

国・地域名		イタリア		【更新】2020年8月				
人口・経済発展状況等 <small>〔参考：日本〕</small> ●人口：1億2,616万人（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）	・人口	6,036 万人	2019年、イタリア国家統計局（ISTAT）	市場規模（2018年、ユーロモニター） <small>〔参考：日本〕</small> ●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 ●健康ウェルネス飲食品(*)：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	71,561.8 百万ドル	・健康ウェルネス飲食品（*左記カテゴリーと重複）	15,506.7 百万ドル
	・実質GDP成長率	0.3 %	2019年、イタリア国家統計局（ISTAT）		・加工食品	79,945.2 百万ドル	・外食フードサービス	92,024.6 百万ドル
	・1人あたりのGDP（名目）	3万3,353 ドル	2019年（推定値）、国際通貨基金（IMF）	・アルコール飲料	39,273.2 百万ドル	・小売・流通業（**店舗型、食料雑貨店に限る、税抜き）	161,441.4 百万ドル	
	・在留邦人	1万4,600 人	外務省「海外在留邦人数調査統計」令和元年版	・ソフトドリンク	18,971.3 百万ドル	※ 小売額。ホットドリンクはコーヒー、茶など。		
	・訪日外客数	16.3 万人	2019年、日本政府観光局（JNTO）	・ホットドリンク	3,210.0 百万ドル			
	・日本食レストラン数	※ 630 店	2015年、検索サイトによりジェトロ調査。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（2019年農林水産物・食品の輸出実績 農林水産省）	22位 35億円 うち農産物28億円(80.6%)、林産物1億円(2.3%)、水産物6億円(17.1%) 輸出額の多い品目： 真珠、アルコール飲料（日本酒等）、緑茶、牛肉、ソース混合調味料							
味覚、嗜好上の特徴	<ul style="list-style-type: none"> 新型コロナウイルス拡大によるロックダウン実施後は、必需品であるイタリア産食品(パスタ、コメ、トマトソースなど)や、家庭でも作れるパン、ピザ、ビスケット、手打ちパスタ、ケーキなどに必要な食材(小麦粉、ベーキングパウダー、卵など)のニーズが高まった。 イタリア人はイタリア産や地産地消の食材を使用する志向が強いが、ロックダウン実施後はさらにクオリティ重視の傾向が見られ、KmZero、地元の信用がおける小売店(肉屋、魚屋、パン屋、八百屋など)への回帰がみられた。 食に対して保守的なイタリア人が多いが、近年のエスニック食品へのニーズの高まりを反映し、スーパーの惣菜コーナーでも餃子や春巻き、チャーハンなどの購入が可能になった。有機食品（BIO食品）、グルテンフリー食品、ビーガン向け食品の消費は引き続き拡大基調。 持ち帰りが主流であった精肉・魚・パン専門店が、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、その傾向はミラノなど都市部を中心に増えている。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	<ul style="list-style-type: none"> 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県、岐阜県、京都府、兵庫県、宮崎県、鹿児島県の8施設からの出荷に限り可。 牛肉以外の肉類、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（2020年4月時点）（後述のとおり、乳、鶏卵の割合が50%未満の加工食品の輸出は2021年4月20日までに限り実質的に可能）。 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認定の確認と証明の義務が免除され、実質的に輸出可能（2021年4月20日までの経過措置）。ただし、日本産の乳製品、鶏卵を含む加工食品は、日本にこれらの認定施設が1つも存在しないことを理由に輸入を拒否される可能性もある。 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、ベニコウジ）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（澱物）、クチナシ色素、ベニバナ色素、ベニコウジ色素など。 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。 <p><原発関連規制></p> <p>2019年11月14日から、福島県の大豆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。2020年4月時点での規制措置は以下のとおり。</p> <ul style="list-style-type: none"> 放射性物質検査証明書を要求。 <ol style="list-style-type: none"> 福島県：きのご類、水産物（活魚・魚類の一部（ブリ、ヒラマサ、マダイ、シマアジ、カンパチ、クロマグロ、マサバ）・海藻・甲殻類・軟体動物を除く）、柿、一部の山菜類（タラノキ属、タケノコ、コシアブラ） 群馬県：きのご類、一部の山菜類（コシ アブラ、タラノキ） 山形県、山梨県、静岡県：きのご類、コシアブラ 長野県、茨城県、新潟県：コシアブラ 宮城県：きのご類、一部の山菜類（タラノキ属、タケノコ、ワラビ、コシアブラ） 47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。 <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> 							
商流・物流・商習慣	<ul style="list-style-type: none"> 通関の所要時間が長くなりがちなため、ドイツやオランダ、フランス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傾向がある。 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業者（ディストリビューター）を兼ねているところが多い。ここ数年市場のトレンドであるBIO食品に関しては、輸出者のみならず同商品を取り扱う輸入業者、卸業者（ディストリビューター）もBIO食品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。 新型コロナウイルス拡大によるロックダウンの影響で外食産業は危機的状況にある一方、以前と比較してE-Commerce販売が急増、テイクアウト、デリバリー販売も伸長しており、小売用商材のニーズが高まっている。 輸出業者は、輸出商品の個別包装すべてに、EU規則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・試飲提供が可能。 							
日本食普及状況等	<ul style="list-style-type: none"> 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食品、グルテンフリー、ビーガン向けを示すメニューや表示が散見される。ラーメン店の多くがベジタリアンラーメンを提供、人気メニューのひとつになっている。 イタリア料理店でも、メニューに「TEMPURA」「MATCHA」など日本語表記のものも出始め、一時的な流行を経て定着し始めた。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、おぼんざいのようなヘルシー惣菜の和食店も人気。ミラノやローマなどの都心部では、寿司は今やイタリア人の食生活の一部になり、ロックダウン緩和後も寿司や和食のテイクアウト・デリバリーサービスが急速に伸長。おにぎりや高級和食弁当を始めた日本人シェフがいるレストランも出現。富裕層向け和牛ニーズも継続してある。 ローマやトリノ、ミラノには、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。 							