始まり、稲作の普及を経て主食・副食文化が形成されている。紀元後は醬等の調味料をはじめ、日本食文化や嗜好品の普及、唐辛子の伝来を受けて現在の韓国料理が定着している。

時代変遷



各時代の食文化

時代	食文化のトレンド
先史	新石器時代から農耕文化が始まったとされる。当時は生食以外に、焼く、蒸す、煮るという調理法があり、穀物をひいて水を加え、粥にして食べた痕跡があったとされる。食物を保存には、土に埋める、焼く、干す、発酵させる方法が取られ、韓国料理の根幹が存在していた。
部族国家	華北の蒙古系住民の内陸移動に伴い、稲作が普及し、主食と副食という概念が誕生。先史時代は肉や魚が主食であったが、穀類が主食となり、栄養源補給のために肉や魚が副食となった。後期になると、各部族の富が形成され、豊作を願う祭事等、宴会用の食事も誕生した。
三国	仏教戒律の影響により穀物と野菜中心の食生活となった。農耕の発達により、国家体制整備や身分制度が確立し、貴族は米が中心で家畜を保有していたのに対し、庶民は雑穀が主食であった。また、醬(ジャン)が登場し、調味料の発達が、食生活の大きな転機となった。
統一新羅	汁物が登場し、米飯文化に付随し普及した。さらに、漬け汁の多い水キムチも作られるようになった。この時代は、唐や日本との交流が盛んになり、食文化の交流も行われていたと考えられる。
高麗	仏教により、殺生が禁止され、精進料理が尊重された。また酒や菓子等の嗜好品が普及し、貴族の食生活は華美になり、庶民と大きな格差を生み出した。食品や調味料の多様性が増し、酢、胡麻油、胡椒、はちみつや水飴が利用されていたとされている。また塩の専売権が国に帰属されたことで需要が増大し、基本的な調味料として普及した。
朝鮮	儒教が普及したが、牛や馬は交通や輸送に必要だったため屠殺禁止されており、豚肉や鶏肉が消費されるようになった。唐辛子が伝来し、殺菌力があり防腐剤の代わりになるため、キムチに唐辛子が使われるようになり、長期保存を可能にした他、コチュジャンも誕生した。
朝鮮以降	食生活は海外の影響を受けて多様化。仁川の開港により中国の食が伝わり、中華料理が韓国風にアレンジされ、国民に定着した。

出典:韓国農水産食品流通公社「[韓国の食の歴史と変化](#)」

2. 調査結果(食文化・嗜好)

(3) 各地域の郷土料理とその特徴

- 韓国では、地域で手に入る農産物や調味料を利用した様々な郷土料理が存在し、特に沿岸の地域では海産物を利用した郷土料理が多くみられる。

韓国郷土料理の特徴

ソウル

全国の食材が集まって作られた宮中料理の流れを汲み、見た目が華やかであり、肉、魚、野菜をバランス良く使い、濃すぎず薄すぎない味付けが特徴となっている。

仁川

開港を期に中国との交流が盛になり、中華料理をベースにした韓国風ジャージャー麺が有名である。また海に隣接しているため、海鮮の刺身や鍋料理が豊富である。

全羅南道

海産物料理が多く、塩辛や香辛料を使い塩味や辛味が強い。名物のホンオフエ(発酵させたエイの刺身)は、祝賀の際の料理に欠かせないと言われている。

江原道

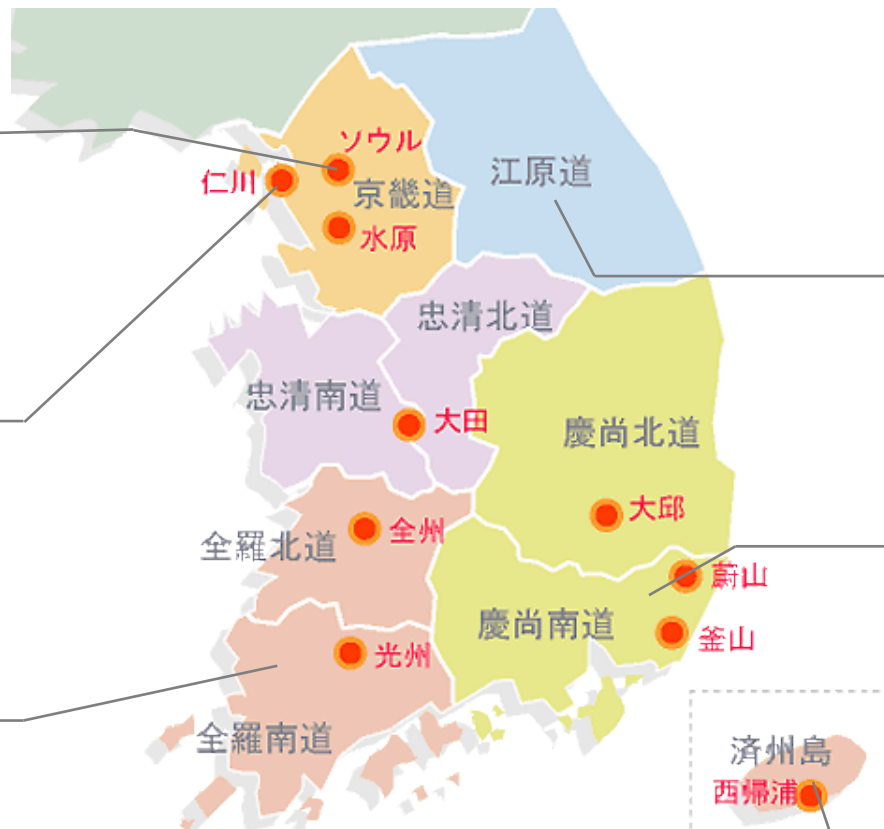
山岳地帯が広がり畑作によるじゃがいもやとうもろこし、山菜、日本海側地域で獲れるスケソウダラ、イカ等を使った、素朴で自然の風味の料理が多く存在する。

慶尚南道

対馬海峡に接しているため、漁業が盛んでイワシの塩辛を使用する料理が多い。また調味料や香辛料も大量に使うため、味が濃く刺激的な料理が多い。

済州島

気候が温暖でみかんやお茶も栽培され、独自の食文化が形成されている。米の生産量は少なく、アワビ、ウニ等の海産物や、特産品の黒豚が料理に用いられる。



2. 調査結果(食文化・嗜好)

(4) 農業・食料・食品関連政策(1/3)

- 韓国の農林畜産食品部(MAFRA)は主要政策として農業におけるデジタル変革推進や世代交代の促進に加え、「K-Food+」による輸出促進を行っている。
- 農業・食料分野における環境配慮にも注力しており、生ごみのリサイクル率は90%を超え、資源として再利用されている。

農業・食料関連政策	MAFRA主要政策	デジタル変革推進	ICTやAIを活用した生産性向上及び温室、畜産、露地での生産におけるデジタル活用
		世代交代促進	若者の農業支援のため、土地、資金、住宅への投資を拡大し、持続可能な農業を実現
		農村空間の変革	農村地域を生活、仕事、レジャーの場として再構築し、地域の活性化を図る
		食料自給率向上	主要作物の自給率を高め、食料安全保障を強化(米の価格安定や家畜感染症の対策等)
		輸出促進	韓国農業関連産業の発展やブランド向上等を推進する「K-Food+」を通じた競争力強化
		収入安定・リスク管理	農業従事者の収入安定、農産物の価格安定、保障、保険制度を通じてのリスク管理を強化
		動物福祉	先進的な動物福祉を実現し、ペット関連産業を育成
	親環境農業		第5次親環境農業(エコ農業)育成5ヵ年計画(2021~2025)を発表し、親環境農業による栽培面積の割合を2020年の5.2%から2025年までに10%へ拡大することを目指し、①炭素削減農業基盤の構築、②持続可能な親環境農業モデルの普及、③消費が生産を牽引する体系構築等の取組を実施。また、安全かつ環境に配慮して作られた農産物を認証する制度を実施。
	食品・廃棄物リサイクル		韓国飲食店では、パンチャンと呼ばれるキムチやナムル等が小皿で提供され、食べ切ると補充されるため、食品ロスが発生しやすい。さらに、食品廃棄物の埋立地の確保や周辺地域での悪臭が問題となったため、廃棄物管理法が改正され、食品廃棄物の埋立禁止、コンポストの義務化、生ごみ廃棄の従量課金制度の導入が実施。
			生ごみの90%以上がリサイクルされ、飼料、肥料、燃料、バイオガスとして再利用。

出典: FFTC-AP「Major Policy Plan for 2024 of the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs in Korea」

農林水産省「参考資料:韓国の有機農産物に関する法律」

朝日新聞Globe+「食べ残しの90%が肥料や燃料に」

2. 調査結果(食文化・嗜好)

(4) 農業・食料・食品関連政策(2/3)

- 韓国の農水産食品の輸出額は2021年に100億ドルを突破しており、韓国政府は2027年までに農水産食品の輸出額230億ドルを目指し「K-Food+輸出革新戦略」に基づく輸出促進を行っている。
- 韓国の農水産食品の輸出促進のため、マーケティングや市場開拓等の支援が行われている。

K-Food+概要

- 韓国の農水産食品の輸出額は2021年に初めて100億ドルを突破した。韓国政府は2027年までに農水産食品の輸出額230億ドルを目指し、「K-Food+ (※)」を輸出戦略産業として育成するための「K-Food+輸出革新戦略」を発表した。
- 「K-Food+輸出革新戦略」では、2024年の輸出目標135億ドル(2023年は121億4,000万ドル)の達成、3大新市場(中東、中南米、インド)の割合拡大、有望企業が自律的に成長できる基盤づくりを目標に掲げた。

韓国の農水産食品の輸出額の推移



K-Food+の具体的な戦略



輸出構造・体質の改善

- 物流費支援が中心の輸出構造を、輸出組織の能力強化中心に転換し、輸出組織主導のコールドチェーンを構築
- 加工食品輸出の通商環境への対応、農業との連携を通じた競争力の強化



K-Foodプラスの輸出地域の拡大

- 潜在力の高い新市場進出の推進、既存市場のローカライズや第2市場(青島、京都、テキサス等)の開拓
- 戦略的な輸出検疫の推進



韓流マーケティング・オンライン輸出強化

- 政府全体が連携した様々な方式の韓流ベースのマーケティング(海外展示会、アンテナショップ等)の推進、及びグローバルBtoBプラットフォームや海外オンラインモールと連携したオンライン輸出の強化



企業間連携・投資活性化の支援

- 大企業と中小企業の連携輸出や、輸出企業の投資活性化の支援
- 投資基盤づくり(情報提供、コンサルティング)の拡大



川上・川下企業の輸出競争力の強化

- 政府間協力の拡大及び関係機関の政策連携強化を通じた政策効果の強化、スマートファームや農業機械、ペットフード等有望品目に対するカスタマイズ型支援の推進



推進体制の強化

- 農林畜産食品部が主導する「K-Foodプラス輸出拡大推進本部」の稼働及び政府全体での協力体制の構築

出典: JETRO「ビジネス短信「K-Foodプラス輸出革新戦略」を発表」

2. 調査結果(食文化・嗜好)

(4) 農業・食料・食品関連政策(3/3)

- 韓国では、食品産業振興計画の中で伝統食品産業の活性化が課題の一つとして挙げられており、伝統食品認証制度等の様々な取り組みが実施されている。
- 地方自治体においても、伝統食の継承・発展のための情報収集や普及活動が行われている。

韓国政府における伝統食品関連政策

政策名

食品産業振興法／食品産業振興計画

- 食品産業振興法にもとづき、食品産業振興基本計画が策定され、伝統食品の振興が進められている。食品産業振興計画は、現在は第4次(2023年～2027年)計画の期間中となっている。
- 第4次計画に課題の一つとして伝統食品産業の活性化が挙げられており、①キムチ産業の競争力強化による韓国の地位向上、②伝統酒産業の成長基盤の造成、③伝統的なジャン類の産業育成が取組内容として含まれている。
- 上記の法律、計画を背景に、伝統食品認定制度、伝統食品名人の認定、各自治体における条例の制定や伝統食品振興の取組等が行われている。

韓国自治体における伝統食品関連政策

取組エリア

全羅北道(郷土料理・食育推進)

- 全羅北道郷土料理発掘育成及び支援条例:同条例で、郷土料理を「全羅北道の特産物を利用し、特色のある調理法で調理され、固有の味を出す郷土色のある料理とこれを基本として開発された新たな料理」と定義付けを行い、全羅北道の固有の郷土料理の継承・発展と発掘・育成を行っている。
- 全羅北道食生活教育支援に関する条例:食育の推進という観点から郷土料理と関係が深い条例であり、道民の食生活改善、伝統的な食生活文化の継承・発展、農・漁業及び食品産業の発展、地域特性に合った食生活教育の推進が目的となっている。

制度名

伝統食品認証制度

- 韓国産の農水産物を主原材料に製造・加工・調理された**伝統食品の品質を保証する制度**で、生産者に高品質の伝統食品生産を促し、消費者に供給することを目的としている。
- ①書類審査、②工場審査、③製品審査を経て、認証委員の審議に通過すると、該当の製品に認証マークを表示することができる。

伝統食品認証マーク ▶



取組エリア

全州市(韓食文化の普及)

- 韓食創意センターの設立:全州市が持っている競争力のある資源を集中的に管理し、体系的に育成することを目的に設立された施設であり、韓食産業や食文化の中心としての地位確立を担う施設である。
- 韓食創意センターの目標は「全州が韓食の中心となること」、「食産業の差別化、飲食における創意工夫をリードすること」、「全州の料理のグローバル化」の3点で、これらを達成するための取り組みとして、アーカイブの構築による関連情報の集積、食文化関連基盤技術や核心技术の開発や応用、研究開発支援、新事業の発掘、企業支援、人材育成、韓食文化の普及等を行っている。

2. 調査結果(食文化・嗜好)

(5) 食消費性向(1/2)

- 韓国の食に関するトレンドとして、ECや宅配サービス利用の増加、スイーツ市場の拡大等が挙げられる。
- 消費者の健康志向の高まりを受けて、ゼロカロリー飲料、ウイスキー等の市場が拡大している。

韓国内を取り巻く環境



デジタルマーケティングと宅配サービス

- デジタルマーケティングと宅配サービス: COVID-19の影響で、オンラインでの食品購入や宅配サービスの利用が急増した。2021年には、オンライン食品購入の利用率が63.3%に達し、そのうち90%が月1回以上定期的に利用している。また配達アプリの利用も2018年の7.6%から2020年には19.9%に増加している。



カフェ文化とスイーツ市場

- 韓国ではカフェ文化が根強く、2020年のコーヒーフランチャイズ店舗数は約1万7千店舗に達した。またスイーツ市場も拡大しており、特に若年層での人気が高い。2020年の主要コーヒー専門店の売上高は、スターバックスが約1兆9千億ウォン(約1,900億円)で最も高く、次いでコーヒービーンコリア、ハリスコーヒーが続く。



健康志向・エコ志向

- 健康食品やオーガニック食品の需要が増加している。またゼロカロリー炭酸飲料市場が2019年の452億ウォン(約45億円)から2021年に2189億ウォン(約219億円)へと成長。その他高齢化に伴い高齢者向け健康食品、栄養補助食品、サプリメントへの注目が高まり、市場拡大も予想される。
- 酒類では、特にウイスキーが、①ビールと比べカロリー・糖質の摂取抑制、②アルコール度数の低いハイボールの飲みやすさ、③カクテル等の多様な飲み方の観点から、MZ世代(1980年代初期～2000年代初期世代)を中心に人気が増大している。
- 有機食品の市場が増大しており、親環境農業によって環境に配慮して生産された農産物の需要も拡大。さらに食品廃棄物削減、リサイクルに関する政策(前述)の効果もあり、90%以上の生ごみがリサイクルされ、消費者の意識も変容している。



韓国の食習慣

- 薬食同源: 食べるものは全て薬になるという考え方で、バランスの良い食事の根幹をなしている。
- ピビム: 「混ぜる」を意味する韓国語で、ビビンバ等、混ぜることで味を作り出すことを指す。
- サム: 葉物野菜で肉やご飯を包んで食べることを指し、これが野菜の摂取につながっている。

消費者の食消費性向

2. 調査結果(食文化・嗜好)

(5) 食消費性向(2/2)

- 韓国における日本食の認知度や評価は高く、多くの日本食レストランが出店している。また、日本食メニューを提供する韓国居酒屋等も増加しており、それに伴い日本食の食材や調味料の需要も拡大している。

日本食の普及状況・評価

日本の食材・調味料

- 日本食レストランや日本食メニューを提供する飲食店の増加に伴い、**日本食に使用する食材や業務用の調味料**(しょうゆ、ラーメンスープ、ソース、わさび等)の需要も拡大している。
- 小売向け商品は、原発事故の影響から日本産が避けられる傾向にあった。2021年4月、東京電力福島第一原子力発電所の処理水海洋放出が発表され、日本産品に対する抵抗が高まった。日本での放射性物質検査が必要な地域の産品は、日本での検査費用がコストアップの要因となるため、韓国の輸入業者が輸入を避ける傾向にある。又は日本のメーカーが放射性物質検査や書類の作成に対応できないというケースもある。

日本食レストラン

- 韓国で日本食が定着したのは1988年以降で、その後何度かの日本食ブームを迎えるものの基本的には高級志向の日本食や地酒を中心にしたものであった。2010年頃から日本式のラーメンやうどん、丼ものといった大衆食を扱うチェーン店が進出を開始し、新しい形での日本食ブームを引き起こした。
- 2023年時点で、韓国には18,210店の日本食レストランがあり、**中国、米国に次ぐ3位**の数となっている。
- 日本食は広く認知され普及しており、寿司店、ラーメン店、とんかつ店、カレー店、日本式居酒屋等が多く存在するほか、日本食店以外のフュージョンレストランや韓国居酒屋等でも日本食メニューを提供する店が増加している。



韓国のCoCo壱番屋 ▶

日本料理に対する評価

- 食に関する官能評価では、日本料理に対する韓国人の評価は「普通」から「良い」の間に評価され、ほぼ受容されることがわかっている。特に牛丼や親子丼等のご飯物は「良い」と評価され評価が高かった。調味料に使用した醤油については、韓国醤油と日本のほぼ同等の評価であったが、一部の料理においては日本醤油の評価が高かった。

出典: JETRO「農林水産物・食品 国別マーケティング基礎情報」

農林水産省「海外における日本食レストランの国・地域別概数」

培花女子大学 金 廷恩他「韓国料理・日本料理に対する日本人・韓国人の嗜好」

2. デスクトップ調査(物流・商流)

(1) 調査結果(サマリ)

(2) ~ (4) 調査結果(詳細)

2. 調査結果(物流・商流)

(1) サマリ

P. 39-41 物流・商流の現状	- 韓国が輸入している食品は、金額ベースでは穀物類、肉、嗜好品が多く、重量ベースでもトウモロコシ、小麦が多くを占めている。 - 日本から韓国への農産物輸出は2020年以降増加傾向にあり、金額に占める割合は加工食品が最も大きい。 - 日本から韓国への輸出品目はアルコール飲料、調味料、海産物が輸出金額の上位となっており、韓国国内での需要の大きさがうかがえる。
P. 42-46 輸出準備から現地流通までの流れ	- 海上輸送の場合、韓国側は釜山港、航空輸送の場合、仁川空港を起点とした輸送ルートが一般的である。 - 輸出を行う事前準備として、輸入業者又は海外の食品施設の運営者は、海外食品施設登録を行う必要がある。 - 輸出入税関には、日本・韓国の両国へ必要書類を提出する必要がある。 - 輸入通関後は、インポーターによって卸売に販売が行われ、韓国内で食品が流通する。
P. 47-52 輸出に係るコスト	- 輸送に係る物流コストには輸送費、保険料、関税等が含まれ、輸出者と輸入者間の契約によって負担者が決定される。 - 主な保険には「貨物海上保険」、「海外PL保険」、「貿易保険」があり、それぞれ輸送中の貨物への損害、海海外における害賠償責任、契約相手の不払いや相手国の政治的リスクによる損失をそれぞれ補償する。 - 地域的な包括的経済連携(RCEP)は日本と韓国の間初のEPAであり、多くの農産物に係る関税の段階的削減・撤廃が合意されているが、対象外の農産物もある。

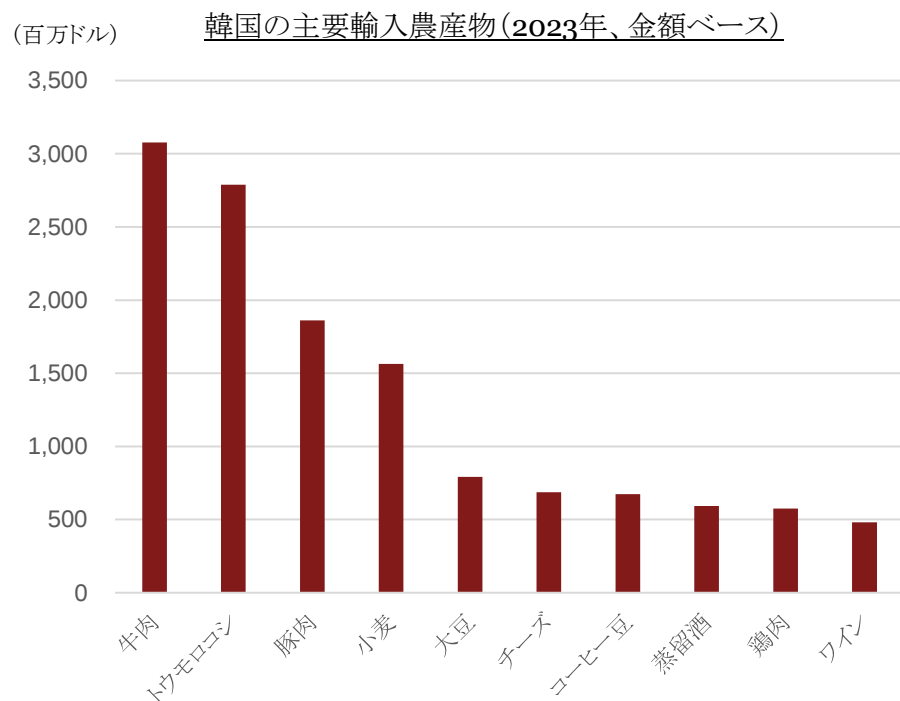
2. 規制調査(物流・商流)

(2) 物流・商流の現状(1/3)

- 韓国が輸入している食品は、金額ベースでは穀物類、肉、嗜好品が多く、重量ベースでもトウモロコシ、小麦が多くを占めている。

韓国の農産物輸入(金額ベース)

- 韓国が輸入する主要農産物は、金額ベースで見ると穀物類、肉、嗜好品が大きな割合を占めている。

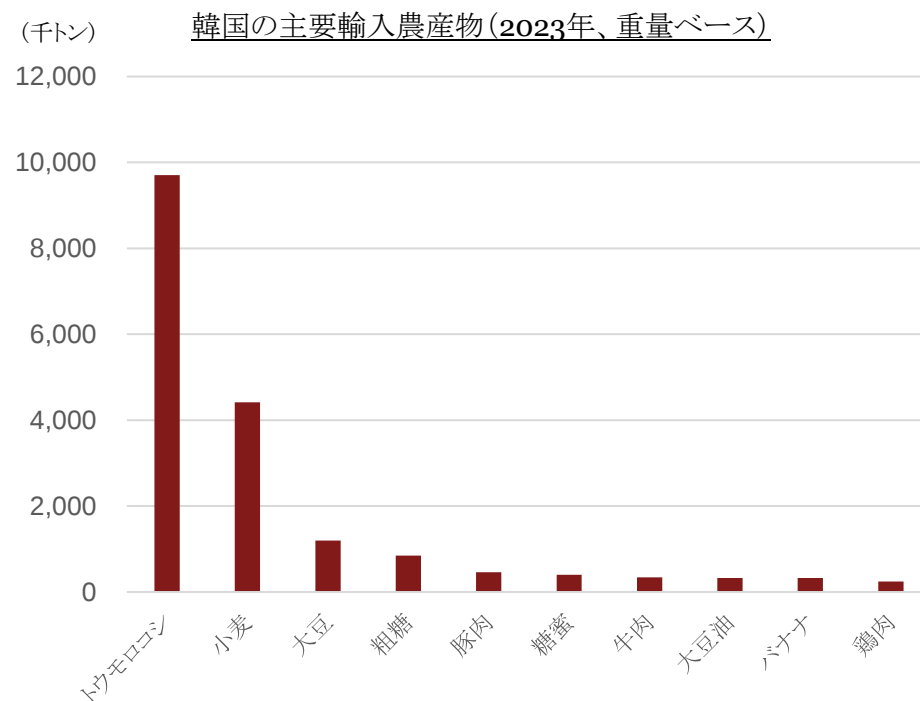


※飼料／調理済食品等一部の品目を除く

FAOSTATをもとにPwC作成

韓国の農産物輸入(重量ベース)

- 韓国が輸入する主要農産物は、重量ベースで見るとトウモロコシ、小麦が大きな割合を占めている。



※飼料／調理済食品等一部の品目を除く

FAOSTATをもとにPwC作成

出典: FAO「FAOSTAT」

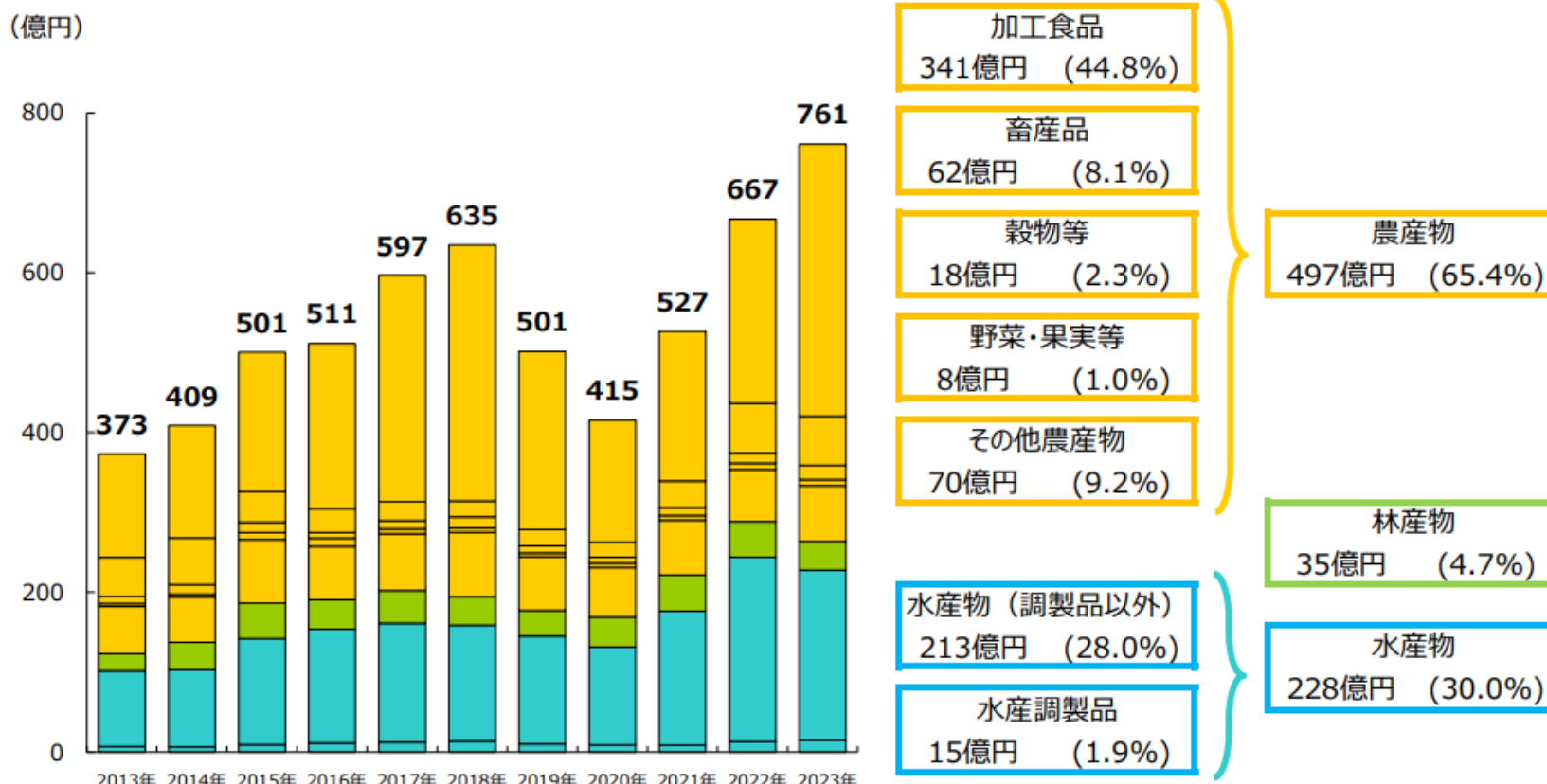
2. 規制調査(物流・商流)

(2) 物流・商流の現状(2/3)

- 日本から韓国への農産物輸出は2020年以降増加傾向にあり、金額に占める割合は農産物が65.4%、林産物が4.7%、水産物が30.0%の割合となっている。
- 韓国向けの農林水産物・食品の輸出額は761億円(2023年)で世界5位の輸出先国となっており、前年比14.1%増となっている。

日本から韓国への農産物輸出(金額)

韓国向け農林水産物・食品の輸出額の推移(2013-2023年)



※ カッコ内は全体に占める割合

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

出典：農林水産省「2023年農林水産物・食品の輸出実績(国・地域別)」

2. 規制調査(物流・商流)

(2) 物流・商流の現状(3/3)

- 日本から韓国への輸出品目はアルコール飲料、調味料、海産物が輸出金額の上位となっており、韓国国内での需要の大きさが確認できる。
- 2023年の輸出額上位品目はアルコール飲料、ホタテ貝、ソース混合調味料等となっている。2022年以前もソース混合調味料、アルコール飲料に加え、ホタテやたいといった水産物が上位となっている。

日本から韓国への農産物輸出(品目別の金額)

韓国向け農林水産物・食品の輸出(品目別内訳)

	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年
1	アルコール飲料 44億円	アルコール飲料 50億円	アルコール飲料 65億円	アルコール飲料 76億円	アルコール飲料 108億円	アルコール飲料 111億円	アルコール飲料 62億円	ソース混合調味料 35億円	ホタテ貝(生鮮等) 46億円	ホタテ貝(生鮮等) 75億円	アルコール飲料 143億円
2	ホタテ貝(生鮮等) 23億円	ホタテ貝(生鮮等) 22億円	ホタテ貝(生鮮等) 33億円	ホタテ貝(生鮮等) 35億円	ホタテ貝(生鮮等) 36億円	ソース混合調味料 40億円	ソース混合調味料 34億円	ホタテ貝(生鮮等) 32億円	ソース混合調味料 39億円	アルコール飲料 56億円	ホタテ貝(生鮮等) 66億円
3	ソース混合調味料 19億円	ソース混合調味料 22億円	ソース混合調味料 27億円	ソース混合調味料 29億円	ソース混合調味料 33億円	たい 31億円	ホタテ貝(生鮮等) 28億円	たい 23億円	たい 33億円	たい 50億円	ソース混合調味料 50億円
4	たい 16億円	丸太 18億円	丸太 25億円	たい 23億円	菓子(米菓を除く) 26億円	ホタテ貝(生鮮等) 31億円	たい 23億円	アルコール飲料 19億円	アルコール飲料 28億円	ソース混合調味料 42億円	たい 46億円
5	播種用の種等 12億円	配合調製飼料 16億円	配合調製飼料 20億円	丸太 19億円	丸太 23億円	スープ プロス 25億円	ペットフード 17億円	ペットフード 18億円	ペットフード 23億円	ぶり 36億円	ぶり 40億円
6	たばこ 11億円	播種用の種等 14億円	たい 17億円	菓子(米菓を除く) 16億円	たい 21億円	菓子(米菓を除く) 23億円	丸太 16億円	丸太 18億円	丸太 21億円	ペットフード 25億円	ペットフード 30億円
7	配合調製飼料 10億円	たい 14億円	播種用の種等 14億円	配合調製飼料 15億円	スープ プロス 18億円	丸太 19億円	スープ プロス 13億円	スープ プロス 10億円	スープ プロス 12億円	丸太 21億円	丸太 17億円
8	すけとうたら 9億円	菓子(米菓を除く) 10億円	菓子(米菓を除く) 12億円	スープ プロス 14億円	配合調製飼料 13億円	ペットフード 18億円	ほや 12億円	播種用の種等 10億円	播種用の種等 10億円	スープ プロス 15億円	菓子(米菓を除く) 15億円
9	牛・馬の皮 8億円	牛・馬の皮 10億円	すけとうたら 11億円	播種用の種等 14億円	ペットフード 13億円	播種用の種等 15億円	菓子(米菓を除く) 12億円	配合調製飼料 9億円	配合調製飼料 9億円	播種用の種等 11億円	スープ プロス 14億円
10	丸太 8億円	スープ プロス 9億円	スープ プロス 10億円	すけとうたら 13億円	すけとうたら 12億円	すけとうたら 12億円	播種用の種等 10億円	ほや 8億円	ほや 8億円	菓子(米菓を除く) 10億円	播種用の種等 11億円

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

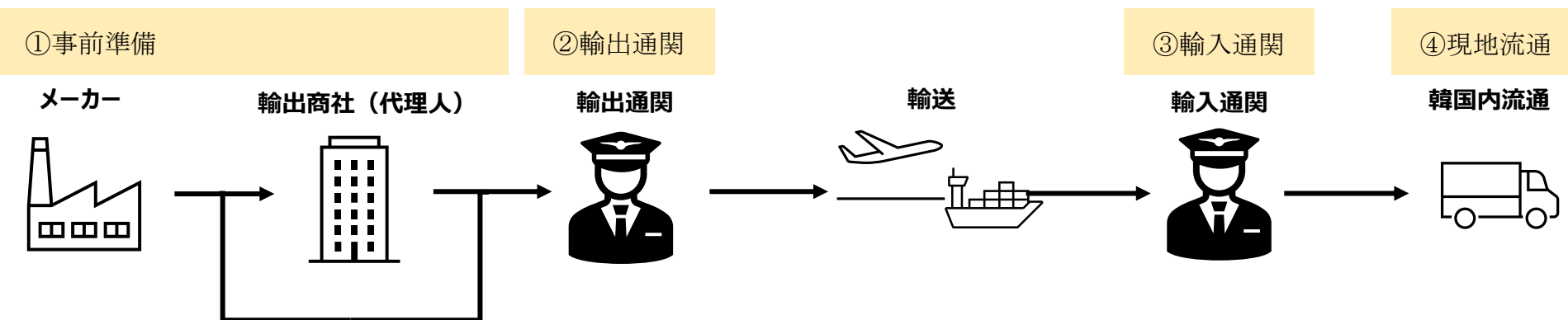
出典：農林水産省「2023年農林水産物・食品の輸出実績(国・地域別)」

2. 規制調査(物流・商流)

(3) 輸出前準備から現地流通までの流れ(1/5)-全体像-

- 韓国に食品を輸出するにあたっては、輸送手段の決定や食品施設の登録等の事前準備から輸出通関での通関申請や各種システムへの登録を行う必要がある。
- 韓国内での輸入手続きにおける申請書類の手続きを経て、韓国内での現地流通が可能となる。

輸出入の全体像



項目	概要
① 事前準備	事前準備では、輸送ルートを選択や、輸出前に海外食品施設としての登録や、取得すべき証明書等の対応を行う必要がある。
② 輸出通関	日本側の輸出通関は、輸出申告書、仕入書(インボイス)、包装明細書(パッキングリスト)等を揃えて申請する。通関申請はNACCSと呼ばれる電子申請システムを使用して申請を行うこともできる。
③ 輸入通関	韓国側の輸入通関は、輸入申告書、請求書等を揃えて申請するが、通関だけでなく食品医薬品安全処に対しても輸入申告を行う必要がある。輸入通関もユニパスと呼ばれる電子申請システムを使用して申請可能である。
④ 現地流通	現地流通は、インポーターを活用して行う。インポーターは輸入通関後の荷物の受け取りや卸売への販売の役割を担う。

2. 規制調査(物流・商流)

(3) 輸出前準備から現地流通までの流れ(2/5)-一般的な輸送ルート-

- 海上輸送の場合、韓国側は釜山港を起点として日本の複数港から定期航路で輸送が行われており、コストが低く抑えられることが特徴として挙げられる。
- 航空輸送は、仁川空港と日本各地の空港が定期路線で結ばれており、輸送時間が短いことが特徴として挙げられる。

		事前準備	輸出通関	輸入通関
		海上輸送	航空輸送	
輸送ルート	韓国-日本間の主要な輸送ルートとしては、下記の通り。 ■ 韓国側:釜山港 ■ 日本側:東京、名古屋、大阪、神戸、博多、下関、敦賀港 等	韓国-日本間の主要な輸送ルートとしては、下記の通り。 ■ 韓国側:仁川空港 ■ 日本側:羽田、成田、関西国際、名古屋、新千歳、北九州空港等		
代表港の特徴	- 韓国の代表港湾として韓国内の輸出入貨物と世界各国の積替貨物の処理を担っている。日本に寄港する韓国方面のコンテナ船の定期航路42本の全てが釜山港に寄港する等、日韓の輸送において欠かせない港となっている。 - また、近接した場所に釜山新港を設置することにより、船の運航の定時制を保証し、荷主に対して安全な貨物管理及び迅速なサービス提供を行うことを保証している。	- 韓国のハブ空港として知られており、貨物輸送においても韓国への輸出入貨物だけでなく、他空港への積替を伴うトランジット貨物の誘致も進められている。 - 日本の航空業者や輸送業者も仁川空港に営業所を持っているケースが複数あり、日韓の航空輸送の拠点となっているといえる。		
選定メリット	■ 重量・サイズ:海上輸送はスペースを大きく確保することが可能であるため、大ロットでの輸送や重量の重いものの輸送に多く選択されている。 ■ コスト:大量の貨物を長距離輸送する際には単位当たりの価格が非常に低くなる。	■ 時間:海上輸送と比較して輸送時間が短く、生鮮食品等の鮮度が重視されるものが適していると想定される。 ※ANA Cargoの事例:成田-仁川間:2時間40分 参考(関釜フェリーの事例:下関-釜山間:12時間15分) ■ 重量・サイズ:航空機はコンテナ船と比較してスペースが限られるため、小ロットでの輸送や重量の軽いものが適していると想定される。		

出典:新潟県立大学「[グローバルコンテナ海運動向と韓国海運の対応](#)」、「[コンテナハブ港としての釜山港の現在位置](#)」

2. 規制調査(物流・商流)

(3) 輸出前準備から現地流通までの流れ(3/5)-輸出準備-

- 輸出を行う事前準備として、輸入業者又は海外の食品施設の運営者は、海外食品施設登録を行う必要がある。
- 一部の食品においては、輸出時に放射線物質検査証明書が必要となり、事前に必要書類を揃えて申請を行う必要がある。

事前準備

輸出通関

輸入通関

海外食品施設に関する登録

韓国に輸出を行う事業者は、海外食品施設として、食品医薬品安全処に登録することが必要である。

■ **申請対象:** 輸入業者又は海外の食品施設の運営者

■ **登録方法:** 韓国食品情報センターでオンライン申請を行う

■ **登録に係る期間:** 3日間

※登録に係る手続きの方法は、登録ガイドとして公表されている

■ **提出書類:**

①登録申請書

②輸出国政府が食品医薬品安全大臣が制定・提供する検査基準・基準に従って定期的に検査・監督を行っていることを証明するチェックリスト

③輸出国政府が発行した事業認可(登録)書類の写し

④「畜産物衛生管理法」に定める衛生管理認証基準に相当する独自の基準を採用している外国事業所の場合は、事業運営計画の概要及び重要管理点が記載された工程フローチャートの写し。

⑤上記④に該当しない事業所については、当該事業所が適合する衛生管理基準の概要及び工程フローチャートの写し。

■ **留意事項:** 輸入申告の7日前までに登録を完了する必要がある

放射性物質検査証明書

一部地域で生産された一部の食品等は、輸出時に放射線物質検査証明書が必要である。

■ **申請対象:** 証明書の対象となる食品等を輸出しようとする者で申請者又はその代理人は、日本国内に事務所を有する者

■ **申請方法:** 下記のうちいずれかの場所を所管する地方農政局宛一元的な輸出証明書発給システム又は輸出入・港湾関連情報処理システムを介し証明書の発行申請を行う

ア 輸出しようとする食品等が生産された地域(水産物にあつては水揚げされた地域)

イ 輸出しようとする食品等が加工された施設の所在地

ウ 輸出しようとする食品等が流通する施設の所在地

エ 申請者の所在地又は住所

■ **申請時に必要な書類・情報等:**

①共通事項(商品名等、重量や出港日時及び船便名・航空便名等)

②日付証明(平成 23 年3月 11 日より前に生産・加工された食品等であることを確認する)

③放射線物質検査証明

④産地証明

⑤輸出事業者証明

2. 規制調査(物流・商流)

(3) 輸出前準備から現地流通までの流れ(4/5)-輸出通関・輸入通関-

- 日本側の輸出通関は、輸出申告書、仕入書(インボイス)、包装明細書(パッキングリスト)等を揃えて申請する。
- 韓国側の輸入通関は、輸入申告書、請求書等を揃えて申請するが、通関だけでなく食品医薬品安全処に対しても輸入申告を行う必要がある。

事前準備

輸出通関

輸入通関

輸出通関に必要な書類

一般的に通関には下記書類が必要となり、NACCSと呼ばれるシステムを活用し手続きを行う。

【必要な手続き】

- ・輸出申告書
- ・仕入書(インボイス)
- ・包装明細書(パッキングリスト)
- ・船積依頼書
- ・委任状(※通関業者に依頼する場合)
- ・その他必要書類

【輸出申告書詳細】

輸出申告書には、下記事項を記載する必要がある。

1. 貨物の記号・番号・品名・数量及び価格
2. 貨物の仕向地並びに仕向人の住所又は居所及び氏名又は名称
3. 貨物を積み込もうとする船舶又は航空機の名称又は登録記号
4. 貨物の蔵置場所
5. その他参考となるべき事項

輸入通関に必要な書類

下記書類を揃えて、ユニパスと呼ばれるシステムを活用して輸入申告手続きを行う。

【必要な手続き】

- ・輸入申告書
- ・請求書
- ・船荷証券
- ・包装明細書
- ・原産地証明書等
- ・その他必要書類

【食品医薬品安全処に対する輸入申告】

また、食品医薬品安全処に対しても輸入申告を行う必要がある。
輸入通関が完了する前に輸入検査が実施される場合もある。

【精密検査】

なお、事業者ごとに初めて輸入申告する食品等は精密検査の対象となり、書類審査、現地検査、精密検査、無作為抽出を経て、基準に適合していると判断された場合のみ、同一企業の同一製品は以後精密検査なしに通関可能となる。

【関税】

輸入申告が受理されたのちに輸入者は関税を含む税金を支払う。

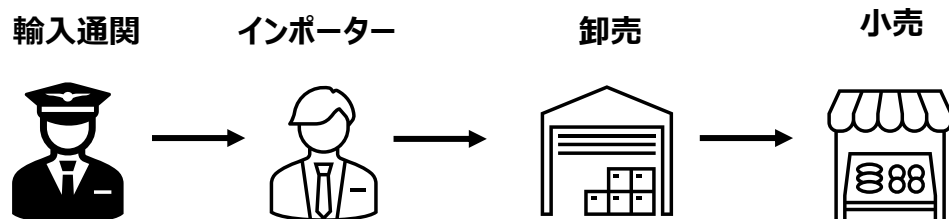
2. 規制調査(物流・商流)

(3) 輸出前準備から現地流通までの流れ(5/5)-(参考)インポーター

- 韓国現地での製品流通にあたっては輸出商社であるインポーターを活用し、韓国の卸売や小売店へ販売することが一般的である。
- インポーターは輸出商社からの紹介や商談会、輸出先国の政府機関やJETRO等を介して探すことができる。

インポーター

現地物流の流れ



インポーター(輸入商社)とは

現地で輸入商品の調達を行う商社のこと。輸出商社から仕入れを行う場合もあれば、産地やメーカーを訪問して直接取引を行う場合もある。

インポーターの選定は、実際に輸出を行う前に実施する必要がある。インポーターの選定は間接輸出(輸出商社を介して行う)場合は、輸出商社が行う場合が多く、直接輸出の場合は輸出者との直接のやり取りとなる。

インポーターの探し方と留意点

【インポーターの探し方】

現地での卸への販売を担うインポーターの探し方は大きく3通りある。

- ① 輸出商社からの選定される
- ② 商談会・展示会で直接出会う
- ③ JETRO・進出予定国の政府機関等を活用する

【インポーター活用時の留意事項】

- ① 役割・範囲の明確化
商品の受け渡し条件、自社で用意すべきことやコスト(納入価格)等明確化
- ② 商品の背景等の伝達
商品の背景・ストーリー、意味的価値、利用シーン、利用方法を商談時から丁寧に伝達する(現地での小売りへの販売時に情報は活用される)
- ③ サポートベンダーの活用
現地インポーターとの言語面で意思疎通が難しい場合は、サポートベンダーを活用する

2. 規制調査(物流・商流)

(4) 物流に係るコスト(1/6)-海上・航空運賃-

- 輸送に係る物流コストには輸送費、保険料、関税等が含まれ、輸出者と輸入者間の契約によって負担者が決定される。
- 海上運賃には、「自由運賃」と、「表定運賃」の2つの基準があり、表定運賃は基本運賃と燃料サーチャージ等の各種割増料金で構成される。

輸出に係る物流コストの全体

輸出にかかる主な物流コストには、輸送費、保険料、関税に加え、荷役費用や倉庫保管料が発生するケースもある。それぞれのコストの負担は、海外PL保険や輸入関税を除き輸出者と輸入者間の契約内容及び商品の引き渡し条件によって決まる。

項目	内容	負担者(輸出者/輸入者)
輸送費	・ 輸出港(輸出空港)までの国内輸送費 ・ 海上運賃・航空運賃	・ 契約内容(引き渡し条件)による
保険料	・ 運送保険 ・ 貨物海上保険 ・ 貿易保険 ・ 海外PL保険	・ 契約内容(引き渡し条件)による ・ 海外PL保険は輸出者
関税	・ 輸入関税 (日本は輸出関税制度を設けていない)	・ 輸入者
その他	・ 荷役費用 ・ 倉庫保管料 ・ 貨物留置料 等	・ 契約内容(引き渡し条件)による

貨物運賃、保険料をはじめすべての項目は需給状況や経済事情により料金改定が行われるため、輸送業者、代理店に事前に料金を確認する必要がある。

海上運賃・航空運賃

海上運賃の決定方式には、運送サービスに対する需要と供給、自由競争による「自由運賃」と、国土交通大臣等公定運賃決定権者の認可を経て決められる「表定運賃」の2つの基準がある。

構成要素	内訳	内容
基本運賃	品目別運賃/品目無差別運賃(どちらかが適用される)	・ 品目別運賃:貨物の種類や形状、価格や包装等の要素において決定される ・ 品目無差別運賃:コンテナあたりで設定される
割増運賃(サーチャージ)	燃料価格と連動する割増料金	・ 燃料費調整係数:燃料の価格変動に応じて調整される
	通貨変動に連動する割増料金	・ 通貨変動調整係数:為替レート変動に応じて調整される
	貨物取扱に準ずる割増料金	・ コンテナヤード利用料金
	その他	・ ピークシーズン割増 等

■ 韓国向け常温コンテナ輸送基本運賃の例 (2023年)

- ・ サイズ: 40フィートコンテナ (常温)
- ・ 輸出港/輸入港: 横浜/釜山
- ・ 基本運賃: **500米ドル** (VAT、諸経費、陸上運送費別)

2. 規制調査(物流・商流)

(4) 物流に係るコスト(2/6)-保険料-

- 主な保険には「貨物海上保険」、「海外PL保険」、「貿易保険」があり、それぞれ保証する損害、リスクが異なり、保険料や保険金額も契約内容によって異なる。
- 貨物海上保険は輸送中の貨物への損害、海外PL保険は海外で生じた損害賠償責任、貿易保険は契約相手の不払いや相手国の政治的リスクによる損失をそれぞれ補償する。

保険料

主な保険には「貨物海上保険」、「海外PL保険」、「貿易保険」があり、それぞれ保証する損害が異なる。

貨物海上保険

輸送中の貨物に発生する様々なリスクをカバーする。貨物への損害が生じた場合、通常、商品、保険、運賃の合計額(CIF価格)に10%の希望利益を加えた保険金額を限度として支払いを受けることができる。

■ 保険料の例

- ・ 三井住友海上「輸出食品専用保険」

項目	青果物	水産物
年間輸出金額	3,000万円	3,000万円
年間保険料	30万円	35万円
支払限度額	温度変化損害:1,500万円 腐敗・品質劣化損害:550万円	

※農林水産省が推進する日本の農林水産物・食品の輸出プロジェクト「GFP」の会員向けプラン

海外PL保険

輸出した製品・商品により海外で生じた対人・対物事故によって負う法律上の損害賠償責任を補償する。食品の場合は食中毒や異物混入等が該当する。

■ 保険料の例

- ・ 東京海上日動「海外PL保険制度」

項目	内容
年間保険料	6万円～
支払限度額	8,000万円～
支払の対象	・ 製品・商品による損害賠償金 ・ 弁護士報酬 ・ 訴訟費用

貿易保険

日本の企業が行う海外取引の輸出不能や代金回収不能をカバーする保険。契約相手方の不払い等の「信用危険(リスク)」と相手国による為替取引制限や戦争、内乱等の「非常危険」による損失に対応している。

■ 保険料の例

- ・ 日本貿易保険(NEXI)「中小企業・農林水産業輸出代金保険」

項目	内容
保険料(韓国の場合)	輸出契約上の貨物の代金×0.454～1.751%(支払い猶予期間による)
てん補対象	船積後の信用危険及び非常危険
保険金額	保険事故が発生した時に被ると見込まれる損失額の最高見積額の95%

出典: JETRO「荷主としての貨物への保険の種類と留意点」

PwC

三井住友海上「輸出食品専用保険のご案内」

東京海上日動「海外PL保険制度」

NEXI「中小企業・農林水産業輸出代金保険」

2. 規制調査(物流・商流)

(4) 物流に係るコスト(3/6)-韓国との関税の概要-

- 地域的な包括的経済連携(RCEP)は15カ国による協定で、地域的な貿易の拡大、経済成長等に貢献する互恵的な連携を構築することを目的としており、域内の輸出先に対して協定上の特惠税率が利用できる。
- RCEPは日本と韓国との間の初のEPAであり、多くの農産物に係る関税の段階的削減・撤廃が合意されている。

RCEP協定について

名称	地域的な包括的経済連携協定 Regional Comprehensive Economic Partnership (RCEP) Agreement
目的	地域的な貿易及び投資の拡大を促進し、世界的な経済成長及び発展に貢献するような現代的で包括的な、質の高く互恵的な経済上の連携を構築すること
協定参加国	ASEAN10か国(ブルネイ、カンボジア、インドネシア、ラオス、マレーシア、ミャンマー、フィリピン、シンガポール、タイ、ベトナム)、日本、中国、韓国、オーストラリア、ニュージーランド ※日本の貿易額の約5割を占める地域がカバーされている。
概要	2020年に合意・署名、2022年に発行された包括的経済連携協定(EPA)である。各国間で個別に協定を結んでいたところ、15カ国で1つの協定を締結することにより、域内すべての輸出先に対して、共通の原産地規則や税関手続の下、協定上の特惠税率(対象外品目あり)が利用できることになる。

RCEPにおける韓国の農林水産品輸入関連の合意内容

日本と韓国の間には既存のEPAが存在していなかったため、RCEPが初のEPAとなる。RCEPにおいて、多くの農産物の輸入関税の段階的削減・撤廃が合意されており、主要品目は以下の通り。

分類	品目	関税率	撤廃時期
穀物	米菓	8%	10年目(2032年)
畜産品	アイスクリーム(氷菓含む)	8%	10年目
加工品	板チョコレート	8%	即時又は10年目
	キャンディー類	8%	10年目
	清酒	15%	15年目
	ビール	30%	20年目
	ウイスキー	20%	10年目又は15年目
水産品	焼酎	30%	20年目
	錦鯉	10%	即時
	真珠	8%	即時又は10年目
林産品	建築用木工品 (窓、戸、杭・梁)	8%	10年目

※関税率は2020年4月時点(協定は2022年発行)

2. 規制調査(物流・商流)

(4) 物流に係るコスト(4/6)-品目別関税①-

- 動物性食品の品目別関税においては、牛肉、牛乳に加えウナギやエビといった海産物への関税が削減・撤廃対象外となっている。

品目別関税



第1部 動物及び動物性生産品

分類	内容	関税率(RCEP対象品目)	関税率(RCEP対象外品目)
第1類	動物(生きているものに限る)	0～7.2%	8～40%(乳牛、肉牛等)
第2類	肉及び食用のくず肉	0～21.6%	8～40%(牛肉等)
第3類	魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物	0～16.0%	5～35%(ウナギ、エビ等)
第4類	酪農品、鳥卵、天然はちみつ及び他の類に該当しない食用の動物性生産品	0～5.6%	36～176%(牛乳、粉乳等)
第5類	動物性生産品(他の類に該当するものを除く)	0～12.6%	8～27%(内臓肉等)

2. 規制調査(物流・商流)

(4) 物流に係るコスト(5/6)-品目別関税②-

- 植物性食品の品目別関税においては、野菜や果物への関税が削減・撤廃対象外となっており、加えて高麗人参や緑茶といった韓国の特産品である品目に高い関税が維持されている。

品目別関税



第2部 植物性生産品

分類	内容	関税率(RCEP対象品目)	関税率(RCEP対象外品目)
第6類	生きている樹木、りん茎、根、切花及び装飾用の葉	0～12.6%	4～25%(バラ、ラン等)
第7類	食用の野菜、根及び塊茎	0～18.9%	27～887.4%(イモ類、ニンニク等)
第8類	食用の果実及びナッツ、かんきつ類の果皮並びにメロンの皮	5.6～31.5%	8～611.5%(柑橘類、ナツメ等)
第9類	コーヒー、茶、マテ及び香辛料	0～5.6%	8～513.6%(緑茶、ショウガ等)
第10類	穀物	0～76.1%	18～803%(そば、雑穀等)
第11類	穀粉、加工穀物、麦芽、でん粉、イヌリン及び小麦グルテン	3.5～6.4%	3～800.3%(でん粉等)
第12類	採油用の種及び果実、工業用又は医薬用の植物、飼料植物	0～36.0%	8～754.3%(ゴマ、高麗人参等)
第13類	ラック並びにガム、樹脂その他の植物性の液汁及びエキス	0～21.0%	8～754.3%(高麗人参エキス等)
第14類	植物性の組物材料及び他の類に該当しない植物性生産品	0～5.6%	8%(竹)



第3部 動物性、植物性又は微生物性の油脂及びその分解生産物、調製食用脂並びに動物性又は植物性のろう

分類	内容	関税率(RCEP対象品目)	関税率(RCEP対象外品目)
第15類	動物性、植物性又は微生物性の油脂及びその分解生産物、調製食用脂並びに動物性又は植物性のろう	0～6.4%	3～630%(ゴマ油等)

出典：外務省「[REGIONAL COMPREHENSIVE ECONOMIC PARTNERSHIP \(RCEP\) AGREEMENT, Schedule of Tariff Commitments: Korea, Section D For Japan](#)」

51

2. 規制調査(物流・商流)

(4) 物流に係るコスト(6/6)-品目別関税③-

- 加工食品やアルコール飲料等の品目別関税においては、菓子や酒類の多くにRCEPによる関税の段階的削減・撤廃が適用されているが、一部対象外となっている品目も存在する。
- たばことたばこ代用品には関税の削減・撤廃が適用されておらず、RCEP発行以前と同様の関税が維持されている。

品目別関税

第4部 調製食料品、飲料、アルコール、食酢、たばこ及びたばこ代用品、ニコチンを含有するその他の物品

分類	内容	関税率(RCEP対象品目)	関税率(RCEP対象外品目)
第16類	肉、魚、甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊椎動物又は昆虫類の調製品	14.0～24.0%	18.0～72.0%(ソーセージ等)
第17類	糖類及び砂糖菓子	0～5.6%	8～243.0%(人工甘味料等)
第18類	ココア及びその調製品	0～5.6%	8～36.0%(一部のココア調製品等)
第19類	穀物、穀粉、でん粉又はミルクの調製品及びベーカリー製品	0～5.6%	5.0～50.0%(タピオカ等)
第20類	野菜、果実、ナッツその他植物の部分の調製品	3.5～35.0%	18.0～63.9%(果物缶詰等)
第21類	各種の調製食料品	0～21.0%	8.0～45.0%(ケチャップ等)
第22類	飲料、アルコール及び食酢	0～25.5%	8.0～270.0%(一部の酒類等)
第23類	食品工業において生ずる残留物及びくず並びに調製飼料	0～4.0%	5.0～71.0%(一部の飼料等)
第24類	たばこ及び製造たばこ代用品、非燃焼吸引用の物品(ニコチンを含有するかしないかを問わない。)並びにニコチンを含有するその他の物品(ニコチンを人体に摂取するためのものに限る。)	—	20.0～40.0%(たばこ及び代用品)

出典： 外務省「[REGIONAL COMPREHENSIVE ECONOMIC PARTNERSHIP \(RCEP\) AGREEMENT, Schedule of Tariff Commitments: Korea, Section D For Japan](#)」

52

2. デスクトップ調査(商習慣)

(1) 調査結果(サマリ)

(2) ~ (4) 調査結果(詳細)

2. 調査結果(商習慣)

(1) サマリ

P. 55 韓国への進出・韓国企業との契約	- 韓国への進出形態には複数の区分があり、連絡事務所・支店・現地法人の設立が主要な進出形態となっている。 - 韓国企業との契約においては、契約の有効性を確保するために、相手方の当事者、定款、取締役会の決議事項等を十分確認する必要がある。
P. 56-58 支払い・決済方法	- 支払い・決済には銀行送金、荷為替手形等に加え、BtoBのクレジットカード決済等が利用され、送金の指図を電信で行う「支払い渡し(T/T)」が最も一般的な支払方法となっている。 - 大韓貿易投資振興公社は民間事業者と連携して、輸出入の代金支払いに利用可能な、クレジットカードを利用した電子決済プラットフォーム「GTPP」の利用拡大を推進している。
P. 59-60 コミュニケーション	- 韓国では自国産のITサービスやプラットフォームが利用される傾向が強く、検索エンジン、SNS、ECサイト等で韓国産のサービスが大きなシェアを占めている。 - 韓国には、旧正月や旧暦お盆等の旧暦に基づく祝日があり長期休暇となる企業もあり、同時期のコミュニケーションやリードタイムに留意する必要がある。

2. 規制調査(商習慣)

(2) 韓国への進出・韓国企業との契約

- 韓国への進出形態には複数の区分があり、連絡事務所・支店・現地法人の設立が主要な進出形態となっている。
- 韓国企業との契約においては、契約の有効性を確保するために、相手方の当事者、定款、取締役会の決議事項等を十分確認する必要がある。

進出形態

外国企業の韓国への進出形態はその種類と特徴による区分があり、連絡事務所・支店・現地法人が主要な進出形態となっている。

#	形態	特徴
1	連絡事務所の設置	連絡事務所を設置し、市場調査や事業妥当性を検討する。業務連絡と市場調査等、事業遂行においての補助的な活動のみを行うことができる。
2	支店の設立	支店を設置する形態で、本社と会計及び決算を共にする統一体である。韓国国内銀行からの借入に法律上の制限はないが、実際には難しい。
3	現地法人/合弁法人の設立	韓国の法律に基づいた現地法人(100%株式保有)、合弁法人を新設するもので、韓国国内銀行からの借り入れが可能である。日本のブランド製品の製造、販売が主目的の合弁企業の場合、日本側の株式保有が40%未満のマイノリティ出資となるケースが多い。
4	代理店契約	韓国の企業を代理店に指定し事業を行う。
5	企業買収	韓国の法律に基づいて設立された企業の株式を買収し、買収した企業を通じて事業を行う。

合弁会社設立のイメージ

■ 主要な進出形態



韓国企業との契約における留意点

#	留意点	内容
1	代表取締役との契約締結	契約書には、「法人登記簿上の会社の名称、代表取締役の肩書、代表取締役名、法人印鑑(又は代表取締役署名)」が表示されなければならない。共同代表理事が登記されている場合には、代表取締役に登記された両方の記名押印が必要である。
2	取引会社の定款確認	一定の取引を代表取締役の一存で行うことができないよう、定款で制限されている場合があり、会社の資産売却や支払保証等は、理事会の決議を経るよう定款に記されていることもある。 判例: 代表取締役が取締役会の決議なしに会社の資産売却等を含むような契約を締結した場合、契約相手が代表取締役にその権限があると信じていた場合であれば、契約は有効である。しかし、相手が代表取締役に権限がないことを知っていた、又は過失がある(注意を払えば代表取締役に権限がないことを知ることができる)場合には、契約は無効となる。
3	取締役会の決議事項の確認	社債の発行、株式譲渡、自己株式の処分等は、定款に記載されていなくても、必ず理事会の決議を経なければならない。
4	取引企業の財務状態の把握	株式会社の場合、すべての株主は有限責任を負う(株主や経営陣の財力が大きくとも会社の債務を代わりに返す義務はない)。したがって、相手会社の資産と取引規模を比較し、取引を検討する必要がある。

2. 規制調査(商習慣)

(3) 支払い・決済方法(1/3)

- 支払い・決済には銀行送金、荷為替手形等に加え、BtoBのクレジットカード決済等が利用される。
- 送金の指図を電信で行う「支払い渡し(T/T)」が最も一般的な支払方法となっている。

支払/決済方法

輸入業者と輸出業者間の代表的な支払・決済方法には下記の決済方法が含まれ、それぞれにメリットとデメリットが存在する。

カテゴリー	決済の種類	内容	メリット	デメリット
銀行送金	送金小切手 (Demand Draft : D/D)	銀行が振り出す小切手により決済を行う。	1. 荷為替手形と比べて手数料が安い。 2. 輸出者から輸入者へ銀行を介さず船積書類を送付するので貨物を早く引き取ることができる。	前払いの場合は輸入者側に貨物を確実に受け取れないリスクがあり、後払いの場合は輸出者側に代金回収ができないリスクが生じる。
	支払い渡し (Telegraphic Transfer : T/T)	送金の指図を電信で行う。現在はほとんどこの方法で送金が行われる。		
信用状付き荷為替手形	信用状 (Letter of Credit : L/C)	信用状発行銀行による支払いが確約された代金決済方法。	信用状発行銀行の支払いが確約されている。	信用状発行手数料が発生する。
信用状なし荷為替手形	支払い渡し (Documents against Payment : D/P)	銀行が、輸入者等の名宛人の代金支払いと引き換えに貨物の引き取りに必要な船積書類を引き渡す。	1. 輸入者に一定の信用がなくても利用できる。 2. 輸出者に代わり、銀行が貨物の引き取りに必要な船積書類の引き渡しと代金の取り立てを行う。	銀行が輸入者に対し代金を取り立てるため、取立てに失敗した場合には、輸出者が代金を回収できないリスクがある。
	引受け渡し (Documents against Acceptance : D/A)	銀行が、輸入者等の名宛人の手形期日の代金支払い約束と引き換えに船積書類を引き渡す。		
その他	クレジットカード決済、電子マネー、QRコード決済等	クレジットカード(VISA,Master, AMEX,JCB)等を利用し決済する。	手数料が安い。	クレジットカード会社等との契約が必要となる。

■ 並為替: 決済上の銀行間の指図と資金の流れが同一方向となる

■ 逆為替: 決済上の指図と資金の流れが逆方向となる

2. 規制調査(商習慣)

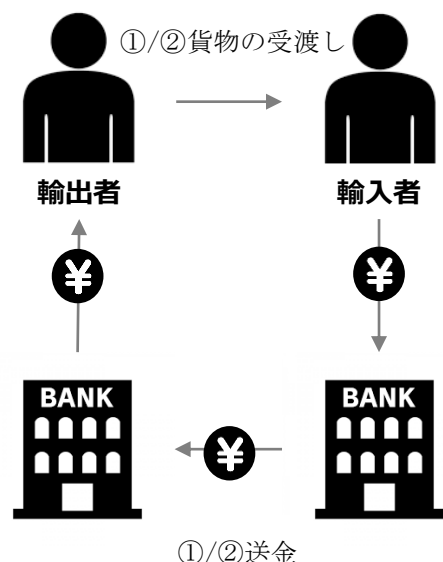
(3) 支払い・決済方法(2/3)

- 銀行送金決済では、前払いの場合は輸入者に、後払いの場合は輸出者にリスクが生じる。
- 信用状なし荷為替手形決済では、輸出者に代わり取立銀行が輸入者に対して船積書類の引渡しと代金の取立てを行う。
- 信用状付き荷為替手形決済では、銀行が信用状を発行し輸出者に対して支払いを確約する。

銀行送金

輸入者から取引銀行に送金支持を行い、輸出者側の取引銀行に着金する。前払いの場合は輸入者に、後払いの場合は輸出者にリスクが生じる。

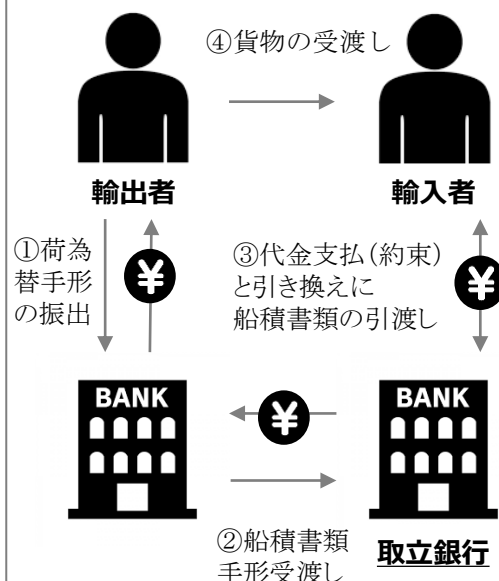
銀行送金のフロー



信用状なし荷為替手形

輸出者に代わり、「取立銀行」が輸入者に対して貨物の引き取りに必要な船積書類の引き渡しと代金の取り立てを行う。

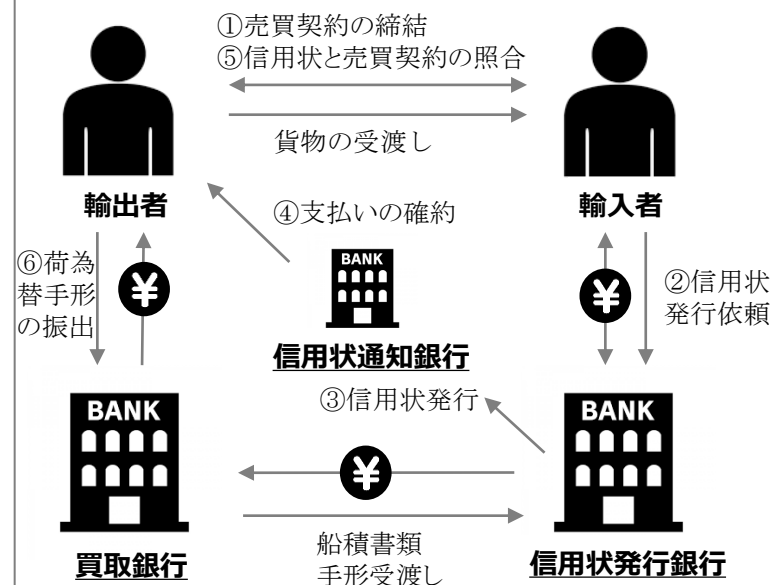
信用状なし荷為替手形決済のフロー



信用状付き荷為替手形

輸入者が輸出者と契約した内容に基づいて信用状を発行し、輸出者は内容通りに貨物を輸出し船積書類を作成する。そして、為替手形とともに銀行経由で輸入者へ送付し、商品代金を回収する。

信用状付き荷為替手形決済のフロー



2. 規制調査(商習慣)

(3) 支払い・決済方法(3/3)

- 大韓貿易投資振興公社は民間事業者と連携して、輸出入の代金支払いに利用可能な、クレジットカードを利用した電子決済プラットフォーム「GTPP」の利用拡大を推進している。
- GTPPのシステムに輸入者、輸出者双方が登録することで、システムを通じたクレジットカード決済が可能になる。

Global Trade Payment Platform (GTPP)	
名称/ 実施主体	Global Trade Payment Platform (GTPP) / 大韓貿易投資振興公社 (KOTRA)、Visa、NHN KCP (韓国を拠点とする電子決済サービスプロバイダー)
目的	輸出者及び輸入者に対して、費用対効果に優れ、より迅速で信頼性の高い決済ソリューションを提供することで国際貿易における国境を越えた決済を合理化し、改善すること。
概要	実施主体の3社が共同で立ち上げたイニシアティブで、GTPPは、 クレジットカードを使用した貿易取引処理専用のウェブサイトを提供 し、企業がより効率的かつ安全に決済を完了できる手段を提供する。(P.56 その他カテゴリー 「クレジットカード決済」に該当)
手数料	取引金額の1.5% (負担の割合は双方で交渉)
メリット	・ 輸入者: 支払いは即時実行され、引き落としは1か月後に行われるため、資金フローが改善する。 ・ 輸出者: 輸入者がGTPPを通じて支払いを行った後、5日以内に支払いを受け取ることができる。 ・ 双方: 輸出者の審査をGTPPプラットフォームが、輸入者の審査をカード会社が行うため、双方に一定の信頼性が担保される。

GTPPの仕組み	
輸入者、輸出者双方がGTPPに登録を行い、GTPPのシステムを通じてクレジットカード決済を行う。	
GTPPによる代金決済のフロー	
ステップ1 初回のみ	・ 現地カード発行会社が、GTPP取引専用のクレジットカード(サービス)をリリースする。
ステップ2 初回のみ	・ 輸入者はGTPPサイトに登録を行い、クレジットカードを申請する。 ・ 輸出者は銀行情報を提供してGTPPサイトに参加する。 ・ 現地カード発行会社が輸入者にクレジットカードを発行する。
ステップ3	・ 輸入者と輸出者は支払い条件について合意し、取引を行う(※出荷や注文の履行等はGTPPプラットフォーム外で行われる)。
ステップ4	・ 輸出者はGTPPシステムを通じて支払い請求を輸入者に送信する。
ステップ5	・ 輸入者は電子メールで支払い通知を受け取る。
ステップ6	・ 輸入者はGTPPサイトでクレジットカードの詳細情報を使用して支払いを実行する。
ステップ7	・ 支払いが実行されると、5営業日以内に輸出者の口座に代金が振り込まれる。

2. 規制調査(商習慣)

(4)コミュニケーション(1/2)

- 韓国では自国産のITサービスやプラットフォームが利用される傾向が強く、検索エンジン、SNS、ECサイト等で韓国産のサービスが大きなシェアを占めている。
- 韓国には、旧正月や旧暦お盆等の旧暦に基づく祝日があり長期休暇となる企業もあり、同時期のコミュニケーションやリードタイムに留意する必要がある。

コミュニケーション

ツール

- 韓国では自国産ITサービスが利用される傾向が強い。
- 検索エンジンでは韓国独自の「NAVER」が利用率50%以上でシェア1位となっており、「Google」は同約30%で2番手となっている。SNSでは韓国産のBAND、カカオストーリーが高いシェアを占めている。
 - ECサイトでは、G-Marketや11番街といった韓国独自のサイトがシェア率の上位を占めている。

マナー

- 儒教文化が根強く、年配者や目上の人物に配慮する意識が強い。目上の人物から物を受け取る際は両手を出すといったマナーが存在する。
- ギフト文化が根付いており、旧正月と秋夕(チュソク:お盆)の前には贈り物を送る習慣がある。
- 器を持ち上げずに食事を行い、スプーンや箸で食べ物を口まで運ぶ。使用していないカトラリーはテーブル上に置き、食器の上には置かない。

外交の影響

- 日韓の外交関係が、特に韓国に進出している日本企業の事業に影響するケースがある。
- 2019年後半から日韓関係の悪化によって日本産品の不買運動「ノー・ジャパン運動」が起き、日本産農林水産物・食品の販売も急減した。

祝日

韓国には、旧正月や旧暦お盆のタイミングで長期の休暇となる企業も存在するため、同時期のコミュニケーションや事業のリードタイムに留意する必要がある。

2025年の例

日付	曜日	祝祭日名称(日本語)
1月1日	水曜	新年
1月28～30日	火曜～木曜	ソルラル(旧正月)
3月1日	土曜	独立運動記念日(三・一節)
3月3日	月曜	振替休日(三・一節)
5月5日	月曜	こどもの日／釈迦誕生日
5月6日	火曜	振替休日(こどもの日／釈迦誕生日)
6月6日	金曜	戦没者慰霊日(顕忠日)
8月15日	金曜	解放記念日(光復節)
10月3日	金曜	建国記念日(開天節)
10月5～7日	日曜～火曜	秋夕(チュソク、旧暦お盆)
10月8日	水曜	振替休日(秋夕)
10月9日	木曜	ハングルの日
12月25日	木曜	クリスマス

■ 旧暦に基づき毎年異なる日付となる祝日

2. 規制調査(商習慣)

(4) コミュニケーション(2/2)

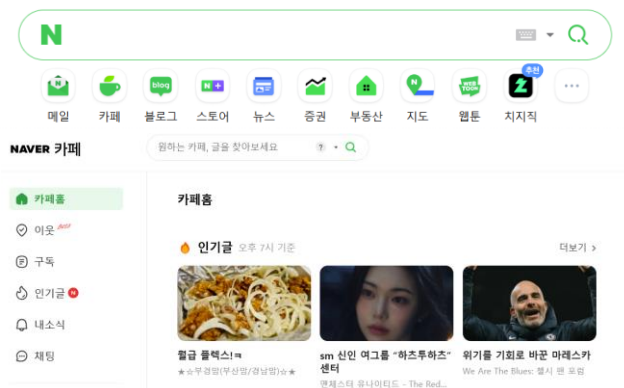
- 韓国で利用されるITサービスには検索エンジンのNEVER、SNSのBAND、ECサイトのGmarket等があり、韓国においては国際的に知名度やシェア率の高いITサービスよりも頻繁に利用されている。

韓国産ITサービスの概要

検索エンジン:NEVER

- 韓国でシェア率NO.1の人気を誇る検索エンジンである。
- NAVER社が1999年に検索エンジンとしてリリースした。
- 現在約4,200万人以上のユーザーが登録しており、毎日約1,600万人がアクセスしている。

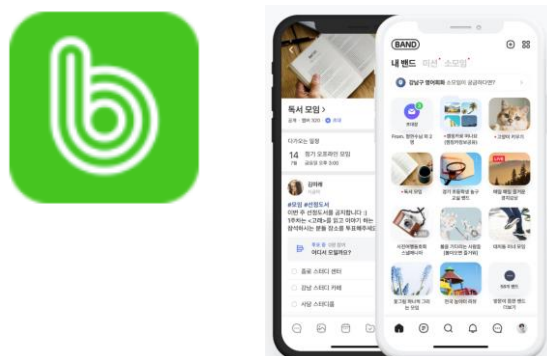
NEVERのUI



SNS:BAND

- NAVERの子会社が立ち上げたSNSで、特に30代以上のユーザーに人気が高い。
- 立ち上げ当初は「クローズド型SNS」としてスタートし、メンバーになるにはリーダーの承認もしくは既存メンバーからの招待が必要だったが、2015年からオープン型SNSとして改変・機能拡張が行われ、ユーザー数を伸ばしている。

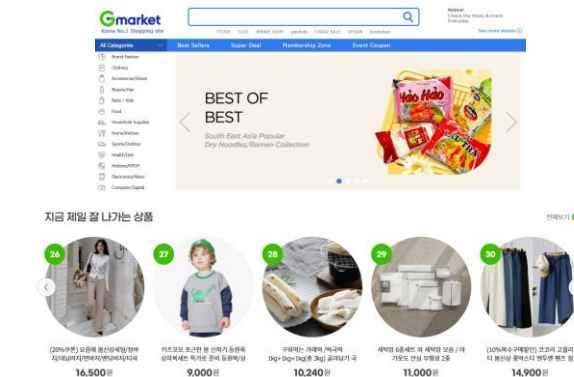
BANDのロゴとUI



ECサイト:Gmarket

- ファッション、コスメ、家電、食品等、幅広いカテゴリーの商品を取り扱い、特に韓国ブランドの取り扱いが多い。
- Gmarket Globalという国際版サイトが用意されており、英語、中国語に対応している。また、Gmarket GlobalとGmarket Koreaの2つのアプリがあり、使いやすいインターフェースを提供している。

GmarketのUI



出典: NEVER「[NEVERウェブサイト](#)」
BAND「[BANDウェブサイト](#)」
Gmarket「[Gmarketウェブサイト](#)」

3. ヒアリング調査

(1) 調査結果①

(2) 調査結果②

3. 調査結果

(1)ヒアリング調査結果① -株式会社ONE BE- (1/4)

- 株式会社ONE BEが韓国に輸出する水産物(活魚)の品目には、タイ、マダイ、シマアジ、カンパチ、ブリ等が含まれ、ホヤやホタテも取引が行われており、レストランが主な販売先になっている。
- 日本国内からの活魚の出荷は愛媛、長崎、大分から行われることが多く、また北海道からは海路と陸路を併用して輸出される。

質問への回答(輸出の現状)

株式会社
ONE BE
事業概要

日本の水産物を扱う専門商社。日本の水産物(主に養殖・天然の活魚)を、産地から活魚船、活魚車を利用し、韓国に活魚のまま流通させている。韓国の輸入商社を通して韓国スシローにも販売されている。帰路便にて韓国産のヒラメ、アワビ等を日本に輸入している。

No	カテゴリ	質問	回答(PwCで要約)
1	輸出の 現状	■ 主要輸出品目 現在輸出している商品(水産物)と、可能であればその規模を教えてください。	・ 養殖魚全般を取り揃えており、タイ、マダイ、シマアジ、カンパチ等が含まれる。 ・ 韓国では、ブリは冬にしか食べない(冬にブリを食べる)という食文化・食習慣があり、秋から冬にかけてブリが出荷される。活魚の需要も秋から冬にかけて高まるため、需要の伸びに併せて出荷を行っている。 ・ 一回の輸送の規模は活魚船で養殖魚運搬する場合で約20t~30t、活魚車で運搬する場合はホヤで約4t、ホタテであれば約7tが一台の運搬量になる。
2		■ 主要輸出先・サプライチェーン 輸出先の地域、業種(卸売商/小売店/製造業/レストラン)を教えてください。卸売商への販売がメインの場合は、分かる範囲でその先の販売先を教えてください。	・ 韓国の卸売商に販売している。韓国の統営(トンヨン)市にある海産物の輸出入を行う国際貿易港に輸出し、そこから1日60-70台の活魚車で全国に配送されている(貿易港での輸入は中国の福建省からの水産物が約35%、日本からの水産物が約65%を占めている)。 ・ 活魚の韓国国内での販売先の多くはレストランになっている。
3		■ 輸送手段 輸出の方法(空運/海運/陸運)とどのように輸送手段を決定しているか教えてください。また利用する港、ロットやコストについても可能な範囲で教えてください。	・ 海運(活魚船)、陸運(活魚車)による輸送がメインで、いずれも基本的に混載は行っておらず、1台が発注のロットとなっている。航空輸送は利用していないが、金額設定を含め重量当たりの単価が高いマグロの切り身でテストを行っている。 ・ 輸送コストは活魚船で約200万(大分、四国~釜山)、から約300万円(鹿児島から釜山)、活魚車で約65-70万円となっている。 ・ 日本からの出荷は四国(愛媛)、長崎(五島列島、対馬)、大分の一部が多く、北海道からは活魚車のままフェリーで輸送している(北海道から舞鶴まで海路(フェリー)、舞鶴から下関まで陸路、下関から海路(フェリー)というルート)。

3. 調査結果

(1)ヒアリング調査結果① -株式会社ONE BE- (2/4)

- 韓国に活魚以外の水産物を販売するためには、加工品として販売を行う事業の開始や、加工品を販売するためのマーケティングが必要になると考えられる。
- 活魚の輸出においては、価格、品質、品揃えに加え、バーター取引による帰路便の有効活用も重要となっている。

質問への回答(輸出の現状)

No	カテゴリ	質問	回答(PwCで要約)
4	輸出の現状	■ マーケティング・プロモーション これまで行った、あるいはこれから行おうとしているマーケティングや販促活動について、可能な範囲で教えてください。	活魚の販売先は基本的にレストランで固定されているため、小売店等に加工品(切り身や冷凍を含む)を販売するための工夫を行うこと検討している。
5		■ パートナーシップ 韓国企業との連携やパートナーシップによる販売活動を行っていますか？行っている場合は可能な範囲で販売活動の内容を、行っていない場合はその理由を教えてください。	- 今後、小売店や量販店向けの加工品販売を行う際は、韓国国内で加工を行うための合弁会社等の設立を検討する可能性はある。 - 活魚の販売においては、韓国企業との連携やパートナーシップは検討していない。
6		■ 競合関係 水産物を取扱う競合他社(日本・韓国)との差別化を図っているポイントはありますか？	バーター取引(活魚船/車の帰路便に韓国の水産物を積載し日本で販売)を行っている。 - 韓国国内の活魚に対する需要に合うよう、価格は高くても品質の良いものを買付け販売するようにしている。 - 豊富な品揃え(鮮魚)を提供できるよう、買付けのネットワークを構築している。

3. 調査結果

(1)ヒアリング調査結果① -株式会社ONE BE- (3/4)

- 日本の水産物に対する需要は高まっており、市場の拡大も予測される一方、特に小売店においては、日本産品を扱うことによる風評リスクが懸念されている。
- 水産物の輸出拡大における課題として、日本側では放射線の規制に関する手続きの煩雑さ、韓国側では輸入関税が高いことが挙げられる。

質問への回答(輸出の課題)

No	カテゴリ	質問	回答(PwCで要約)
7	輸出の課題	■ 市場での需給と評価 韓国の水産市場における日本産品の需要と供給について、また日本産海産物の市場での評価について教えてください。	● 日本の水産物は需要が高まっていると感じる。日本の外食企業の進出等で今後も市場は伸びていくと予測している。
8		■ 韓国の消費者について 韓国内での消費者の嗜好について教えてください。併せて、水産物あるいは食品に関する現地のトレンド(健康、エコ、国産等)があれば教えてください。	● 韓国の消費者は日本よりも水産物の消費量は多く、日本産の水産物の認知度も高く、味もよく知っている。 ● 韓国での小売りを拡大するにあたっては、日本産商品の不買や、日本の商品を扱うことによる小売店への風評がリスクとして想定される。一方で、原発事故に関する風評は現在では聞かない。
9		■ 販売拡大の障壁 輸出を検討する際、障壁となった規制(関税等含む)や手続き、商習慣等があれば教えてください。	● 日本側では、放射線の規制に関する手続きの煩雑さが課題の一つになっている。韓国側では輸入関税が高い(20%程度)ことが販売拡大の課題になっている。 ● 防腐剤(エトキシソルビン酸)入りの餌を使用し、魚からエトキシソルビン酸が検出されるとシップバック(積み戻し、返送)になるため、エトキシソルビン酸フリーのエサで飼育された養殖漁の買い付けに留意している。 ● 現状韓国国内の食品安全認証の取得は必須ではなく、ISO22000等の国際認証をとっていれば問題はない。 ● 韓国国内で、活魚の精密検査が厳格に行われており、初めて輸出する商品(魚種)は1週間程度流通できないケースもある。 ● 現在の取引先との支払条件は基本的に前金払いであり、信頼関係はできている。(契約において特約や専売等の条件はないが、)韓国のほかの競合(輸入商社)と取引しないと言われることはあり、自社の成長を重視する傾向が強い。

3. 調査結果

(1)ヒアリング調査結果① -株式会社ONE BE- (4/4)

- 小売店や量販店向けには加工品の販売がメインとなるため、加工品の状態での輸出にはビジネスとしての可能性があると考えられる。
- 輸出に際して求められる手続きが、より簡素化され、かつ産地に関わらず統一されることが望ましい。

質問への回答(今後の展望)

No	カテゴリ	質問	回答(PwCで要約)
10	今後の展望	■ 今後の展望 今後の事業拡大の展望、特に輸出品目の多角化や輸出以外での進出(現地法人／合弁企業等)について考えがあれば教えてください。	• 韓国国内で加工を行うための合弁会社等の設立に加え、養殖マグロの販売を推進したいと考えている。 • 小売店や量販店向けに事業を拡大させていく場合には、加工品の販売がメインとなる。現状は活魚の状態出荷して韓国国内で加工(ネット通販の場合でも韓国国内の加工場が利用される)されているが、輸送技術の発達等もあり、加工品の状態での輸出も検討する価値があると考えている。
11		■ 政府や輸出支援事業者に期待する役割 上記「今後の展望」を実現するに当たって、政府や輸出支援事業者に期待する役割やサポートがあれば教えてください。また既に活用している支援スキームや補助金等があれば併せて教えてください。	• 養殖マグロの販売促進のためのフレート(海上運賃/輸送費)の補助金があると良い。 • 活魚の輸出に際して、生産される県によってはサンプリング等の検査がある一方、手続きが簡素化されている自治体もあるため、統一されると望ましい。

3. 調査結果

(2)ヒアリング調査結果② -株式会社ダイヤモンドコンサルティング- (1/4)

- 日本から韓国への輸出が増加している食品として、低アルコール飲料の人気の高まりを背景にリキュール類の輸出が増加しているほか、日本のデザート類の人気の高い。
- 輸出時の輸送手段は海運輸送がメインであり、限られた一部の品目が空路で輸送されている。

質問への回答(輸出の現状)

株式会社
ダイヤモンド
コンサルティング
事業概要

日韓間の総合ビジネスコンサルティング企業。ビジネスマッチング、輸出・ライセンス管理支援、市場調査、法人進出支援等を含むコンサルティングサービスを提供しているほか、JETRO韓国のアドバイザー業務を実施している。

No	カテゴリ	質問	回答 (PwCで要約)
1	日本企業からの輸出の現状	■ 輸出品目 現在日本から韓国に向けて輸出が増加している食品(統計のTOP10以外)や、実質的に輸出が難しい食品について教えてください。	• 韓国の若年層の間で低アルコール飲料の人気の高まっていることもあり、リキュール類の輸出が増加している。また、デザート類は日本の商品そのままの味のものが人気となっている。 • 果物のゼリーは、果物の割合が一定以上になると関税率が高くなり輸出が難しくなる等、関税率の高い品目は輸出が困難になっている。
2		■ 主要輸出先・サプライチェーン 日本から輸出される食品の販売先業種(卸売商/小売店/製造業/レストラン)として多いものを教えてください。卸売商への販売がメインの場合は、分かる範囲でその先の販売先を教えてください。	• 加工食品は韓国の輸入商社を介して販売されるケースが多く、輸入商社から卸売業者を経由してレストランに販売される場合と、輸入商社から小売企業に販売される場合がある。 • 特に原子力発電所の処理水問題の後、海産物が小売店や小売市場に卸されることはなく、レストランに販売されている。
3		■ 輸送手段 日本から韓国に輸出を行う業者が輸出の方法(空運/海運/陸運)とどのように輸送手段を決定しているかご存じの範囲で教えてください。	• 日本の食品は混載になることが多く、韓国の輸入商社に取りまとめて輸出することが多い。加工食品、アイスクリーム、酒類等は基本的には海運輸送され、単価が高く鮮度低下のスピードが速い生わさび等の一部品目のみが空輸されている。

3. 調査結果

(2)ヒアリング調査結果② -株式会社ダイヤモンドコンサルティング- (2/4)

- 韓国では商品のプロモーションにSNSが広く活用されており、韓国産の検索エンジンNEVER等が利用されている。
- 日本の加工食品のターゲット層となる一人暮らし世帯の数が増加しており、韓国でトレンドとなっている食品に関する情報を速やかに入手することが輸出のさらなる拡大につながると考えられる。

質問への回答(輸出の現状)

No	カテゴリ	質問	回答(PwCで要約)
4	日本企業からの輸出の現状	■ マーケティング・プロモーション 日本の食品企業が韓国で販売を行う際のプロモーションについて、どのような手段で実施することが一般的か教えてください。	・ ビールメーカーが期間限定店舗でのプロモーションや旅行をプレゼントするキャンペーンを実施した例はあるが、そのほかの加工食品のメーカーが類似の取組を行うことは少ない。 ・ 百貨店への出店、ポップアップストアによるプロモーションは良く行われている。 ・ 韓国ではSNSでのプロモーションが活発であり、NAVER(韓国の検索エンジン)やInstagram、YouTube等が利用されている。 ・ 2019年の不買運動を典型的な例として、日本の商品であることをPRすること自体があまり効果的ではなかった。一方でインバウンドが拡大して以来、そうした傾向は弱まっている。
5		■ パートナリシップ 日本企業が海外に進出する際、韓国企業との連携やパートナーシップによる販売活動を実施する割合を教えてください。	・ JV(ジョイント・ベンチャー)で日本・韓国の両企業が投資を行い生産施設を建設したり、外食の場合はフランチャイズによる販売等が行われている。 ・ 現状は韓国企業とのパートナーシップより、自社のリソースで海外展開を行った日本企業の方が事業を継続している印象を持っている。 ・ 撤退理由としてはフランチャイズのロイヤリティ料が維持できない、韓国企業からの要求に応えられない等のケースがある。
6		■ 競合関係 日本企業の食品が韓国企業の食品と差別化を図りうるポイントについて教えてください。	・ 差別化やローカライズを測っているケース、ピンポイントで韓国に合わせた商品開発を行う事例はほぼ見られない。 ・ 商品の味、キャラクター(マスコット)、調味料の豊富さが日本の強味となっている。 ・ 韓国では近年一人暮らし世帯が大きく増加しており、日本の加工食品のターゲット層になっている。関税等の問題もあるが、価格が抑えられればより販売が促進されると思われる。 ・ 近年は直接輸入(並行輸入)のECサイトもあり、そのECサイトランキングで上位になった商品の輸入について韓国国内のバイヤーから問い合わせが入ることもあるため、韓国国内でトレンドになっているものの情報を速やかに仕入れることが重要になると考えられる。

3. 調査結果

(2)ヒアリング調査結果② -株式会社ダイヤモンドコンサルティング- (3/4)

- 韓国では食品を選択する際の健康志向が強く、食品添加物の使用は削減されている傾向にあるほか、滋養強壮に効果のある食品、高たんぱく質食品やプロバイオティクスの人気が高い。
- 食品の放射能検査、原材料配合表の提出、高い関税率等が輸出のボトルネックとなっている。

質問への回答(輸出の課題)

No	カテゴリ	質問	回答(PwCで要約)
7	輸出の課題	■ 市場での需給と評価 韓国の食品市場における日本から輸出された食品の需要と供給について、また日本から輸出された食品の市場での評価について教えてください。	・ 「安心、安全、おいしい、一方で価格が高い」というのが日本の食品に対するイメージだったが、原発事故以来、「安心、安全」の部分は絶対ではなくなっている。 ・ 日本の食品は健康に良いというイメージを持っている人もいる一方で、日本の加工食品は添加物の使用が多く、韓国における添加物削減の傾向と逆行している。 ・ 納豆は機能性が評価されており、かつ輸送費を含めても韓国で生産される納豆より小売価格が安くなる数少ない食品の一つである。 ・ デザート類に関しては、日本の製品は味・舌触りが良い点が評価されている。
8		■ 韓国の消費者について 韓国内での消費者の嗜好について教えてください。併せて、食品に関する現地のトレンド(健康、エコ、国産等)があれば教えてください。	・ お菓子等の甘さに関しては、日本と韓国で嗜好の違いはほぼない。一方で、日本の食事の味の濃さ(塩辛さ、脂っこさ、甘辛さ)が苦手な傾向がある(韓国の食事においては、キムチ(の酸味や辛さ)によって舌を一回リセットすることで濃い味を受容している)。 ・ 健康志向が強く、滋養強壮に効果のある食品、高たんぱく質食品やプロバイオティクスが人気となっている。 ・ 日本食レストランの数は約2万件と言われている。焼き鳥や定食屋が現在のトレンドになっており、そうした日本食レストランは韓国資本の場合でも日本の調味料を使用するため、日本の食品の輸出拡大という観点では良い傾向である。
9		■ 販売拡大の障壁 日本企業が輸出を検討する際、障壁となる法令、規制(関税等含む)や手続き、商習慣等があれば教えてください。	・ 放射能検査が輸出を行う上でボトルネックになっていると考えられる。また、加工食品は原材料の配合表を出す必要があるが、食品製造メーカーが末端の原料メーカーから原材料の情報を入手できない(配合が曖昧等の理由で情報提供に応じない、提供できない)場合、その点がネックになることもある。 ・ 関税が維持されている品目も多く、障壁となっているほか、酒類に関しては酒税も販売拡大を阻む要因になっている。

3. 調査結果

(2)ヒアリング調査結果② -株式会社ダイヤモンドコンサルティング- (4/4)

- 今後日本企業が韓国への進出を加速させるためには、商品デザインの工夫や品目によっては現地生産や第三国での製造、輸出が効果的だと考えられる。
- 日本企業の食品輸出にとっては輸入規制緩和が最もインパクトが大きく、他には展示会への出展勧奨、日本への韓国のバイヤーの招へい等も効果が高いと考えられる。

質問への回答(輸出の課題)

No	カテゴリ	質問	回答(PwCで要約)
10	今後の展望	■ 今後の展望 今後日本企業が韓国への進出を増やすため、検討すべきポイント(韓国向け商品の開発、現地での工場設立等)があれば教えてください。	• 例えば日本酒であれば、有名な商品が出尽くしており新しい商品が入り込む余地がない。そのため、知名度があまり高くない商品はボトルデザインをワインのような現代的なものに変更する等の工夫を行っている。 • ゆで卵を韓国で製造・販売している企業があり、輸出が困難な場合は現地生産も一つの手段だと考えられる。 • タイをはじめ、韓国と貿易協定を結んでいる東南アジアの国で日本企業が生産した商品を韓国へ輸出すると関税が抑えられる可能性がある(韓国-日本間と異なる関税率が設定されている品目があるため)。
11		■ 政府や輸出支援事業者に期待する役割 政府や輸出支援事業者に期待する役割やサポートがあれば教えてください。また既に活用している支援スキームや補助金等があれば併せて教えてください。	• 輸入規制が緩和されることが最もインパクトが大きい。 • 韓国で行われる国際食品展示会でJETROが日本食品のブースを持ち始めたが、個別企業に出展を促していくことも必要である。また、日本での商談会に韓国のバイヤーを招へいして商品を紹介できるとよい。 • 日本企業が利用する商品説明書のフォーマットが統一されると、比較検討を効率的に行うことが可能になる。

Appendix(出典URL一覧)

出典URL一覧(1/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.10	農林水産省	韓国 品目別検疫条件一覧表(貨物)	https://www.maff.go.jp/pps/j/search/ekuni/as/korea/kamotsu.html
P.10	農林水産省動物検疫所	日本から輸出される食肉等の受入れ状況一覧	https://www.maff.go.jp/aqs/hou/require/export_meat_list.html#asia
P.10	JETRO	水産物の輸入規制、輸入手続き	https://www.jetro.go.jp/world/asia/kr/foods/exportguide/marineproducts.html
P.11	農林水産省植物防疫所	輸出国が要求する植物検疫条件について	https://www.maff.go.jp/pps/j/introduction/export/korean_regulation.html
P.12	農林水産省植物防疫所	輸出検疫カウンターの設置について	https://www.maff.go.jp/pps/j/search/ex_counter.html
P.12	農林水産省植物防疫所	輸出検査申請書	https://www.maff.go.jp/pps/j/law/form/form03.html
P.13	国立農産物品質管理院	Good Agricultural Practices	https://www.naqs.go.kr/hp/eng/contents/contents.do?menuId=MN20570&menuTypeStvl=CON&upMenuId=MN10116&hghrkMenuId=MN10110&gnrlzGroupLevelStvl=01010020000000&bbsSn=0&menuNm=Good+Agricultural+Practices&upMenuTypeCd=DIR&tmptNm=defaultContents
P.13	国家法令情報センター	農産物優秀管理基準	https://www.law.go.kr/%ED%96%89%EC%A0%95%EA%B7%9C%EC%B9%99/%EB%86%8D%EC%82%B0%EB%AC%BC%EC%9A%B0%EC%88%98%EA%B4%80%EB%A6%AC%EA%B8%B0%EC%A4%80/

出典URL一覧(2/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.13	国立農作物品質管理院	農産物優秀管理(GAP)	https://www.gap.go.kr/portal/bizgap/propelCurrentState.do
P.15	KAHAS	HACCP	https://fresh.haccp.or.kr/haccp/process/haccpProcesses.do?tp=1
P.16	KAHAS	輸入食品HACCP	https://fresh.haccp.or.kr/haccp/import/importHaccpDetail.do?bdfiles=&post=134072&board=1183&tp=1
P.17	韓国食品医薬品安全処	食品公典	https://various.foodsafetykorea.go.kr/fsd/#/ext/Document/FC
P.18	韓国食品医薬品安全処	食品添加物公典	https://various.foodsafetykorea.go.kr/fsd/#/ext/Document/FA
P.19	国家法令情報センター	食品等の表示・広告に関する法律	https://www.law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%9D%98%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B4%91%EA%B3%A0%EC%97%90%EA%B4%80%ED%95%9C%EB%B2%95%EB%A5%A0
P.20	国家法令情報センター	食品等の表示基準	https://www.law.go.kr/%ED%96%89%EC%A0%95%EA%B7%9C%EC%B9%99/%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%9D%98%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B8%B0%EC%A4%80
P.22	国家法令情報センター	食品等の表示・広告に関する法律 施行規則別4	https://www.law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%9D%98%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B4%91%EA%B3%A0%EC%97%90%EA%B4%80%ED%95%9C%EB%B2%95%EB%A5%A0%EC%8B%9C%ED%96%89%EA%B7%9C%EC%B9%99

出典URL一覧(3/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.23	国家法令情報センター	食品等の表示・広告に関する法律 施行規則別表5	https://www.law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%EC%8B%9D%ED%92%88%EB%93%B1%EC%9D%98%ED%91%9C%EC%8B%9C%EA%B4%91%EA%B3%A0%EC%97%90%EA%B4%80%ED%95%9C%EB%B2%95%EB%A5%A0%EC%8B%9C%ED%96%89%EA%B7%9C%EC%B9%99
P.27	国家法令情報センター	器具及び容器・包装の基準及び規格	https://www.law.go.kr/%ED%96%89%EC%A0%95%EA%B7%9C%EC%B9%99/%EA%B8%B0%EA%B5%AC%EB%B0%8F%EC%9A%A9%EA%B8%B0%C2%B7%ED%8F%AC%EC%9E%A5%EC%9D%98%EA%B8%B0%EC%A4%80%EB%B0%8F%EA%B7%9C%EA%B2%A9
P.27	国家法令情報センター	資源の節約とリサイクルの促進に関する法律	https://www.law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%EC%9E%90%EC%9B%90%EC%9D%98%EC%A0%88%EC%95%BD%EA%B3%BC%EC%9E%AC%ED%99%9C%EC%9A%A9%EC%B4%89%EC%A7%84%EC%97%90%EA%B4%80%ED%95%9C%EB%B2%95%EB%A5%A0
P.27	国家法令情報センター	資源の節約とリサイクルの促進に関する法律 施行規則	https://www.law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%EC%9E%90%EC%9B%90%EC%9D%98%EC%A0%88%EC%95%BD%EA%B3%BC%EC%9E%AC%ED%99%9C%EC%9A%A9%EC%B4%89%EC%A7%84%EC%97%90%EA%B4%80%ED%95%9C%EB%B2%95%EB%A5%A0
P.27	国家法令情報センター	包装材の材質・構造の等級表示基準	https://www.law.go.kr/%ED%96%89%EC%A0%95%EA%B7%9C%EC%B9%99/%ED%8F%AC%EC%9E%A5%EC%9E%AC%EC%9D%98%20%EC%9E%AC%EC%A7%88%C2%B7%EA%B5%AC%EC%A1%B0%20%EA%B8%B0%EC%A4%80

出典URL一覧(4/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.30	韓国農水産食品流通公社	韓国の食の歴史と変化	https://www.atcenter.or.jp/koreanfoodhistory
P.31	韓国農水産食品流通公社	地域ごとにことなる多彩な料理	https://www.atcenter.or.jp/cooking
P.32	FFTC-AP	Major Policy Plan for 2024 of the Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs in Korea	https://ap.ffc.org.tw/article/3579#:~:text=The%20Ministry%20of%20Agriculture%2C%20Food%20and%20Rural%20Affairs%20(hereafter%20referred,generational%20shift%2C%20and%20rural%20space
P.32	農林水産省	参考資料:韓国の有機農産物に関する法律	https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/pdf/kannkoku_yuuki.pdf
P.32	朝日新聞Globe+	食べ残しの90%が肥料や燃料に	https://globe.asahi.com/article/14953782
P.33	JETRO	ビジネス短信「K-Foodプラス輸出革新戦略」を発表	https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/02/023e34451e965053.html
P.34	長野県立大学	韓国の伝統食品関連政策と食文化	https://reposit.sun.ac.jp/dspace/bitstream/10561/2041/1/v57n4p29_tamura.pdf
P.35	BIZLAB Magazine	韓国の飲食・製造業(食品)の最新トレンド・業界事情	https://bizlab.sg/magazine/blog/2025/01/13/korea-data-distribution_retail/
P.35	JETRO	地域・分析レポート 韓国で高まる健康志向、酒類では糖質の低いウイスキーに注目	https://www.jetro.go.jp/biz/areareports/2024/75850f3f6ab61806.html

出典URL一覧(5/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.35	韓国農水産食品流通公社	韓国料理の特徴	https://www.atcenter.or.jp/koreanfoodcharacteristics
P.36	JETRO	農林水産物・食品 国別マーケティング基礎情報	https://www.jetro.go.jp/world/marketing/
P.36	農林水産省	海外における日本食レストランの国・地域別概数	https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/231013_12.html
P.36	培花女子大学 金 廷恩他	韓国料理・日本料理に対する日本人・韓国人の嗜好	https://www.jstage.jst.go.jp/article/jisdh/24/4/24_261/article/-char/ja
P.39	FAO	FAOSTAT	https://www.fao.org/faostat/en/#home
P.40	農林水産省	2023年農林水産物・食品の輸出実績（国・地域別）	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/attach/pdf/zisseki-239.pdf
P.43	新潟県立大学	グローバルコンテナ海運動向と韓国海運の対応	https://www.unii.ac.jp/erina-unp/wp-content/uploads/sites/5/2024/10/20241011Seminar-1.pdf
P.43	新潟県立大学	コンテナハブ港としての釜山港の現在位置	https://www.unii.ac.jp/erina-unp/wp-content/uploads/sites/5/2024/04/ERINAREPORT1-3-1.pdf
P.43	ANA Cargo	Flight Schedule	https://www.anacargo.jp/ja/news/upload/2025/0220/Flight%20Schedule%20of%20MARCH%2028As%20of%2019FEB%29.pdf
P.43	日本通運	いつ使う？ どう使う？ 航空貨物輸送という選択肢	https://www.nittsu.co.jp/sora/highspeed/column/cargo/

出典URL一覧(6/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.43	Dejima	コンテナハブ港としての釜山港の現在位置	https://www.unii.ac.jp/erina-unp/wp-content/uploads/sites/5/2024/04/ERINAREPORT1-3-1.pdf
P.43	ANA Cargo	Flight Schedule	https://www.anacargo.jp/ja/news/upload/2025/0220/Flight%20Schedule%20of%20MARCH%20%28As%20of%2019FEB%29.pdf
P.43	日本通運	いつ使う？ どう使う？ 航空貨物輸送という選択肢	https://www.nittsu.co.jp/sora/highspeed/column/cargo/
P.43	Dejima	海上輸送で運ぶものは？ 海上輸送のメリット・デメリットを解説	https://www.digima-japan.com/knowhow/world/15681.php
P.43	関釜フェリー	貨物について	https://www.kampuferry.co.jp/cargo/
P.44	韓国食品医薬品安全処	Imported Food Safety	https://www.mfds.go.kr/eng/wpge/m_11/de011002l001.do
P.44	韓国食品医薬品安全処	Application for Foreign Food Facility	https://impfood.mfds.go.kr/CFKAA01F01
P.44	韓国食品医薬品安全処	Import Inspection Process	https://impfood.mfds.go.kr/CFLAA01F01
P.44	農林水産省	食品等に関する放射性物質検査証明書等の発行要綱	https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_sonota-99.pdf
P.45	日本税関	カスタムアンサー（税関手続きFAQ）5.輸出通関	https://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/extsukan/extsukancontents_jr.htm
P.45	JETRO	日本酒輸出 ハンドブック-韓国編-	https://www.nta.go.jp/taxes/sake/yushutsu/handbook/pdf/01.pdf

出典URL一覧(7/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.45	韓国税関	Import Declaration Guideline	https://www.customs.go.kr/english/cm/cntnts/cntntsView.do?mi=8055&cntntsId=2731
P.45	国家法令情報センター	輸入食品安全管理特別法	https://www.law.go.kr/%EB%B2%95%EB%A0%B9/%EC%88%98%EC%9E%85%EC%8B%9D%ED%92%88%EC%95%88%EC%A0%84%EA%B4%80%EB%A6%AC%ED%8A%B9%EB%B3%84%EB%B2%95
P.46	JETRO	日本酒輸出 ハンドブック-韓国編	https://www.nta.go.jp/taxes/sake/yushutsu/handbook/pdf/01.pdf
P.46	Agriweb	1. 間接輸出と直接輸出	https://www.agriweb.jp/knowledge/1278.html
P.47	JETRO	貨物運賃の基準及び運賃以外の費用	https://www.jetro.go.jp/world/qa/04A-010144.html
P.47	Dejima	海上運賃の相場の決まり方	https://www.digima-japan.com/knowhow/world/19541.php
P.47	JETRO	2023年度 東アジア投資関連コスト比較調査(2023年12月)	https://www.jetro.go.jp/world/reports/2023/01/0ec5a883e4e0146c.html
P.48	JETRO	荷主としての貨物への保険の種類と留意点	https://www.jetro.go.jp/world/qa/04A-010151.html
P.48	三井住友海上	輸出食品専用保険のご案内	https://www.irric.co.jp/pdf/topics/news/2024/0807.pdf?240807
P.48	東京海上日動	海外PL保険制度	https://www.shokokai.or.jp/gyomu/doc/PL_ab_2-1_pamph_tm_202407.pdf

出典URL一覧(8/9)

出典URL一覧			
掲載ページ	出典先	タイトル	URL
P.48	NEXI	中小企業・農林水産業輸出代金保険	https://www.nexi.go.jp/product/booklet/pdf/pr12_01.pdf
P.49	外務省	地域的な包括的経済連携(RCEP) 協定に関するファクトシート	https://www.mofa.go.jp/mofaj/files/100115475.pdf
P.49	農林水産省	RCEP 農林水産品輸出関連の主な合意内容	https://www.maff.go.jp/j/kokusai/renkei/fta_kanren/f_rcep/attach/pdf/index-15.pdf
P.50	外務省	REGIONAL COMPREHENSIVE ECONOMIC PARTNERSHIP (RCEP) AGREEMENT, Schedule of Tariff Commitments: Korea, Section D For Japan	https://www.mofa.go.jp/files/100129296.pdf
P.55	JETRO	韓国への進出方法に対するご案内	https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2024/b0aa941ca269da18/202402_r.pdf
P.55	Dejima	海外ビジネスコラム 韓国の企業と契約を締結する際に確認すべき基本的事項	https://www.digima-japan.com/column/law/3355.html
P.56	日本政策金融公庫	海外展開ガイド	https://www.jfc.go.jp/n/finance/keiei/guide/point/step4.html
P.58	大韓貿易投資振興公社	Introduction to the Global Trade Payment Platform (GTPP)	https://www.kotra.or.kr/english/subList/41000046007
P.48	韓国農林水産食品流通公社	韓国の基本的な食事マナー	https://www.atcenter.or.jp/manners
P.48	JETRO	韓国 祝祭日	https://www.jetro.go.jp/world/asia/kr/holiday.html

出典URL一覧(9/9)

出典URL一覧			
掲載 ページ	出典先	タイトル	URL
P.60	NAVER	NEVERウェブサイト	https://www.naver.com/
P.60	BAND	BANDウェブサイト	https://band.us/ko
P.60	Gmarket	Gmarketウェブサイト	https://www.gmarket.co.kr/

[pwc.com/jp](https://www.pwc.com/jp)

© 2025 PwC. All rights reserved.

PwC refers to the PwC network member firms and/or their specified subsidiaries in Japan, and may sometimes refer to the PwC network. Each of such firms and subsidiaries is a separate legal entity. Please see www.pwc.com/structure for further details.

This content is for general information purposes only, and should not be used as a substitute for consultation with professional advisors.