

国・地域名

カナダ

【更新】2017年2月

<p>人口・経済発展状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> 人口 3,644万 人 	<p>2016年10月1日時点推計値、カナダ統計局</p>
<p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,699万5,000人（2016年7月確定値、内閣府） ●実質GDP成長率：1.2%（2015年、内閣府） ●1人あたりGDP（名目）：3万7,304ドル（2016年、IMF） 	<ul style="list-style-type: none"> ●実質GDP成長率 0.9 % ●1人あたりのGDP（名目） 3万9,578 ドル ●在留邦人 6万6,245 人 	<p>2015年、カナダ統計局</p> <p>2015年、カナダ統計局データよりジェトロ計算</p> <p>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成28年要約版</p>
<p>日本からの農林水産物輸出状況 （2015年／財務省貿易統計（確定値）よりジェトロ算出）</p>	<p>13位 81億円 うち農産物62億円(76.5%)、林産物0.3億円(0.3%)、水産物19億円(23.2%)</p> <p>輸出額の多い品目： ごま油、 緑茶、 調味料（ソース混合調味料等）、 アルコール飲料（日本酒等）、 さば</p>	
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<p>カナダは多文化主義を採っており、多くの移民を受け入れている。特に、アジア系（中国、香港、韓国等）の移民が多いのが特徴。こうしたアジア系食材市場の拡大を織り込み、当地スーパー大手のLoblaws（カナダに1,000店舗以上を展開）は、中華系スーパーのT&Tを買収し、アジア系食材の拡充に乗り出している。カナダでは、日本食レストランの人气が高く、特にバンクーバーでは、中華レストランを凌ぐ店舗数がある。日本食ブームは西部から東部に伝搬し、トロントは居酒屋&ラーメンブームを経て、高級モダンジャパニーズレストランが相次いでオープンしているほか、お好み焼きなどB級グルメの浸透も見られる。CBCニュースや食品業界関係者が予測する2017年における食のトレンドは以下①～⑧のとおり。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ワインの敷居が低くなったことによるワインバーの増加。 ② レストランでのカリフラワーや芽キャベツ等アブラナ属の野菜を主菜としたメニューの増加。 ③ クラフト・ビール生産のトレンドに乗り、クラフト・サイダー（りんご酒）の生産が増加。 ③ 持続的漁業に沿った水産品の使用。 ④ レストランでの太平洋岸および大西洋岸の養殖および天然物の昆布を食材として使用したメニュー。 ⑤ ベイクト・アラスカ（1970年代に流行したアイスクリームの周りにケーキ生地をのせてメレンゲで覆い焼き目をつけた菓子）の再流行。 ⑥ 経済的で良質なたんぱく質源としての豆類の使用。 ⑦ 抗炎症効果や抗酸化作用が認知されつつあるウコンを使ったメニューの増加。コーヒーや茶の代替品としての「ウコン・ミルク」等。 ⑧ 「オートミール」等伝統的な甘味の穀物に加えて塩味の穀物を使った朝食の消費。 	
	<p><食品安全規則の統合></p> <p>カナダ政府は2017年1月21日、官報に“Safe Food for Canadians Regulations”（SFCR）の規則案を公表し、また、2017年4月21日までの90日間、パブリックコメントを募集している。この規則案は、既存の14の規則をひとつにまとめ、すべての食品にかかわる輸入、輸出、カナダ国内の州間の移動を規制するもの。</p>	

制度的制約	検疫・安全規制等	<p><動物検疫></p> <p>牛肉は輸入可能。カナダ食品検査庁（CFIA : Canada Food Inspection Agency）が認定する日本国内施設（8カ所）にて加工された牛肉のみ輸入が可能であり、これらの施設以外で加工された畜産物（畜肉エキス入り商品を含む）の輸入は認められていない。</p> <p><植物検疫></p> <ul style="list-style-type: none"> ・もも、いちご、さくらんぼを除くほとんどの品目は輸入可。ただし以下品目のバルク輸入は、当該品がカナダ国内で不足した場合にのみ許可されている。その場合には、カナダ農務・農産食品省大臣もしくはCFIA長官名で発行される規制準拠免除状が必要となる。 <ul style="list-style-type: none"> ・200kgを超えるりんご、アプリコット、なし および ・50kgを超えるサクランボ、ぶどう、もも、プラム、プルーン、アスパラガス、ビート大根、芽キャベツ、レタス、たまねぎ、パースニップ（セリ科のニンジンに似た根菜）、ジャガイモ、ルタバガ（アブラナ科のカブに似た根菜）、トマト ・なしは、植物検疫協議の結果、果実の袋かけの条件の削除など、各産地が取り組みやすい輸出植物条件に合意し、輸出入が可能になった（2016年8月8日農水省）。りんごは、「ふじ」を含む全てのりんご生果実について、「ふじ」と同じ植物検疫条件を満たすことで、輸出入が可能になった（2016年10月25日農水省）。
	原発関連規制	なし。
商流・物流・商習慣		<p>① 日系、アジア系の流通網がある。日本食材はカナダに直接入る場合と米国から入る場合の2通りある。北米に進出している日系大企業の多くは、地域毎にセールエージェント（担当）を配置し、当地ディストリビューターと取引している。</p> <p>他方、当地スーパーのLoblawsは、価格競争力を高めるべく、今後日本企業との直接取引をしようと模索している。</p> <p>② 酒類については各州に管理委員会があり、専売制で厳しい管理体制を敷いている。日本の蔵元は、管理委員会に登録したディストリビューター（エージェント）を通じて取引を行う。</p>
その他マーケット情報		<p>【日本食ブームに関する当地メディア報道の事例】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「トロントで試すB級グルメ10選」で、日本食としてたい焼きと南蛮ソース付鶏の唐揚げが選定される（ファッション雑誌 『ボーク』、2017年1月5日付）。 ・オンタリオ州の酒専売公社LCBOが展開する東アジアの商品に特化した「プロダクツ・オブ・ザ・ワールド」店で、日本酒が飛ぶように売れている（『トロント・スター』紙、2016年12月27日付）。 ・「日本式塩味ホットケーキは満腹感のある庶民の味」と題してお好み焼きが食べられる6店舗を比較（ローカル情報誌 『トロントライフ』、2016年12月22日付）。
	水産物（ホタテ、ブリなど）、練り製品	CFIAが提示したリストに記載された魚種についてCFIAの輸入許可証添付で輸入可。
	牛肉	牛肉の輸入はCFIAが認定した日本国内施設にて加工されたもののみ。
	青果物（みかん）	温州みかんを中心にカナダ西部で流通。高級果物については空輸になるが、輸送費及び販売価格をいかに抑えられるかが課題となる。
	コメ	コメ（玄米・精米）は輸入可。

戦略品目 (特記事項)	調味料、日本特有の食材 (ゆず、わさびなど)	輸入可。ただし、着色料 (色素) について、クチナシ色素など日本で使用が認められていても食品添加物として使用できないものがあるので要注意。
	アルコール飲料	酒類流通業者は、政府の管理下にあるだけでなく、各州政府によって管理範囲や酒類規制が異なるので要注意。
	緑茶	輸入可。
	菓子	輸入可。ただし、小麦粉使用製品については、栄養強化小麦粉 (注) の使用が義務化されている (これ以外的小麦粉使用は禁止、出所：カナダ食品医薬品規則 Section B.13.001)。また、着色料 (色素) について、クチナシ色素など日本で使用が認められていても食品添加物として使用できないものがあるので要注意。 (注) 当該小麦粉の原文は "Flour, White Flour, Enriched Flour or Enriched White Flour"、同小麦粉100グラム当りの必須含有成分：チアミン (= ビタミン B1, 0.64ミリグラム)、リボフラビン (= ビタミン B2, 0.40ミリグラム)、ナイアシンアミド (= ビタミン B3, 5.30ミリグラム)、葉酸 (= ビタミン B9, 0.15ミリグラム)、鉄分 (4.4ミリグラム)。