

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：1億2,563万人（2020年1月推計値、「人口推移」総務省統計局） ●実質GDP成長率：-4.6%（2020年度、内閣府） ●1人あたり GDP(名目):4万146ドル（2020年4月、IMF） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人口 3,422 万人 ・ 実質GDP成長率 -4.1 % ・ 1人あたりのGDP（名目） 2万178 ドル ・ 為替レート(1SAR) 29.31 円 ・ 日本の直接投資額 -489 億円 ・ 進出日系企業数 98 社 ・ 在留邦人 701 人 ・ 訪日外客数 1,039 人 ・ 日本食レストラン数 50 店 	<p>2019年、サウジアラビア総合統計庁。このうち、約3分の1が外国人労働者であることに注意。</p> <p>2020年、サウジアラビア総合統計庁</p> <p>2020年、IMF(WEO,2021 April)</p> <p>三菱UFJリサーチ&コンサルティング為替相場 2020年間平均（TTS）</p> <p>2020年、日本銀行「国際収支統計（業種別・地域別直接投資）」</p> <p>ジェトロ調べ。2021年4月時点</p> <p>外務省「海外在留邦人数調査統計」令和3年版</p> <p>2020年、日本政府観光局（JNTO）</p> <p>ジェトロ推計</p>
<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。 ・ 人口の約3分の1を南西アジア、東南アジアなどからの外国人労働者が占めるため、純粋なサウジアラビア人は約2,000万人程度の市場であることに注意。 ・ 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が、都市部の富裕若年層を中心に健康志向の高まりも見られる。 ・ 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い。 ・ 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が高く、富裕層の購買力は高く、中間所得層もそれなりに厚い。高級店、高級品の需要は一定程度あるものの、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禁止。 <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における水産課加工施設録が必須。加工済施設はSFDAのウェブサイトで開催されている。 https://www.sfda.gov.sa/en/list_countries_products 	
<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。韓国食料店にて乾物、冷凍食品を中心に一部取り扱いもある。入手経路のほとんどは大手輸入卸。大手輸入卸はオンライン販売も開始。 ・ 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>Eコマースの概要</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 2020年の新型コロナの影響もありEコマース市場は拡大傾向。総合Eコマースプラットフォームとしては、AmazonとNoonが最大。特にNoonは食材部門の配達もローンチ済み。 ・ レストラン・カフェのフードデリバリーも、複数のアプリを通じて可能となっている。 	
<p>外食・小売等の状況</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 外食好きな国民性もあり、外食産業は非常に盛ん。欧米諸国における著名なレストラン・カフェは、リヤド、ジェッダといった大都市には大方進出済み。 ・ 流行り廃りが激しい現実もある。 ・ 主要都市では、3-4種類のハイパーマーケットが展開されている。日本のようないわゆるデパート・百貨店は存在しない。 	
<p>日本食普及状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 「寿司」の認知度は高い。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で、オーセンティックな和食の浸透は難しい。 ・ 鮮魚で比較的受容されているのはサーモン。コールドチェーンの問題もあり、空輸を除いてチルド輸入はほぼノルウェー産サーモンのみ。ただし、和食好きであっても魚の生食を好まない層もいる。 ・ 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。ハイパーマーケットでは、欧州企業から仕入れている海苔や寿司米に加え、しょうゆ（日系企業製（外国産））、豆腐、乾麺を販売。緑茶は外国産のものが入っている。和食材を購入できるのは韓国食料店だが、アイテム数は非常に限定的。サウジアラビア人の個人消費者による日本食材の購入は非常にまれ。その他、日本食材輸入卸がオンライン販売を開始した。 ・ 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ほとんどない。 ・ 「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。 	