

国・地域名

**英国**

<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：1億2,563万人（2020年1月推計値、「人口推移」総務省統計局）</li> <li>●実質GDP成長率：-4.6%（2020年度、内閣府）</li> <li>●1人あたりGDP(名目):4万146ドル（2020年4月、IMF）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・人口 <b>6,680 万人</b></li> <li>・実質GDP成長率 <b>-9.9 %</b></li> <li>・1人あたりのGDP(名目) <b>4万0,410 ドル</b></li> <li>・為替レート(1ポンド) <b>141.08 円</b></li> <li>・日本の直接投資額 <b>-2兆9,077億 円</b></li> <li>・進出日系企業数 <b>951 社</b></li> <li>・在留邦人 <b>63,030 人</b></li> <li>・訪日外客数 <b>51,024 人</b></li> <li>・日本食レストラン数 <b>約940 店</b></li> </ul>	<p>2019年（2020年6月時点推計値）、英国国民統計局</p> <p>2020年、国際通貨基金</p> <p>2020年、国際通貨基金</p> <p>三菱UFJリサーチ&amp;コンサルティング為替相場 2020年間平均（TTS）</p> <p>2020年フロー、財務省</p> <p>2019年、外務省</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>ロンドン市内約560店（2019年）（EAT-JAPAN/Cross Media Ltd.発行のデータよりJETRO作成）</p>	<p><b>市場規模（2020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：108,874.1百万ドル</li> <li>●加工食品：198,140百万ドル</li> <li>●アルコール飲料：71,307.1百万ドル</li> <li>●ソフトドリンク：59,083.7百万ドル</li> <li>●ホットドリンク：7262.3百万ドル</li> <li>●健康ウェルネス飲食品(*)：55,403.5百万ドル</li> <li>●外食フードサービス：158,206百万ドル</li> <li>●小売・流通業(**)：275,617百万ドル</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品 <b>56,633.9 百万ドル</b></li> <li>・加工食品 <b>88,483.9 百万ドル</b></li> <li>・アルコール飲料 <b>58,645.2 百万ドル</b></li> <li>・ソフトドリンク <b>17,948.9 百万ドル</b></li> <li>・ホットドリンク <b>3,829.4 百万ドル</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康ウェルネス飲食品 <b>29,073.4 百万ドル</b>（*左記カテゴリと重複）</li> <li>・外食フードサービス <b>55,372.4 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>232,717.5 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>
<p><b>日本からの農林水産物輸出状況</b> (2020年農林水産物・食品の輸出実績農林水産省)</p>	<p><b>19位 56億円 うち農産物49億円(88.5%)、林産物1億円(2.5%)、水産物5億円(9%)</b></p> <p><b>輸出額が多い品目： アルコール飲料、ソース混合調味料、醤油、観賞用魚、牛肉</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>・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> <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、プラントベース（植物原料のみの食品）、グルテンフリー、シュガーフリー等のフリーフロム食品、フェアトレード食品などの食品も着実に市場が拡大している。</li> <li>・近年では伝統食を見直すアーティザン食品が広まり、英国らしい伝統食が見直されている。クラフトビールやクラフトジンといったドリンクもブームとなっている。</li> <li>・特に人口の約37%を移民で占めるロンドンにおいては、イギリスの伝統食に加え多様な移民文化の影響を受けた料理が多く見られる。日本と比べた場合、味や風味よりエンターテインメント性、経験性、新しさ、創造性等を重んじる傾向にある。</li> <li>・日本と比べた場合、座って食事をする文化が少ない代わりに、£5以下の「grab and go（グラブ アンド ゴー（出来合いの軽い食事）」が親しまれている。</li> </ul>				
<p><b>制度的制約</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・英国は2020年1月末にEUを離脱した。2020年12月末までは移行期間としてEU法規制の適用が継続され、2021年1月1日、2020年12月31日時点のEU法規制が英国法に置き換わった（英国法に置き換わった後は、英国が独自に改正することが可能だが、2021年5月時点で、英国が独自で導入した食品輸入に大きな影響を与える規則等は確認できていない）。</li> <li>・2021年4月21日よりEUで適用開始となった公的管理に関する一連の規則（動物衛生、食品衛生、混合食品など）は英国に適用されていないため、留意が必要。</li> <li>・生鮮牛肉・卵を除き、畜産物（肉類・乳）は日本からの輸出は不可。牛肉については認定を受けた北海道、栃木県、群馬県、岐阜県、京都府、兵庫県、宮崎県、鹿児島県の12施設から、卵については認定を受けた兵庫県の1施設からの出荷に限り輸出可能（2021年5月時点）。牛肉・卵以外の肉類、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（2021年5月時点）（後述のとおり、乳の割合が50%未満の加工食品は輸出される状況）。</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英国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。英国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認定の確認は必須とされているものの、求めに応じて証明を行うこととされており、輸出される状況。ただし、日本産の乳製品を含む加工食品は、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。</li> <li>・日本で使用可能な農薬が英国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、輸出証明書の添付が求められ、英国の暫定的な有機製品輸入システムを使用する必要がある。</li> <li>・ワインおよび蒸留酒の容量規制：英国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しない。また、焼酎は、日英・EPAの特例措置により、EUの指定サイズに加えて四合瓶、五合瓶、一升瓶での販売も可能。</li> <li>・原発関連規制として、農産物の産地や品目に応じて、放射性物質検査証明書や産地証明書を添付する必要がある。</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、和牛）を中心に、日系小売店だけではなく当地の小売店（ハロックス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> <li>・コロナ等の影響を受けて、世界的にコンテナの品薄状態が継続している上に、プレグジットの影響も受けて英国政府の輸入管理体制が整っておらず、水際での混乱が続いている（2021年3月）。</li> <li>・国民の肥満が社会問題となっていた英国では、近日中に幼児肥満対策としてテレビでは午後9時以前、インターネットでは全時間帯でジャンクフード広告が禁止となる予定である。</li> </ul>				
<p><b>Eコマースの概要</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食料品のオンライン小売売上額については、ロックダウンの影響を受けて2021年は特に顕著に成長を遂げており、同年2月の昨年比では115.2%増、65歳以上の消費者においては前年比で4倍（332.5%増）以上となっている。</li> <li>・2021年3月においてオンライン小売市場規模は食品市場全体の14.5%（2021年3月）。</li> <li>・2021年4月からのロックダウンの段階的解除の影響を受けて店舗内の消費者が増えたため、3月の収益は前年比92%増だったものの、4月においては同25%増に減少した。</li> <li>・ロックダウンの影響を受けて初めてオンライン食品小売りのサービスを利用する買い物客は、今後もある程度オンライン小売りを利用すると予想される。</li> </ul>				
<p><b>外食・小売等の状況</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ロックダウン中にはスーパーマーケットの人込みを避けてコーナーショップ（コンビニエンスストア）の需要が高まったため、コーナーショップの品ぞろえや質が向上した。</li> <li>・2021年2月22日に英国政府は、同年3月からロックダウンの段階的緩和に向けたロードマップを発表。各段階の条件が予定通りクリアになれば6月21日からパブやレストランなどのホスピタリティ施設においても屋内での社会的接触制限なしでの営業可能な予定だったが、感染者の増加を踏まえて7月19日に変更。</li> <li>・コロナの影響を受けて、レストラン全体の9.7%、カジュアルダイニングにおいては19.4%が廃業（2021年5月）。</li> <li>・ロックダウンの影響を受けて、飲食宅配代行サービス大手ウーバーイーツは、2021年4月の収益が前年比224%増、配達予約数は前年度比128%増と発表。</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、日本料理も定番の選択肢の一つとして定着しつつある。</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「カツカレー（チキンカツカレー）」は、大手スーパーでもチルド商品が販売されるなど、カレーのジャンルの一つとして定着している。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広がっているほか、日系資本による専門店の進出も見られる。</li> <li>・発酵食品の人気やコロナ禍のホームクッキング需要も手強い、甘酒などを手作りする現地英人シェフや消費者も増えてきた。</li> </ul>				