

# ネクストマーケット

?



日系を含むモールが多く建設され、  
不動産投資が進む(金融特区も)  
TVでは日本の寿司が紹介される  
ハラールコーナーも併設

# ネクスト×ネクストマーケット

?



4 個のファイル ▼



# ネクスト×ネクストマーケット

?



**都市部では、日本食店が3~4店舗進出し、生鮮魚も取り扱い始める  
アジア料理店としての認知の方が高い  
自国産青果物も多く陳列**

# 市場特徴の違いの考え方

## 「各国のルール」×「消費者ニーズ」の“様々な違い”があり、その特性を理解する必要がある

### 「各国ルール(市場・制度・流通)」の成立条件

1

#### 規制・制度の違い

- 国によっては、添加物規制、残留農薬規制、認証制度によって、参入可否が決定される

2

#### 物流・インフラの違い

- コールドチェーン、航空・船便の就航状況、輸送可能な温度帯等にて物理的な輸送可否が決定

3

#### 競争・市場環境の違い

- 他国産の進出状況、現地産の生産状況、日本産の商流決定状況で、差別化を図る必要あり

### 「消費者ニーズ」を決める事項

4

#### 文化・宗教の違い

- ハラール(イスラーム法)、コーシャ(ユダヤ教)、牛肉禁止(ヒンドゥー教)等にて食べられる食品が決定

5

#### 味覚・嗜好・食習慣の違い

- オーガニックやトレーサビリティ、Non-GMO、グルテンフリー等の健康意識や、ストーリーに拘る層も存在

6

#### トレンドの違い

- 各国の所得や物価水準により、購買力が地域によって変化するケースもあり

# ① 規制・制度の違い

各国の食品安全確保や環境配慮を目的にした規制により、輸出可否が決定。また関税による売価転嫁も生じる可能性あり。



→事前に把握してから商談へ。相手には聞かないこと

## ②物流・インフラの違い

長距離輸送・現地での保冷設備状況により、温度変化等の損傷要因が高まる可能性あり。

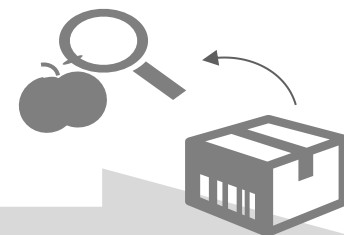
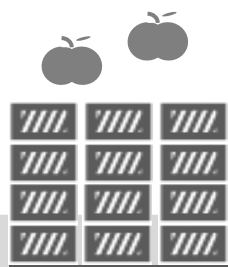
輸送計画検討

産地梱包  
(生産地)

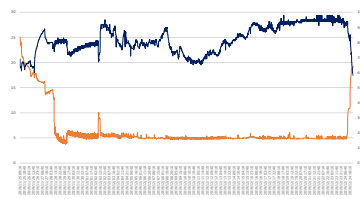
コンテナ積載  
(物流業者・保税倉庫)

海外輸送

着荷  
(輸出先倉庫)



温度帯/  
温度変化



不安定な温度帯

輸送期間



長時間過重の潰れ

輸送時の  
衝撃



衝撃による実割れ

湿度



通気性悪化の青かび

→テスト輸送も行いながら、改善を都度図っていくことが重要

### ③ 競争・市場環境の違い

日本産と類似した商品が低価格で流通されているケースもあるため、商標や地理的表示(GI)による対策も必要。



台湾産ミルクティーに「OKINAWA」の表示



中国産シャインマスカットに「サクサクで甘い」の表示

## ④ 宗教による禁止物の違い

各国の宗教によっては輸入禁止もしくは認証が求められるケースがある。

