

日本食品消費動向調査 トルコ

2016年3月（2018年7月一部改訂）

日本貿易振興機構（ジェトロ）

イスタンブール事務所

農林水産・食品部 農林水産・食品課

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

はじめに

本調査報告書は、トルコにおける日本食品輸入の現状、トルコの食文化、小売の現状、アジア食品輸入事業者、外食産業の現状について取りまとめている。
本調査結果が同国への日本食品の輸出拡大の一助となれば幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）
イスタンブール事務所
農林水産・食品部 農林水産・食品課

なお、2018年7月末に「1. 2 日本食品の輸入の実態」について一部改訂した。

目次

1. トルコにおける日本食品の現状と輸入の実態.....	1
1. 1 トルコ市場における日本食品の現状.....	1
1. 2 日本食品の輸入の実態.....	2
1. 3 日本からの食品輸入とその特徴.....	4
2. トルコの食文化と食のトレンド.....	5
2. 1 トルコの食文化.....	5
2. 2 地域で異なる食文化.....	5
2. 3 トルコ料理とは.....	7
2. 4 トルコ人の日常の食習慣.....	9
2. 5 トルコの外食文化.....	11
2. 6 トルコにおける現在の食のトレンド.....	12
3. 小売りの現状.....	15
3. 1 小売業者.....	15
3. 2 スーパーマーケット.....	15
3. 3 大型量販店.....	20
3. 4 専門小売店.....	21
3. 5 オンライン・ストア.....	22
4. アジア食品の流通状況.....	25
4. 1 主要輸入業者.....	25
4. 2 トルコ国内に流通しているアジア食品ブランド.....	29
4. 3 日本食品の小売価格.....	32
5. 外食産業の現状.....	34
5. 1 日本料理レストラン.....	34
5. 2 日本料理を提供する外国料理レストラン.....	37
5. 3 外食産業の事例.....	39
6. トルコにおける食品輸入手続き.....	43
6. 1 食品輸入手続き.....	43
6. 2 食品輸入に関する留意事項.....	47
6. 3 ラベル要件.....	48
6. 4 食品輸入関連省庁・機関.....	49
7. 参考資料：貿易統計.....	51

1. トルコにおける日本食品の現状と輸入の実態

1. 1 トルコ市場における日本食品の現状

ヨーロッパとアジアの交差点であり、世界のさまざまな文化が交錯するトルコは多様な食文化を有している。トルコ料理は、「世界三大料理」の一つとも呼ばれ、野菜、豆、小麦、肉、魚介類などさまざまな食材を使い、バリエーション豊かなものとなっている。

トルコ人は一般的に伝統的なトルコ料理を好み、食に対して保守的といわれ、なかなか外国料理が浸透してこなかった。街を歩いてみても、欧米系ファストフード・チェーン店よりもドネル・ケバブなどトルコ伝統的なファストフードやロカントと呼ばれる庶民食堂が目立つ。

しかし、ここ10年の経済発展に伴い、外食産業が発達し、外国料理の中で最も人気のあるイタリア料理をはじめ、フランス料理、中華料理、日本料理レストランも増えてきた。また、伝統的トルコ料理に新たな食材や味付けを施すモダンなトルコ料理を出す店も増えてきている。

外国料理の中で、日本食や日本レストランは、トルコ人の間に浸透しているとは言い難い。トルコは、親日的な国であるが、日本食の認知度は非常に低く、寿司以外の料理が知られていないのが現状である。近年、寿司を取り扱うレストランもイスタンブールをはじめとする都市圏で増え始めているが、そのようなレストランを利用する層は後述(2.2)の「モダン層」が多くを占めるものと考えられる。

寿司は1990年代後半よりトルコで普及し始めたが、いまだにトルコの多くの人々は生魚を食べることに消極的である。一方、一部には根強い寿司ファンも存在し、欧米でも人気を博しているカリフォルニアロールやドラゴンロール¹などの巻物がトルコ人には受け入れられている。

しかし、トルコで寿司を食べることは、その価格から手頃な選択肢とはならず、日常的に広く一般に食されるような環境にはなっていない。なお、寿司を取り扱うレストランも存在するが、その多くはファインダイニングレストランやアジア・中華料理レストランである。

なお、トルコでは寿司の材料(海苔、ガリ、酢など)の多くは価格が高いため、現時点では日本製のものはほとんど手に入らない。主に中国からの輸入品が代用されており、この点、日本製品を輸入し代替できれば品質の向上を図ることができる。

このように、現状では、日本食のトルコにおける存在感は非常に小さい。

¹ アボカドを使用した、外面が緑色の巻寿司

1. 2 日本食品の輸入の実態

日本食品の輸入が少ない要因のひとつとして、輸入手続きの難しさが挙げられる。トルコは農業政策および食品規制において欧州連合（EU）との関連法規の調和を目指しているが、このプロセスはいまだ進行途中である。日本食品の場合、肉および肉製品等の動物性食品は現時点（2016年3月）では日本・トルコ両政府間で手続き・必要書類などが定まっておらず、日本からトルコに輸入することはできない。

上述の動物性食品を除き、基本的には個別の要件を満たした製品等について日本からトルコへの輸入は直接的に禁止されていないが、実務上はさまざまな障壁が見受けられる。例えば、トルコ側で要求する公式文書が日本に該当がないケース、あるいは日本で公式に英語文書が準備できないケースがあった。

具体的には、日本からトルコへ植物および植物由来の食品等を輸出する際、当該食品等が人体に影響を与えない旨の証明書の添付が輸入条件として義務づけられており、日本側では従来、保健所の発行する英文の衛生証明書を使用していた。しかし、2国間で公式に書式等が定まっていなかったことから、各日本側保健所によって英文の衛生証明書発行可否が異なり、書類そのものを入手できないことがあった。これを受け、日本政府とトルコ政府との協議により、2014年1月に厚生労働省発行の「自由販売証明書」も輸入通関時の提出書類として有効とする旨が確認され²、同証明書を使用した輸入通関が可能となった。しかしながら、その書式について一部問題が生じたため、再度両国政府による協議が行われ、2015年4月に「自由販売証明書」が改訂された³。現在は「自由販売証明書」を活用したトルコへの輸出事例も確認されており、その有効性は証明されている。

従来、「自由販売証明書」は、日本国内で販売されている商品に限って発行できる証明書だったことから、輸出専用商品の場合は入手できないという点が課題であった。そのため輸出専用商品を輸出する場合は保健所に衛生証明書の発行を依頼する必要があった。しかし、2016年6月に発行要件の見直し⁴が行われ、現在は原材料や製造方法等により食品衛生法に従って製造・加工されたものであることが確認できれば、「自由販売証明書」の発行が可能である。ただし、「自由販売証明書」の有効性が日本・トルコ両国の事業者の中で浸透しておらず、トルコの輸入業者の中では「日本からの直接輸入はできない」という認識が根強い。

また、2011年3月11日の東日本大震災とその津波の影響により生じた福島第一原子力発電所事故以降、日本から輸入されるすべての食品や農産物は、トルコ原子力庁の放射性物質検査対象となっていた。トルコ政府の定める基準値を超えたケースは確認されなかったものの、放射性物質に関する検査証明書を税関に提出する必要があることから、時間やコスト

² http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/pdf/20140123.pdf

³ http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yusyutu/jiyuuhantai/

⁴ <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000126757.pdf>

面で負担が大きくなっていた。しかし本規制は、2018年2月に突如、完全撤廃された⁵。日本からの輸出においては実務上の障害が多いが、この情報はトルコの輸入業者から好意的に受け止められた。

⁵ <https://www.jetro.go.jp/biznews/2018/02/a3d6471fc898c1b4.html>

1.3 日本からの食品輸入とその特徴

財務省貿易統計によると、2015年の日本産農林水産物・食品のトルコ向け輸出額は10億3,605万2,000円と、前年比62%増となり、国・地域別で40位から35位に上昇した。日本食品市場としては、依然小さい規模ではあるが、前年に引き続き（伸び率49%）順調に輸出が伸びている。

トルコ統計機構（TUIK）の食品関連輸入統計⁶によると、一般消費者向けの日本食品の輸入はほとんどなく、2015年の上位品目は、HSコード第23類に含まれる「飼料用に供する種類の調製品」（1,900,095ドル）、第12類に含まれる「伝播用種子」（525,766ドル）、第15類に含まれる「ウールグリースおよびこれから得た脂肪性物質」（244,194ドル）である。

一方で、「その他の糖類、糖水、人造はちみつ、カラメル」「パン、ペストリー等ベーカリー製品、ウエハー、ライスペーパー等」「ソース、ソース用の調製品、混合調味料」の項目が前年に比してそれぞれ、4.6倍、3.8倍、2.1倍と大幅に伸びていることが注目される。

⁶ 7. の日本食品関連輸入統計参照。

2. トルコの食文化と食のトレンド

2. 1 トルコの食文化

人口約 8,000 万人を誇るトルコは食品市場として非常に魅力的であるが、その人口の大半はトルコの伝統料理を好み、変化に対し保守的とされる。従って、現時点では日本の食品を新たに試すことに抵抗がなく、またそれを受け入れることができるトルコ人は 1,000 万人程度ではないかと推測される⁷。

また、トルコの外食文化は 1980 年代以降徐々に広がってきたが、トルコ全体でみるといまだに自宅で家族とともに食事をとることが主流であり、外食の頻度は、トルコ全体平均では月に 2 回程度と少ない⁸。一方、イスタンブールやアンカラ等の大都市では、核家族化や夫婦共働き等ライフスタイルの変化も見られ、例えばイスタンブールでの外食頻度は週に平均 2 回と、トルコ全体に比して高くなっている。

大都市中心部ではトルコ料理のほか、多国籍料理レストランも多くみられ、中食でも冷凍食品やインスタント食品、またオーガニック食品などがスーパーマーケットに並ぶようになったが、これらはトルコの食品市場にみられる新しい動向である。なお、日本食として広く知られる寿司はロール（巻物）を中心に一部の層に受け入れられており、日本料理レストランだけでなく、中華料理レストランや多国籍料理レストランでも提供されている。

2. 2 地域で異なる食文化

トルコの国土は、大きく分けて、その大部分を占めるアナトリア（アジア側）と東トラキア（ヨーロッパ側）の 2 つの大地により構成されている。これを細分化するとマルマラ地方、エーゲ地方、地中海地方、黒海地方、南東アナトリア地方、東アナトリア地方、中央アナトリア地方の 7 つの地方に区分され、アンカラ（中央アナトリア地方）、イスタンブール（マルマラ地方）、イズミル（エーゲ地方）など 81 県により構成される（図 1 参照）。

⁷ Guide to Understanding Turkey、2012（後述）は、新文化の受容度の高いグループを「モダン層」とし、その割合を国民の約 13.5%としている。

⁸ ポストン・コンサルティング・グループによる調査（2013 年）

図1. トルコの地方区分



(出所) トルコ運輸通信省よりジェトロ作成

上記7つの地方それぞれに伝統的な食文化が存在する。食文化について大別すると、食に対して最も先進的で酒もよく飲まれる地域は、マルマラ、エーゲ地方である。先進的な人々もいるが、一般的には保守的な層が多いのは、中央アナトリア、黒海、地中海地方、保守的でイスラムの宗教色が強いのが東アナトリア、南東アナトリア地方といえる。

上記7つの地方において合計15,953人(男性:49.2%、女性:50.8%)を対象としたIpsos KMGの調査(Guide to Understanding Turkey, 2012)によると、トルコ社会は、新保守主義層(35.5%)、伝統的中産階級層(21.8%)、伝統的国家主義層(15.9%)、モダン層(13.5%)、貧困層(13.3%)の5つの主要な社会的なグループに分けられるとしている。同調査において7割を占める新保守主義、伝統的中産階級、伝統的国家主義の各層は、政治的、宗教的に保守的で、食についても伝統的なトルコ料理を好む。モダン層については、現在の政府および政治への支持率が低く、与党(現在は公正発展党:AKP)に反する考え方をもち、環境問題や女性の権利などにも強い関心を持つ層としている。この層は主にマルマラ、エーゲ地方の大都市部に住み、新しい文化への理解度、吸収力が高い。トルコにおいて日本食を普及するためには、約1,000万人いるとされるモダン層が主要ターゲットになるものと考えられる。表1はトルコの基本事情である。

表 1. トルコ共和国基本情報

国名	トルコ共和国
面積	770,760 km ² (日本の約2倍)
人口	7,874万1,053人 (2015年末)
首都	アンカラ (527万人、同)
商業都市	イスタンブール (1,466万人、同)、イズミール (417万人、同)
政体	共和制
大統領	レジェップ・タイップ・エルドアン (2014年8月～)
首相	アフメト・ダウトオール (2014年以降)
与党	公正発展党 (AKP) (2002年以降)
名目GDP	7,220億ドル (2015年)
一人当たり名目GDP	9,286ドル (2015年)
通貨	トルコ・リラ (1TRY = 約40円 : 2016年3月現在)
公用語	トルコ語
宗教	イスラム教徒 (主にスンニ派) 99.8%、その他0.2%
その他	-国民年齢中央値 ⁹ 31歳 -労働年齢人口 (15歳～64歳) 53,359,594人 -総人口の18.6%はイスタンブールに居住 -総世帯数は1,950万、平均世帯人数は3.8人

(出所) 各種資料よりジェトロ作成

2.3 トルコ料理とは

トルコはアジアとヨーロッパの交差点に位置しており、歴史的にもローマ、ビザンチン、セルジューク朝、オスマン朝など強大な帝国が興り、多様な文明が栄えてきた。古くトルコは、中央アジアの草原から移住してきた遊牧民(テュルク)によって構成されたが、当該遊牧民が持ち込んだ料理は、アナトリアの伝統料理と結び付き、トルコ料理の多様性に貢献した。例えば、トルコ人の中で人気のあるメニューの一つである「マントウ」は餃子やイタリ

⁹ 年齢が低い順に国民を並べたときに丁度真ん中になる人の年齢

アのラビオリに似ており、これ以外にもコーカサスや中央アジアの料理と似た料理が多くある。

オスマン帝国時代の皇室料理は、都会の洗練された味とその多様性に魅力があり、一方、地方の郷土料理は、地元の食材を生かしたシンプルな料理が多く、両者が融合し現在のトルコ料理となっている。現代のトルコ人は、健康への意識も高まり、主にトマトペーストや玉ねぎをオリーブオイルで調理されたソースをベースにした、肉の量が比較的少ない野菜中心の家庭料理を好む。

トルコ料理は素材の風味を引き出すために、パセリ、クミン、黒コショウ、ニンニクなど多くのスパイスやハーブが用いられる。レモンやヨーグルトが肉料理や野菜料理に添えられることも多い。トルコ料理の主な種類は表2.のとおりである。



マントウ



ロカント (庶民的なトルコ料理レストラン) で提供されるトルコ料理

表2. 一般的なトルコ料理の種類

前菜	トルコ料理ではメイン料理の前には「メゼ」と呼ばれる前菜が提供される。ナスをペーストにした「パトゥルジャン・エズメスイ」やトウガラシのピクルス「ビエリイェ」、塩漬けのブドウの葉でピラフを包んだ「ドルマ」などその種類は豊富である。前菜としてのみならず、「ラク ¹⁰ 」などのアルコールとともに食されることもある。
スープ	西洋料理のスープと異なり粘り気の少ない肉や野菜を使った飲みやすいスープである。「タルハナ」という小麦粉、ヨーグルト、唐辛子等の粉末から作られるスープは、人気のスープである。羊の胃袋を煮込んだ「イシュケンベ・チョルバ」はにんにくを含んでおり、アルコールを飲んだ後などに好んで飲まれる。

¹⁰ アニス (ういきょう) の香りがする蒸留酒

サラダ	一般的なグリーンサラダに加えて、「なすのサラダ」や「羊飼いのサラダ（みじん切りのトマト、ピーマン、キュウリ、タマネギなどを含む）」などの多くの種類がある。ヨーグルトを使ったサラダもある。
魚料理	魚料理は主にトルコの沿岸部（エーゲ海、地中海）において多く提供されている。一般にレモンとオリーブオイルをかけた非常に簡素な料理として提供されている。魚に加えて、ムール貝、イカ、エビやタコなども消費されている。秋から冬にかけて黒海沿岸で採れるカタクチイワシのから揚げ「ハムスィ」や、イスタンブールのガラタ橋付近に多くの店舗がある「バルック・エキメーイ（通称さばサンドイッチ）」はなかでも有名である。
肉料理	トルコの肉料理の代表として「ケバブ」と「キョフテ」があげられる。「キョフテ」は、ハンバーグあるいはミートボールのような料理で、地方独自のものもあり、味およびその形状においてさまざまな種類が存在する。一般にトルコではラム肉や子牛肉、鶏肉が多く消費されており、また「炭火焼きマトン腸」「スパイスマトン肝臓」「胃袋のスープ」「焼き腎臓」「ゆで舌」「羊の頭と足のスープ」など内臓を使用する料理も多い。なお、ほとんどのトルコ人は宗教的な理由により豚肉を食べないため、豚肉を取り扱うレストランや精肉店は非常に限定的だ。
ピラフ	コメやブルグア（小麦の一種）から作られ、バターやトマトペーストなどをまぶして、レンズ豆やひよこ豆を混ぜて提供されることもある。肉や野菜料理の付け合せとして食される。
デザート	「牛乳プリン」「バクラバ」「キュネフェ」など多くの種類のデザートが存在する。
飲料	ヨーグルト飲料である「アイラン」はトルコで非常に人気がある。また「コンポスト（煮込んだ果物）」「サーレップ（ホットミルク、シナモン、サーレップ ¹¹ の根から作られた飲み物）」「ボザ（甘酸っぱい発酵キビのドリンク）など伝統的な飲料もある。

2. 4 トルコ人の日常の食習慣

・ 1日の食事は3食

トルコ人の食事は朝食、昼食、夕食の1日3食が一般的であり、特に朝食と夕食は家族と一緒に食することが多い。多忙な都市部の生活では、昼食は主に外食となる（トルコ企業の多くが従業員に社員食堂でのランチや昼食手当を支給している）。また、特別なお祝いの

¹¹ ランの一種

時や週末には、家族や友人と一緒に食事をするのが一般的である。なお、一般のトルコ人は食材、レシピ、習慣など“食”にかかわることには保守的であり、伝統を重んじる傾向が強い。

・ トルコ人にとって朝食は特別

朝食はトルコの人々にとって特別なものである。日々の朝食はパン、バター、オリーブ、チーズ、はちみつ、ジャム、卵などが一般的であるが、週末には「シミット（トルコ風ベーグル）」「スジユク」「パストウルマ」というスパイスの効いたトルコ・ソーセージ、「ボレキ（トルコ風パイ）」「ギョズレメ（トルコ風クレープ）」「メネメン」などの卵料理、トマト、キュウリなどを家族と一緒に食べる。朝食は手の込んだ料理ではなく、簡素な食事であるが、都市部では、友人や家族と一緒に外で朝食を摂ることも一般的であり、自宅での朝食にも友人や親族などゲストを招待することもある。



トルコの朝食

・ チャイおよびコーヒーの文化

トルコ人はチャイ（紅茶）とコーヒーをよく飲む。トルコといえばまずチャイが連想されるが、チャイが一般に浸透したのは 20 世紀頃とされる。チャイの茶葉生産は 1985 年まで政府の専売事業であったため、民間企業が取り扱い始めたのはそれ以降である。トルコのチャイ市場は毎年拡大を続けており、2012 年はその規模は 15 億リラとされており、そのうち 82%をルーズティが占めている。なお、Ipsos KMG の調査¹²によれば、一人あたりの年間チャイ消費量は 3 キロとされている。トルコでは国民の 96%が毎日チャイを飲むともいわれ、朝食を中心に終日飲まれており、大切な飲み物であり文化の一つともいえる。

一方、コーヒーの歴史はチャイよりも古く、16 世紀にトルコに到来したとされる。トルココーヒーは粉ごと煮出した上澄みを飲むもので、特に食後に好んで飲まれている。

トルコの伝統的なコーヒーハウスは「カフヴェハーネ（Kahvehane）」と呼ばれ、その歴

¹² Guide to understanding Turkey, 2012

史は 1550 年代にまで遡る。カフェバーでは、チャイやトルココーヒーを提供し、主に男性が利用する場所である。その他、野外の喫茶店「チャイ・バフチェシ (Cay Bahcesi)」では温かい物から冷たい物まであらゆる飲み物が提供されており、主に家族連れや友人同士で幅広く利用されている。なお、トルコの女性の間では、午後 5 時のお茶が一般的に楽しまれている。女性の友人のグループが定期的に交互にそれぞれの家でお茶をし、ベーカリーやサラダ、デザートなどを一緒に食べ会話を楽しんでいる。最近では、スターバックスなどのカフェで簡単な朝食とコーヒーを飲むことができる。

・ トルコの緑茶

トルコにおける緑茶の生産は、1970 年代より試みられていたが、実際に生産が開始されたのは 2003 年のチャイクル社のタスルデレ茶工場が最初といわれている。緑茶は、ここ 10 年間でトレンドとなっており、チャイクル社とドアダン社の茶葉がスーパーマーケットで購入可能である。健康意識の高まりから都市部の人々、特に女性を中心に消費されているが、トルコ人には味が強すぎる。また、ティーバッグ状のものが好まれている、これを受けて、ドアダン社は「スムーズな味わい」を売りにした緑茶ティーバッグの販売を開始している。トルコ人の飲み方は、食べ物と一緒に摂ることはない点が日本人と異なる。

なお、日本の緑茶は、茶葉の関税率が 145% と非常に高いこともあり、トルコにはほとんど輸入されていない。

2. 5 トルコの外食文化

トルコでは、経済発展が停滞し、都市化も進まなかった 1980 年までは外食習慣もあまり浸透していなかった。グルメ・ジャーナリストのメフメット・ヤシン氏は、1950 年代のトルコにはシシリ、ベイオールなどイスタンブールの特定の地区にある「ハジュ・アブドゥラー」「デギュスタション」「レジヤンズ」など限られた数しかレストランが存在しなかったとしている。

しかし、1980 年代以降、さまざまな課題を抱えながらも経済成長と近代化が始まり、海外へ渡航するトルコ人も増え、国民の所得水準が向上すると、大都市部においてレストラン・ビジネスが拡大していった。また、アナトリア地方からイスタンブールやアンカラなど大都市への人口移動により、「ケバブ」など郷土料理も同様に大都市部へと持ち込まれ、その結果ケバブレストランは 1985 年以降急成長することとなった。

今日までにトルコの外食文化は大きく変化したが、それは単にレストランが数の上で増加しただけではなく、日常生活上の役割も大きくなった。2013 年に行われたボストン・コンサルティング・グループによる調査では、2012 年のトルコ人の外食消費（ファストフード・レストラン、セルフサービス・レストラン、ホームデリバリーを含む）は 100 億ドルに

達した。そのうち、外食産業におけるレストランチェーンのシェアは全体の15%とされており、そのうちの半分はイスタンブールに集中する。また、トルコ人の平均外食率は月2回であるが、イスタンブールでは週に2回とされており、外食産業の中心地はイスタンブールである。なお、TGI Turkeyによる調査によれば、定期的に外食をする人口は約1,700万人とされており、そのうちアルコールが提供される場所を利用する人口は約200万人としている。トルコ統計機構(TUIK)による調査レポート「Distribution of household consumption expenditures in Turkey 2014」によれば、イスタンブールにおけるレストランおよびホテルでの消費が他の地域に比べて高いことがわかる(表3)。家計消費支出の7.2%は、レストランおよびホテルでのものであり、一方、肉食品およびノンアルコール飲料に対する支出が16.1%と他の地域に比して低くなっている。

表3. トルコにおける家計消費支出分布 (単位: %)

地 域	レストランおよび ホテル	肉食品および ノンアルコール飲料
イスタンブール	7.2	16.1
西アナトリア	6.4	17.4
西マルマラ	6.3	20.9
東マルマラ	6.3	18.7
エーゲ	5.8	19.7
地中海	5.7	20.2
東黒海	5.3	24.2
中東アナトリア	5.1	25.2
中央アナトリア	4.4	22.4
西黒海	4.3	24.7
北東アナトリア	3.5	25.1
南東アナトリア	3.8	26.0

(出所) トルコ統計機構 (TUIK)

2. 6 トルコにおける現在の食のトレンド

近年トルコでは、所得水準も向上し、共働きなどの生活様式の変化や富裕層も増加していることから、外食や購入する食品に新たなトレンドが生まれている。

(1) 外食産業のトレンド

① 多国籍料理

トルコでは、近年トルコ料理以外の海外の料理が生活に浸透し始めている。食の専門家であるオスマン・セリム¹³氏は、以下のように述べている。

「海外に住んでいた450万のトルコ人は、その国の食習慣をトルコへ持ってきた。また、現在海外に5万人いるとされるトルコ人留学生は、その地の文化をトルコに持ってくる。こうした人の往来に伴い、寿司レストランやステーキハウスの数が、過去数年間で急増した。寿司はトルコの伝統的な味と大きく離れているにもかかわらず、イスタンブールには40軒もの寿司レストランがある。さらに、イスタンブールには10から15軒もの欧米風ステーキハウスがあるが、客層の中心は海外で生活したビジネスマンや学生である。これまでなかった高価なハンバーガー・レストランもオープンしている。」

② ブランド・レストラン

トルコ料理に加えて、多国籍料理を取り扱っていることが多い。購買力の高い中～高所得者層の若い世代をターゲットにしたチェーン・レストランで、「ハウス・カフェ」「キチネッチ」「ミッドポイント」「ビッグ・シェフ」などが有名であり、多くのショッピングモール内にも展開している。

③ ファインダイニング

ミシュランの星を取得していたり、ザガット¹⁴の「世界のベストレストラン」に紹介されたりするような高級レストラン。値段も高いため、社用、接待などにもよく利用される。代表的なのは、「アランチャ」「ヴォーグ」「サンセット&グリルバー」など。ファインダイニングは、まだ一般的には贅沢とみなされているが、トルコ経済の成長に伴い今後注目される分野である。

④ シェフ・レストラン

世界的な有名シェフが経営するようなレストランは、まだ少ないが、「ミクラ」「ヌスレ」「オズギュル・セフ」「イエニ・ロカクタ」などの高級店の開店も最近のトレンドとして挙げられる。

¹³ 料理学校を開催するほか、食に関する執筆活動をしている食のコンサルタント
<http://osmanserim.com/about.html>

¹⁴ ミシュラン、ザガット：両者ともに有名なレストランガイド

(2) 食材にみられるトレンド

① 冷凍食品

冷凍食品は、これまでトルコではあまり普及していなかったが、働く女性の増加や、単身世帯の増加を受けて需要が近年増えている。この傾向は、イスタンブールなどの大都市部に特に当てはまる。トルコの冷凍食品ブランド“Feast”のErdogan Ozgorkey GroupのCEOによると、冷凍食品の年間消費量は1980年代にトルコ市場に導入された頃は、一人当たり0.1～0.2キロ／年であったが、2011年には1キロ／年に、2014年には3キロを超えたという。今後もその成長が見込まれる。最近、若い女性に人気なのは英国の冷凍食品メーカー「イグロ」である。

② オーガニック食品

近年、健康への意識の高まりを受け、オーガニック食品の市場も拡大している。スーパーマーケットや、各地域の定期市場でもオーガニック食品が販売されているほか、宅配サービスもある。最近の食に関するトレンドのひとつといえる。しかし、今はまだ一般的なものではなく、高所得層の間でのトレンドである。

3. 小売りの現状

3. 1 小売業者

アジア食品は、主として特定のスーパーマーケットや専門店、オンライン・ショップなどで販売されている。また、大型量販店の「メトロ」や高級スーパーマーケットの「マクロセセンター」なども多くのアジア食品を取り扱っている。

トルコ資本の大型スーパーマーケットチェーンや量販店では、醤油などの調味料、麺類、海苔、インスタントラーメンなどのアジア食品（主に中国産）を販売している。小型店舗の「ショック」などのディスカウント・ストアでも、大型店より種類や品数は少ないものの同様の品ぞろえである。

中国、韓国などのアジア食品専門店もあるが、数は少なく、日本食材専門店に至っては、日本料理店経営者が展開する1店（2店舗）しかない。

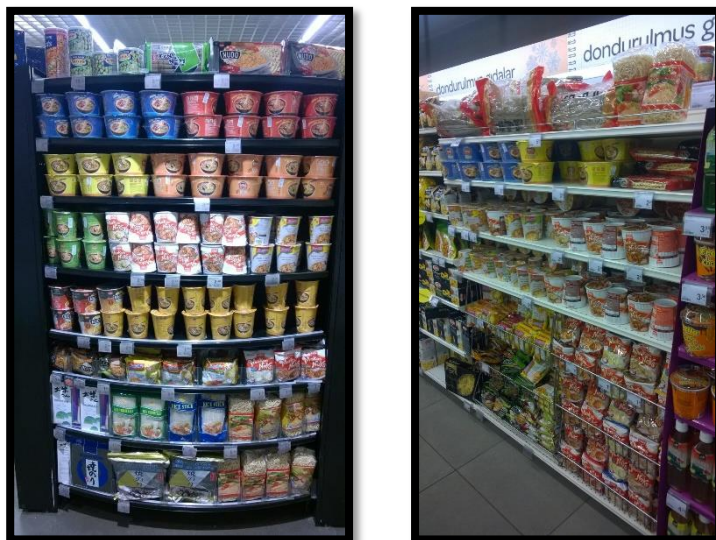
3. 2 スーパーマーケット

トルコのスーパーマーケットでは、調味料および麺類を中心とするアジア関連の食材が販売されている。なかでも醤油は、多くのスーパーマーケットに陳列されており、減塩醤油やたまり醤油も置く店舗もある。醤油以外ではオイスターソース、テリヤキソース、スイートチリソース、米酢、ごま油などが置いてあるが、いずれも中国製品が中心である。



スーパーマーケットの陳列棚（調味料類）

調味料以外では、エッグヌードル（乾麺）やインスタント・ヌードルなども近年多くのスーパーマーケットでみられるようになった。イスタンブールなどの大都市では、その生活習慣の変化から、近年インスタント食品の棚が拡大されている。



スーパーマーケットの陳列棚（インスタント・ヌードル）

上述の調味料類、麺類以外のアジア食品では、わさび、かにかまぼこ、海苔、寿司米、ビールなどがマクロセンターなど一部のスーパーマーケットで取り扱われているが、いずれも欧州、米国、中国等日本以外からの輸入製品が大半を占める。スーパーマーケットでは日本から直接輸入された製品はほとんどみられない。



スーパーマーケットで販売されている日本関連食品

なお、日本料理の代表格といえる寿司であるが、トルコでも近年多くのレストランで提供され始めており、その認知度が高まっている。また、一部のスーパーマーケットでは寿司コーナーが設けられていることもあり、海苔、わさび、ガリなどが一カ所にまとめておかれているとともに、完成した寿司もパックで販売されている。



スーパーマーケットの寿司コーナー

また、最近では、米菓やわさび味の豆等アジア風味のスナック類もスーパーマーケットで販売されていることがある。以下の写真はえびせんであるが、ベトナムから輸入され、トルコにおいてパッケージングされたものである。



スーパーマーケットの陳列棚（スナック類）

表 4. トルコの主要なスーパーマーケット（売上上位 6 社）

	2014 年売上（10 億リラ）	2014 年（店舗数）
Bim Birlesik Magazalar A.S.	14.5	4,502
Migros Ticaret A.S.	8.1	1,181**
Sok Marketler Ticaret A.S.	3.5	2,250
A101	3.3*	約 3,000
CarrefourSA Carrefour Sabanci Ticaret Merkezi A.S.	3.1	333
Tesco Kipa	2.2	183

*（注 1）予算値

**（注 2）2015 年 3 月時点

（出所）Capital Magazine（2014）および Press search

表 5. トルコの主要なスーパーマーケット概要

ビム (Bim Birlesik Magazalar A.S.)
http://english.bim.com.tr/Default.aspx
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：ディスカウント・ストアとして 1995 年に設立 ・ 株主（2014 年 12 月末時点）： <ul style="list-style-type: none"> Topbas Family 26% Abdulrahman A. El Khereiiji 3.5% Firdevs Cizmeci 1.1% その他 69.4% ・ 売上（2014 年 12 月末時点）：144 億 6,310 万リラ（前年比 22%増） ・ 従業員数（2014 年 12 月末時点）：27,637 人 ・ 店舗数（2014 年 12 月末時点）：4,502
ミグロス (Migros Ticaret A.S.)
http://www.migroskurumsal.com/en/Default.aspx
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：スイス企業とイスタンブール Municipality のジョイントベンチャーにより 1954 年に現在の Migros の母体を設立。ミグロス・ブランドのスーパーの他、高級スーパーであるマクロセンターも運営。 ・ 株主（2014 年 12 月末時点）： <ul style="list-style-type: none"> MH Perakendecilik ve Ticaret A.S. 50% Moonlight Capital S.A. 30.51% その他 19.49% ・ 売上（2014 年 12 月末時点）：81 億 2,300 万リラ（前年比 14%増）

<ul style="list-style-type: none"> ・ 従業員数（2014年12月末時点）：20,470人 ・ 店舗数（2014年12月末時点）：1,190
アークズビル（A101）
http://www.a101.com.tr/tr/default.aspx
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：ディスカウント・ストアとして2008年に設立 ・ 株主： <ul style="list-style-type: none"> TURGUT AYDIN HOLDING 78% その他 22% ・ 店舗数（2014年12月末時点）：約3,000
カルフルー（CarrefourSA Carrefour Sabanci Ticaret Merkezi A.S.）
https://www.carrefoursa.com/
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：スーパーマーケットチェーンとして1991年に設立 ・ 株主（2014年12月末時点）： <ul style="list-style-type: none"> Haci Omer Sabanci Holding A.S. 50.93% Carrefour Nederland B.V. 46.19% その他 2.88% ・ 売上（2014年12月末時点）： <ul style="list-style-type: none"> 31億2,600万リラ（前年比+20%） ・ 従業員数（2014年12月末時点）：7,996人 ・ 店舗数（2014年12月末時点）：333
シヨク（Sok Marketler Ticaret A.S.）
http://www.sokmarket.com.tr/
<ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：ディスカウント・ストアとして1995年に設立（2011年にYildiz Holding Groupにより買収） ・ 売上（2013年12月末時点）： <ul style="list-style-type: none"> 23億990万リラ ・ 従業員数（2013年12月末時点）：9,950人 ・ 店舗数（2014年12月末時点）：2,236

3. 3 大型量販店

「メトロ」などの大型量販店では、スーパーマーケットチェーンよりもアジア食品の取り扱いが多い。上記スーパーマーケットで購入できる商品に加えて、パン粉やガリ（醤油やコメと併せて寿司セットとして販売されているケースもある）、しらたきなどが販売されている。店舗は大型の駐車場も併設されており、一般個人のみならず、レストランなどの仕入れにも利用されている。



大型量販店で販売されているアジア関連食品

表 6. トルコの主要な大型量販店の概要

メトロ (Metro Cash & Carry)
http://www.metro-tr.com/public/anasayfa
<p>デュッセルドルフ、ドイツにて創立されたグローバルチェーンであり、日本にも進出しているが、トルコにも幅広く展開している。肉や魚、野菜などの生鮮食品をはじめ、衣類、車用品、家電等も販売しており、特にアルコール飲料の取り扱いが充実している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：1990年に設立 ・ 平均店舗面積：5,000 m² ・ 従業員数：5,000人 ・ 店舗数：31
ビジム (Bizim Toptan)
www.bizimtoptan.com.tr
<p>イスタンブールに2001年に設立され、当初は8店舗のフランチャイズ店を含む合計14店舗により運営されていた。2013年には152店舗まで拡大し、食品、ノンアルコール飲料、たばこ、掃除用品、紙製品など生活用品を中心に取りそろえる。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：2001年に設立

<ul style="list-style-type: none"> ・ 店舗面積合計（2013年12月時点）：153,715 m² ・ 店舗数（2013年12月時点）：152
テスポ (Tespo)
www.tespo.com.tr
<p>アフメット・ハムディ・アイケル氏によりイズミールでテスポの基盤となる小規模のマーケットが1922年に設立された。その後事業を拡大し、1989年に現在のテスポをマルマリスにオープン。その後ブルサ、デニズリ、ファティエ、アランヤ、アンタルヤ、イスタンブールなどに店舗をオープンし、規模を拡大している。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 設立：1989年に設立 ・ 店舗数：21

3.4 専門小売店

イスタンブールを中心に、ごく少数のアジア食品（日本、韓国、中国）の専門店があり、その品ぞろえは上述のスーパーマーケットや大型量販店を上回る。なお、これらの専門店では以下のような商品の取りぞろえがある。

表7. トルコの専門小売店で販売されている主な商品

わさびペースト	醤油	旨味調味料	たくあん	そば
わさびパウダー	とんかつソース	パン粉	かまぼこ	うどん
味噌	米酢	豆腐(紙パック)	冷凍枝豆	海苔
みりん	海苔	納豆	ガリ	日本酒
肉類(冷凍)	冷凍海産物			

表8. トルコの主要なアジア食品小売店

一番
ホームページ無し
<p>業務内容：日本食品マーケット</p> <p>住所：Store 1: Cevher sok. Bülent 2 Apt. C5 Etiler / Istanbul</p> <p>Store 2: Istanbul Cad. Begonya Sok. Gokmahal No:1/20 Gokturk / Istanbul</p> <p>電話：Store 1: 212 351 21 31</p> <p>Store 2: 212 618 00 11</p> <p>Email: n. a.</p>

<p>その他： イスタンブールの日本食料理レストラン「五味」の経営者である堀越氏が経営する日本食を中心に扱うマーケットである。1号店はイスタンブールの高級住宅地エティレルにあり、2015年には2号店をイスタンブール郊外のゴルフ場のあるゴクチュルクとケメルブルガズにオープンした。同マーケットでは調味料、麺類、コメ、日本酒、冷凍海産物等を取り扱うが、多くは日本国外において生産、出荷された商品により構成されている。</p>
<p>SEOUL PLAZA by Jonathan (Jonathan Hwang Trading Turizm Gida)</p>
<p>ホームページ無し</p>
<p>業務内容： 韓国食品マーケット 住所： Sehit Ahmet Sok. Mecidiyekoy Is Merkezi D:45 Giris kat Sisli - Istanbul 電話： 212 266 20 22 Email： SHKVAL14@gmail.com その他： 2012年1月にキムチの輸入をスタートし、ハルカリに同店をオープンした。2013年には韓国のアルコール飲料である「ソジュ」や他のアジア食材の輸入を開始し、2014年にはメヂディエキョイに支店をオープンした。商品は主に豆類、ドライ・フード、ソース、キムチおよび飲料（アルコール飲料を含む）を取り扱っており、食材は基本的に韓国から直接輸入している。なお、取り扱いブランドはDae Sang、CJ、Sempio、Nong Shim、Sam Yang、Chong Ga、Hae Chan Dle、Chung Jung One、Lotte等により構成される。顧客の多くは、アジア料理を取り扱うレストランとのことである。</p>
<p>Cin Market</p>
<p>ホームページ無し</p>
<p>業務内容： 中国食品マーケット 住所： Phone: Hariciye Konagi Sokak, No:3/A Gumussuyu - Taksim / Istanbul 電話： +90 212 293 05 37 Email： n.a.</p>

3. 5 オンライン・ストア

インターネットの普及に伴い、トルコにおいても特に働く人々を中心に、オンライン・ストアが急速に成長している。トルコ最大の食のオンライン・ストアは、「イエメクセペティ (www.yemeksepeti.com)」で、70万人の登録ユーザーがおり、毎日2万件の注文を受

けるという。日本食材を扱っているオンライン・ストアも複数あり、以下のとおり代表的なサイトを紹介する。

表 9. トルコの主要なオンライン・ストア

ミグロス (Migros)
http://www.sanalmarket.com.tr/kweb/shview/1-migros-sanal-market?locale=tr_TR
スーパーマーケットチェーンの「ミグロス」が展開するオンライン・ストアである。魚や肉、野菜、ノンアルコール飲料をはじめ、調理器具や子供用品、化粧品や家具など取扱い品目は豊富である。配達は、50TL (約 2,000 円、2016 年 3 月現在) から行う。
グルメネット (Gurmenet)
www.gurmenet.com.tr
食品を主に扱うオンライン・ストアである。ホームページ内では東アジア、寿司のコーナーもあり、醤油 (キッコーマン、AMOY 等)、海苔 (TASSYA、KAITAKUYA 等)、ガリ (TASSYA)、わさび (TASSYA)、かにかまぼこ (Red Tiger)、寿司米 (錦)、漬物 (TASSYA)、ウナギ蒲焼 (MERANUS) など日本食に使用される食材の取り扱いもある。配達は所定の宅配会社 (Aras Kargo あるいは MNG Kargo) へ委託されている。
スシ・セペティ (Sushi Sepeti)
http://www.sushisepeti.com/
寿司セットを紹介するオンライン・ストアであるが、実際の販売はリンク先である Gurme Reyon (https://www.gurmereyon.com/tr/) にて行われる。Gurme Reyon では寿司セットをはじめ、海苔や、寿司米、醤油、米酢などを販売している。
アシヤ・グルメ (Asya Gurme)
www.asyagurme.com
中国料理、日本料理、韓国料理、タイ料理に特化した食材を販売している。ホームページではその国々の料理の調理方法が記載されており、同時に必要な食材が販売されている。日本料理は、キノコご飯、鳥ヤキソバ、チキンカツ、ポテトサラダ、牛肉コロッケ、ハンバーグ、どら焼き、カレーなどが紹介されている。
トプタン・サルクテリ (Toptan Sarkuteri)
http://toptansarkuteri.com/uzak-dogu
輸入品を中心に扱うオンラインサイトであるが、ホームページ内では東アジアのコーナーもあり、ガリ、海苔、わさび、ウナギ蒲焼、トビコ、かにかまぼこ、パン粉、天ぷら粉、米粉、醤油、味噌、枝豆、寿司米などが販売されている。
フードバンク (Food bank/ BanBan Restaurant)
http://www.banbanrestaurant.com/
http://www.banbanrestaurant.com/foodbank.htm

フードバンクは日本人の井俣氏により日本人向けに提供されている食材販売サイトである。冷凍の魚介類や醤油、コメ、そば、うどんなどトルコで見られる日本食材の多くを網羅している。

4. アジア食品の流通状況

4. 1 主要輸入業者

アジア食品を取り扱う輸入事業者は少なく、コザ、インペクス、タダコ、セルコ、ラミ、カラゴゾール、ドルフィン社などがある。日本食品の輸入は、輸入禁止品目でなくとも、輸入手続きが整備されていないこともあり、輸入業者の大半は、欧米など他国で生産された日本ブランド食品、あるいは中国など他の国で生産された類似品を取り扱っている。そのため、日本から直接輸入している日本産の商品は非常に限られる。

以下にアジア食品を取り扱う主要な輸入および卸売業者を記す。

表 10. アジア食品を取り扱う輸入および卸売業者（掲載許可を得られた企業のみ掲載）

コザ (Koza Gıda)	
URL	www.kozagida.com.tr
	
住所	Yeşilce Mah. Oto Sanayi Sitesi Çelik Cad. No:49 Seyrantepe Kağıthane, İstanbul, TÜRKİYE
電話番号	+90 212 332 20 40
コンタクト先	Mr. Ahmet Sanoglu / Marketing Manager
E-mail:	asanoglu@kozagida.com.tr
会社概要	1994年に設立。トルコにおける食品・飲料の輸入における代表的企業の一つ。イスタンブールに約130人の従業員を抱えており、他の主要都市にも販路を持つ。3,000 m ² の屋内倉庫および500 m ² の冷凍倉庫を有する。なお、商品ラベルにはKoza GıdaとともにKebo Gıdaの社名が記載されているが、これはKoza Gıdaの関係会社であり輸入を担当している。
取扱商品／ブランド	100社以上と1,850以上の品目を取り扱い、スペイン料理、メキシコ料理、イタリア料理、フランス料理、日本料理、中国料理、タイ料理、インド料理、韓国料理等20種類以上の異なる料理用の食材をそろえる。
日本食品	よく知られている商品を中心に、幅広い品ぞろえ。小豆、海苔、魚介類（中国産魚卵）、酢、わさび、パン粉、天ぷら粉、冷凍うどん、冷凍ラーメン、そば、そうめん、冷凍食品（春巻き、わんたん、餃子、北京ダック）、梅干し、たくあん、ガリ、日本米、スナック（わさび味グリーンピース、おかき）など。
インペクス (Impeks)	

URL	www.impeksizmir.com	
住所	本社： Alsancak、 1476/1. Sk., 35220 Konak / Izmir 支店： Oyaci Sokak No.21, 34752 Icerenkoy, Istanbul	
電話番号	本社： +90 232 422 26 22 / 支店： +90 216 572 36 97	
コンタクト先	Mr. Ogunc Yuncu / Director	
E-mail:	ogunc@impekscomp.com	
会社概要	ムスタファ氏により 1980 年に設立された。“世界の料理 (World Cuisine)” を謳っているが、扱う商品の中心はアジア食品となっている。40 以上のブランドの 600 以上の商品を取り扱っており、ソースや缶詰、さらに箸まで扱っている。アジア食品以外でもメキシコ料理やフランス料理、イタリア料理用食材も取りそろえており、ペルーからはアーティチョークなども輸入している。	
取扱商品／ブランド	Foodco, Pantai, Alsur, Clovis, Beaufor, Blue Dragon, Pearl River Bridge, Bruce Foods, Wai Wai Quick, Patak' s, Tate & Lyle, Louisiana Supreme, Trofco, Sushi Nori, Savini Tartufi, Polli, Ocean Spray, Monari Federzoni, BNH, Cirio, Duetto, Jamie Oliver, La Doria, Liola, Unilever (Colmans, Hellmanns, Marmite)	
日本食品	干しシイタケ、ガリ、たくあん、味噌、うどん、豆腐、天ぷら粉、とんかつソース、酢、寿司酢、みりん、醤油など。	
アドコ (Adco) 、タドコ (Tadco Gida A. S.)		
URL	www.adcogida.com.tr	
住所	Fatih Sultan Mehmet Mah. Atatürk Cad. No: 9 Etiler/Armutlu/İstanbul, Turkey	
電話番号	+90 212 210 93 10	
コンタクト先	Ms. Derya Kaya / Food Department - Product Manager	
E-mail:	derya@tadcogida.com	
会社概要	1990 年に Figen Mays および Randolph Ward Mays によりロブスターおよびその魚介類の輸入のために設立され、現在はノンアル	

	<p>コール飲料、アルコール飲料、乾燥食品や冷凍食品などを取り扱う。「Adco」はワインの輸入業者としてトルコの中でも最も古い、大手の一つである。イスタンブール、アンカラ、地中海地方には自社の倉庫、ロジスティクスおよび営業機能を有している。なお、関連会社の Tadco はトルコ国内の流通を担当しており、60 社ほどの仕入れ先から 500 品目に上る商品を取り扱っている。</p>
取扱商品／ブランド	<p>ワイン、シャンパン、スパークリングワイン、蒸留酒、チーズ、メキシコ料理</p>
日本食品	<p>とんかつソース (Suzuka ブランド)、ウスターソース (Suzuka ブランド)、ガリ、味噌、米酢、みりん、たくあん、パン粉、海苔、わさび、鰹節、ウナギ蒲焼、酒 (月桂冠)</p>
セルコ (Serko Gida Dis Ticaret ve Sanayi Ltd)	
URL	<p>www.serkogida.com</p> 
住所	<p>Tomurcuk Sok. Izmen Sitesi B. Blok No:69 Kustepe Sisli / Istanbul</p>
電話番号	<p>+90 212 213 53 91</p>
コンタクト先	<p>Mr. Vedat Koylan</p>
E-mail:	<p>bilgi@serkogida.com</p>
会社概要	<p>日本食品に特化した商社であり 1982 年に設立された。現在日本食品、日本料理関連製品の多くを取り扱うが、日本からの直接輸入が困難であることから、そのほとんどは外国産の日本食品または欧州や米国などを介して輸入したものである。「セルコ」の主要な顧客は、レストランやホテル等の外食産業である。</p>
取扱商品／ブランド	<p>日本料理に特化しているため、全て日本料理関連食材である。</p>
日本食品	<p>醤油 (丸天)、米酢 (ミツカン)、みりん風調味料 (ミツカン)、麵つゆ (ミツカン)、わさび、海苔、ガリ、たくあん、味噌 (神州一味噌)、天ぷら粉 (日清)、鰹節、だしの素、わかめ、昆布、こんにゃく、梅干し、なめこ、うどん、そば、寿司米 (ひかり)、ごま油 (かどや)、ポン酢、ソース (ブルドック)、緑茶、カレールー (ハウス)、うま味調味料、七味唐辛子、干しシイタケ、豆腐</p>
ラミ (Lami Gida San ve Tic Ltd Sti (Fudi))	

URL	www.lami.com.tr	
住所	Merkez Mah. Degirmenbahce Cad. Oruc Reis Sk. No:3 (Giris Kat) Yenibosna-Bahcelievler/ Istanbul	
電話番号	+90 212 451 16 22/ Mobile: +90 538 380 24 39	
コンタクト先	Ms. Margie Coban, Import Manager	
E-mail:	margiecbn@gmail.com / margie@lami.com.tr	
会社概要	1998年に設立。タイ料理や日本料理に使用する食材を中心に輸入しており、その顧客は主にホテル、レストラン、カフェなどの外食産業である。その関係会社として Fudi Gida があり、冷凍食品を中心に取り扱っている。なお、Lami は食品の他にも、箸や包丁、炊飯器などの調理器具の取り扱いもある。	
取扱商品／ブランド	バーベキューソース (Thai Heritage)、米酢 (Thai Heritage)、 <small>ホイシシジャン</small> 海鮮醬 (Thai Heritage)、スイートチリソース (Pichaya)、オイスターソース (Pichaya)、缶詰野菜 (Pichaya)、生クリーム	
日本食品	ビール (サッポロ)、日本酒 (大関)、天ぷら粉、わさび、豆菓子、海苔、ガリ、寿司米 (錦)、味噌、醤油、わかめ、鰹節	

4. 2 トルコ国内に流通しているアジア食品ブランド

実地調査に基づき、トルコ国内で流通している食品ブランドを以下のとおり表にまとめた。

表 11. トルコに流通しているブランド <調味料類>

ブランド名	商品	輸入/卸売業者	原産国
Amoy	醤油、オイスターソース、テリヤキソース等	Dolfin	中国
Aroy-D	スイートチリソース	輸入: Kebo 卸売: Koza	タイ
Blaze	醤油	輸入: Kebo 卸売: Koza	イタリア
Blue Dragon	醤油、テリヤキソース、みりん	Impeks	ポーランド
Dragon Pearl	醤油、スイートチリソース、オイスターソース	Ekol	中国
Kikkoman	醤油、テリヤキソース	Ekol	オランダ
Kung fu	醤油	Phoenix	中国
Kuhne	醤油	-	中国
Lee Kum Kee	醤油、オイスターソース、海鮮醬	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Pearl River Bridge	醤油、米酢	Impeks	中国
Pantai	ホットチリソース、スイートチリソース、オイスターソース	Impeks	タイ
Real Thai	スープペースト	Ekol	タイ
Squid	魚 醬	Dolfin	タイ
Suzuka	米酢、みりん	Adco, Tadco	中国
Yamasa	醤油	Impeks	日本

表 12. トルコに流通しているブランド<麺類>

ブランド名	商品	輸入/卸売業者	原産国
Kungfu Ramen	インスタント・ヌードル	Phoenix	中国
Nudo	インスタント・ヌードル	Moral Gida	インドネシア
Rice Stick (blue) and	ビーフン	Dolfin	タイ

ブランド名	商品	輸入/卸売業者	原産国
Rice Vermicelli (green)			
Real Thai	ビーフン	Ekol	タイ
Samjin Globalnet	うどん	輸入: Kebo 卸売: Koza	韓国
Shoku Japanese Noodle (Itsuki)	そば	Serko	日本(オランダ経由)
Sukina Japanese style	そば	輸入: Kebo 卸売: Koza	韓国
Tassya	しらたき	Ekol	中国
Wai Wai	ビーフン	Impeks	タイ
Wang Korean style	冷麺	輸入: Kebo 卸売: Koza	韓国

表 13. トルコに流通しているブランド <その他>

ブランド	商品	輸入/卸売業者	原産国
Ajinomoto	味の素	Ajinomoto	フランス
Azuki red bean paste	あずき	輸入: Kebo 卸売: Koza	韓国
Azuma	魚卵 (トビコ)	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Blue dragon	わさび	Impeks	中国
Blue dragon	寿司米	Impeks	米国
Azuma	わかめ	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Dalian	えびせん	Ekol	中国
Denizev	えびせん	Beytav Beyaz Et Gida	ベトナム
Duca	春巻き	Fudi	オランダ
Foodco	海苔、ガリ、粉わさび、パン粉	Impeks	中国
Scotti Hakumaki	寿司米	輸入: Kebo 卸売: Koza	イタリア
Happy Belly	春巻き	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国

ブランド	商品	輸入/卸売業者	原産国
JFC (Japan Food Corporation)	てんぷら粉	輸入: Kebo 卸売: Koza	米国
Kirin Ichiban	ビール	Karagozoglu	ドイツ
Konbu sun dried seaweed	昆布	輸入: Kebo 卸売: Koza	韓国
Laiwu Manhing	ガリ	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
LV Jia Yuan	春巻き	Alimar Gida	中国
Panko	パン粉	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Wasabi powder	わさび	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Mizkan Yumai	米酢	輸入: Kebo 卸売: Koza	英国
Nishiki	寿司米	輸入: Kebo 卸売: Koza	米国
Okomesan rice for sushi	寿司米	Ekol	イタリア
Real Thai	ライスペーパー	Ekol	タイ
Silver River	冷凍野菜	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Spring Home TJY	春巻き	輸入: Kebo 卸売: Koza	シンガポール
Skybird	えびせん	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Khao Shong	おかき	輸入: Kebo 卸売: Koza	タイ
Haida Foods - Kaitatuya	海苔	輸入: Kebo 卸売: Koza	中国
Tassya	わさび、ガリ、だしの素、パン粉	Ekol	中国
Mori-nu Silkem	豆腐	Dolfin	日本
Wakame dried seaweed	わかめ	輸入: Kebo 卸売: Koza	日本
Yaki Nori (Nantong	海苔	Impeks	中国

ブランド	商品	輸入/卸売業者	原産国
Haida Aquatic)			

4. 3 日本食品の小売価格

以下に小売店で一般的に取り扱われる品目について、調味料類、麺類、その他の3つの大きな分類に分けて商品価格帯を記す。なお、記載の価格は2015年の第4四半期においてイスタンブール市内の複数の小売店を対象に行った調査によるものである。

表 14. 調味料類の小売価格

商品名	小売価格 (VAT 込) 単位：リラ	ブランド名	原産国
ハイセンジャン (520 g)	24.50	Pantai	タイ
みりん (150 ml)	32.50	Blue Dragon	ポーランド
みりん (500 ml)	16.00 - 25.00	Suzuka	中国
オイスターソース (555 g = 610 ml)	10.85 - 15.90	Amoy	中国
オイスターソース (200 ml)	10.45 - 11.90	Pantai	タイ
オイスターソース (150 ml)	15.99	Blue Dragon	ポーランド
ホットチリソース (200 ml)	10.95 - 12.75	Pantai	タイ
米酢 (500 ml)	6.00 - 10.00 13.49	Suzuka Amoy	中国 中国
ごま油 (150 ml)	13.90	Amoy	中国
ごま油 (207 ml)	18.50	Lee Kum Kee	中国
醤油 (1 l)	22.00 28.00	Yamasa Kikkoman	日本 オランダ
醤油 (500 ml)	8.50	Lee Kum Kee	中国
醤油 (250 ml)	7.45 - 17.50	Kemal Kukrer	トルコ
醤油 (150 ml)	5.90 - 12.50	Amoy	中国
減塩醤油 (250 ml)	17.50	Kikkoman	オランダ
スイートチリソース (190/200 ml)	11.75 - 21.90	Pantai	タイ
テリヤキソース (250 ml)	16.50	Kikkoman	オランダ

テリヤキソース (1 kg)	60.00	Le Kum Kee	中国
----------------	-------	------------	----

表 15. 麺類の小売価格

商品名	小売価格 (VAT 込) 単位：リラ	ブランド名	原産国
エッグヌードル (400 g)	4.25 - 5.95	Foodco	中国
インスタント・ヌードル (75 g)	2.50	Ulker Nissin	トルコ
インスタント・カップヌードル (90 g)	3.70	Kung Fu Ramen	中国
そば (300 g)	8.50 - 10.00	Sukina	韓国
うどん (300 g)	12.00 - 13.50	Itsuki	日本

表 16. その他の日本食品の小売価格

商品名	小売価格 (VAT 込) 単位：リラ	ブランド名	原産国
かにかまぼこ (500 g)	10.90	Marines	トルコ
ガリ (1000 g)	16.20 - 24.99	Tassya	中国
寿司米 (500 g)	22.95	Blue Dragon	米国
寿司米 (1000 g)	46.50	Okomesan	イタリア
海苔 (125 g)	22.50 - 41.00	Nantong Haida	中国
豆腐 (348 g)	16.00	Mori Nu Silkem (Morinaga)	日本
わさび (43 g)	10.00 - 10.95	Tassya	中国

5. 外食産業の現状

5. 1 日本料理レストラン

トルコで日本料理を専門とするレストランの多くはイスタンブールに集中しており、「五味」「^{うどんや}優曇也」「堀」「MAROMI」「ZUMA」「カフェ文化」「IWAKI」「MIYABI」「HITODE」などがある。ボドルムには、「クロちゃん」「NOBU」などがある。しかし、日本人のシェフがいる日本料理レストランの数は少ない。主な日本料理レストランと参考事例を以下の表にまとめた。

表 17. 主な日本料理レストラン

	店名	ホームページ	都市	客単価 目安 (単位： リラ)
1	BanBan (※宅配のみ)	www.banbanrestaurant.com	イスタンブール	20～50
2	Cafe Bunka Sushi & Japanese Restaurant	http://japonkultur.com/bunka-english/en-bunka-anasayfa.html	イスタンブール ムグラ	45
3	Hai! Sushi	n. a.	イスタンブール	100
4	Hitode	n. a.	イスタンブール	45
5	Inari	www.inarisushiomake.com	イスタンブール	55
6	Itsumi	http://www.itsmejp.com/en/index.php	イスタンブール	50
7	Ioki Sushi Bar & Japanese Restaurant	www.ioki.com.tr	イスタンブール	60
8	Iwaki Sushi	n. a.	イスタンブール	23
9	Kurochan	http://www.mandarioriental.com.tr/bodrum/fine-dining/kurochan/	ボドルム	150
10	Maromi (Divan Hotel)	www.divan.com.tr/divan-istanbul/dining/maromi	イスタンブール	100

	店名	ホームページ	都市	客単価 目安 (単位： リラ)
		mi		
11	Miyabi Sushi & Japanese Grill Bar	www.miyabisushiistanbul.com	イスタンブール	50
12	Nobu (Palmarina Bodrum)	n. a.	ボドルム	125
13	Oishii Wok & Sushi	www.oishii.com.tr	イスタンブール	30
14	Sushimoto	www.sushimoto.com.tr	イスタンブール	75
15	Tokyo Restaurant & Sushi Bar	n. a.	イスタンブール	50
16	Udonya (Point Hotel)	http://www.pointhotel.com/point-hotel-taksim/yeme-icme.aspx?anchor=udonya	イスタンブール	60
17	Yada Sushi	www.yadasushi.com	イスタンブール	75
18	Zuma Restaurant	www.zumarestaurant.com	イスタンブール	150

・経営者へのインタビュー

上記表に記載の日本食宅配サービスを提供している「BanBan」の経営者である井俣満氏に日本食ビジネスの様子についてインタビューし、表 18. にまとめた。同店は、トルコにおける日本食の唯一の宅配業者で、利用客の約 4 割がトルコ人である。宅配の他、ケータリング・サービスも提供している。

表 18. BanBan の事例

店名	Banban
URL	www.banbanrestaurant.com
経歴	井俣氏は 20 年以上トルコに住んでいるが、そのトルコでのキャリアは日本料理店である「ニンジャレストラン」から始まった。8 年ほど同店に勤めた後、イスタンブールの「ベニハナ」で 2 年間働き、その後日本料理の

	<p>ケータリング・サービスを 2004 年から始め、BanBan の設立に至った。“早い” “うまい” “安い” “多い” をモットーに、材料の仕入れ、料理、注文取り、会計、URL 運営、経営と全て一人で担っている。</p>
<p>サービス (全て宅配 サービス)</p>	<p>1. 中華料理 2. ヌードル (ヤキソバが中心) 3. Food Bank (日本人客を対象) 4. 弁当</p> <p>* Sisli、Levent、Etiler、Gayrettepe 等の比較的多くの日本企業がオフィスを構え、日本人が多く住むイスタンブール新市街の中心が宅配対象。</p>
<p>ビジネスの 様子</p>	<p>利用者は、一日平均 80 人から 90 人ほどであり、その内訳は、日本人 40%、トルコ人 40%、韓国人 10%、その他外国人 10%である。興味深いのは、トルコ人のほとんどがヤキソバを注文すること。</p> <p>なお、トルコ人の顧客から、時々ハラール¹⁵に基づいて調理されているか確認されることもあるが、ハラールには従っていない。</p> <p>また、宅配サービスの他にも企業の催し物へのケータリング・サービスも行っており、多い時は 100 人規模の依頼を受けることもある。繁忙期は週に 3 回ほどの注文を受けるが、料理の多くは寿司および刺身が中心。</p>
<p>材料</p>	<p>日本料理を中心に扱うが、調達や価格面で難しいことから、日本産の食材は一切使用していない。</p> <p>また、食材の調達にいくつかの卸売業者を使用しているが、日本食品の輸入はその需要に限られるため在庫が安定しておらず、日常のかつ継続的に使用することはできない状況にある。従って、日本産の食材を使う代わりに、醤油、麺、わさびなどは中国産あるいは韓国産を使っている。</p> <p>野菜などは大型量販店であるメトロから調達することが多く、日本食材は、4.2 に掲載したほぼすべての輸入業者から購入している。</p>

¹⁵ イスラム法で「許される」という意味のアラビア語。

5. 2 日本料理を提供する外国料理レストラン

以下の表は、上述の日本料理レストラン以外で、日本料理を提供するレストランをリストアップしたものである。ただし、日本料理といってもそのほとんどは寿司である。これより、トルコでは中華料理レストランの多くが寿司も提供しているケースが多いことがわかる。

表 19 日本料理を提供する外国料理レストラン

	店名	分類	ホームページ	場所	客単価 目安 (リラ)
1	360 Istanbul	多国籍料理	http://www.360istanbul.com/eng/	イスタンブール	100
2	A Golden China	中華料理	www.goldenchina.com.tr	イスタンブール	28
3	A Wai Lou Restaurant	中華料理	n. a.	イスタンブール	35
4	Arirang Korean Chinese & Sushi	アジア料理	www.arirangistanbul.com	イスタンブール	40
5	Asia Ma	アジア料理	n. a.	イスタンブール	35
8	China Big Box & Sushi	中華料理	www.chinabigbox.com.tr	イスタンブール	40
9	China Lotus & Wasabi	中華料理	www.chinalotus.com.tr	イスタンブール	40
10	China Stix & Sushi	中華料理	www.chinastix.com.tr	イスタンブール	50
11	Chinese & Sushi Express	中華料理	www.chineseexpress.com.tr	イスタンブール	50
12	Chinese Gardens	中華料理	www.chinesegardens.com.tr	イスタンブール	40
13	Chinese Time	中華料理	www.chinesetime.com	イスタンブール	35

	店名	分類	ホームページ	場所	客単価 目安 (リラ)
			.tr		
14	Cin Bufo	中華料理	www.cinbufo.com	イスタンブール	35
15	Cloud 34 -	多国籍料理	n. a.	イスタンブール	75
16	Eagle Chinese & Sushi	中華料理	www.eaglechinese.com	イスタンブール	40
17	Fan Fang	中華料理	www.fanfang.com.tr	イスタンブール	40
18	Far East	中華料理	www.fareast.com.tr	イスタンブール	50
19	Happy China	中華料理	www.happychinaist.com	イスタンブール	55
25	IST T00	多国籍料理	http://www.shangrila.com/tr/istanbul/shangrila/dining/restaurants/ist-too/	イスタンブール	100
29	Jong Hwa	中華料理	n. a.	イスタンブール	40
30	Kawaii Chinese & Sushi	中華料理	www.kawaii.com.tr	イスタンブール	40
31	Kiss the Frog	多国籍料理	www.kissthefrog.com.tr	イスタンブール	100
32	Konoha	アジア料理	n. a.	イスタンブール	30
33	Kudeta	中華料理	www.kudetaistanbul.com	イスタンブール	35
35	Little China & Sushi	中華料理	www.littlechinabebe.com	イスタンブール	50
37	Mint Restaurant & Sushi Bar	多国籍料理	n. a.	イスタンブール	40
39	Next Door (La Boom)	多国籍料理	n. a.	イスタンブール	100
43	P.F. Chang's	中華料理	www.pfchangs.com.tr	イスタンブール	100
44	Public Chinese	中華料理	n. a.	イスタンブール	30

	店名	分類	ホームページ	場所	客単価 目安 (リラ)
	Sushi				
45	Quick Asia	アジア料理	n. a.	イスタンブール	60
46	Quick China	中華料理	www.quickchina.com.tr	アンカラ	30～90
47	Red Dragon	中華料理	www.reddragon.com.tr	イズミール ボドルム	50～55
48	Saigon Istanbul	アジア料理	www.cafesaigon.com.tr	イスタンブール	100
49	Sakura Sushi	多国籍料理	n. a.	イスタンブール	50
50	Suadiye Mirror	多国籍料理	www.mirrorsuadiye.com	イスタンブール	75
51	Sunset Grill Bar	多国籍料理	www.sunsetgrillbar.com	イスタンブール	200
52	Sushi & Noodle House	中華料理	n. a.	イスタンブール	30
53	Sushico	アジア料理	www.sushico.com.tr	イスタンブール アンカラ、イズミール、アンタルヤ、ブルサ、マセドニア	50
54	Sushiinn	アジア料理	www.sushiinn.com.tr	イスタンブール	35
55	Ulus 29	多国籍料理	www.ulus29.com	イスタンブール	200
56	Vogue	多国籍料理	http://www.voguerestaurant.com	イスタンブール	200
57	Wagamama	多国籍料理	www.wagamama.com.tr	イスタンブール	45

5. 3 外食産業の事例

在トルコ米国大使館（USDA Foreign Agricultural Service）が2015年12月に発行した「Turkey Food Service Sector Report¹⁶」によると、トルコのホテル、レストラン、病院や学校、ケータリング等を含む外食産業の市場規模は200億ドルに上る。そのうち約20億ドルがファストフード分野である。また、その約4割がイスタンブールに集中している。

イスタンブールなどの主要都市では、イタリア料理、インド料理、タイ料理、日本料理、ロシア料理等さまざまな国の料理を取り扱うレストランがあるが、トルコ伝統料理レストランが、圧倒的に優勢であるといえる。外国料理の中では、イタリア料理が最も人気があるが、これは地理的に2国が地中海に面した国であり、小麦粉を主原料とするパスタやピザ（トルコ風ピザ）のように、その料理に似通った部分があるからと考えられる。アジア料理の中では、ヤキソバが好まれているが、これも小麦粉を原料とする食材を好む傾向の表れとも考えられる。

イタリア料理以外では、ハンバーガー・チェーン（「マクドナルド」「カールス Jr.」等）やフライドチキン・チェーン「ケンタッキーフライドチキン（KFC）」のような米国系ファストフードもトルコ全域で拡大がみられる。

以下では、外食産業の成功事例として、寿司など日本料理も扱うアジア料理店として、トルコ全国に店舗を急拡大している「Sushico」と、伝統的トルコ料理をベースにしながらも、西洋料理を取り入れて順調に成長している「Big Chefs」の2例を紹介する。

表 20. 外食産業の成功事例(Sushico と Big Chef)

Sushico
https://www.sushico.com.tr/en/
「Sushico」はBNS Gıda ve Turizm Hizmetleri A.S.により運営されるチェーン・レストランである。同社は1997年に設立され、現在はイスタンブールに17店舗、アンカラに3店舗、イズミールに2店舗、アランヤに1店舗、アンタルヤに1店舗、ブルサに1店舗、マケドニアに1店舗を展開している。またケータリング・サービスも行っており、5人ほどの小さなパーティから、2,000人規模の企業イベントなどにも特別メニューを提供している。中国料理、日本料理、タイ料理を中心に提供しており、トルコでは珍しく箸で料理を食べるスタイルをとっている。

¹⁶ Turkey Food Service Sector Report

(<http://www.fas.usda.gov/data/turkey-food-service-hotel-restaurant-institutional-0>)



(出所) Sushico ウェブサイト

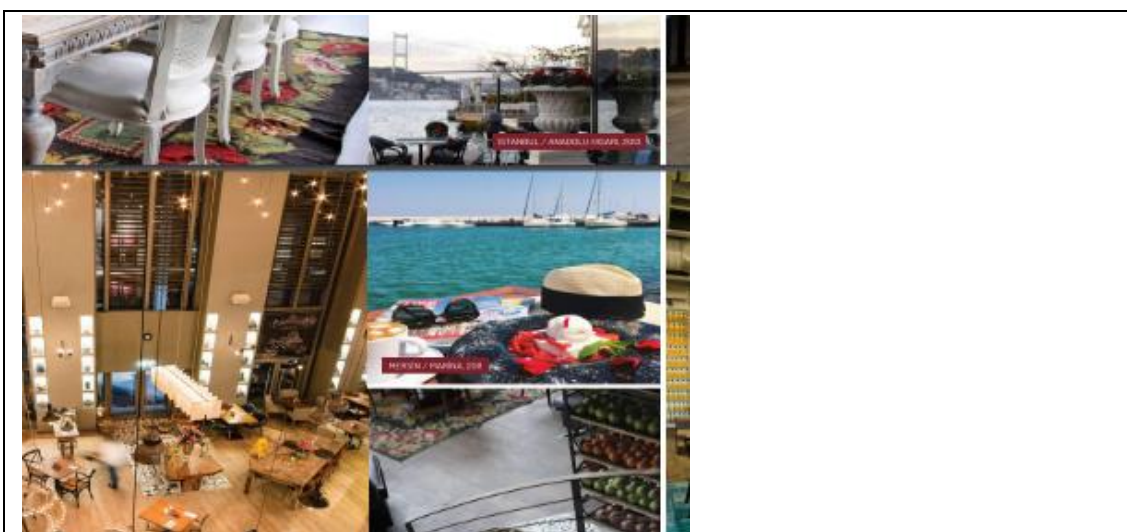
マーケティング担当の Ms. Gulcag Saral は同店の成功要因として、質の高いサービスの提供、トルコ人に合わせたメニュー構成、また迅速なホームデリバリー・サービスの3点を挙げている。

客層はトルコ人が中心であるが、人気メニューは、ホットスパイシーロール、なすと牛肉炒め、パッタイ、サーモン丼、弁当などである。また、客層の55%は中華料理とタイ料理を好むとのことである。Ms. Saral はここ10～15年の間でトルコ人の寿司に対する関心はかなり高まっており、生の魚を食べられない人も多いが、加熱処理された魚で作られた巻物を中心に、需要が伸びているという。

Big Chefs Cafe and Brasserie

<http://www.bigchefs.com.tr/en/>

「Big Chefs」は、2007年に Ms. Gamze Cizreli が首都アンカラに第1号店をオープンした。現在(2016年)はアンカラ、アンタルヤ、アダナ、ボドルム、ディヤルバクル、イスタンブール、イズミール、ガジアンテプ、メルシンなどトルコ国内で合計30店舗を展開する。また2014年には最初の海外店舗をドバイにオープンし、その後サウジアラビア、バーレーンにも進出しており、現在では従業員は2,000人以上、顧客は年間400万人ほどの規模に成長した。



(出所) Big Chefs Cafe and Brasserie ウェブサイト

同店ではオープンスタイルのキッチンを中心に、モダンなデザインのインテリアを施し、顧客に心地の良い空間を提供することに注力している。



(出所) Big Chefs Cafe and Brasserie ウェブサイト

「Big Chefs」の料理は“アナトリア料理と西洋料理の融合”をコンセプトとしている。トルコ料理に西洋スタイルを取り入れつつも、味はトルコ人の嗜好に合わせていることが、成功要因となっている。朝食、サラダ、サンドイッチ、ハンバーガー、ラップ、ピザ、パスタ、肉料理、アルコール飲料等幅広く提供しており、子供向けメニューもあり、家族で利用されることも多い。

人口が増え続けるトルコは外食市場として魅力的であり、海外からも多くのレストランがトルコに進出している。しかしながら、撤退を余儀なくされた事例も少なくない。以下はその事例をまとめたものである。

表 21. 主な外国料理レストラン撤退事例

店名	料理
----	----

Hakkasan	中国料理
Spice Market	アジア料理
Bice	イタリア料理
Nando' s	南アフリカ料理
TGI Fridays	カジュアルチェーン・レストラン
Benihana	鉄板焼きレストラン
Baskin Robbins	アイスクリーム・ショップ
China White	中国料理
Laduree	スイーツ
Armani Cafe (Nisantasi)	カフェ
Paul Cafe	ベーカリー
Sofra London	トルコ料理
Le Select	フランス料理
La Brise	フランス料理

上記撤退事例については、トルコ人が食に対して保守的という理由のみならず、高額な家賃や立地の選定なども影響しているものと考えられる。いまだに、外国料理が普及されておらず、外食の頻度も低いトルコにおいては、価格設定や提供する料理の種類、ターゲットとする顧客層、立地等について慎重なマーケティング調査が必要である。

6. トルコにおける食品輸入手続き

トルコにおける一般的な輸入手続きは以下のとおりである。以下の記載内容は、トルコ政府が食品輸入に関して定めている手順であり、日本からの輸入に関して特別に設定している手続きではない。

6. 1 食品輸入手続き

・ **統計品目番号 (HS Code) の決定**

トルコは、製品を適切に分類し、適切な関税を課し、そして詳細な統計を行うため、国際的な 6 ケタの統計品目番号に加えてさらに 6 ケタを追加し、12 ケタのコード (Customs Tariff Statistics Positions - GTIP) を使用している¹⁷。なお、日本は 9 ケタのコードを使用しており、最初の 6 ケタについてはトルコのそれと共通である。

製品の正しい統計品目番号を確認するため、カタログ、技術データ、サンプルに基づき、輸出者、輸入者、必要に応じて通関業者や税関と協議し、判断する必要がある。

・ **関連規制および諸税などの確認**

関連規制は貿易の対象となる商品により異なるが、上述の食品・農業・畜産省や経済省、関税・貿易省に確認する必要がある。

付加価値税 (VAT) は、原産国にかかわらず物品の種類に応じて 1% から 18% とされているが、多くの農産物について付加価値税は 1% から 8% であるが、アルコール飲料や海苔等いくつかの加工食品については、18% が適用される。また、キャビアやアルコール飲料等の特定の物品には、特別消費税 (OTV) が課される。アルコール飲料については、そのアルコール含有量に応じて特別消費税が課されることになる。また、輸入関税は、物品によりその税率は異なるため個別の確認が必要だが、その課税額は CIF 価格に基づき計算される。関税率については、ジェットロウェブサイト内¹⁸で関税率を確認することができる。

なお、その他諸税および費用については、実際に輸入手続きを始める前に通関業者や現地輸入事業者の協力のもと確認し輸入コストなどの試算をすることが望ましい。

・ **必要書類の準備**

商品の輸入通関にあたり、一般に以下の書類の提出が求められる。必要書類は対象となる製品の輸出国、生産国や支払条件などさまざまな要因により要求事項が異なるため、実際の輸入の際は、個別に必要な書類を確認する必要がある¹⁹。輸出者は、トルコ側の輸入者が円滑に輸入手続きを行えるよう、輸入者に対して必要書類や参考資料を提供するなどの協力が求められる。

表 22 一般的な輸入必要書類

一般的な輸入必要書類
インボイス原本 (Originals of invoice)

¹⁷<http://ggm.gtb.gov.tr/frequently-asked-questions-faq/tariff>

¹⁸<https://www.jetro.go.jp/theme/export/tariff/>

¹⁹ <https://www.jetro.go.jp/theme/export/tariff/>

関税価格申告書 (Customs value declaration form)
原産地証明 (Certificate of origin)
EUR.1 証明 (EUR.1 movement certificate (within free trade agreements with EU on certain goods)) ※
ATR 証明 (ATR movement certificate (within customs union agreement on certain goods)) ※
梱包明細書 (Packing list)
貨物運送状あるいは船荷証券 (Consignment note or bill of lading)
輸送インボイスあるいは保険証書 (Freight invoice and/or insurance policy)
加工農産物申告書 (Processed agricultural products declaration form with analysis report)
適合証明書 (Certificate of conformity)
適合レター (Letter of conformity)
承認証明書 (Certificate of approval)
保証書 (Warranty)
許可レター/証明書 (Permission letter/ Certificate)
RUSF ²⁰ 支払い領収書 (payment receipt of the bank for this RUSF cut from the payment of the imports done by deferred letter of credit, cash against goods, acceptance credit payment methods)
輸入ライセンス (Import licence)
検査証明書など (Inspection certificate etc)

※EU 域内または関税同盟国からの輸入の場合必要
(出所) イスタンブール商業会議所

・ 「管理文書 (Control Certificate)」の取得

2011年12月31日の官報(28159号)により導入された新輸入制度によると、動物、動物由来製品および植物の一部(例えば種子、苗、苗木や花の球根等)について、輸入者は「管理文書」を取得する必要がある。輸入者は輸入を行う前にHSコードを参照し、「管理文書」を得るための必要書類を確認する必要があるが、通常以下の書類が要求されている。

表 23. 管理文書の取得のための必要書類例

²⁰ Receipt of Resource Utilization SupportFund の略。

https://www.jetro.go.jp/world/middle_east/tr/invest_04.html

動物および動物由来製品	種子、苗、苗木および花の球根*
管理文書フォーム (Control Certificate Form)	管理文書フォーム (Control Certificate Form)
プロフォーマインボイスまたはインボイス	申請レター (Letter of Application)
獣医衛生証明書 (Sample veterinary health certificate) (生きた牛を除く)	インボイスまたはプロフォーマインボイスの原本、または輸入者により認証されたコピー
原産地証明書 (Document of Country of origin)	それぞれの種子が遺伝子組み換え (GMO) でない旨の認証書類
成分リスト (Ingredient List)	暫定輸入許可 (Preliminary import permit) および 申請費用の支払いが確認できる銀行書類
規格書 (Specification document)	その他、食品・農業・畜産省により求められる書類
商品ラベルまたは商品ラベルのドラフト	-
営業活動証明書 (Commercial Activity Certificate) または輸入者の営業登録証 (Trade Registry Gazette)	-
その他、食品・農業・畜産省により求められる書類	-

*海苔、コメ等を含む

*各書類の日本語名称はジェトロ仮訳。

(出所) “Turkey Food and Agricultural Import Regulations and Standards - Narrative” FAIRS Turkey Report²¹

²¹[http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-%20Narrative Ankara Turkey 2-17-2015.pdf](http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Food%20and%20Agricultural%20Import%20Regulations%20and%20Standards%20-%20Narrative%20Ankara%20Turkey%202-17-2015.pdf)

なお、植物、植物由来の加工食品の一部については管理文書が不要である。管理文書取得の要否は、HS コードに基づき輸入者を通じて関係機関に確認する必要がある。

・ 遺伝子組み換え食品に関する規制

トルコでは、遺伝子組み換え食品が厳しく規制されており、微量でも含まれれば販売ができない。また検出された場合はトルコ国内で廃棄もできないことから、輸出国へ貨物を返送する必要が生じる²²。一方、EU では、遺伝子組み換え体の偶発的混入については、混入率が微量であれば認められる²³。

トルコと取引する商品の選定にあたっては、遺伝子組み換え食品についてはEU より厳しい基準で検査される点を十分留意する必要がある。

・ 他の要件の確認

輸入する製品種別に応じて、追加の輸入条件や必要書類の有無を確認する必要がある。例えば、甘味料を輸入する場合、輸入者は砂糖庁（Turkish Sugar Authority）から適合証明書を取得し、経済省から検査証明を得る必要がある。また、アルコール飲料は、タバコ製品・アルコール飲料市場規制委員会（Tobacco Products and Alcoholic Beverages Market Regulation Board）および食品・農業・畜産省から適合証明書を得る必要があることに加え、流通に当たってはライセンスが必要になる。また、水産物、果物、野菜などその輸入には物品に応じて個別の要求事項があるため、輸入をする前に食品・農業・畜産省や税関・関係省庁に確認する必要がある。

なお、輸入通関時、必要に応じて地方食品・農業・畜産局によりサンプルが採取され、食品・農業・畜産省の公式あるいは食品・農業・畜産省指定の研究所において物理的、化学的、微生物学的分析にかけられ、トルコの関連する規制に適合したものであるか検証される。

6. 2 食品輸入に関する留意事項

トルコでは、事前の通告なしに規制や関税率が変更されることがあるため、制度改正の動きには細心の注意が必要である。また、法律、規則や規制は通関の担当官によってその解釈、判断が異なることも多く、実際の輸入時に事前に確認した内容とは異なる判断がされトラブルとなることも少なくない。また、特定の規制に関して、関連するガイドラインが不十分であることから、同じトルコ国内であっても地方によりその運用が異なる場合もある。

²² 在イスタンブールの輸入業者に対するヒアリング結果

²³https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/country/eu/trade_02/pdfs/eu_p09_2E020.pdf

トルコの輸入手続きは複雑であることに加え、その制度以上に実務上の運用体制が問題と指摘されることが多い。食品の輸出を行う際は、制度の全体像を理解するとともに、個別の商品に関わる規制について事前に関係機関に確認し、トルコ側の輸入者の協力を得て詳細な調査が必要である。

6. 3 ラベル要件

通関にあたり、事前にトルコ語で記載されたラベルを商品の外装に添付しなければならない。当該ラベルは以下の情報をトルコ語で明示する必要がある。

表 24 一般的なラベル記載事項

記載事項
製品名
成分リスト
アレルギー成分
正味量
賞味期限
保管条件あるいは使用条件
事業者名および住所
事業者の事業登録番号
原産国
使用説明
アルコール含有量（1.2%以上のアルコールを含む飲料）
脂質、油、ハーブ等の特定の成分量
製造バッチあるいはロット番号および日付

(出所) “Food and Agricultural Import Regulations and Standards - Narrative” FAIRS Country report、17.2.2015²⁴

²⁴ http://agriexchange.apeda.gov.in/ir_standards/Import_Regulation/Food%20and%20Agricultural%20Imports%20Regulations%20and%20Standards%20NarrativeAnkaraTurkey2172015.pdf



ラベルの添付例

上記の基本的な表示要件に加えて、食品添加物などの一部の食品については、追加の表示義務があるため、個別に確認が必要である。

6. 4 食品輸入関連省庁・機関

トルコと EU の間で関税同盟が 1996 年 1 月 1 日に発効し、また 2005 年 10 月から EU 加盟交渉が開始されたことから、トルコの農業政策および食品規制は EU の関連法規との調和を目指している。以下の関係機関が、それぞれの担当分野において食品輸入に関わる各種規則・手続きなどを担当している。

表 25 食品分野の輸入関連機関

<p>食品・農業・畜産省 (MINISTRY OF FOOD, AGRICULTURE AND LIVESTOCK) ウェブサイト: www.tarim.gov.tr/Sayfalar/EN/AnaSayfa.aspx</p>
<p>食品および飼料の安全性や、家畜および植物検疫等に関する監督。食品や農産物に関する規制の多くは食品・農業・畜産省により策定され、公表されている。同省の一部局である食品・農業・畜産省食品管理局は、食品および飼料の安全性や家畜および植物検疫に関する方針、およびこれらの方針を踏まえた法律への反映、加工・流通プロセスにおける監視・検査等を担当している。</p>
<p>地方食品・農業・畜産局 (PROVINCIAL FOOD AGRICULTURE AND LIVESTOCK DIRECTORATE) ウェブサイト: 例 イスタンブール総局 http://istanbul.tarim.gov.tr/</p>

<p>地方食品・農業・畜産局は食品・農業・畜産省の一部局であり、トルコへの輸入にあたり輸入者が取得する必要がある「管理文書 (Control Certificate) 」²⁵の発行を担当している。トルコ国内には地方食品・農業・畜産局が 81 ヶ所、食品検査の研究所が 41 ヶ所設置されている。</p>
<p>経済省 (MINISTRY OF ECONOMY) ウェブサイト: www.economy.gov.tr</p>
<p>経済省は、輸入において税関および関連当局間の調整を行っている。また、果物や野菜等の農産物について、その輸出入時の国際規格への準拠性に関する品質管理の導入を行っている。2010 年より貿易取引を円滑に行えるよう、オンラインで安全および品質の確認ができるシステム (TAREKS) を導入している。</p>
<p>関税・貿易省 (MINISTRY OF CUSTOMS AND TRADE) ウェブサイト: www.gtb.gov.tr</p>
<p>関税・貿易省は、トルコに輸入されるすべての物品を対象とし、これらの輸入通関に必要な指針と規制等の策定に責任を負う機関である。当該機関の一つである関税局が関税、原産地、税関手続きに関し、関連規制の策定および導入を行っている。</p>
<p>BIOSAFETY CLEARING-HOUSE MECHANISM OF TURKEY ウェブサイト: www.tbdbm.gov.tr/en/Home.aspx</p>
<p>遺伝子組換え生物に関連する活動の一切を監督している機関である。当機関は遺伝子組換えに関する申請を評価する唯一の機関であり、その申請を承認あるいは否認する権限を有する。</p>
<p>保健省 (MINISTRY OF HEALTH) ウェブサイト: www.saglik.gov.tr</p>
<p>天然水、飲料水、ミネラルウォーターおよび医療用水の製造、包装、販売、輸出入を監督し、これらの技術および衛生等に関連する規制に準拠するための指針や手続きを定めている。また各種品質基準への準拠性の監視も担う。</p>

²⁵ 6.1 を参照。

7. 参考資料：貿易統計

表26. トルコの日本からの食品輸入額 (HS Code 2ケタ区分)

(単位:ドル)

HS コード 2ケ タ	品目	2011	2012	2013	2014	2015
1	動物（生きているものに限る。）	651	n.a.	1,140	136,517	50,850
3	魚ならびに甲殻類、軟体動物およびその他の水棲無脊椎動物	19,341	1,471	n.a.	16,187	4,506
4	酪農品、鳥卵、天然はちみつおよび他の類に該当しない食用の動物性生産品	n.a.	n.a.	n.a.	1,485	n.a.
5	動物性生産品（他の類に該当するものを除く。）	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
6	生きている樹木その他の植物及びりん茎、根、切花、装飾用の葉	158,151	183,718	65,161	116,799	228,072
7	食用の野菜、根および塊茎	n.a.	n.a.	145	116	1,232
8	食用の果実およびナット、かんきつ類の果皮ならびにメロンの皮	12,270	10,852	222,031	343,983	193,384
9	コーヒー、茶、マテ及び香辛料	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	15,607
10	穀物	n.a.	n.a.	302	2,988	n.a.
11	穀粉、加工穀物、麦芽、でん粉、イヌリンおよび小麦グルテン	19,999	n.a.	1,087	n.a.	545
12	採油用の種および果実、各種の種および果実、工業用または医薬用の植物ならびにわらおよび飼料用植物	1,771,580	2,267,674	887,298	1,072,183	669,152
13	ラックならびにガム、樹脂その他の植物性の液汁およびエキス	130,810	178,147	151,868	127,021	179,039
15	動物性または植物性の油脂およびその分解生産物、調製食用脂ならびに動物性または植物性のろう	138,950	312,512	364,746	282,705	341,638
17	糖類および砂糖菓子	n.a.	n.a.	36,525	14,550	57,863
18	ココア及びその調製品	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	1,193
19	穀物、穀粉、でん粉またはミルクの調製品およびベーカリー製品	n.a.	n.a.	10,450	3,084	11,691
20	野菜、果実、ナットその他植物の部分の調製品	28,467	n.a.	434	n.a.	122
21	各種の調製食料品	4,798,696	127,093	165,544	105,221	221,523
22	飲料、アルコールおよび食酢	1,621	n.a.	126	20,948	5,652
23	食品工業において生ずる残留物およびくずならびに調製飼料	n.a.	131,707	192,468	934,645	1,901,029
24	たばこおよび製造たばこ代用品	348	645	668	753	143

(注) 各品目の記載は、詳細を省略している。そのため正確な内容を確認する場合はHSコードから財務省「輸出統計品目表」等を確認いただきたい。

(出所) Turkish Statistical Institute (TUIK), 2015

表27. トルコの日本からの食品輸入額 (HSコード2桁単位で直近の輸入額が3,000ドル以上の品目) (単位:ドル)

HSコード 2ケタ	HSコード 4ケタ	品目	2011	2012	2013	2014	2015
1	101	馬、ろ馬、ら馬及びヒニー（生きているものに限る。）	n.a.	n.a.	n.a.	136,517	50,850
	106	その他の動物（生きているものに限る。）	651	n.a.	1,140	n.a.	n.a.
3	301	魚（生きているものに限る。）	16,363	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
	304	魚のフィレその他の魚肉（生鮮のもの及び冷蔵・冷凍）	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	4,506
	305	魚（乾燥、塩蔵、塩水漬け、くん製）、魚の粉、ミール及びベレット	2,978	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
	307	軟体動物（生きているもの、生鮮、冷蔵、冷凍、乾燥、塩蔵、塩水漬け、くん製）並びに軟体動物の粉、ミール及びベレット	n.a.	n.a.	n.a.	16,187	n.a.
	308	水棲無脊椎動物（生きているもの、生鮮、冷蔵、冷凍、乾燥、塩蔵、塩水漬け、くん製）並びに水棲無脊椎動物の粉、ミール及びベレット	n.a.	1,471	n.a.	n.a.	n.a.
6	602	その他の生きている植物（根を含む。）、挿穂、接ぎ穂、きのこ菌糸	158,151	183,718	65,161	116,799	227,604
	604	植物の葉、枝その他の部分、草、こけ、地衣	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	468
8	802	その他のナット（生鮮、乾燥。殻や皮の有無は問わない）	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	121,200
	804	なつめやしの実、いちじく、パイナップル、アボカド、グアバ、マンゴー及びマンゴスチン（生鮮、乾燥）	n.a.	10,852	199,757	208,470	72,184
	806	ぶどう（生鮮、乾燥）	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
	811	冷凍果実及び冷凍ナット（調理してないもの、蒸気・水煮による調理）	12,270	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
	813	乾燥果実（08.01項から08.06項を除く。）及びこのナット又は乾燥果実を混合したもの	n.a.	n.a.	22,274	135,513	n.a.
9	902	茶（香味を付けてあるかないかを問わない。）	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	126
	910	しょうが、サフラン、うこん、タイム、月けい樹の葉、カレーその他の香辛料	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	15,481
12	1207	その他の採油用の種及び果実	n.a.	96,653	n.a.	12,332	135,250
	1209	播種用の種、果実及び孢子	1,754,554	2,171,021	887,298	1,059,851	525,766
	1212	海藻その他の藻、ローカストビーン、てん菜、さとうきび（生鮮、冷蔵、冷凍、乾燥）、食用に供する果実の核及び仁その他の植物性生産品	17,026	n.a.	n.a.	n.a.	8,136
13	1301	ラック、天然ガム、樹脂、ガムレジン、オレオレジン	111,118	142,793	103,870	111,378	103,799
	1302	植物性の液汁、エキス、ペクチン質、ペクチン酸塩、ペクチン酸塩、寒天、その他植物性原料から得た粘質物及びシクナー	19,692	35,354	47,998	15,643	75,240

HSコード 2ケタ	HSコード 4ケタ	品目	2011	2012	2013	2014	2015
15	1505	ウールグリース及びこれから得た脂肪性物質	85,728	265,184	319,221	199,761	244,194
	1509	オリーブ油、その分別物	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	52,528
	1512	ひまわり油、サフラワー油、綿実油、これらの分別物	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	1,662
	1515	その他の植物性油脂及びその分別物	14,013	n.a.	1,263	31,419	11,786
	1516	動物性又は植物性の油脂及びその分別物（水素添加し、インターエステル化し、リエステル化し又はエライジン化したものに限るもの）	2,048	1,946	n.a.	8,306	6,443
	1518	動物性又は植物性の油脂及びその分別物、分別物の混合物及び調製品	33,772	40,022	16,212	38,289	13,560
	1521	植物性ろう、みつろう、その他の昆虫ろう、鯨ろう	3,389	5,360	28,050	4,930	11,465
17	1701	甘しや糖、てん菜糖、化学的に純粋なしよ糖	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
	1702	その他の糖、糖水、人造はちみつ、キャラメル	n.a.	n.a.	1,222	12,569	57,863
	1704	砂糖菓子	n.a.	n.a.	35,303	1,981	n.a.
19	1901	麦芽エキス、穀粉、ひき割り穀物、ミール、でん粉、麦芽エキスの調製食品、ミルク等の調製食品	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	280
	1902	スパゲッティ、マカロニ、ヌードル、ラザーニヤ、ニョッキ、ラビオリ、カネローニその他のパスタ、コースコース	n.a.	n.a.	1,999	205	246
	1904	穀物・穀物産品を膨脹させ、またはいつて得た調製食品、粒状・フレーク状の穀物およびその他の加工穀物で加熱調理やその他調製をしたもの	n.a.	n.a.	1,945	n.a.	182
	1905	パン、ペーストリー、ケーキ、ビスケット等のペーカリー製品、聖さん用ウエハー、医療用オブラート、シーリングウエハー、ライスペーパー等	n.a.	n.a.	6,506	2,879	10,983
21	2101	酵母、およびその他の単細胞微生物、調製したベーキングパウダー	4,649,363	n.a.	167	n.a.	339
	2103	ソース、ソース用の調製品、混合調味料、マスタードの粉、ミール、調製したマスタード	22,736	4,290	46,725	39,385	84,457
	2104	スープ、ブロス、スープ用、ブロス用の調製品、均質混合調製食品	11,778	6,017	9,386	n.a.	5,770
	2105	アイスクリーム、その他の氷菓	n.a.	523	n.a.	n.a.	n.a.
	2106	調製食品（他の項に該当するものを除く。）	114,819	116,263	109,266	65,836	130,957

HSコード 2ケタ	HSコード 4ケタ	品目	2011	2012	2013	2014	2015
22	2202	水、その他のアルコールを含有しない飲料	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.	n. a.
	2205	ベルモット、その他のぶどう酒	n. a.	n. a.	n. a.	2,972	n. a.
	2206	その他の発酵酒、発酵酒とアルコールを含有しない飲料との混合物、発酵酒の混合物	1,621	n. a.	n. a.	11,770	724
	2208	エチルアルコール、蒸留酒、リキュール、その他のアルコール飲料	n. a.	n. a.	n. a.	6,206	n. a.
	2209	食酢、酢酸から得た食酢代用物	n. a.	n. a.	126	n. a.	4,928
23	2304	大豆油かす	n. a.	n. a.	n. a.	1,582	934
	2309	飼料用に供する種の調製品	n. a.	131,707	192,468	933,063	1,900,095

(注) 各品目の記載は、詳細を省略している。そのため正確な内容を確認する場合はHSコードから財務省「輸出統計品目表」等を確認いただきたい。

(出所) Turkish Statistical Institute (TUIK), 2015

※本文中使用されている写真は、出所の記載がないものは、本調査に関する業務委託先またはジェトロが撮影。

日本食品消費動向調査（トルコ）

2016年3月作成（2018年7月一部改訂）

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産・食品部 農林水産・食品課
〒107-6006 東京都港区赤坂1-12-32
Tel. 03-3582-5186

禁無断転載