

国・地域名

**ブラジル**

<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：1億2,645万3千人（2018年11月確定値、総務省統計局）</li> <li>●実質GDP成長率：0.8%（2018年度、内閣府）</li> <li>●1人あたりGDP（名目）：3万9,306ドル（2018年、IMF）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人口 <b>2億849 万人</b></li> <li>・ 実質GDP成長率 <b>1.1 %</b></li> <li>・ 1人あたりのGDP（名目） <b>8,968 ドル</b></li> <li>・ 在留邦人 <b>5万2,426 人</b></li> <li>・ 訪日外客数 <b>4.4 万人</b></li> <li>・ 日本食レストラン数 <b>1,300 店</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2018年、ブラジル地理統計院（IBGE）</li> <li>2018年、ブラジル地理統計院（IBGE）</li> <li>2018年、IMF確定値</li> <li>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版 ※サンパウロ中心に約190万人の日本人</li> <li>2018年、日本政府観光局（JNTO）</li> <li>現地食品関係業者による推計</li> </ul>
<p><b>日本からの農林水産物輸出状況 （2018年／財務省貿易統計よりジェトロ算出）</b></p>	<p><b>33位 17億円 うち農産物16億円(94.9%)、林産物0.2億円(1.1%)、水産物0.7億円(4%)</b></p> <p><b>輸出額の多い品目：播種用の種等、菓子（米菓を除く）、ソース混合調味料、アルコール飲料（日本酒）、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>・ 一般的に、はっきりとした味（濃い、甘い、しょっぱい）を好む。</li> <li>・ 高所得者層は新しいものに関心を示すが、中所得者層以下は保守的。</li> <li>・ 健康志向の高まりから、パッケージに機能性表示のあるものが好まれる。</li> <li>・ 主食は米と豆。</li> </ul>	
<p><b>制度的制約</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 動物由来製品（肉、魚介類、乳製品、はちみつ等）に関しては農牧食料供給省（MAPA）に対する施設登録が必要。</li> <li>・ すべてのパッケージ済み食品に対して、規定RDC No259（2002年9月20日）に従ったポルトガル語のラベルの添付が必要。農牧食料供給省（MAPA）所管の食品のうち動物由来製品はラベルの事前登録が必要。MAPA所管の動物由来製品以外の食品および国家衛生監視庁（ANVISA）所管の加工食品についてはラベルの事前登録不要。</li> <li>・ パッケージには、グルテン及びラクトース含有の有無、アレルギー物質情報などのポルトガル語表示が必要。内容量の表示はパッケージの表面にあること、賞味期限表示は「dd/mm/yy」の順であることなど、細かな規定がある。</li> </ul>	
<p><b>商流・物流・商習慣</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本食材は、日本からの輸入品のほか、ブラジル国内産、米国・韓国・中国等諸外国産が流通している。</li> <li>・ サンパウロ市内における、日本からの輸入品の価格は、売れ行きの良い米菓は日本での小売価格の2倍以上、その他の食材は2.5倍以上。</li> <li>・ サンパウロ市内では、第三国から輸入された日本食材の類似品は、日本産の日本食材と比べて2/3から半額程度の価格で流通している。</li> <li>・ 海上輸送に長い時間がかかること、通関に非常に長い時間を要するリスクがあること、一般的に店頭棚卸時で3カ月以上の賞味期限を小売店から求められることから、賞味期限は12か月以上を求められることが多い。</li> <li>・ 要冷蔵・冷凍食材でも、輸送コストを下げるために、冷蔵・冷凍車を使用しないケースが頻りにみられる。</li> </ul>	
<p><b>日本食普及状況等</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ サンパウロ州内では日本食が普及している。サンパウロ州以外では、輸入日本食材はサンパウロを経由してもたらされるため、非常に高額になる。</li> <li>・ 日本食品は高額にならざるを得ないが、高額であっても価値が分かれば高所得者層は購入するため、「なぜ高額か」について味、機能、素材等さまざまな観点からの説明が不可欠。</li> <li>・ ブラジル産日本食メーカーも、ウェブサイトブラジル人に合った食べ方のレシピを載せるなど、消費者への普及・啓蒙に相当努力している。</li> <li>・ ブラジル・ミシュランガイド2019星獲得店18店舗のうち7店舗が和食店であり、高所得層を中心に、日本食への関心は総じて高い。</li> <li>・ 高級レストランでも、伝統的な日本食調理法への理解が不足している。</li> <li>・ 寿司ネタに使われる水産物は、ブラジル国内産品のほか、南米他国や北米、ヨーロッパなどから輸入されているが、日本からの輸入はほぼない。日本食レストラン以外でも、イタリア、フランスなどのレストランで良質な水産物の需要がある。貝類、イクラなどの魚卵類を含む多様な種類の需要がある。</li> <li>・ 酒類では、日本からの輸入品とブラジル国産品との小売価格差が目立つほか、米国産日本酒が中価格帯として流通している。またブラジル国産品で品質のよい日本酒が流通している。</li> </ul>	