

国・地域名

チリ

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,645万3千人（2018年11月確定値、総務省統計局） ●実質GDP成長率：0.8%（2018年度、内閣府） ●1人あたりGDP（名目）：3万9,306ドル（2018年、IMF） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人口 1,880 万人 ・ 実質GDP成長率 4.0 % ・ 1人あたりのGDP（名目） 1万5,935 ドル ・ 在留邦人 1,655 人 ・ 訪日外客数 14,089 人 ・ 日本食レストラン数 327 店 	<ul style="list-style-type: none"> 2018年（推計値）、チリ中央銀行 2018年（推計値）、チリ中央銀行 2018年（推計値）、チリ中央銀行 外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版 2018年、日本政府観光局（JNTO） 2019年4月、Tripadvisor
<p>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）</p>	<p>25位 30億円 うち農産物1億円(4.8%)、林産物0.002億円(0%)、水産物28億円(95.2%)</p> <p>輸出額の多い品目： 魚油（肝油除く）、播種用の種等、ラノリン、アルコール飲料（日本酒等）、緑茶</p>	
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 肉食が中心（年間89kg/人）で、パンの消費量は南米で最大（年間86.0kg/人）である。（2013年チリ農業省農業政策・調査局：ODEPA） ・ 食には保守的で、水産物に恵まれているものの、魚介類の消費は（年間22kg/人）と多くない。（2013年チリ漁業協会：SONAPESCA） ・ 近年、健康志向の高まりから、2015年の健康食品・飲料の売上は30億ドル超と、過去5年間で約40%増加している。（ユーロモニター） ・ 強めの塩味・甘味など、はっきりとした味を好む。 	
<p>制度的制約</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 子どもの肥満防止のため、2016年6月、熱量（カロリー）やナトリウム、砂糖、飽和脂肪の含有量が多い食品・飲料に対する警告ラベル表示を義務付ける規則が発効し、警告ラベルの付いている商品は、学校内での販売が禁止されている。また、2014年から砂糖の含有量の多い飲料（15g超/240ml）に対し、18%の追加税が賦課されている。 ＜動物検疫＞ <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉：輸出解禁に向けて協議中。 ＜植物防疫＞ <ul style="list-style-type: none"> ・ 緑茶、精米は輸出が可能だが、その他の品目は検疫条件が設定されていないため輸出できないか、または不明。 	
<p>商流・物流・商習慣</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ スーパーマーケットは、ウォルマート（米系）、センコスッド（地場）、SMU（地場）、トットス（地場）の4社のシェアが90%を超える（2014年9月）。 ・ 首都サンティアゴの大型スーパーで購入可能なアジア食材は、しょうゆ、照り焼きソース、寿司用のり、カニカマ、粉わかび、みりん、米酢、パン粉、インスタントラーメン、餃子・春巻き（冷凍食品、チリ産）、豆腐（チリ産）、しいたけ、大根、チンゲン菜、しょうが、もやし、黒ゴマ、緑茶など。 ・ まきすや箸など日本食関連製品も売られている。そのほかの日本食材は、韓国系、中国系等の食材店が主な購入先となっている。 	
<p>日本食普及状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 2010～13年頃に日系インスタントラーメン「マルちゃん」が爆発的な人気となったことから、現在、味の素、日清食品、マギー他、自社ブランドの即席めん・カップめんを輸入販売しているチリ企業（カロッシ、トラベルソ、トットス、リーデル等）もある。 ・ 寿司はカリフォルニアロールのイメージが強く、サーモンの裏巻きや、パン粉をつけて揚げたロール寿司なども人気がある。日系レストランも増加し、創作、現地化が進んでいる。寿司以外の日本食は、まだあまり知られていない。 ・ 2017年9月、首都サンティアゴにチリ初のラーメン専門店がオープンし、2018年11月には2軒目のラーメン店がオープンした。 ・ 2018年6月、ワインショップLa Vinotecaで日本酒が取り扱われるようになった。 	