

国・地域名

サウジアラビア

<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：1億2,616万1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） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人口 3,422 万人 ・ 実質GDP成長率 0.3 % ・ 1人あたりのGDP（名目） 2万2,865 ドル ・ 在留邦人 1,105 人 ・ 訪日外客数 11,152 人 ・ 日本食レストラン数 40 店 	<ul style="list-style-type: none"> 2019年、サウジアラビア総合統計庁 2019年、サウジアラビア総合統計庁 2019年、IMF(WEO,2019 October) 外務省「海外在留邦人数調査統計」平成30年要約版 2019年、日本政府観光局（JNTO） ジェトロ調べ、サウジ主要都市での概算
<p>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)</p>	<p>29位 19億円 うち農産物10億円(52.6%)、林産物0.5億円(2.4%)、水産物8億円(45%)</p> <p>輸出額の多い品目： 魚等缶詰、菓子（米菓を除く）、米菓（あられ・せんべい）、ソース混合調味料、練り製品（魚肉ソーセージ等）</p>	
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ イスラム教が国家・社会の基盤であり、サウジアラビア国内の食品は基本的にすべてハラール。豚肉・アルコール厳禁。 ・ サウジアラビア人は食に保守的で新しいものに手を出さない傾向があり、日本製品の販売には食べ方の紹介が必要。 ・ ツナ缶が好まれ、需要が高く、小売店の缶詰コーナーに占める面積は最大。 ・ 主食はパンに加え、コメも食べる。 ・ 味は濃い、甘い、油っぽいものを好む傾向がある。 ・ 肉の消費量が多く、1人当たりの年間消費量は世界平均（約43kg）を上回り、先進国に迫る60kg超。BBQスタイル。肥満や糖尿病の人が多く、健康志向が高まっている。 ・ 訪日経験のある富裕層を中心に日本産和牛の需要は高いが「KOBE」に知名度が偏っており、他の産地の普及・認知度向上が求められる。 ・ 1人当たりのGDPが高いため、富裕層の購買力は高く、高級店、高級品の需要は一定程度あるものの、高いものが何でも売れるわけではなく、価格にシビアな面もある。 	
<p>制度的制約</p>	<p><動物検疫></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉：2020年6月、日本産牛肉の輸出条件及び輸出検疫証明書様式に合意した。実際にサウジアラビアに牛肉を輸出するためには、日本のハラールと畜証明書発行機関がサウジアラビア政府に登録され、当該機関から肉のハラール認証を受けると畜施設が、都道府県等から認定を受ける必要がある。鶏肉は疾病の発生等を理由に輸入禁止。豚肉は宗教上の理由から輸入 <p><植物検疫></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ほとんどの品目で輸入許可証を取得し、植物検疫証明書を添付すれば輸出可能。 <p><ハラール></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原則として湾岸協力会議標準化機構（GSO）のハラール基準に準拠。非ハラール食品の流通が認められておらず、豚肉、アルコール類は輸入禁止。 ・ 食品はすべて輸入段階で審査・検査され、ハラール性が確認される。食肉および肉関連製品のみハラール認証が求められる。 <p><原発関連規制></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原発事故発生以降、すべての日本産食品・飼料について、放射性物質検査証明書または放射性物質検査結果報告書の提出が求められていたが、2017年11月に当該規制は撤廃された。 <p><その他></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ サウジアラビアに輸入される食品は、輸入者によるサウジアラビア食品医薬品庁（SFDA）への登録が必要。この登録には概して時間を要する。 ・ サウジアラビアに輸入される水産品にはSFDAにおける水産品登録が必須（2020年4月時点で日本の手続きは進んでいない）。 	
<p>商流・物流・商習慣</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本産食材を扱う輸入業者は地場資本の5社程度。韓国食材店にて乾物を中心に一部取り扱いもあるが流通ルートは不明。 ・ ドライ品（常温管理が必要な加工食品）を中心に日本産食材を扱う流通業者は増加傾向にある（輸入業者からの聞き取り）。 ・ ラマダーン月（日没まで断食を行う）には、伝統食の需要が増え、外食需要も増加する。 	
<p>日本食普及状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「寿司」はほとんどのサウジアラビア人が存在を認知。レストランではカリフォルニアロールのような米国流「巻（マキ）」系がメニューの主流。ただし、そのほとんどが創作系。 ・ 鮮魚で比較的受け入れられているのはサーモン。コールドチェーンの問題もあり、チルドで入ってくるのは空輸を除いてほぼノルウェー産サーモンのみ。 ・ リヤドの小売店店頭では日本食材（日本産、外国産を含め）はほとんど見られない。しょうゆは日系企業製（外国産）あり。ロングライフ豆腐、乾麺、冷凍麺（いずれも外国産）が時々入荷される。緑茶は外国産のものが入っている。サウジアラビア人の日本食材の購入はまれ。 ・ サウジアラビア人にとって和食は外食、あるいはテイクアウトするものであり、自宅で和食を調理することはまれである。 ・ 「健康」への意識の高まりから、日本食のイメージが向上している。 	