

国・地域名

**イタリア**

【更新】2019年6月

<b>人口・経済発展状況等</b>  〔参考：日本〕 ●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）	・ 人口 <b>6,048 万人</b> 2018年、イタリア国家統計局（ISTAT）	<b>市場規模（2018年、ユーロモニター）</b>  〔参考：日本〕 ●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 ●健康ウエルネス飲食品(*)：54,703.8百万ドル ●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	・ 生鮮食品 <b>71,561.8 百万ドル</b> ・ 加工食品 <b>79,945.2 百万ドル</b> ・ アルコール飲料 <b>39,273.2 百万ドル</b> ・ ソフトドリンク <b>18,971.3 百万ドル</b> ・ ホットドリンク <b>3,210.0 百万ドル</b>	・ 健康ウエルネス飲食品 <b>15,506.7 百万ドル</b> (*左記カテゴリーと重複) ・ 外食フードサービス <b>92,024.6 百万ドル</b> ・ 小売・流通業 (**店舗型、食料雑貨店に限る、税抜き) <b>161,441.4 百万ドル</b> ※ 小売額。ホットドリンクはコーヒー、茶など。
	・ 実質GDP成長率 <b>0.8 %</b> 2018年、イタリア国家統計局（ISTAT）		・ 1人あたりのGDP(名目) <b>3万4,260 ドル</b> 2018年（推定値）、国際通貨基金（IMF）	
	・ 在留邦人 <b>1万4,146 人</b> 外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版		・ 訪日外客数 <b>15.0 万人</b> 2018年、日本政府観光局（JNTO）	
	・ 日本食レストラン数 <b>※ 630 店</b> 2015年、検索サイトによりジェットロ調査。中国人の経営で中華・アジア料理とともに供する店が多い。※各州州都のみの合計			

**日本からの農林水産物輸出状況（平成29年農林水産物・食品の輸出実績 農林水産省）**  
**24位 32億円 うち農産物26億円（80.4%）、林産物0.4億円（1.2%）、水産物5.9億円（18.5%）**  
**輸出額の多い品目： 真珠（天然・養殖）、植木等、アルコール飲料（日本酒等）、播種用の種、果実及び孢子、ソース混合調味料**

**味覚、嗜好上の特徴**

- ・ イタリア人は食に対して保守的な傾向がある。野菜・果物・肉・魚・チーズなど食材が安価で種類が豊富。またイタリア産や地産地消の食材を使用する志向も強く、外国料理に対しても同様。
- ・ 一方、最近では伝統的外食産業のスタイルに変化もみられ、餃子・焼きそば・チャーハン・春巻きなどエスニック食品へのニーズが高まってきているのを反映し、手頃な価格のオリエンタルレストランが登場。スーパーでも惣菜を購入できるようになった。
- ・ 近年、健康志向が高まり、豆ベースの Pasta などに見られる有機食品（BIO）、グルテンフリーの消費が拡大している。日本食ブームも健康志向を反映している面がある。
- ・ 精肉・魚・パン専門店を持ち帰りが主流であった店が、店内で食事もできるイートインスペースを併設するようになり、ミラノなど都市部を中心に増えてきている。一部の衣料店では店内でカフェやスイーツも楽しめ、ライフスタイル提案型の店が増加。

**制度的制約**

- ・ 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、鹿児島のみ4施設からの出荷に限り可。
- ・ 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））。
- ・ 水産物については品目ごとにEUHACCP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）。
- ・ 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（クチナシ、ペニコウジ）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、ペニコウジ色素など。
- ・ 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）。
- ・ 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である。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。
- ・ 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。
- ・ 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。

<原発関連規制>

- ・ 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）。
- ・ 放射性物質検査証明書を要求。
  - ①福島：きのこ類、大豆、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〉、海藻および活魚を除く）、大豆、柿、きのこ類、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）
  - ②山形、新潟、山梨、静岡：きのこ類、一部の山菜類（コシアブラ）
  - 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
  - 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）
  - 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）
  - 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
- ・ 原産都道府県を示す産地証明書を添付する。
  - 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

**商流・物流・商習慣**

- ・ 通関の所要時間が長くなりがちのため、ドイツ等他国経由で輸入されている日本食品も多い。文化的に消費者を守るという考えが強く、食品輸入に関するEU規制の適用の実態に関しても、他の加盟国に比べると厳しいところがある。
- ・ 輸入卸は大部分が日系、イタリア系、中国系。卸先としては、日本食レストラン・高級イタリアンレストラン・小売店・大手スーパーマーケット・茶専門店。ネット通販も拡大（例：アマゾンイタリアの日本酒取扱）。
- ・ 日本食材を取扱う輸入業者は卸（ディストリビューター）を兼ねているところがほとんどである。最近では、日本酒を専門に取り扱う現地系インポーターも増えてきている。
- ・ 輸出業者は、輸出商品の個別包装すべてに、EU規定で義務付けられている項目をすべて英語で明記(ラベル)しなければならない。また、当地食品見本市で試食・試飲させる場合は、正規の通関手続きを行い、EU HACCP認証取得者のみ試食・試飲提供可。
- ・ ここ数年市場のトレンドであるBIO食品に関しては、メーカーなどの輸出者のみならず同商品を取り扱う輸入業者、ディストリビューターもBIO取り扱いの書類が必要であり、当局の承認に時間を要する。

**日本食普及状況等**

- ・ 2015年ミラノ万博以降、日本食への関心が急速に高まっており、イタリア人の訪日旅行者数が増加していることで、日本で経験した本場の日本食を帰国後も期待するなど、質の高い日本食へのニーズが広がっている。従来の安価な外国産の昆布・シイタケなどは、EU産のものも出回り始め、品質・安全志向に敏感な消費者に訴求する商品が増えている。また消費者のニーズを反映し、多くの店で、BIO食材、グルテンフリー、ビーガン向けメニュー・表示が散見される。
- ・ イタリア料理店でも、メニューに「TEMPURA」「MATCHA」「DASHI」など日本語表記のものも出始め、一時的な流行を超えて定着し始めた。また、DASHI、UMAMIにみられるように、高級イタリアンレストランを中心に、食材はイタリア産だが日本の伝統技術をのらったり言葉をそのまま使用したりする傾向がみられる。従来のラーメン、お好み焼き、丼もの、抹茶、日本酒などを専門に提供する店に加え、おばんざいのようなヘルシー惣菜の和食店も人気。オリエンタル料理を提供するチェーン店では、「YAKITORI」「GYOZA」「PONZU」「DORAYAKI」など日本語表記でメニューを記載。ミラノ都心部では、ランチボックスをオフィスにデリバリーするサービスが急速に伸長しており、ラーメンや寿司セットもデリバリーしている。
- ・ ローマやトリノには、和スイーツの店がオープン。洋菓子以外にも、抹茶やどら焼き、大福をはじめとした日本食材を使用した和スイーツを展開している。
- ・ 多くの大手スーパーマーケットでは寿司コーナーが設けられ、その場で寿司職人が握ったものを販売している。寿司コーナーには、味噌汁・ビール・醤油・ラーメン・わさび・海苔等も購入できる。
- ・ ラーメン店の多くには、消費者からのニーズ・ヘルシー志向を踏まえ、ベジタリアンラーメンが登場、人気メニューの一つになっている。