

国・地域名

インド

<p><b>人口・経済発展状況等</b></p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●人口：1億2,671万4千人（2017年11月確定値、総務省統計局）</li> <li>●実質GDP成長率：1.7%（2017年度、内閣府）</li> <li>●1人あたりGDP（名目）：3万8,440ドル（2017年度、IMF）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人口 <b>13億1,690 万人</b></li> <li>・ 実質GDP成長率 <b>6.7 %</b></li> <li>・ 1人あたりのGDP（名目） <b>1,983 ドル</b></li> <li>・ 在留邦人 <b>9,197 人</b></li> <li>・ 訪日外客数 <b>13.4 万人</b></li> <li>・ 日本食レストラン数 <b>約60 店</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2017年（推計値）、国際通貨基金（IMF）</li> <li>2017年（推計値）、国際通貨基金（IMF）</li> <li>2017年（推計値）、国際通貨基金（IMF）</li> <li>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版</li> <li>2017年、日本政府観光局（JNTO）</li> <li>2018年4月、ジェトロ調べ</li> </ul>
<p><b>日本からの農林水産物輸出状況</b> (2017年/財務省貿易統計よりジェトロ算出)</p>	<p><b>34位 12億円 うち農産物6.9億円（55.6%）、林産物0.7億円（6%）、水産物4.7億円（38.4%）</b></p> <p><b>輸出額の多い品目： 真珠（天然・養殖）、播種用の種、果実及び孢子、配合調製飼料、菓子（米菓を除く）、ラノリン</b></p>	
<p><b>味覚、嗜好上の特徴</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 刺激が強く、はっきりした味が好まれるので、調味料を中心とした食材は可能性がある。</li> <li>・ ベジタリアンとノンベジタリアンとでは食べるものが全く異なる。</li> <li>・ 味覚は保守的でクリスピー（パリパリ、爽やか）な食感を好む。</li> </ul>	
<p><b>制度的制約</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ &lt;動物検疫&gt; 牛肉および牛肉を含む食品は、宗教上の理由により一切輸入できない。豚肉、鶏肉、鶏卵は二国間で検疫協議未実施。</li> <li>・ &lt;植物検疫&gt; さくらんぼ、もも、たまねぎ、コメ、製茶等は植物検疫証明書の添付で輸入が可能（輸入許可証を取得し、許可条件を満たすもののみ輸出可能）。りんご、なし等多くの品目については、条件が未設定。</li> <li>・ &lt;水産物&gt; <b>日本側での最終加工施設の登録と衛生証明書（HACCPによる衛生管理が必要）の添付が必要となっている。</b></li> <li>・ &lt;表示・ラベル&gt; 独特のラベル規制がある。</li> <li>・ &lt;加工食品&gt; 「いかなる形状の牛肉をも含まない」という申告書が必要。豚等の牛肉以外の畜肉エキスは、輸入可能。ただし、インド国内で販売する場合は、インド食品安全基準局（FSSAI）の認可等が必要。</li> <li>・ インドへの輸入時点で消費期限が60%以上残っている必要がある。</li> </ul>	
<p><b>商流・物流・商習慣</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食品関連市場は個人経営の「キラナ」と呼ばれるパバママストアが多い割に、それらを束ねる大型ディストリビューターが不在のため、横のつながりが弱い。そのため、生活に密接なものは、流通販売網に乗りにくい。都市部では、携帯電話やインターネットを介した購入や買いまわりサービスがでてきており、オーガニックなどハイエンド商品に関しては、こうした新しいチャネルを通じて普及に貢献する可能性が高い。</li> <li>・ チキンやマトンは手に入るが、豚肉はあまり出回っていない。</li> <li>・ 宗教上、牛肉が食される場所は極めて少ない。5つ星ホテル内のレストランや高級店では富裕層向けにバッファロー（水牛）を提供する店がある。</li> <li>・ 物流は一定量あるがコールドチェーンは十分に整備されていない。</li> <li>・ 日本との航空便は全国で合計週約30便。航空輸送時間は約10時間。日本とのコンテナ航路はなし（日本からはシンガポールや香港で積み替え）。</li> </ul>	
<p><b>日本食普及状況等</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本食は駐在員向けがメイン。5つ星ホテル内の日本食レストランで一部の富裕層インド人が日本食を好んで食す程度で、一般向けには普及していない。ただし、都市部ではインド人オーナーの日本食レストランが徐々にではあるが、増えつつある。</li> <li>・ 高級レストランで「味噌」「わさび」「緑茶」などの日本食材を使うシェフが出てきている。</li> <li>・ 現状では、日本食材の供給が十分でなく、タイやシンガポールに買出しに行く必要がある。</li> <li>・ 大都市を中心とした日本食の浸透に伴い、インド近海では入手しづらい魚介類の需要が高まる可能性がある。</li> <li>・ 大都市において日本人や富裕層向けに、寿司やオーガニック野菜の宅配サービスが始まった。</li> </ul>	