

国・地域名

**英国**

【更新】2019年6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>6,604 万人</b></li> <li>・ 実質GDP成長率 <b>1.4 %</b></li> <li>・ 1人あたりのGDP（名目） <b>4万2,558 ドル</b></li> <li>・ 在留邦人 <b>6万2,887 人</b></li> <li>・ 訪日外客数 <b>33.4 万人</b></li> <li>・ 日本食レストラン数 <b>約930 店</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>2017年（2018年7月時点推計値）、英国国民統計局</li> <li>2018年、EU統計局（EUROSTAT）</li> <li>2018年（推計値）、国際通貨基金（IMF）</li> <li>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版</li> <li>2018年、日本政府観光局（JNTO）</li> <li>ロンドン市内約580店（2018年）（EAT-JAPAN/Cross Media Ltd.発行のデータよりJETRO作成）</li> </ul>	<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</li> <li>●加工食品：182,155.3百万ドル</li> <li>●アルコール飲料：88,459.7百万ドル</li> <li>●ソフトドリンク：65,879.8百万ドル</li> <li>●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</li> <li>●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>59,138.8 百万ドル</b></li> <li>・ 加工食品 <b>84,345.7 百万ドル</b></li> <li>・ アルコール飲料 <b>73,579.2 百万ドル</b></li> <li>・ ソフトドリンク <b>19,959.8 百万ドル</b></li> <li>・ ホットドリンク <b>3,658.2 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康ウェルネス飲食品 <b>27,390.4 百万ドル</b> （*左記カテゴリーと重複）</li> <li>・ 外食フードサービス <b>88,521.6 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>229,320.0 百万ドル</b></li> </ul>
<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>17位 72億円 うち農産物64億円(88.6%)、林産物1億円(1.8%)、水産物7億円(9.5%)</b></p> <p><b>輸出額の多い品目： ソース混合調味料、アルコール飲料（日本酒等）、醤油、牛肉、清涼飲料水</b></p>				
<p><b>味覚、嗜好上の特徴</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 伝統的に食に対して保守的であるが、新しい食品も気に入れば継続して購入する傾向。</li> <li>・ 一方で、家庭内料理に対する簡便志向は強く（料理に時間をかけない）、レディミール（電子レンジ等で加熱すれば食べられる調理済み食材）が広く普及。</li> <li>・ 健康や食の安全性に関する関心は高く、それを背景にオーガニックに対する関心も年々高まっている。オーガニック商品は市場で確固たる地位を占め、関連する規制や認証制度も存在する。また、ベジタリアン・ビーガン向け食品や、グルテンフリー、シュガーフリー等のフリーフロム食品も、着実に市場が拡大している。</li> <li>・ 日本食は「ヘルシー」というイメージが定着している。英国は欧州内でも肥満率が高く、健康に対する関心が高いため、ヘルシーな日本食のニーズは高い。2018年4月からは清涼飲料水等に『砂糖税』が課されている。</li> </ul>				
<p><b>制度的制約</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 英国は2019年10月末までにEUを離脱することとしているが、離脱後も経過措置により、2020年12月末まではEUの法規制がそのまま適用される予定。英国における食品輸入に関する諸規制は基本的にEU規制と同一であるため、当面の間英国に食品を輸出する際の規制については、EU規制を順守することが必要。</li> <li>・ 生鮮牛肉を除き、畜産物（肉類・乳・鶏卵）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、鹿児島等の4施設からの出荷に限り可能（2019年4月時点）。乳、鶏卵に関しては、EU向け輸出認定施設が日本に存在しないため輸出不可（2019年4月時点）（後述の通り、乳、鶏卵の割合が50%未満の加工食品の輸出は2020年末までに限り可能）。</li> <li>・ 日本産の肉（エキス含む）入りの加工食品は日本からの輸出は不可。例えば、カレールー、インスタント麺などにも微量の肉類が含まれることがあるので留意。</li> <li>・ 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）。</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。例えば日本では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>・ 日本産の魚介類、乳製品、鶏卵の含有割合が50%未満（肉エキスを含む肉類を含有しない）の加工食品については、EUHACCP認定を取得しなくても輸出可（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。</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>・ ワインおよび蒸留酒の容量規制：EU指定の容量サイズで販売する義務がある。ただし日本酒は該当せず。また、焼酎は、日EU・EPAの特例措置により、EUの指定サイズに加えて四合瓶、一升瓶での販売も可能。</li> </ul> <p>&lt;原発関連規制&gt;</p> <p>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4月時点での規制措置は以下のとおり（農林水産省資料）。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 放射性物質検査証明書を要求。             <ol style="list-style-type: none"> <li>①福島：きのご類、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：きのご類、一部の山菜類（コシアブラ）</li> <li>③長野：きのご類、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：きのご類、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：きのご類、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> </ol> </li> <li>・ 原産都道府県を示す産地証明書を添付する。             <p>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</p> </li> </ul>				
<p><b>商流・物流・商習慣</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高級な食材（日本酒、緑茶）を中心に、日系小売店だけではなく当地の小売店（ハロッズ等の高級百貨店やワイン専門店）などでの取扱いが増えてきている。</li> <li>・ 日本食以外的高级レストランにおいても、日本食の調味料（ゆず、醤油、味噌、マヨネーズなど）を使う店が増えてきている。</li> </ul>				
<p><b>日本食普及状況等</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 消費者は総じて日本食にポジティブな評価。価格面の問題はあるものの、品質の高い日本の食材には一定の需要がある。特に日本酒や緑茶などは他国産との違いをアピールしやすい。</li> <li>・ 英国にはさまざまな国籍やバックグラウンドを持つ人が集まっており、特にロンドンではそれに合わせて多種多様な国の料理が提供されている。従来のフランス料理、インド料理、中華料理に加え、近年はカリブ海、レバノン、ペルー料理なども提供されるなか、日本料理も近年急速に認知度を高めている。</li> <li>・ 高級日本食レストランの人気は高い。また、カレーやラーメンといった大衆的な日本食の人気も高まっている。特に近年ではカジュアルなスタイルでラーメンやテイクアウトの寿司を提供する現地系のチェーンが急速に広まっているほか、日系資本による専門店の進出も見られるようになった。</li> </ul>				