農林水産物・食品　国別マーケティング基礎情報

国・地域名

オーストラリア

【更新】2024年6月

人口・経済発展状況等 〔参考：日本〕 ●人口：１億2,430万人 （2023年12月確定値、総務省統計局「人口推計」2024年5月20日公表） ●実質GDP成長率：1.2% （2023年度、前年度比、内閣府） ●1人あたり GDP(名目):3万3,806ドル （2023年、IMF WEO2024年4月）	・ 人口	**2,662 万人**	2023年（IMF WEO2024年4月）
	・ 実質ＧＤＰ成長率	**2.1 %**	2023年（IMF WEO2024年4月）
	・ 1人あたりのＧＤＰ（名目）	**65,434 ドル**	2023年（IMF WEO2024年4月）
	・ 為替レート(1AUD)	**95.34 円**	三菱UFJリサーチ＆コンサルティング為替相場 2023年間平均（TTS）
	・ 日本の直接投資額	**2兆4,989 億円**	財務省「対外・対内直接投資フロー令和5年（2023年）」
	・ 進出日系企業数	**846 社**	外務省「海外進出日系企業拠点数調査」（令和4年10月1日現在）
	・ 在留邦人	**99,830 人**	外務省「海外在留邦人数調査統計」（令和5年10月1日現在）
	・ 訪日外客数	**61万3,060 人**	2023年暫定値、日本政府観光局（JNTO）
	・ 日本食レストラン数	**2,000 店**	農林水産省「海外日本食レストラン国・地域別概数」　（令和5年10月13日）

日本からの農林水産物輸出状況
（「2023年農林水産物・食品の輸出実績」農林水産省）

9位　310億円　うち農産物267億円(86.1%)、林産物3億円(0.9%)、水産物40億円(13.0%)

輸出額の多い品目： アルコール飲料、 清涼飲料水、 ソース混合調味料、 ホタテ貝（生鮮等）、 スープ ブロス

味覚、嗜好上の特徴

・ 移民の多いシドニーなどの都市圏では、日本食だけではなくタイ、ベトナム、マレーシア、ギリシャ、中東、メキシコ、イタリアなど多国籍のレストランが豊富。
ランチタイムは、従来のフィッシュ・アンド・チップスやハンバーガーのほか、巻きずしやフォー、ラクサなどのアジア料理を食べるオーストラリア人も増えている。近年では、日本食、中華、東南アジア、中東など多国籍要素を少しミックスさせたような、モダンオーストラリアン料理、フュージョン料理がレストランなどで普及。

・ 様々な宗教・文化的背景を想定したメニューの存在が基本（ビーガン／ベジタリアン、グルテンフリーなどのマークがほぼ必ずメニューに印字されている）。

・ 健康志向が非常に強いことから、添加物不使用、●●フリー、オーガニック、ナチュラル、プロテインなどがキーワード。また、動物に対する倫理感も高いため、フリーレンジ（放し飼い）、アニマルウェルフェアなどのキーワードにも敏感。自然環境への配慮も重要であり、脱プラスチックの意識も高い。

・ 基本的にしっかりした味つけを好み（ハーブやスパイスも多用）、魚食よりは肉食。デザートなどは甘みの強いものを好む傾向にある。

制度的制約

・ オーストラリアは海洋に囲まれ独自の生態系を持つため、国際的にも検疫制度は厳しい。農林水産物・食品については日本から輸出ができるもの・できないものがあり、特に生鮮青果物、動物性原材料、ナッツ類は輸出できるものであっても厳しい検疫条件を満たすよう求められることが多い。品目によって輸入許可証（Import Permit）の取得や日本側での各種証明書の取得など、満たすべき要件・手続きがさまざま存在するため、事前に確認が必要。

【肉、肉エキス、動物性油脂】	肉類に関しては、生鮮牛肉(指定認定施設で処理された肉のみ）および牛肉エキスを含む加工食品の輸出が一定の条件下において可能。 鳥・豚およびそのエキスに関しては二国間の検疫条件に合意していない。加工方法や含有量などによってケースバイケースの対応となるため、都度オーストラリア当局に確認する必要がある。 なお、例外として高温高圧処理（レトルト処理)がなされている商品の場合、一定の条件を満たせば輸出可能な場合がある。動物性油脂は、輸出不可。
【乳成分、卵成分入りの商品】	含有量や品目、加工度によって、輸入許可証の要否や必要な手続きが定められている。
【魚】	「Consumer ready」製品、頭・えら・内臓を取り除いた製品、レトルト製品であれば輸入許可証なく輸入可能。そうではない場合、魚種、漁獲地、加工具合等様々な条件により、輸入可否および輸入条件が異なる。
【牡蠣、二枚貝】	牡蠣については、殻付きは輸出不可。また広島県特定海域の牡蠣は輸出不可。なお、2023年11月9日より、オーストラリア向け二枚貝の輸出には衛生証明書が必要になる予定であったが2024年6月現在まだ二国間協議継続中である（協議終了までは、現行の手続きにて輸出可能）。今後の発表等を随時確認されたい。
【青果物】	生鮮について現在は、なし、りんご、かき、いちご、キウイフルーツは検疫条件を満たせば輸出可能。温州ミカン、ぶどうは所定の検査やオーストラリア側の手続きなどがさらに必要であるが輸出は可能とされている。 加工されたもの（冷凍・乾燥、パウダー、果汁など）は輸出可能。
【ナッツ、きのこ】	品種や加工度によって、輸入可否および規制が定められている。
【酒類】	輸出可能だが、種類やアルコール度数、アルコール添加有無によって関税、酒税などの税率が変わる。 またウイスキー、ラム、ブランデーを輸出する場合は、木製の樽で最低２年間熟成されていることが通関の要件とされており、国税局で貯蔵証明書を発行してもらう必要がある。

・ 添加物の使用可否および使用量、残留物規制、ラベル表示の内容などについて定めているオーストラリア・ニュージーランド食品基準（FSANZ）コードの順守も必要。大袋の中に個包装が複数入っているような商品の場合、各個包装の面積が30㎠以上であれば、個包装それぞれにもアレルゲン等の表記が必要になる点に注意。

・ 2014年1月23日をもって日本産食品に対する放射性物質検査は終了している。

Copyright © 2024　JETRO. All rights reserved. 禁無断転載

国・地域名

オーストラリア

【更新】2024年6月

商流・物流・商習慣	・ 当地の小売マーケットは、現地系2社WoolworthsとColesのシェアが圧倒的に高く、両社がスーパーマーケット市場をほぼ独占している（市場の6～7割を当該2社が占める）。 ・ オーガニック系、ナチュラル系などを専門に扱う、高級スーパーも存在。 ・ リカーライセンスの性質上、大手スーパーマーケットでは通常酒類は販売されていない（リカーショップが別途併設されていることが多い）。 ・ 国土が広く、人口集中都市が沿岸部に点在しているため、初めから全オーストラリア対象で販路を開拓するのは容易ではない。
Eコマースの概要	・ 大手小売りであるWoolworthsやColesはオンライン販売も行っており、配達だけでなく、クリック＆コレクト（Click&Collect：オンラインで頼み、店頭で引き取り）サービスもある。 ・ オンラインデリバリー（Ubereats、Menulog、Doordashなど）は新型コロナウイルスの感染拡大の影響もあり、かなり普及し、コロナ禍が落ち着いてきている現在もその人気が継続している。 ・ ミールキットサービスも新型コロナウイルスの感染拡大の影響を受けて普及しており、HelloFreshやMarleySpoonなどのサービスが人気。
外食・小売等の状況	・ レストランについては多国籍のレストランが揃う。ライセンスの問題から、BYO（お酒の持ち込み可）のレストランも多く、ワインを持ち寄る文化がある。 ・ カフェ文化が非常に浸透しており、日本から輸入されている豆乳がカフェでも使われている(健康意識の高さや多様な食文化から、ミルクの種類もアーモンド、ソイ、オーツ、スキムなど豊富）。 ・ 日本食については、日系、中国系、韓国系スーパーマーケットで幅広い商品が購入可能である。近年では一般の現地スーパーマーケットにおいても店舗全体の一部ではあるが、AsianGroceryコーナー（棚）を設置している店舗も増え、しょうゆやわさびなどの調味料や、麺類などの代表的な日本食材であれば購入可能になった。
日本食普及状況等	・ 日本食に対しては非常に関心が高い。日本食はヘルシーとの認識が強く、巻きずしはサンドイッチ感覚で浸透。ラーメンも定着。Wasabi、Yuzu、Dashi、Misoなどのワードを見かけることも多い。 ・ 日本食が広まることに伴い、日本人オーナーではない日本食店や、日本食要素を取り入れつつも現地顧客層に受け入れられやすい味付けをしたようなフュージョン料理店も多数。日本食にとらわれない使用方法の提案も有効。 ・ 現地産や他国産原材料を活用することで、必ずしも日本産食材を使用しなくても「日本食」は提供できるようになっている。採用されるためには日本産を敢えて使用すべき理由や、差別化、価格競争力が求められている。 ・ 日本酒（梅酒、柚子酒などを含む）、ビール、RTD（Ready To Drink:栓を開けてすぐに飲める缶チューハイなど）、焼酎、ウイスキーなども含めた日本産酒類全般の輸入量は増加傾向にある。ローカルリカーショップにも少しずつ品揃えが広がっており、さらなる拡大・普及が期待されている。なお、醸造アルコールを添加していない純米酒に限り、税法上はワインと同等に扱われることから、アルコール添加された日本酒よりも酒税が低い仕組みとなっている。

Copyright © 2024　JETRO. All rights reserved. 禁無断転載