

国・地域名

米国

<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：1億2,682万2,000人（2017年1月確定値、総務省統計局） ●実質GDP成長率：1.2%（2016年度、内閣府） ●1人あたりGDP（名目）：3万8,917ドル（2016年度、IMF） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人口 3億2,313 万人 ・ 実質GDP成長率 1.6 % ・ 1人あたりのGDP（名目） 5万7,294 ドル ・ 在留邦人 42万1,665 人 ・ 訪日旅客数 124.3 万人 ・ 日本食レストラン数 1万4,129 店 	<ul style="list-style-type: none"> 2016年7月1日付推計値 米国商務省センサス局 2016年、2017年1月27日付暫定値 米国商務省 2016年、2016年10月推計値 国際通貨基金（IMF） 外務省「海外在留邦人数調査統計」平成29年要約版 日本政府観光局（JNTO）2016年 2010年ジェトロ調査
<p>日本からの農林水産物輸出状況 (平成28年農林水産物・食品の輸出実績、農林水産省)</p>	<p>2位 1045億円 うち農産物679億円(65%)、林産物17億円(1.7%)、水産物349億円(33.4%)</p> <p>輸出額の多い品目： ぶり、アルコール飲料、ホタテ貝、ソース混合調味料、緑茶、ごま油</p>	
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 一般的に健康志向が高まっており、天然成分（All Natural）、グルテンフリー（Gluten Free）、非遺伝子組み換え（Non-GMO）等は最近のキーワード。 ・ グルテンフリーを対象とする加工食品（麺類、ベーキングパウダー等）を中心に小麦粉の代替品として米粉の需要が高い。 	
<p>制度的制約</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 畜肉エキス入り商品、肉類、生鮮果実等は当局（FDAおよびUSDA）の規制等対象品目。 ・ 牛肉：USDAが認定する日本国内施設にて加工された骨なし生肉のみ。 ・ 水産物：加工施設には、HACCP導入が必須。 ・ 着色料の使用規制があり、クチナシ、紅花（べにばな）、紅麴（べにこうじ）は使用が認められていない。 ・ また、2011年1月、米国食品安全強化法（FSMA）が成立し、2015年9月以降同法の主要規則が最終化された。2016年9月からHACCPに準じた予防管理に関する規則が原則適用開始となった。また、2017年5月から輸入業者による外国供給業者検証に関する規則も適用開始となった。FSMA全ての完全適用は小規模農家を含めると2020年頃まで要する見込みであり、今後の規制動向に注意が必要。 ・ カリフォルニア州法prop65のリストで使用制限されている化学物質（約900）に関して、2016年5月、BPAの使用規制に関する緊急法案が発令。食品関連業者は、OEHHAの規制指示に沿って、ラベル表示貼付等の対応措置を求められている。 ・ これまでは、米国に有機農産物等を輸出する場合には、米国の有機制度による認証を受ける必要があったが、2014年1月以降、日本の有機JAS制度による認証を受けた有機農産物等に「organic」等と表示して、米国へ輸出できるようになった。 ・ 米国は鉢物に対しては厳しい輸入規制があり、輸入花きのほとんどが切花である（バラ、カーネーション、キクが人気）。 ・ 米国での焼酎の取り扱い：カリフォルニア州では穀物を原料とする蒸留酒でもアルコール分が24度以下の韓国産焼酎はSOJU（ソジュ）と表記すればソフトリカーライセンスで販売可という特例措置を受けており、日本産も同様の扱い。他方ニューヨーク州でも韓国産焼酎はその特例対象であるが、日本産焼酎はハードリカー扱いとなっている。ハードリカーは免許取得コスト、税がソフトリカーに比べて高い。 ・ 2016年7月26日に栄養表示規則の改正法が公表された。当初、本改正への対応期限は2018年7月26日（ただし、年間売上高が1,000万ドル未満の企業は2019年7月26日）とされていたが、FDAは2017年6月13日に、順守期限を延期する意向を明らかにした。延期後の具体的な期日はまだ公表されていないが、食品関連業者はカロリー表示の強調や1回当たりの摂取量を基準とした表示内容への変更などの対応が求められることになる。 ・ <原産関連> 地域と個別の品目により、輸入停止等の措置を決定。（2015年発表の同措置3件並びに2016年発表の同措置9件を反映） ① 一部の品目につき輸入停止 青森、岩手、宮城、山形、福島、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、新潟、山梨、長野、静岡（14県）：県ごとに国内で出荷制限対象である品目 詳細は以下URL参照。 http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/usa_shoumei.html ② 米国の食品安全基準に違反していないことの証明により輸入が許可され得る 岩手、宮城、福島、茨城、栃木（5県）の牛乳・乳製品（輸入停止品目を除く） ③ 米国にてサンプル検査（前項②の証明対応は不要） ・ 岩手、宮城、福島、茨城、栃木（5県）の上記①の輸入停止および上記②の品目以外の食品（県産品例、コメ：茨城・栃木、大豆：茨城・栃木、茶：福島・栃木）並びに飼料 ・ 上記5県以外の全ての食品、飼料（輸入停止品目を除く） 	
<p>商流・物流・商習慣</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 主に東西海岸では、日系の商社による流通網が整備されており、特に日系マーケット（日本食レストランや日系小売店）への物流上の大きな障壁はない。一方で、その他マーケットと取引する際は、別途流通ルートの開発が必要な場合が多い。 	

国・地域名

米国

<p>日本食普及状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 東西海岸を中心に、日本食（特にスシ）は浸透。最近ではラーメン等カジュアルフード店、専門店も人気。 ・ 日本食の代名詞にもなっているSushi、Teriyaki、Tempuraのみならず、日本産とは限らないがSake、Tofu、Miso等が広く深く浸透。最近では、Yuzu、Wasabi等も広く認知されている。 ・ 菓子類、調味料、緑茶等について、日本産は価格が高くなりがちであり、他国産、米国産の同様商品との競争に耐えうる特徴が必要。 ・ 米国は野菜や果物の巨大な産地であり、日本でしか生産できない、または日本産の品質に価値がある等の競争力がないと一般的に難しい。 ・ ぶりをはじめ、白えびやノドグロなどの高級水産品、和牛などの食材に対する引き合いが増えており、2017年度は和牛輸出割り当て量を達成した。（USDAホームページ）
------------------------	---