

国・地域名

ブラジル

【更新】2020年8月

人口・経済発展状況等	<ul style="list-style-type: none"> 人口 2億1,015 万人 2019年、ブラジル地理統計院（IBGE） 実質GDP成長率 1.1 % 2019年、ブラジル地理統計院（IBGE） 1人あたりのGDP（名目） 9,344 ドル 2019年、IMF推計値 在留邦人 5万1,307 人 外務省「海外在留邦人数調査統計」令和元年版 ※サンパウロ中心に約190万人の日系人 訪日外客数 4.8 万人 2019年、日本政府観光局（JNTO） 日本食レストラン数 1,300 店 現地食品関係業者による推計
<p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,616万1人（2019年11月確定値、総務省統計局） ●実質GDP成長率：0.7%（2019年度、内閣府） ●1人あたりGDP（名目）：4万1,021ドル（2019年、IMF） 	
日本からの農林水産物輸出状況 (2019年/財務省貿易統計よりジェトロ算出)	31位 18億円 うち農産物16億円(93.9%)、林産物0.3億円(1.6%)、水産物1億円(4.5%) 輸出額の多い品目：播種用の種等、アルコール飲料（日本酒等）、ソース混合調味料、メントール、米菓（あられ・せんべい）
味覚、嗜好上の特徴	<ul style="list-style-type: none"> 一般的に、はっきりとした味（濃い、甘い、しょっぱい）を好む。 高所得者層は新しいものに関心を示すが、中所得者層以下は保守的。 健康志向の高まりから、パッケージに機能性表示のあるものが好まれる。 主食は米と豆。
制度的制約	<ul style="list-style-type: none"> 動物由来製品（肉、魚介類、乳製品、はちみつ等）に関しては農牧食料供給省（MAPA）が規定する輸入防疫関連手続き（施設登録、製品・ラベル登録等）が必要。 すべてのパッケージ済み食品に対して、規定RDC No259（2002年9月20日）に従ったポルトガル語のラベルの添付が必要。農牧食料供給省（MAPA）所管の食品のうち動物由来製品はラベルの事前登録が必要。MAPA所管の動物由来製品以外の食品および国家衛生監視庁（ANVISA）所管の加工食品についてはラベルの事前登録不要。 パッケージには、グルテン及びラクトース含有の有無、アレルギー物質情報などのポルトガル語表示が必要。内容量の表示はパッケージの表面にあること、賞味期限表示は「dd/mm/yy」の順であることなど、細かな規定がある。
商流・物流・商習慣	<ul style="list-style-type: none"> 日本食材は、日本からの輸入品のほか、ブラジル国内産、米国・韓国・中国等諸外国産が流通している。 サンパウロ市内における、日本からの輸入品の価格は、売れ行きの良い米菓は日本での小売価格の2倍以上、その他の食材は2.5倍以上。 サンパウロ市内では、第三国から輸入された日本食材の類似品は、日本産の日本食材と比べて2/3から半額程度の価格で流通している。 海上輸送に長い時間がかかること、通関に非常に長い時間を要するリスクがあること、一般的に店頭棚卸時で3カ月以上の賞味期限を小売店から求められることから、賞味期限は12か月以上を求められることが多い。 要冷蔵・冷凍食材であっても冷蔵・冷凍車を使用しない、冷蔵・冷凍倉庫に搬入すべき食品が倉庫外に長時間放置される、小売店が節電のために夜間冷蔵庫の電源を切る、といったことがある。 輸入日本食材はサンパウロを経由してもたらされるため、地方州ではサンパウロに比べて高額になる。 買い物代行、宅配サービスが普及し始めている。
日本食普及状況等	<ul style="list-style-type: none"> ブラジル産日本食メーカーも、ウェブサイトにはブラジル人に合った食べ方のレシピを載せるなど、消費者への普及・啓蒙に相当努力している。 ブラジル・ミシュランガイド2019星獲得店18店舗のうち7店舗が和食店であり、高所得層を中心に、日本食への関心は総じて高い。 高級日本食レストランでも、伝統的な日本食調理法への理解が不足している。 寿司ネタに使われる水産物は、ブラジル国内産品のほか、南米他国や北米、ヨーロッパなどから輸入されているが、日本からの輸入はない。日本食レストラン以外でも、イタリア、フランスなどのレストランで良質な水産物の需要がある。貝類、イクラなどの魚卵類を含む多様な種類の需要がある。 酒類では、日本からの輸入品とブラジル国産品との小売価格差が目立つほか、米国産日本酒が中価格帯として流通している。またブラジル国産品で品質のよい日本酒が流通している。 「Temaki」と呼ばれるブラジル風手巻き寿司は人気で、「Temaki」専門店は非常に多い。 サンパウロでは、ラーメンの専門店化が加速しており、行列店もある。 カレー、カツサンドといった「洋食」、シュークリームやショートケーキ、コーヒーゼリーなどの「洋菓子」も日本の食文化として広がってきている。