

国・地域名

ニュージーランド

【更新】2019年11月

<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 496 万人 2019年5月現在、ニュージーランド統計局（推計） ・ 実質GDP成長率 3.0 % 2018年、国際通貨基金（IMF） ・ 1人あたりのGDP（名目） 4万1,266 ドル* 2018年、国際通貨基金（IMF） *米ドル ・ 在留邦人 1万9,664 人 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 7.3 万人 2018年、日本政府観光局（JNTO） ・ 日本食レストラン数 880 店* レストラン検索サービスZomatoで算出
<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>28位 22億円 うち農産物18億円(83.4%)、林産物0.04億円(0.2%)、水産物4億円(16.4%)</p> <p>輸出額の多い品目： ソース混合調味料、アルコール飲料（ビール、日本酒等）、醤油、播種用の種等、さば（缶詰）</p>
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<p>・ 民族系別人口比率（2013年国勢調査）：欧州系75%、マオリ系15%、アジア系12%、太平洋諸島系7.5%、中東・中南米・アフリカ系1.2%（重複回答あり100%にならず）。民族別構成は欧州系比率が近年低減しており、中華系やインド系を中心としたアジア系の人口の伸びなどから食文化も多様化している（中華、インド、韓国、タイ、ベトナムなどの料理も）。アジア系の比率はオークランドでとりわけ高い。パブやフィッシュ&チップスの専門店や、ケバブ専門店なども多い。</p>
<p>制度的制約</p>	<p><総括></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 輸入業者はニュージーランド在住者でありかつ、必ず天然一次産業省（MPI）での登録が必要。登録時には食品輸入者としてのMPIが規定する適格要件順守が求められる。食品販売に際しては、食品の原材料や成分の確認や、ラベル表示規定も含むオーストラリア・ニュージーランドスタンダードコードへの準拠が必要。MPIのHPでは食品の輸出入ガイダンスが明示されている。（●重要：NZへの輸入※NZへの輸出者は要参照）https://www.mpi.govt.nz/importing/（NZからの輸出）https://www.mpi.govt.nz/exporting/ 登録輸入業者は安全に問題ある食品と分かった際のリコール手順を定める必要がある。 加工食品の場合、ニュージーランドで許可されている食品添加物の情報を確認すること。https://www.mpi.govt.nz/food-safety/food-safety-for-consumers/whats-in-our-food-2/food-additives/ <p><動植物検疫、自然環境保全、食品安全に関する規制></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ニュージーランド人の健康および環境資源保護のため植物、動物、食品の輸入にはバイオセキュリティ（植物検疫、動物検疫）による検査、手続きが必要。輸入に際して事前の安全承認が必要な税関輸入許可リストの商品は、NZ税関HPを参照。https://www.customs.govt.nz/business/import/prohibited-and-restricted-imports/ ●動物検疫 ・ 牛肉はニュージーランド向けに輸出が可能。ただし、二国間での合意に基づいた輸出要件に準拠する必要がある。対米又は対EU輸出食肉取扱施設で本要件に満たした加工品で、内臓を含まないもの。個体番号で識別された2001年11月1日以降に生まれ、日本で飼育されたことが確認できる牛由来であることとされている。https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500- ●植物検疫 ・ うんしゅうみかん、りんごは2カ国間合意に基づく検疫条件を満たしたもののみ輸出可能。 ※うんしゅうみかん http://www.maff.go.jp/ppsj/search/pdf/15.pdf ※りんご http://www.maff.go.jp/ppsj/search/pdf/14.pdf ・ 精米、玄米、緑茶は植物検疫証明書なしで輸出が可能。 ●水産物 ・ 2001年2月1日以降にニュージーランドに輸出される日本産の二枚貝は、ニュージーランド向け輸出二枚貝の取扱要領に基づく衛生証明書の添付が必要。ただし、1.ホタテガイの貝柱のみ及びその加工品については、本要領に基づく衛生証明書を添付する必要はない。2.生鮮及び殻付きの二枚貝は、ニュージーランドへの輸入が認められていない。 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/tai_nz/index.html ・ アンタークティックアイナメ及びマゼランアイナメ（通称メロ）は税関輸入禁止法2009により、持ち込み不可。 ・ ヒスタミンの検出が疑われる魚（マグロ等）及びその製品は、ヒスタミンが200mg/kg未満である必要。公的証明、NZでのサンプル抽出とテスト、NZ輸入者保証が求められる。 https://www.mpi.govt.nz/dmsdocument/10685-food-notice-importing-food
<p>商流・物流・商習慣</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本産の食品・農林水産物に特化して総合的に食材を輸入している日系専門業者は2社あるが、中華系や地場資本の業者も調味料（カレールーやマヨネーズ含む）や寿司回り等の商材を扱っている。 ・ 商品のテレビ広告は小売店主導で行われることも多い。 ・ ベジタリアンは2015年時点で人口の10.3%であり、11年の8.3%から増加傾向（ロイ・モーガン調査）。動物愛護が元々のベジタリアンの背景にある。ベジタリアン、ビーガン食材の選択肢も増えている。 ・ 日系輸入業者は商品アイテムを増やすべく倉庫スペースを拡張しているが、スペースに限りある場合、小売店同様に新商品導入に伴い取り扱い商品の入れ替えを行っている。 ・ 当地におけるコールドチェーンは概ね整備されているが「他のアジア・大洋州諸国などと比べると海上航路が限られている」ため、とりわけリーファーコンテナで混載便を探すのは現状難しい。
<p>日本食普及状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本食は、寿司、ラーメン、アジアフードなどのジャンルを中心に普及。寿司はテイクアウトの巻き寿司が中心。週4万人以上の顧客を持つテイクアウト寿司の全国チェーン店もある。巻き寿司の素材はサーモンやマグロ（シーチキン）、チキン、アボカドなど。特にマヨネーズがけの照り焼きチキンやサーモン寿司が定番。大福や緑茶などもテイクアウト寿司店で売られている。本格的な江戸前寿司専門店はないが、日本以上に巻き寿司は日常食として普及している。 ・ 日本食を看板に掲げつつ、アジアフードとして韓国料理や中華料理などのメニューも扱う非日系日本食屋は多い。 ・ 日本食材では、しょうゆ、マヨネーズ、カレールーなどの調味料や寿司の素材（海苔、ショウガ）、菓子（チョコレート、キャンディ）などが、スーパーマーケットの一部に棚が設けられている。地元主要スーパーマーケット（Cowntdown、New World、PaknSave）のほか、中華系などのアジア系専門スーパーマーケットでも同様。日本食材専門店もあり、米、各種麺類、調味料、茶、納豆、缶詰、魚の加工品（鰹節、冷凍イカ、しめサバなど）、菓子、アイス、アルコール含む飲料なども扱っている。 ・ 小麦アレルギーでグルテンフリー商品を望む消費者が家族・グループに1名いれば、その家族・グループが同商品を1名に合わせて購入する傾向もあり、グルテンフリー醤油も一定需要有。 ・ アルコールはワインやビールが中心だが、日本酒や梅酒が一部で置かれているところもある。 ・ 加工食品の黒にんじくは、ニュージーランド産がすでに販売されている。