

国・地域名

**サウジアラビア**

<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>3,261 万人</b></li> <li>・ 実質GDP成長率 <b>-0.7 %</b></li> <li>・ 1人あたりのGDP（名目） <b>2万1,057 ドル</b></li> <li>・ 在留邦人 <b>1,322 人</b></li> <li>・ 訪日外客数 <b>7,554 人</b></li> <li>・ 日本食レストラン数 <b>30 店</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2017年、サウジアラビア総合統計庁</li> <li>2017年、サウジアラビア中央銀行</li> <li>2017年、サウジアラビア中央銀行</li> <li>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成29年要約版</li> <li>2017年、日本政府観光局（JNTO）</li> <li>ジェトロ調べ、サウジ主要都市での総数</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>26位 22億円 うち農産物8億円(38.2%)、林産物1億円(4.4%)、水産物13億円(57.4%)</b></p> <p><b>輸出額の多い品目： 魚等缶詰、菓子(米菓を除く)、清涼飲料水等、米菓(あられ・せんべい)、練り製品(魚肉ソーセージ等)</b></p>	
<p><b>味覚、嗜好上の特徴</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ イスラム教が国家・社会の基盤であり、サウジアラビア国内の食品は基本的にすべてハラール。豚肉・アルコール厳禁。</li> <li>・ サウジアラビア人は食に保守的で新しいものに手を出さない傾向があり、日本製品の販売には食べ方の紹介が必要。</li> <li>・ ツナ缶が好まれ、需要が高く、小売店の缶詰コーナーに占める面積は最大。</li> <li>・ 主食はパンに加え、コメも食べる。</li> <li>・ 味は濃い、甘い、油っぽいものを好む傾向がある。</li> <li>・ 肉の消費量が多く、1人当たりの年間消費量は世界平均（約43kg）を上回り、先進国に迫る60kg超。肥満や糖尿病の人が多く、健康志向が高まっている。</li> <li>・ 1人当たりのGDPが高く、購買力が旺盛。高級品の需要も大。</li> </ul>	
<p><b>制度的制約</b></p>	<p>&lt;動物検疫&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 牛肉：輸出解禁に向けて検疫協議中。鶏肉は疾病の発生等を理由に輸入禁止。豚肉は宗教上の理由から輸入禁止。</li> </ul> <p>&lt;植物検疫&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ほとんどの品目で輸入許可証を取得し、植物検疫証明書を添付すれば輸出可能。</li> </ul> <p>&lt;ハラール&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 原則として湾岸協力会議標準化機構（GSO）のハラール基準に準拠。非ハラール食品の流通が認められておらず、豚肉、アルコール類は輸入禁止。</li> <li>・ 食品はすべて輸入段階で審査・検査され、ハラール性が確認される。食肉および肉関連製品のみハラール認証が求められる。</li> </ul> <p>&lt;原発関連規制&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 原発事故発生以降、すべての日本産食品・飼料について、放射性物質検査証明書または放射性物質検査結果報告書の提出が求められていたが、2017年11月に当該規制は撤廃された。</li> </ul>	
<p><b>商流・物流・商習慣</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本産食材を扱う輸入業者は地場資本の5社程度。韓国食材店にて乾物を中心に一部取り扱いもあるが流通ルートは不明。</li> <li>・ ドライ品（常温管理が必要な加工食品）を中心に日本産食材を扱う流通業者は増加傾向にある（輸入業者から聞き取り）。</li> <li>・ ラマダーン月（日没まで断食を行う）には、伝統食の需要が増え、外食需要も増加する。</li> </ul>	
<p><b>日本食普及状況等</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「寿司」はほとんどのサウジアラビア人が存在を認知。レストランでは米国流「巻（マキ）」系がメニューの主流。鮮魚で比較的受け入れられているのはサーモン。</li> <li>・ リヤドの小売店店頭では日本食材（日本産、外国産を含め）はほとんど見られない。しょうゆは日系企業製（外国産）あり。ロングライフ豆腐、乾麺、冷凍麺（いずれも外国産）が時々入荷される。緑茶は外国産のものが入っている。サウジアラビア人の日本食材購入はまれ。</li> <li>・ 「健康」への意識の高まりから、日本食のイメージが向上している。</li> </ul>	