

国・地域名

**フランス**

【更新】2019年5月

<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>6,699 万人</b></li> <li>・ 実質GDP成長率 <b>1.6 %</b></li> <li>・ 1人あたりのGDP（名目） <b>4万2,878 ドル</b></li> <li>・ 在留邦人 <b>4万2,712 人</b></li> <li>・ 訪日外客数 <b>30.5 万人</b></li> <li>・ 日本食レストラン数 <b>3,117 店</b></li> </ul>	<p>2019年1月1日付、（推定値）フランス国立統計経済研究所（INSEE）</p> <p>2018年、フランス国立統計経済研究所（INSEE）</p> <p>2018年（推定値）、IMF（国際通貨基金）</p> <p>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版</p> <p>2018年、日本政府観光局（JNTO）</p> <p>2019年4月、Pages jaunes</p>	<p><b>市場規模（2018年、ユーロモニター）</b></p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●生鮮食品：99,810.5百万ドル ●加工食品：182,155.3百万ドル ●アルコール飲料：88,459.7百万ドル ●ソフトドリンク：65,879.8百万ドル ●ホットドリンク：7,601.4百万ドル</li> <li>●健康ウェルネス飲食品(*)：54,703.8百万ドル</li> <li>●外食フードサービス：200,015.7百万ドル ●小売・流通業(**)：296,901.2百万ドル</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生鮮食品 <b>56,029.5 百万ドル</b></li> <li>・ 加工食品 <b>93,750.0 百万ドル</b></li> <li>・ アルコール飲料 <b>63,905.1 百万ドル</b></li> <li>・ ソフトドリンク <b>20,892.7 百万ドル</b></li> <li>・ ホットドリンク <b>5,520.4 百万ドル</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康ウェルネス飲食品（*左記カテゴリーと重複） <b>22,943.1 百万ドル</b></li> <li>・ 外食フードサービス <b>59,970.9 百万ドル</b></li> <li>・ 小売・流通業（**店舗型、食料雑貨店に限る、税抜き） <b>297,770.5 百万ドル</b></li> </ul> <p>※ 小売額。ホットドリンクはコーヒー、茶など。</p>
<p><b>日本からの農林水産物輸出状況</b> （平成30年農林水産物・食品の輸出実績 農林水産省）</p>	<p><b>15位 75億円 うち農産物71億円(94.7%)、林産物1億円(1.8%)、水産物3億円(3.6%)</b></p> <p><b>輸出額の多い品目： アルコール飲料（ウイスキー等）、醤油、ソース混合調味料、緑茶、播種用の種等</b></p>				
<p><b>味覚、嗜好上の特徴</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 一般的に食習慣については保守的であり、ブームに乗りにくい特性があるが、一度浸透すればリピートする確率は高いと思われる。</li> <li>・ 夕方～夜に食前酒と共に軽食を食べる「アペリティフ」の習慣がある。食事（特に夕食）時にデザートを食べる割合が高い。</li> <li>・ 有機食品市場が急速に成長している。</li> </ul>				
<p><b>制度的制約</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 牛肉を除く生鮮肉は日本からの輸出は不可。牛肉については認定を受けた群馬、岐阜、鹿児島4施設からの出荷に限り可。</li> <li>・ 牛・豚・家禽の加工肉、乳および乳製品、卵および卵製品などについては、EU規制上日本からの輸出は可能となっているが、日本国内においてこれらの加工製造施設に対するEUHACCP認定を行うための要領等が整備されていないため、実際には輸出することはできない（乳および乳製品・卵および卵製品については、要領作成に向けた作業が関係省庁において進められている（2019年4月時点））。</li> <li>・ 水産物については品目ごとにHACCP認定を受けた施設からの出荷に限り輸出可（天然水産物の場合、IUU漁業規則に基づく漁獲証明書・加工証明書も必要）。</li> <li>・ 食品添加物・香料・食品包材プラスチックについてはポジティブリスト制度をとっており、日本で使用が認められている添加物等がEUでは認められていないことがある。例えば日本で使用が認められている一部の天然添加物の使用が認められていない。EUで使用できない添加物の例：赤106号（漬物）、クチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素など。</li> <li>・ 原材料に肉類を使用しておらず、乳、卵、魚介類を50%未満使用した加工食品で安定しているものについては、当該原材料として使用される乳、卵、魚介類はEU・HACCP 認定工場で加工されていなくても輸出可（2020年末までの経過措置）。</li> <li>・ 日本で使用可能な農薬がEUのポジティブリストには入っていないことがあるため、コメ・茶葉等の農産物を輸出する場合には留意が必要。輸出前の残留農薬検査、当該検査証明書の提出等が必要になる場合がある。</li> <li>・ ワインおよび蒸留酒の容量規制：指定されている容量サイズで販売する義務がある。リキュールも該当。ただし日本酒および日本で瓶詰めされた日本産の720mlおよび1800mlの容器の単式蒸留焼酎は該当しない。</li> <li>・ オーガニック製品について、2017年10月19日よりオンラインシステムTRACESを通じ、輸出証明書を電子申請する必要がある。</li> <li>・ フランスでは、食品に接触するすべての包装容器などについて、ビスフェノールAの使用が禁止。</li> <li>・ フランスでは、2020年1月1日から食品添加物の酸化チタン（TiO2/E171）を使用した食品の流通が禁止となる。</li> </ul> <p>&lt;原発関連規制&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2017年12月1日から、福島県のコメ等を検査証明対象から除外する等、原発規制対象が変更された。2019年5月29日時点での規制措置は以下のとおり（農林水産省資料）。</li> <li>・ 放射性物質検査証明書を要求。             <ul style="list-style-type: none"> <li>①福島：きのこ類、水産物（活魚、甲殻類、軟体動物、海藻および一部の魚種〈ブリ・ヒラマサ、カンパチ、マダイ、シマアジ、クロマグロ、マサバ〉を除く）、大豆、柿、一部の山菜類（フキノトウ・フキ、タラノキ属、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、クサソテツ、コシアブラ）</li> <li>②山形、新潟、山梨、静岡：きのこ類、一部の山菜類（コシアブラ）</li> <li>③長野：きのこ類、タラノキ属、ゼンマイ、クサソテツ、コシアブラ</li> <li>④岩手、茨城、栃木、群馬、千葉：きのこ類、水産物（活魚、甲殻類、軟体動物、海藻および一部の魚種〈ブリ・ヒラマサ、カンパチ、マダイ、シマアジ、クロマグロ、マサバ〉を除く）、一部の山菜類（タケノコ、コシアブラ）</li> <li>⑤宮城：きのこ類、水産物（活魚、甲殻類、軟体動物、海藻および一部の魚種〈ブリ・ヒラマサ、カンパチ、マダイ、シマアジ、クロマグロ、マサバ〉を除く）、一部の山菜類（タラノキ属、タケノコ、ワラビ、ゼンマイ、クサソテツ、コシアブラ）</li> <li>⑥47都道府県：上記の県ごとの放射性物質検査証明の対象品目の使用割合が50%を超える食品および飼料</li> </ul> </li> <li>・ 原産都道府県を示す産地証明書を添付する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>47都道府県：放射性物質検査証明の対象品目のうち、当該検査証明書が要求される県以外で生産・加工されたもの、またはそれらの使用割合が50%を超える食品および飼料</li> </ul> </li> </ul>				
<p><b>商流・物流・商習慣</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本産食品への需要の多くは外食需要で、小売需要は日系、アジア系の流通業者を中心に限定的。</li> <li>・ 現地系の流通業者による取り扱いは、種類は多くないが徐々に拡大している。日系、アジア系の流通業者は、幅広い価格帯の日本産食品の取り扱いがある。現時点での販路は、外食（特に日本食関連）が中心。</li> </ul>				
<p><b>日本食普及状況等</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本食は好きな外国料理としてはイタリア料理、スペイン料理、中華料理に続くポジション。</li> <li>・ 人気の高い日本食は、寿司、刺身、焼き鳥等。パリ等の都市部では、寿司以外にもラーメン・餃子・弁当等幅広い日本食レストランが存在。抹茶・煎茶は健康によいイメージから人気がある。</li> <li>・ スーパーマーケットのなかで寿司を調理・販売する寿司スタンドが急速に増加。また、EU内で生産されたインスタントラーメン・味噌汁などを販売している店舗も多い。</li> <li>・ フランスの国内市場自体は、価格に非常に敏感であり、大衆向けに売る場合には価格競争力が求められる。一方、高級品市場では、日本産の品質に対する一定の信頼感が得られている。</li> </ul>				