

日本食品消費動向調査 メキシコ

2017年3月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

メキシコ事務所

農林水産・食品部 農林水産・食品課

【免責条項】本調査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、本調査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、ジェトロ及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

本調査は、メキシコにおける食品市場の概況、小売、外食、電子商取引など購買チャネル別のトレンド、日本食の普及状況などをまとめたものである。

本調査結果が今後の同国への日本産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）
メキシコ事務所
農林水産・食品部 農林水産・食品課

目次

1. 食品市場の概要	5
1-1. 統計から見た食品消費動向.....	5
1-1-1. 自国産食品	5
1-1-2. 輸入食品	7
1-2. 一般的な食品に関わるトレンド	11
1-2-1. 消費者の味覚・嗜好性	11
1-2-2. 消費者の食習慣	13
1-2-3. 関連する政府の取り組み	15
2. 購買チャネル別消費トレンド	17
2-1. 小売店	17
2-1-1. 小売店の形態.....	17
2-1-2. 日本食を扱う小売店、百貨店	18
2-1-3. 小売店でのトレンド.....	22
2-1-4. 日本食品の販売状況.....	25
2-1-5. 日本産食品の競合状況.....	34
2-2. 外食	35
2-2-1. 外食の業種	35
2-2-2. 日本食レストラン	37
2-2-3. 外食のトレンド.....	44
2-2-4. 日本食レストランのトレンド	48
2-3. 電子商取引	54
2-3-1. 電子商取引の普及状況	54
2-3-2. 日本食品の販売状況.....	54
3. まとめ.....	57

1. 食品市場の概要

1-1. 統計から見た食品消費動向

1-1-1. 自国産食品

メキシコ農牧省（SAGARPA）によると、2015年の1次産品（農畜水産物）の生産額は541億3,200万ドル¹で、その内訳は農産物が51.7%、畜産物が44.6%、水産物が3.7%を占めている。それぞれの生産量については、農産物ではトウモロコシ（2,277万トン）、畜産物では牛乳1,113万トン、水産物ではマグロ（18万トン）が最も多い（表1）。

表1 主な農畜水産物の生産量（単位：千トン）

品目	2014	2015
トウモロコシ	22,766	23,421
モロコシ	6,392	8,318
小麦	3,377	3,688
豆	1,293	1,268
コメ	180	229
牛乳	11,130	11,395
鶏肉	2,880	2,973
卵	2,567	2,652
牛肉	1,827	1,850
豚肉	1,290	1,323
マグロ	179,217	157,102
ティラピア	128,866	135,129
サーディン	193,685	129,079
エビ	144,402	93,359
カキ	53,601	61,996
サメ	29,435	37,097
サワラ	20,412	19,780

（注）水産物の単位はトンとする。

（出所）SAGARPA

主な農産物については、SAGARPA が見かけの消費量（生産量＋輸入量－輸出量）を推計している。表2によると、トウモロコシ、小麦をはじめとする穀物および鶏肉や豚肉などの畜産物には、生産量を超える量の需要があると分かる。

¹ 2015年の平均為替レート1ドル≒15.85ペソにて換算。

表 2 主な農産物の見かけの消費量の推移（単位：千トン）

品目	2014	2015
トウモロコシ	33,743	35,524
小麦	7,007	6,869
モロコシ	8,551	6,340
豆	1,330	1,225
鶏肉	3,297	3,460
豚肉	1,833	1,801
牛肉	1,749	1,749
卵	2,581	2,650

(注) データは暫定値である。

(注) 豆のデータは自家消費を含む。

(出所) SAGARPA "Cifras del Sector"

農産物のうち、主な果物について見かけの消費量をみると、オレンジが 2014 年に 451 万トンと最も多く、続いてライムが 167 万トン、リンゴが 95 万トン、アボカドが 75 万トンとなっている（表 3）。

表 3 主な青果物の見かけの消費量（単位：千トン）

	2010	2011	2012	2013	2014
オレンジ	4,055	4,088	3,699	4,409	4,510
ライム	1,863	1,701	2,847	2,070	1,665
リンゴ	807	830	612	1,135	953
アボカド	756	878	899	823	747

(注) 2014 年のデータは推計値である。

(出所) メキシコ国土地理統計院 (INEGI)

加工食品については、メキシコ貿易投資促進機関 (PROMÉXICO) の「Negocios」(2015 年 10 月) によると、2014 年の生産額が 1,355 億ドル、輸出額が 106 億ドル²、国内消費額が 1,439 億ドルとなっている。主な加工食品について国内消費額を品目別に見ると、パンが 27 億ドル、乳製品が 12 億ドルとなっている（表 4）。なお、これらの品目の地場大手には、パン製品ではビンボ (BIMBO)、酪農製品ではララ (LALA) などがある。

² 経済省貿易統計 (HS15~24 類) の合計。

表 4 メキシコにおける主な加工食品の国内消費額（2014年）

品目	消費額 (百万ドル)	平均予想成長率 (2014～19年、%)
パン	27,177	3.6
乳製品	13,221	4.8
キャンディー	4,764	4.0
ソース・ドレッシング	4,046	4.1
菓子類	3,670	4.4
乾物	2,477	4.0
缶詰	2,251	3.6
冷蔵食品	2,127	5.5
油脂	2,182	4.7
乳児用食品	1,190	4.4
冷凍食品	883	4.2
パスタ	660	4.7
アイスクリーム	601	2.0
ジャム・バター類	523	5.5
スナックバー	410	8.2
麺類	389	5.4
調理済食品	386	5.2
代替食品	327	5.8
スープ	167	2.5

(出所) PROMÉXICO (原典：ユーロモニター)

1-1-2. 輸入食品

メキシコの世界からの農水産物・食品の輸入額（2015年）は245億8,390万ドルで、輸入総額の6.2%に相当する。主要輸入相手国では、同分野の輸入の7割が米国からの輸入となる。日本からの輸入は1,275万ドルで、2013年と比べると2.0%微増しているものの、構成比は0.1%と、メキシコにとっては第45位の農水産物・食品輸入相手国となっている（表5）。

表 5 メキシコの農水産物・食品の国別輸入額の推移 (単位：100 万ドル、%)

順位	国名	2013 年 (A)	2014 年	2015 年 (B)		増加率 B/A
		金額	金額	金額	構成比	
1	米国	18,753	19,577	17,72	72.0	△ 9.6
2	カナダ	1,916	1,898	1,754	7.1	△ 7.6
3	チリ	616	626	628	2.6	0.4
4	中国	458	463	456	1.9	△ 1.5
5	スペイン	327	327	370	1.5	13.1
6	ブラジル	252	198	253	1.0	27.6
7	グアテマラ	271	259	225	0.9	△ 13.1
8	英国	212	214	207	0.8	△ 3.2
9	フランス	268	174	207	0.8	16.2
10	オランダ	171	180	198	0.8	10.2
45	日本	11	13	13	0.1	2.0
	世界計	26,053	26,815	24,584	100.0	△ 8.3

(注) HS1 ～24 類の合計。輸入相手国の順位は 2015 年のもの。

(出所) メキシコ経済省貿易統計

世界からの主な輸入品目をみると、穀物、食肉、播種用種子・飼料用植物などの輸入が多くこれら 3 分野で農水産物・食品輸入の 43.8%を占めている (表 6)。

表 6 メキシコの農水産物・食品の主な輸入品目 (単位：100 万ドル、%)

HS	品目	2013 年	2014 年	2015 年	
		金額	金額	金額	構成比
10	穀物	4,302	4,259	4,005	16.3
02	食肉	3,958	4,597	3,821	15.5
12	播種用種子・飼料用植物	3,597	3,484	2,957	12.0
04	酪農品・鶏卵・はちみつ	1,946	2,003	1,640	6.7
23	食品工業のくず、調製飼料	1,588	1,678	1,623	6.6
21	各種調製食料品	1,276	1,328	1,324	5.4
15	動植物性の油脂・ろう	1,484	1,398	1,312	5.3
22	飲料・アルコール	1,059	1,069	1,148	4.7
08	果実・ナッツ	1,052	1,012	1,058	4.3
17	砂糖・砂糖菓子	1,001	800	807	3.3
20	野菜・果実加工品	681	676	689	2.8

19	ベーカリー製品	646	702	676	2.8
03	魚介類	597	739	567	2.3
11	穀物・加工穀物・でんぷん等	452	487	496	2.0
16	食肉・魚介類加工品	427	479	482	2.0
18	ココア・同製品	540	553	427	1.7
07	野菜・根菜類	416	402	361	1.5
09	スパイス・コーヒー・茶	213	311	354	1.4
05	その他の動物性製品	243	265	274	1.1
01	生きた動物	186	211	193	0.8
13	ラック・ガム・樹脂等	137	132	131	0.5
24	たばこ・同製品	129	104	119	0.5
06	生きた植物・切り花等	115	124	117	0.5
14	その他植物性製品	9	6	4	0.0
合計		26,053	26,815	24,584	100.0

(出所) メキシコ経済省貿易統計

日本からの輸入をみると、各種調製食料品、播種用種子・飼料用植物、魚介類が多く、これら3品目で53.7%を占めている(表7)。最も輸入が多いのは各種調製食料品であり、2015年の日本産農水産物・食品輸入の26.4%を占める。続いて、播種用種子・飼料用植物(15.2%)、魚介類(12.1%)、食肉・魚介類加工品(9.7%)などの輸入が多い。

播種用種子・飼料用植物の輸入については、かぼちやの種が142万9,000ドルと、約4分の3を占めている。背景としては、北西部ソノラ州で対日輸出向けのかぼちやを栽培しており、そのための種を輸入しているからである。日本のかぼちやの輸入額の約5割がメキシコ産であり、メキシコは日本にとって第1位のかぼちや輸入相手国である。

表7 日本からの農水産物・食品の主な輸入品目 (単位:千ドル、%)

HS	品目	2013年	2014年	2015年	
		金額	金額	金額	構成比
21	各種調製食料品	3,002	3,174	3,359	26.4
12	播種用種子・飼料用植物	1,774	1,672	1,933	15.2
03	魚介類	1,088	1,767	1,536	12.1
16	食肉・魚介類加工品	1,534	1,581	1,240	9.7
22	飲料・アルコール	919	893	1,052	8.3
農水産物・食料品合計		10,987	12,504	12,748	100.0

(出所) メキシコ経済省貿易統計

日本の輸出統計をみると、日本の対メキシコ農水産物・食品輸出額は 2015 年に 674 万ドルであり、メキシコの対日輸入統計の 1,275 万ドルと比べると 601 万ドル少ない。この差の要因は、米国など第三国経由の貿易を含むか含まないかの違いである。日本の食品の多くは、まず在米商社などに向けて輸出され、その後在米商社がメキシコの輸入者に対して再輸出している。輸出統計は仕向け地主義を採るため、最終的にメキシコに輸出されたものであっても、米国に向けて輸出されたものは日本側では対米輸出として計上される。

他方、輸入統計は原産地主義を採るため、米国経由で輸入されたものであっても、日本産の食品はメキシコの輸入統計では日本からの輸入に計上される。両国の貿易統計を比較すると、日本から直接メキシコに向けて輸出された食品は金額ベースで 53%と 2013 年（40%）に比べると 13%上昇したが、残りの 47%は 第三国を経由してメキシコに輸入されていると推定される。

表 8 日本とメキシコの農水産物・食品貿易統計の差 (単位：千ドル)

	2013 年	2014 年	2015 年
メキシコの日本からの輸入額	10,987	12,504	12,748
日本からメキシコへの輸出額	4,358	5,129	6,738
差額	6,629	7,375	6,010

(注) HS1～24 類の合計

(出所) 日本およびメキシコの貿易統計からジェトロ作成

1-2. 一般的な食品に関わるトレンド

1-2-1. 消費者の味覚・嗜好性

メキシコの伝統料理が 2010 年 11 月に国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産として登録された。登録の決め手は、料理文化の古さ、古代からの継続性、料理や食材のオリジナリティー、調理法などである。

メキシコは歴史的にみても、トマト、トウモロコシ、カカオ、唐辛子などを世界に伝えており、15 世紀以降、メキシコに到来したスペイン人もアステカ人の多彩な料理に驚いたと伝えられている。また、当時の調理器具であるコマル（トルティーヤなどを焼く素焼きの薄皿）、メタテ（石棒で食べ物をすりつぶす長方形の石板）、モルカヘテ（石臼。にんにく、玉ねぎ、香辛料、唐辛子などをすりつぶし、サルサを作る際に用いる容器）は今でもメキシコ料理に欠かせない調理器具となっている。

代表的な食材といえば、トウモロコシ、インゲン豆および唐辛子が挙げられ、それらを用いた料理の種類は数えきれないほどある。主食となるトウモロコシはトルティーヤに代表されるような「焼く」以外に、「蒸す」「煮る」「揚げる」などの調理法により様々な食べ方がなされている。

写真 1 トルティーヤの例



インゲン豆もスープに用いるだけでなく、塩で煮るかまたはペースト状にして食す。唐辛子はサルサソースとして味のアクセントに用いるだけでなく、モーレのように鶏肉にかけるソースを作る際にカカオと一緒に時間をかけて調理したり、丸ごと使ったチレ・エン・ノガーダなどの祝祭料理に供される。

写真 2 メキシコ料理（写真左：チレ・エン・ノガーダ、右：モーレ）



メキシコ人の嗜好については、一般的に保守的であると言われている。レストランでは

自分の好きな料理がある程度決まっており、続けて頼む傾向があるという。時々新しいメニューを試しに注文し、気に入れば今度からそれも頼むという客が多い。料理の色彩では派手ではっきりしたものが受ける。味覚では、メキシコ人は酸っぱくて辛い味を好む傾向がある。濃い目の味が好きで、ぼんやりとした味は好まない。醤油を例に挙げると、レモン醤油を出す店がある。この醤油を常備する店では独自にブレンドしたものを置いている。

また、一般的にメキシコ人が苦手な日本料理は、納豆とイカの塩辛である（塩辛さのためではなく見た目や触感など）。餅は味が薄いためか、あまり受けが良くない。豆腐は揚げ出し豆腐を中心によく売れるという。近年健康志向の高まりから、ダイエットと豆腐のイメージが合致しているメキシコ人が多い。白飯をそのまま食べる人はもちろんいるが、中にはレモン醤油をかけて食べる人もいるという。最近ではふりかけがスーパーで売られるのを見かけるようになってきた。飲み物は日本食と一緒に、水、コカ・コーラ、甘い緑茶（冷茶）などを注文する。

写真 3 料理によく使われるライム



メキシコ料理はアステカ族やマヤ族など先住民族の料理を母体とし、スペインの文化が融合され、現在でも独特の文化を築いている。最近のメキシコ料理も海外からの影響は例外なく受けており、生活スタイルの変化とともに、外国の食文化やファストフードなどの存在感が増している。ファストフードチェーンでは特に米国系のチェーンが多く見られる。特に若者はトレンドに敏感で、インターネット、テレビなどのメディアを通じて多くの情報を入手している。

メキシコにおける日本料理との接点は、1970年開店のサントリーによる高級レストラン「燦鳥」が富裕層の市場を席卷したあたりから知名度を増す。他方で、メキシコ移民が多い米国カリフォルニア州で普及した、アボカドやチーズを巻いたいわゆるカリフォルニアロールのようなものが、メキシコでも普及してきた。現在では、巻き寿司レストランのチェーン展開やスーパーでの食材の販売が拡大しており、人々にとってより身近な存在となっている。

メキシコで人気がある料理は、フランス料理、メキシコ料理、多国籍料理、イタリア料理、日本料理である。多国籍料理については、アジア風（中国、日本、タイ）の飲食店や

東洋・西洋料理をベースにしたフュージョンなど、多様な料理を提供する店が増えている。寿司チェーンを含む日本食レストランはメキシコ国内で 350 店舗以上は存在すると推計される。中間層をターゲットにしたスシ・イットー (Sushi Itto) やミスタースシ (Mr. Sushi) などの巻き寿司チェーンが多く存在し、寿司はタコス、ピザに並んで大衆から認知されたカテゴリーとなっている。メキシコで巻き寿司チェーンを展開する企業のマーケティング部長は近年日本食ブームが到来しているとし、その背景には人々が健康食品を求める動きを挙げている。メキシコでも塩分、脂肪、合成着色料などを控えた食品が増える傾向にあり、健康食品を求める動きが日本食ブームを後押ししているという。同企業の店舗で顧客の 67%が女性であることも、男性よりも女性の方が健康への取り組みに前向きであることの現れであると考えている。

写真 4 地場のすしチェーン大手であるスシ・イットー



1-2-2. 消費者の食習慣

以下の表 9 は、2014 年 3 カ月間のメキシコ人食料品支出に関する家計調査である。メキシコ人にとっては穀物および食肉への支出が多いことが分かる。特に中間層以下の家計支出では穀物への支出がさらに大きな割合を占める。これは、食事に占めるトウモロコシ粒、トルティーヤ、スープ用のコメやパスタ、パンなどの比重が高いことが考えられる。穀物の消費について、所得層別では、高所得層がパン、中低所得層がトルティーヤを主に消費している。全所得層平均は、穀物への支出のうち 34%がトルティーヤ、16%がパンとなっている。なお、支出全体に占める、食料品および外食の費用は全所得層平均でおおむね 35%程度となっている。

表 9 家計の食料品支出（単位：ペソ、%）

カテゴリー	2014年3か月間累計	
	支出額	構成比
穀物類	1,341	18.5
食肉	1,688	23.2
水産物	169	2.3
乳製品	818	11.2
卵	298	4.1
食用油	109	1.5
根菜類	109	1.5
野菜、豆類	790	10.9
果物	325	4.5
砂糖、はちみつ	69	1.0
コーヒー、茶、チョコレート	73	1.0
スパイス、ドレッシング	69	0.9
その他の食料品	714	9.9
飲料（アルコール込）	662	9.2
たばこ	60	0.7
合計	9,031	100.0

（注）2014年実質価格ベース

（出所）INEGI

食肉と水産物を比較すると、食肉への支出額が水産物の約10倍となっている。スーパーマーケットの棚割りでも、食肉が水産物の3倍ほどの大きさを占めている。

写真 5 スーパーマーケットの食肉売り場



食肉では牛肉が 43%を占め、次いで鶏肉 (25%)、豚肉 (14%)、ハム・ソーセージなどの加工品が 9~14%程度となっている。食肉は高所得層が積極的に購入するものの、中低所得層は家計支出を抑えるために購入を控える傾向にある。水産物については、日本食レストランやすしチェーン等での消費が多く、スーパーマーケット等で購入して家で調理する世帯はあまりない。また、小売店で魚を買うにしても、骨付きの魚ではなくフィレを購入するケースが多い。焼き魚の香りが苦手だというメキシコ人もいる。

青果物については、種類が多い一方、家計の食料品支出でみると特定の品目に集中しているという特徴がある。野菜のカテゴリーでは、赤トマト、唐辛子、ジャガイモが 5 割を占めている。果物については、オレンジ、バナナ、リンゴが半分を占めている。

地域ごとの消費の特性については、昨今の食品製造業の進展や、大手スーパーの配送網、ネットを通じた情報の取得のしやすさを受け、地域による差が見られなくなっている。ただし、外食の頻度については、都市部が地方に比べて回数が多い。1 回の外食費用としては、低所得層が 50~80 ペソ (約 3~5 ドル、1 ドル=約 16 ペソ)、中間層が 120~180 ペソ (約 8~11 ドル)、高所得層が 350~500 ペソ (約 22~31 ドル) 程度である。

1-2-3. 関連する政府の取り組み

メキシコ政府では世界的に問題となっている疾患を減らすため、食品分野でのプログラムを導入している。予防すべき疾患としてはⅡ型糖尿病、肥満、高血圧、栄養失調等がある。これらの疾患になる原因としては、貧困により保険サービスの利用が困難、食事や適切な保険、高カロリー飲料・食品について教育指導がなされていない、食のグローバル化により伝統的な食文化に接する機会が減少していることなどが挙げられる。政府はこれらの課題に取り組むため、社会保険庁 (IMSS)、公務員保険 (ISSSTE)、国営石油会社 (PEMEX) などの関係機関を巻き込み、いくつかのプログラムを構築した。そのうち代表的なものが、2013 年の「肥満、糖尿病の予防・管理に関する国家戦略」である。本戦略では、主に 3 つのアクションプランが掲げられている。

- 教育普及キャンペーン。健康食や運動の重要性についてのメディアでの露出。
- 学校におけるジャンクフードの禁止。全日制学校における健康食メニューの導入等。
- 砂糖入り飲料や高カロリー食品に対する課税。

肥満についてはメキシコで深刻な問題となっている。保健省が約 6 年ごとに実施している国民健康栄養調査 (ENSANUT) によると、2012 年時点で成人の 38.7%が体格指数 (BMI) 25 以上の過体重、32.7%が 30 以上の肥満となっており、合わせると成人人口の 71.4%に達する。幼児や青年では、5~11 歳で 34.4%、12~19 歳で 34.9%が BMI25 以上となっており、1999 年や 2006 年のデータと比較すると肥満の割合が高まっている。

このような状況を受け、2010 年以降、公立の小中学校の構内で炭酸飲料の販売が禁止さ

れるなどの措置が取られているほか、前述の戦略にもとづいて2014年1月に施行された税制改正により、炭酸飲料など砂糖含有飲料に1リットル当たり1ペソの生産サービス特別税（IEPS）が設定された。スナック菓子や砂糖菓子などの高カロリー食品に対する規制も強化し、2014年1月からは100グラム当たりの熱量が275キロカロリーを超える食品（基礎食料を除く）について、8%のIEPSが課税されるようになった。さらに政府は2014年2月、食品や非アルコール飲料の表示として、全体の熱量、脂質（飽和脂肪酸とその他の脂質の2分類）、糖質、ナトリウムの含有量などを表示することを義務付け、さらに同月付で「広告に関する保健法施行規則」の改定も公布し、子供の健康に害を及ぼす可能性がある食品のテレビや映画館における広告を規制した。

政府の規制が強化されるにつれ、国民の健康意識が高まり、生活習慣や消費習慣にも変化がみられている。ユーロモニターの調査によると、コーラなどの炭酸飲料の販売数量は過去5年間で2.9%しか増えていない。一方、同期間に茶系飲料やスポーツ飲料の消費が大きく伸びており、消費者の嗜好が少しずつ変化していると分かる。また、メキシコシティなどの大都市を中心に茶を専門に提供する喫茶店が増えており、緑茶の輸入も増えている。緑茶の輸入は2015年に694トンと、2012年比で73.9%増加しており、うち日本産の茶葉の輸入も2.1倍に拡大している。

2. 購買チャネル別消費トレンド

2-1. 小売店

2-1-1. 小売店の形態

メキシコ国土地理統計院（INEGI）の2016年1月時点の統計によると、スーパーマーケット形態の事業所は全国で5,530店舗ある。うちメキシコシティに隣接するメキシコ州が633店舗と最も多く、次いでヌエボレオン州の444店舗、メキシコシティの409店舗と続く。メキシコには屋台、市場など伝統的な小規模店舗も多く、公式統計では把握しきれない部分があるが、調査会社の調べでは生鮮食料品売上げの約45%がスーパーマーケットのチャネルを経由している。

全国スーパーマーケット・百貨店協会（ANTAD）によると、2015年8月時点で協会に加盟しているスーパーマーケットは35社である。そのうち全国に展開している主な小売企業を売上高の大きい順に挙げると、米系のウォルマート、地場系のソリアナ（Soriana）、コメルシアル・メヒカーナ（Comercial Mexicana）、CHEDRAUI（Chedraui）がある。これらはメキシコのスーパーマーケットの4強であったが、地場系のソリアナがコメルシアル・メヒカーナの店舗を一部買収したことで再編が進み、スーパーマーケットの売上高のシェアは3強に移行しつつある。

首位のウォルマートは、2015年7月時点でメキシコ国内に2,411の店舗を展開している³。ウォルマートはターゲット層ごとにさまざまな形態の小規模店舗を出店し、全国各地の人口の少ない町へも出店しつつある。このようなマーケティング戦略は、地場系の企業にも見られる⁴。

高所得層をターゲットにした百貨店では、リベルプール（Liverpool）とパラシオ・デ・イエロ（Palacio de Hierro）が地場系の「2強」だ。売上高の規模としては、リベルプールがパラシオ・デ・イエロの3倍近くある。これはリベルプールが全国的に店舗数を増やし、また海外展開も視野に入れて拡大戦略を取っているのに対し、パラシオ・デ・イエロは店舗の単位面積当たりの利益率を指標に、これを低下させることなく、店舗数を増加させていくことで安定して収益を上げようという戦略だ。

表 10 地場系 2 大百貨店の比較

	リベルプール	パラシオ・デ・イエロ
総売上高（百万ペソ）	52,348	17,698
（部門別割合、%）		
販売部門	91.3	92.6
クレジット部門	2.9	4.8

³ <http://corporate.walmart.com/our-story/locations/México#/México>

⁴ ジェトロ「欧米および地場系流通企業の新興国戦略」

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/01/9d0f1a08c30312e5/20150148.pdf

不動産部門	5.8	2.6
総従業員数	45,000 人	10,487 人
クレジットカード発行枚数	290 万	417 万
店舗数	61 (注 1)	11 (注 2)
カテゴリーシェア (注 3)	30.8%	10.4%

(注 1) ファブリカ・デ・フランシア店舗を除く。

(注 2) ブティック・パラシオ、カサ・パラシオ店舗を除く。

(注 3) ANTAD 加盟百貨店部門 18 社中のもの。

(出所) メキシコ証券取引所 (BVM) ウェブサイトより作成。

ライフスタイルの欧米化や、都市部を中心に手軽さや利便性が求められるようになってきたことから、コンビニも増えている。コンビニでシェアが首位のオクソ (OXXO) はビールやコカ・コーラを含む炭酸飲料製造のフェムサ (FEMSA) が経営する。同社の小売業への進出は、飲料販売のルートを持つためだった。オクソでのビール販売はフェムサのビール販売の 16% を占め、オクソの売上高の 4 割を占める (ただし、ビール部門は 2010 年にハイネケンに売却し、提携関係のみ)。また、他社が入りにくかった国営石油公社 (PEMEX) の運営するガソリンスタンドに、併設型の店舗を設けることで店舗数の拡大を図った。2015 年末時点で店舗数は約 1 万 4,000 店舗、売上高は約 1,300 億ペソ (約 81 億ドル) としている。コンビニのシェア第 2 位は外資のセブンイレブンで、2015 年末で約 1,700 店舗を展開している。第 3 位はサークル K で、地場系のエクストラを買収し、約 1,100 店舗まで増やしている。

2-1-2. 日本食を扱う小売店、百貨店

日本大使館の調べによると、2015 年 10 月 1 日時点でメキシコに在留届を提出している日本人はメキシコ全土で 9,437 人、そのうち最も多いメキシコシティが 3,210 人、次いでグアナフアト州が 1,430 人、アグアスカリエンテス州が 920 人、ヌエボレオン州が 607 人、ハリスコ州で 525 人となっている。

以下、メキシコシティ近郊の在留邦人が買い物に訪れる主要食材店、および在留邦人が多いメキシコの主要都市 (メキシコシティ、グアダラハラ (ハリスコ州)、アグアスカリエンテス、モンテレイ (ヌエボレオン州)) において、ある程度幅広く日本食品を扱う小売店のリストを紹介する。

<メキシコシティ>

●MIKASA

San Luis Potosi No. 173

Col. Roma C.P. 06700 México, D.F.

Tel: (55) 5584-3430 / 5574-9970 Fax: (55) 5574-0246

日系移民一世が1981年にメキシコシティに開店したメキシコ最大の日本食品小売店である。メキシコシティを中心にラーメン屋、レストラン、カフェなどのグループを形成している。本店（スーパー）の店舗内は1階が食品スーパーマーケットと箸や茶碗など日本雑貨を売るコーナー、2階が事務所スペースとラーメンショップとなっている。店先の通りに面した部分に焼きおにぎりや焼き鳥、串焼きなどを焼いてその場で食べさせるフードコーナーがあり、土日の昼食時はメキシコ人で賑わう。

●TIENDA YAMAMOTO

Porfirio Díaz 918

Col. Del Valle C.P. 03100, México, D.F.

Tel: (55) 5559-2100 Fax: (55) 5559-2100

URL: <https://yamamoto.tienda/>

土曜日の朝に日本料理に向く新鮮な魚を仕入れている。在留邦人を主な顧客とする日本食品小売店である。1983年に開店した。国際協力の一環で農場支配人として44年前に来墨した日本人オーナーが創業した。開店当初は自主栽培した日本野菜を売っていた。現在は日本食品全般を取り扱っている。メキシコ産のマツタケを扱っており、主要な料理店に卸している。そのほか、ネギ、キュウリ、なす、かぼちゃ、大根、ニラ、エンドウ豆、ゴーヤなど日本の野菜、タイ、マグロ、はまち、スズキ、サーモン、イワシ、サンマ、メロ、イカ、タコ、ウニなどの魚介類を販売している。チリの生サーモンを空輸するなど、刺身にできる魚も常時扱っている。日本人の顧客がほとんどであるため、日本人向けの商品を揃えている。

●KOKESHI MARKET (Grupo Kume)

Amores 1529.

Col. del Valle C.P. 03100, México, D.F.

Tel: (55) 5534-7131 Fax: (55) 5524-4201

URL: <http://www.kokeshimarket.com.mx/>

Kokeshi (アジア食品スーパー)、Restaurante Kokeshi や Harumi (日本食レストラン) を傘下に持つ Grupo Kume (Kume グループ) に属する。卸売先は7割近くがレストラン向け。取り扱いの6割は日本食品だが、大半は米国産のもの。日本産のものは全体の10%程度で、いずれも現在は米国経由で輸入している。日本食品以外は中国、タイの食材を取り扱う。メキシコ国内には現在5都市に支店を有する(メキシコシティ、ティファナ、グアダラハラ、モンテレイ、エルモシージョ)。メキシコシティでは小売りも行う。

●SUPER KISE ORIENTAL

Division del Norte No.2515

Col. Del Carmen Coyoacan C.P.04100, México, D.F.

Tel: (55) 5688-2981 (55) 5688-4298 (55) 5604-9642 (55) 5605-4990

Fax: (55) 5688-4022

URL: www.superoriental.com

アジア食品の販売・卸売りに従事する会社。料理愛好家のために、日本、中国、タイ、フランス、レバノン料理などに使う品物や器具が品揃え豊富。ウオック（中華なべ）、竹製のせいろ、アルミ蒸し器、箸、ヘラ（あるいはフライパン返し）、竹製のランチョンマット、多種多様な食器類なども販売している。日本料理教室も開催している。

●IDE Gourmet Oriental

Presidente Masaryk No.101, Col. Chapultepec

Del. Miguel Hidalgo C.P.11570, México, D.F.

Tel: (55) 5531-4881

駐在員が多く住むポランコ地区にあり、日本食品の小売りのほか、惣菜メニューも販売しており、イートインスペースもある。昼食時には日本人、韓国人などが訪れる。

<グアダラハラ>

COMERCIAL TOYO, S.A. DE C.V.

URL: <http://www.toyofoods.com.mx/>

(グアダラハラ)

① Manuel M. Diéguez #139

Col. Ladrón C.P.44600, Guadalajara, Jal.

Tel: 01 (333) 615-6228

② Av. López Mateos Sur #730

Col.Chapalita C.P.44510, Guadalajara, Jal.

Tel: (33) 3647-8292

(サポパン)

Nicolás Copérnico #3886

Col. Arboledas C.P.45070

Tel: 01 (333) 632-4244

(プエルトバジヤルタ)

Calle Perú #1384 -B
Col. 5 de Diciembre C.P.48351
Tel: 01 (322) 113-0316

(トラケパケ・リオ・ニロ)

Río Nilo #3360
Col. Jardines de la Paz C.P.44860
Tel: 01 (333) 606-7910

●KUME IMPORTACIONES, S.A. DE C.V. (Grupo Kume)

Sucursal Guadalajara グアラダハラ店

Francisco de Quevedo No. 230 Entre Lerdo de Tejada y Efrain Gonzalez Luna
Col. Arcos Vallarta C.P.44130, Guadalajara, Jal.
Tel: (33) 3630-0754 / 3616-5094

URL: <http://www.kume.com.mx/>

<アグアスカリエンテス>

●COMERCIAL TOYO, S.A. DE C.V.

2351 Independencia, Local 81
Centro Comercial Plaza Galerias
Col. Jardines de la Concepción C.P.20120, Aguascalientes
Tel: (449) 996-0172
URL: <http://www.toyofoods.com.mx/>

<モンテレイ>

●KUME IMPORTACIONES, S.A. DE C.V. (Grupo Kume)

Palmito 89 Fraccionamiento Industrial Las Palmas Santa Catarina, C.P.66368
Tel: (81) 8316-5858 Fax: (81) 8316-5116
URL: <http://www.kume.com.mx/>

●KOKESHI MARKET (Grupo Kume)

Sucursal Monterrey モンテレイ店
Av. José Vasconcelos 237 Poniente
Col. Centro, San Pedro Garza Garcia C.P.66230 N.L.
Tel: (81) 8336-7452

URL: <http://www.kokeshimarket.com.mx/>

<グアナフアト州>

●Sakura Japamex

Ovino 1130, Ganadera C.P.36555, Irapuato

Tel: (462) 114-2029

URL: <https://www.facebook.com/sakura.japamex/>

●TOYO FOODS

(セラヤ市)

Av. Paseo del Bajio No.,210

Col. Jardines de Celaya, C.P.38080, Celaya

Tel: (461) 159-4501

URL: <http://www.toyofoods.com.mx/>

(イラプアト市)

Av. Murano 151 Loc.5 (Plaza Murano)

Col. Las Heras (2da. Sección) C.P. 36640, Irapuato, Gto.

Tel: 01 (462) 135 60 85

(レオン市)

① Av. Guanajuato #111 Loc. 3 y 4

Col. Jardines del Moral C.P.37160, León, Gto.

Tel:01 (477) 718 75 90

① Blvd. Aeropuerto No. 841

Colonia Predio Santa Anita C.P.37295, León, Gto.

Tel. 01 (477) 194 70 16

2-1-3. 小売店でのトレンド

前述のとおり、メキシコにおける肥満対策の啓蒙普及への取り組みが続くが、最近の売れ筋食品の動きをみると、健康食品の中でもオーガニック製品の消費は年率 10%程度の勢いで増加しているとされる。ただ一般的な製品よりも価格が高いのがメキシコの世帯所得からみて課題となっている。

オーガニック製品を生産・販売するカンポ・ビボによれば、メキシコはオーガニック製品の販売が多い 20 カ国のうちの一国だという。メキシコ農牧省 (SAGARPA) によれば、

2012年のオーガニック製品輸出は約6億ドル。2012年から2017年までの5年間で73%の増加が期待されるという。同社の製品も含め、オーガニック製品は主要な高級スーパーや百貨店等でも購入できるが、こうしたオーガニック専門店としてメディアにも登場していたのが、小売りおよびレストランを展開している「ザ・グリーンコーナー」だ。3,000品目以上を取り扱い、全国各地250以上の生産者、協同組合、家族経営者、インディヘナ（先住民）共同体等から取り寄せており、フェアトレードの意味合いも含む。現在メキシコシティ、メキシコ州を中心に5店舗あり、うちコヨアカン区、コンデサ区にある店舗はレストランが併設されており、食事を楽しむことができる。

また、ベジタリアンの習慣について、ベジタリアンの普及促進を目的とする団体のベガノ・ポリスが行った「第1回ベジタリアン・センサス」（2016年5月発行）によれば、ベジタリアン10人のうち8人は女性、21歳から39歳までの年齢層が7割を占めるという。次に多い層が15歳から20歳で16.5%を占めている。地域別でみると、メキシコシティが27.8%、メキシコ州、ヌエボレオン州が9.8%、ハリスコ州が7.8%となっている。

外資系を含めた主要な加工食品の品揃えの特徴をみると、健康志向との兼ね合いから、製品開発の幅が低塩、低糖、低カロリーなどの分野へのシフトがみられる。消費者向け専門誌などでは製品の比較記事の特集が増えている。例えば次のようなものがある。

- トマトピューレ、ケチャップの塩分量や保存料、着色料の使用度合い
- コーヒー製品（インスタント等）のカフェイン含有量、カプチーノの脂分や砂糖の含有量
- 豆乳やココナッツミルク、ライスマルク、ヘーゼルナッツミルクの牛乳との栄養バランスの違い。

健康への関心の高まりから、小売り側としては様々な選択肢を消費者に準備する必要が出て来た。トマトピューレを事例に取り上げると、調味済み、調味なしのもので塩分が100g当たり207mgから477mgまでのバリエーションがあり、スターチ、着色料含有の有無なども含めて代表的なものは以下のとおり。

【デルモンテ（外資系、国産、調味済）】 - 外資、価格安め

参考価格：100gあたり換算1.63ペソ

塩分：100gあたり445mg

スターチ：あり

着色料：なし

トマト含有量：75%

パッケージ：紙パック1リットル

【ラ・コステニャ（地場系、国産、調味済み）】 - 地場、価格高め

参考価格：100g 当たり換算 3.02 ペソ

塩分：100g 当たり 477mg

スターチ：なし

着色料：なし

トマト含有量：100%

パッケージ：紙パック 350mg

【シリオ（CIRIO）、外資系、イタリア産、調味なし】 - 外資、価格高め

参考価格：100g 当たり換算 5.74 ペソ

塩分：100g 当たり 207mg

スターチ：なし

着色料：なし

トマト含有量：100%

パッケージ：ビン 680g

【ソリアナ、地場大手スーパーのPB商品、チリ産、調味なし】 - 地場、価格安め

参考価格：100g 当たり 1.64 ペソ

塩分：100g 当たり 404mg

スターチ：あり

着色料：あり

その他保存料：ソルビン酸、安息香酸

トマト含有量：75%

パッケージ：紙パック 213g

その他、一般的な食品の小売価格例は以下の表 11 のとおりである。家計調査やインフレの算出にも利用される生活基礎バスケット（Canasta Basica）（2016年5月時点の統計）等をもとにまとめた。

表 11 一般的な食品の小売価格例 (単位：ペソ)

製品	小売店	市場	屋台
ツナ缶 (Dolores、140g)	11.91	12.040	11.08
コーヒー豆 (908g)	148.85	148.50	142.92
インスタントコーヒー (ネスレ、95g)	42.97	40.67	39.69
ハラペーニョ (ラ・コステニャ、220g)	7.57	7.19	8.83
粉末チョコミルク (800g)	57.28	49.50	45.75

チョコレート (イバラ、540g)	52.88	55.92	53.25
鶏スープの素 (クノール、450g)	42.57	45.38	39.54
クッキー (ガジェタス・マリア・ガメサ、850g)	34.8	32.75	34.88
ゼリー (ディガーリ、140g)	8.46	8.92	8.50
コンデンスミルク (ネスレ、397g)	17.06	16.35	15.90
粉末ミルク (ニド、360g)	56.16	57.38	51.36
マヨネーズ (マコーミック、390g)	22.9	20.67	21.21
マーマレード (マコーミック、350g)	17.38	21.00	17.08
はちみつ (カルロタ、500g)	57.97	56.75	56.71
マスタード (マコーミック、210g)	14.47	14.00	16.15
食パン (ビンボ、680g)	27.45	27.31	27.42
スープパスタ (ラモデルナ、200g)	1.50	5.13	4.96
トマトピューレ (ラ・コステニャ、800g)	22.04	20.00	20.42
イワシ缶 (カルメクス、425g)	22.24	24.50	22.13
ティーバッグ (マコーミック、250g)	19.16	18.25	14.63
コーンフレーク (560g)	38.08	36.88	35.92
乾燥ソラマメ (500g)	37.12	32.20	22.83
生クリーム (アルプラ、450g)	20.48	21.60	13.92
マーガリン (イベリア社、90g)	8.45	8.83	3.50
生鮮チーズ (パネラ、500g)	44.78	41.68	14.58
オアハカチーズ (ラ・ビジータ、400g)	52.47	44.17	8.83
ヨーグルト (ララ、150g)	4.15	4.98	n.a.

2-1-4. 日本食品の販売状況

日本食品専門店ではないスーパー等では、巻き寿司用の海苔、酢、麺類が目立つが、米国産、韓国産などと混在している。日本食品専門店では、板チョコレートや、「ポッキー」や「コアラのマーチ」などのチョコレート菓子が人気だという。メキシコ人の間でも日本の甘さ控えめのものおいしいという一定の評価があるという。ほかにはラムネが置いてあるところが多い。日本の伝統的炭酸飲料で、かつ開封の仕方（玉を押して開ける）などのちょっとした楽しみもメキシコ人に好評である。また、米国で評価を得たものがメキシコに導入されることも多い（例：森永製菓のハイチュウ）。他方、水産物に関しては、小売店舗では取扱商品のほとんどが近海で捕れるマグロ、白身魚、エビ、ウニ、ホタテで、輸入品としてはチリのサーモンが多い。日本産のものは冷凍サバの切り身、冷凍ハマチなどがみられる。

【リベルプール】

百貨店 2 強の 1 つで、某店舗の日本食品販売用の棚数は、1.7m×1.5m で 3 段組になっているものが 3 つある。プリッツや、コアラのマーチ、ドレッシングや海苔等が陳列されているが、中国、米国、タイなどで製造された商品がほとんどで、日本産は少ない。またアジア食材のコーナーではなく、飲料水売り場に、鹿児島県の櫻岳の天然水（30 ペソ）が売られている。

写真 6 店内の様子



表 12 リベルプールの取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産	輸入者
ポッキー	江崎グリコ	27 g	35.00	タイ	コメルシアルトヨ
麺	都一	140 g	35.00	日本	コメルシアルトヨ
コアラのマーチ	(ロッテ)	41 g	29.00	タイ	コメルシアルトヨ
ごま油	Mitsuki	150 ml	41.00	中国	Landing
ごまドレッシング	キューピー	236 ml	59.00	米国	コメルシアルトヨ
酢	ミツカン	355 ml	95.00	米国	コメルシアルトヨ
ビーフン	Golden Chef	335 g	32.00	タイ	クメインポルタシオネス
うどん	Chikara	198 g	25.00	米国	コメルシアルトヨ
海苔	Toyo Nori	25 g	29.00	メキシコ	不明

【ウォルマート】

スーパーマーケットの最大手である。ハイパーマーケットの性格を持つウォルマートストアのほか、中間層以上を対象とした高級スーパーであるスペラマにも日本食材が若干売られている。ある店舗では、2m×1.5m程度の棚が2つあり、下の表のようなアジア食品が売られている。どちらの店舗も巻き寿司用の材料が多いが、その中でもウォルマートの商品群は、キッコーマンを除き、日本にとって馴染みの薄い現地や米国ブランドも多く、日本人が購入している様子は見られなかった。

表 13 ウォルマートストアの取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産国	輸入者
インスタントみそ汁 (豆腐)	キッコーマン	30 g	71.28	日本	JFC de México
豆腐	森永乳業	349 g	34.90	米国	Nov Alimentos
テリヤキソース	LKK	250 g	63.00	中国	Terana ACH
ビーフン	Blue Dragon	200 g	29.90	タイ	Foods México
パン粉	キッコーマン	340 g	55.50	米国	JFC de México
焼き海苔	Morimoto	25 g	27.72	米国	Guval Foods
ライスペーパー	Morimoto	100 g	26.90	ベトナム	Guval Foods
すし米	Mitsuki	908 g	45.50	米国	Landing
ジャスミンティー	山本山	32 g	43.00	米国	JFC de México
フォーチュンクッキー	Morimoto	90 g	31.50	米国	N Pack Industrias
醤油	キッコーマン	148 ml	45.00	米国	JFC de México

表 14 スペラマの取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産国	輸入者
ポッキー	江崎グリコ	70 g	22.00	タイ	コメルシアルトヨ
ほうじ茶	山本山	100 g	55.00	米国	JFC de México
浦島ふりかけ	浦島海苔	55 g	112.00	米国	Nov Alimentos
マヨネーズ	キッコーマン	241 g	65.00	米国	JFC de México
酢	ミツカン	490 ml	58.00	米国	クメインポルタシオネス
パン粉	キッコーマン	227 g	44.50	米国	JFC de México
焼き海苔	山本山	25 g	42.50	米国	JFC de México

【こけしマーケット】

前述の KUME グループに属し、有力な日本食品卸売りの 1 つだが、メキシコシティには小売店を持っている。ラムネなど日本産の飲料も多く取り揃えられている。また、ポッキー、ハイチュウなどの日本のメーカーが製造している菓子類（必ずしも日本産とは限らない）も多い。

写真 7 こけしマーケットの外観、売り場の様子



表 15 こけしマーケットの取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産国	輸入者
ソース	オタフクソース	300 g	67.50	日本	de México
すり身	大崎水産	500 g	56.00	日本	クメインポルタ シオネス
茶漬けの素	永谷園	24 g	35.00	日本	Washoku
ラムネ	Shirakiku	200 ml	35.00	日本	Washoku
ハイチュウ	森永製菓	55 g	25.50	台湾	JFC de México
寒天	Shirakiku	14 g	58.00	日本	Washoku
刺身醤油	日本丸天醤油	200 ml	57.00	日本	Washoku

【TOYO FOODS】

ハリスコ州グアダラハラ市に本社がある日本食品およびアジア食品の輸入卸販売会社である。小売店、レストランも経営しており、日本食の取扱いでは最もよく知られた会社の1つである。1980年にメキシコで日本食事業を開始し、メキシコ全土に32の支店を持つ。1997年までJFCの代理店をしていた。輸入卸を行っていることもあり、商品群が豊富である。日本食に必要な材料はひと通り揃う。

写真 8 TOYO FOODS の売り場の様子



表 16 TOYO FOODS の取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産国	輸入者
クッキー	明治製菓	54g	54.84	日本	コメルシアルトヨ
麺	戸隠そば	450g	51.90	日本	コメルシアルトヨ
パイタンスープ	エバラ食品	430g	185.00	日本	コメルシアルトヨ
チョコレート菓子	森永製菓	27g	17.13	日本	JFC de México

【スーパー・キセ・オリエンタル】

前述のとおり、アジア食品の販売・卸売を行う会社である。日本料理教室も開催している。

写真 9 スーパー・キセ・オリエンタルの売り場の様子

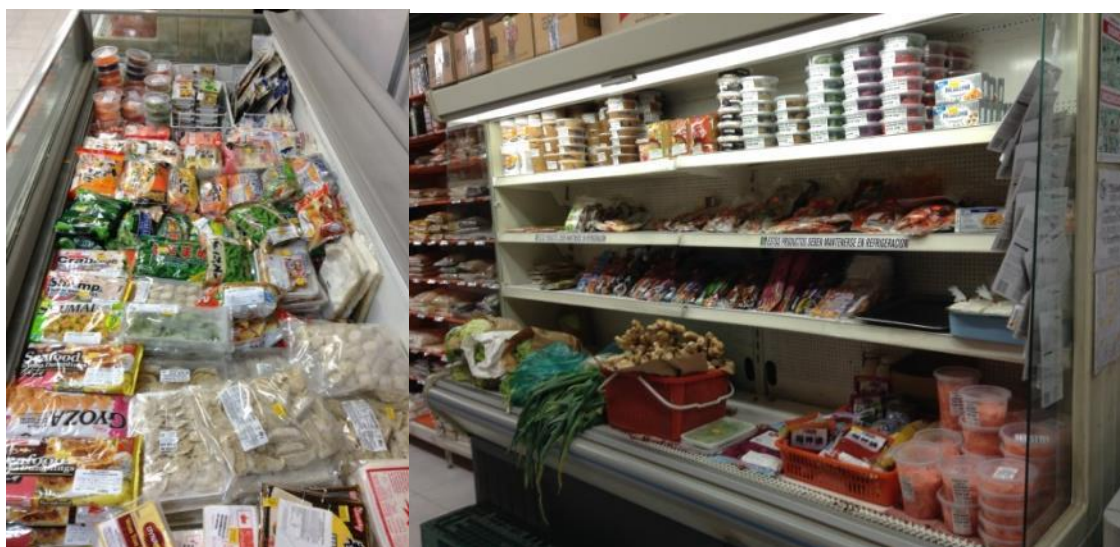


表 17 スーパー・キセ・オリエンタルの取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産国	輸入者
そば	五木食品	250g	49.50	日本	JFC de México
インスタントスープ	Ottogi	120g	17.50	韓国	Doksuri
魚缶詰	Old Fisherman	230g	39.50	台湾	Industrias Ochis
梨ジュース	n.a.	238ml	35.50	韓国	Doksuri
グアバジュース	FOCO	350ml	47.50	タイ	Chinese Dragon
ライチゼリー	Funny Hippo ABC	300g	57.50	台湾	Chinese Dragon

【MIKASA】

取扱商品は日本産の加工食品、米国産の日本食品（コメ、醤油、海苔、豆腐、即席味噌汁など）、メキシコで生産された日本の野菜（ネギ、白菜など）、魚介類（国産・輸入）、食肉（米国産・国産）、酒類など幅広く手に入るのが特徴。魚介類は国産のものは中央卸売市場（Central de Abastos）の仲卸業者から、輸入ものはJFCメキシコなどの商社から仕入れており、刺身用が人気。すき焼き用、しゃぶしゃぶ用などの食肉（牛肉・豚肉）は、国産（ソノラ州など）および米国産を使用している。飲料コーナーも充実しており、お茶、ウーロン茶、缶コーヒー、ラムネを取り揃えている。

写真 10 MIKASA の売り場の様子

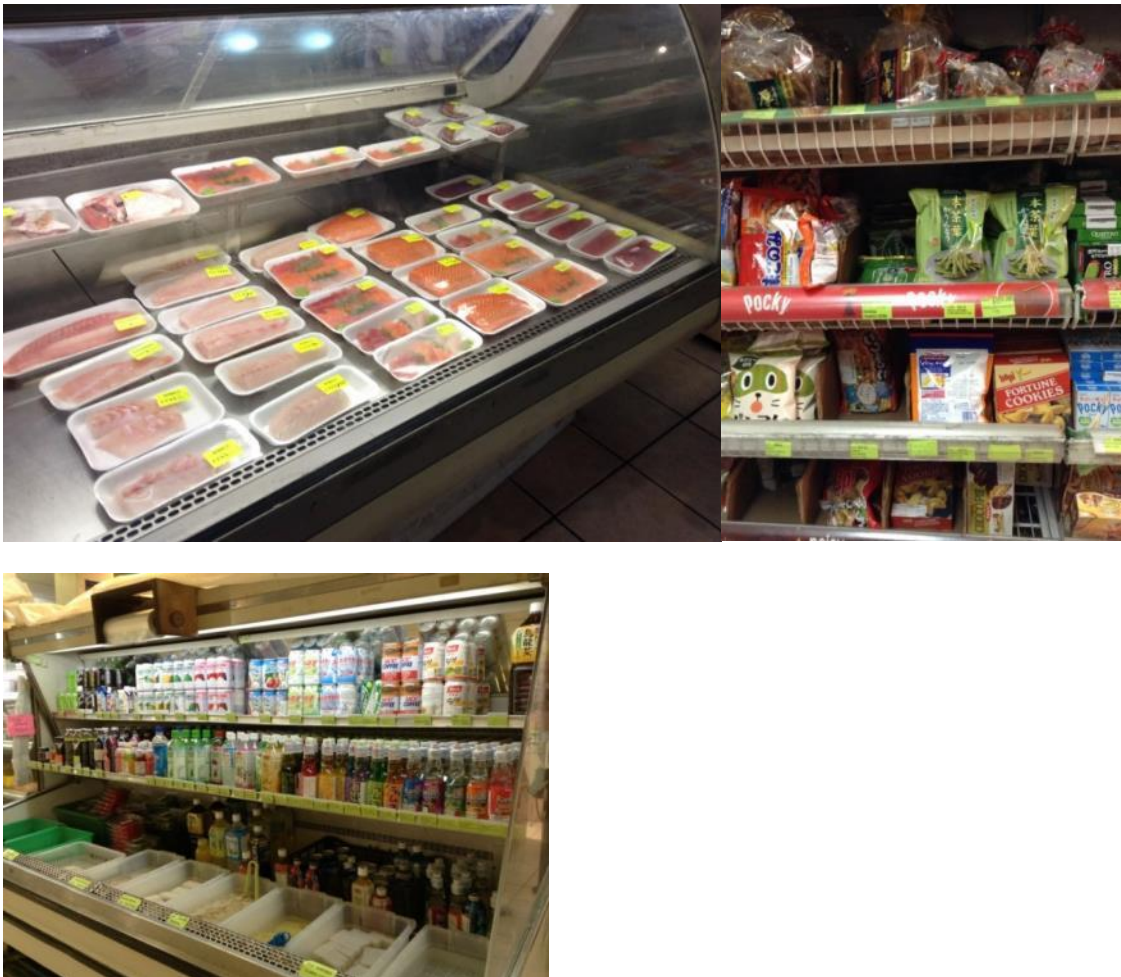


表 18 MIKASA の取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産国	輸入者
せんべい	金吾堂製菓	200g	83.40	日本	JFC de México
ようかん	金城製菓	60g	13.57	日本	JFC de México
ポッキー	江崎グリコ	70g	50.19	日本	JFC de México
醤油	キッコーマン	296ml	37.18	米国	JFC de México
豆腐	森永乳業	349g	30.03	米国	NovAlimentos

【City Market】

ラ・コメルグループの中間層以上をターゲットとした高級食品店である。ある店舗では、2m×3.5m のアジア食品の売り場が設けられていた。

表 19 City Market の取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)	原産国	輸入者
パン粉	Mitsuki	200g	37.00	米国	Landing
海苔	JayOne	5g	15.50	韓国	Guval Foods
枝豆	WELPAC	400g	56.00	中国	JFC de México
みりん風調味料	ミツカン	355g	68.00	米国	Guval Foods
乾燥しいたけ	Satoru	80g	79.00	米国	Guval Foods
有機うどん	ClearSpring	200g	169.00	日本	Promoción y Desarrollos Impulsa
ウイスキー (山崎)	サントリー	700ml	980.00	日本	サントリー
リカー (梅の雫)	サントリー	500ml	197.00	メキシコ	サントリー

【TIENDA YAMAMOTO】

前述のとおり、在留邦人を主な顧客とする日本食品小売店である。1983 年に開店し、現在は日本食品全般を取扱っている。

写真 11 TIENDA YAMAMOTO の売り場の様子



表 20 TIENDA YAMAMOTO の取扱商品の例

種類	メーカー	量	価格(ペソ)	原産	輸入者
グミ	春日井製菓	85g	45.50	日本	コメルシアルトヨ
ようかん	金城製菓	60g	18.50	日本	JFC de México
緑茶	伊藤園	340ml	30.50	日本	JFC de México
魚缶詰	Wel Pac (JFC DE MÉXICO)	100g	39.00	日本	JFC de México
わかめ	ヤマナカフーズ	25g	35.00	日本	JFC de México

2-1-5. 日本産食品の競合状況

前項にて日本産、現地産、第三国産の製品を挙げたが、多くの日本産品と競合するのは米国産である。競合する主な品目は醤油、豆腐、パン粉、海苔、コメ、マヨネーズ、酢が挙げられる。日系メーカーが米国で製造する製品は、在留邦人にとって価格面では受容できるものの、品質面では特に高級志向の選択肢が少ない。メキシコ人にとっては、今のところ日本産と米国産の味の違いを認識するよりも価格の安さに反応しており、米国産は広く受け入れられている。

韓国産品とは、海苔、インスタント食品（麺類）、ペットボトル飲料などで競合しており、調味料は中国産のものと競合している。大半のメキシコ人は必ずしも日本食と中華、韓国料理、タイ料理といった他のアジア料理との区別ができるわけではなく、味の良いものよりも手の出しやすい低価格の中国産を購入している。

ポッキーをはじめとする菓子については、米国産やアジア産のものも多いが、品数を揃えるために日本限定の新製品などは、日本から直接輸入しているものもあるようである。また、うどん、そば、焼きそば、ラーメン等の麺類、また、ふりかけなどは日本製のものも多い。

2-2. 外食

2-2-1. 外食の業種

メキシコの2015年GDP（約1兆1,400億ドル）に占めるホテル・レストラン部門の構成比は2.2%。メキシコ国土地理統計院（INEGI）による2014年の経済センサスでは56万8,866のホテル・外食の事業所があり、97%は外食としている。そこからさらにバーなどを除くと、51万5,059事業所となる。形態別外食事業所数の内訳は以下のとおりである。

表 21 メキシコにおける形態別事業所数

レストラン（一般）	58,195
レストラン（シーフード）	18,365
レストラン（郷土料理）	117,594
レストラン（タコス系）	113,526
カフェ、ソーダ、アイスクリーム店等	58,639
セルフサービス系	4,502
テークアウト（ピザ、ハンバーガー、ホットドッグ等）	55,029
その他テークアウト	45,204
そのほかファストフード系	44,005

また、州別にみると以下のとおりになる。

表 22 州別外食事業所数および構成比

州	事業所数	構成比 (%)	州	事業所数	構成比 (%)
メキシコ	57,869	11.24	シナロア	10,959	2.13
メキシコシティ	51,196	9.94	チワワ	10,913	2.12
ハリスコ	38,662	7.51	バハカリフォルニア	10,367	2.01
ベラクルス	34,52	6.7	ソノラ	9,685	1.88
プエブラ	27,574	5.35	ケレタロ	9,537	1.85
グアナフアト	26,027	5.05	コアウイラ	8,983	1.74
ミチョアカン	22,807	4.45	タバスコ	8,673	1.68
オアハカ	21,524	4.14	ナヤリット	7,724	1.5
チアパス	19,052	3.7	キンタナロー	7,714	1.5
ゲレロ	16,746	3.25	ドゥランゴ	7,402	1.44
ヌエボレオン	16,24	3.15	アグアスカリエンテス	7,006	1.36
ユカタン	12,146	2.36	サカテカス	6,187	1.2

イダルゴ	11,894	2.31	トラスカラ	5,843	1.13
サンルイスポトシ	11,7	2.27	コリマ	4,87	0.95
タマウリパス	11,634	2.26	カンペチェ	4,522	0.88
モレロス	11,485	2.23	バハカリフォルニアス ール	3,708	0.72

国籍別料理店数については、メキシコのレストラン検索サイト Queremoscomer.rest によると以下のような構成比となる（2016年10月時点）。

表 23 国籍別料理店数

料理の種類	店舗数	構成比(%)
メキシコ	1,177	21.9
カフェ（無国籍）	709	13.2
インターナショナル	624	11.6
イタリアン	359	6.7
日本	357	6.6
シーフード（無国籍）	342	6.4
米国	318	5.9
タコス	242	4.5
アルゼンチン	236	4.4
肉料理（無国籍）	162	3.0
スペイン	115	2.1
自然食（無国籍）	100	1.9
中華	95	1.8
地中海系	67	1.2
フレンチ	61	1.1
アジア	55	1.0
ブラジル	35	0.7
欧風	35	0.7
ウルグアイ	32	0.6
ヒンドゥ	14	0.3
その他	236	4.4
合計	5,371	100.0

2-2-2. 日本食レストラン

メキシコにある主な日本食レストランは以下のとおりである。

<メキシコシティ>

- Suntory 「燦鳥」 (高級日本食、詳細後述)

Torres Adalid No.14, Col. Del valle

Del Benito Juarez, C.P.03100. Cd. De México

Tel: (55) -5536-9432

URL: <http://www.suntory.com.mx/>

- Shu 「集」

Calle Tres No. 55, Col La Fe

Del Avbaro Obregon, C.P.01210, Cd. De México

Tel: (55) -5292-4834

URL: <http://www.shu.com.mx/>

サントリーレストランのさらに高級な日本食フュージョン。アカプルコにももう 1 店舗を持つ。

- Sukiya 「すき家」 (牛丼チェーン、詳細後述)

Av. Coyoacan 2000, Col. Xoco

Del. Benito Juarez, C.P.03330. Cd. De México

URL: <http://sukiya.mx/>

メキシコシティ内に 5 店舗あり。

- Izakaya Kura 「蔵」 (和風居酒屋、詳細後述)

Colima 378 Local A, Roma Norte 06700, Cd de México

Tel: (55) -5511-8665

URL: <https://www.facebook.com/kuraizakaya/>

- Sushi Kyo 「すし京」 (高級すし店、詳細後述)

Havre 77, Juárez, 06600 Ciudad de México

Tel: (55) -5511 8027

URL: <http://www.edokobayashi.com/sushikyo.html>

- Rokai 「炉海」 (和食居酒屋)

Calle Rio Ebro No.87 Entre Panuco y Rio Lerma, Col Cuautemoc

Del. Cuauhtemoc, C.P.06500

Cd. De México

Tel: (55) -5207-7543

URL: <http://www.edokobayashi.com/>

「すし京」と同じ Edo Kobayashi グループ。ほかにラーメン屋「Rokai Ramen-ya」、焼き鳥専門店「Hiyoko」、立ち飲みバー「Le Tachinomi Desu」、巻き寿司専門店「Edo-ya」がある。日本からも 7 割近く食材を調達している（後述）。高所得層のメキシコ人も多数訪れる。

●Murakami 「むらかみ」 (居酒屋、詳細後述)

Torcuato Tasso No.324, Entre Presidente Masaryk y Horacio, Col. Polanco 5 secc.,

Del Miguel Hidalgo, C.P.11540, Cd. De México

Tel: (55) -5203-1371

●Mog Bistro 「モグ・ビストロ」

Calle Frontera No. 168, Col. Roma Norte

Del. Cuauhtemoc, C.P.06700, Cd. De México

Tel: (55) -5264-1629

どことなく芸術家風のメキシコ人顧客が多いおしゃれな居酒屋。

●Tori Tori 「とりとり」

Calle Anatole France No. 71-B, Col. Polanco 3 secc.

Del. Miguel Hidalgo, C.P.11550, Cd. De México

Tel: (55) -5280-8067

URL: <http://www.toritori.com.mx/#about>

欧米人の住民が多い地区のため、日本人、メキシコ人以外の外国人も多く訪れる。複数の店舗を持っている。

●YOSHIMI 「佳心」 (高級和食)

Campos Eliseos No.204, Col. Polanco Chapultepec

Del. Miguel Hidalgo, C.P.11560, Cd. De México

Tel: (55) -5283-8700

URL: <https://Méxicocity.regency.hyatt.com/es/hotel/dining/yoshimi.html>

ホテルハイアット・リージェンシーの 1F にある雰囲気のある高級和食店。宿泊客以外にも会食から家族での食事まで、多くの場面で利用されている。客席数が多く、予約ベースで個室もあるので、各種会議にも使える。

●ASAI Kaiseki Cuisine 「浅井」 懐石

Calle Emilio Castelar 149, Polanco III Secc, C.P.11550, Cd. De México

Tel: (55) -5190-7461

ハイアット・リージェンシーの「佳心」のシェフであった浅井氏が独立してオープンした懐石専門店。席数を絞った静かな店内で、本格的な懐石料理を楽しめる。

●DARUMA 「達磨」

Paseo de las Lilas no.92, Col. Bosques de las Lomas

Del. Cuajimalpa de morelos, C.P.05120

Cd. De México

Tel: (55) -5570-0235

URL: <https://www.daruma.com.mx/inicio.html>

メキシコシティに 5 店舗営業。1975 年創業。

●Daikoku 「大黒」

Calle Rio Panuco No. 170, Col. Cuauhtemoc

Del. Cuauhtemoc, C.P.06500, Cd. De México

Tel: (55) -5525-6520

URL: <http://daikoku.com.mx/>

メキシコシティに 4 店舗持つ。

●Mikado 「みかど」

Paseo de la reforma No. 369, Col. Cuauhtemoc

Del. Cuauhtemoc, C.P.06500, Cd. De México

Tel: (55) -5525-3096

●Nagaoka 「奈が岡」

Arkansas 38, Col. Napoles, Cd de México

Tel: (55) -5543-9530

URL: <http://www.nagaoka.com.mx/index.php>

●Asociacion México Japonesa 「日墨会館」

Calle Fujiyama No.144 Col. Las Aguilas

Del. Alvaro Obregon, C.P.01710, Cd. De México

Tel: (55) -5651-9382

●Chaseki 「茶席」

Calle Copenhagen No 21 Col. Juarez
Del Cuauhtemoc, C.P.06600, Cd. De México
Tel: (55) -5533-0867
URL: <https://www.facebook.com/Chaseki>

●Mukyu 「無窮」

Herodoto 53A, Entre Gutenberg y Copernico Col. Nueva Anzures
Del Miguel Hidalgo, C.P.11590, Cd. De México
Tel: (55) -5658-7790
URL: <https://ja-jp.facebook.com/Mukyu-241311795902831/>
ラーメン専門店。席数は少ないものの、日本人駐在員の間でラーメンの評価が高い。

●Restaurante Taro 「太郎」

Av. Universidad No. 1861, Col. Oxtopulco
Del. Coyoacan, C.P.04318, Cd. De México
Tel: (55) -5661-4083
URL: <http://www.restaurantetaro.com/>

●Konohanatei 「此の花亭」

Anillo Pereferico Blvd. Adolfo Ruiz Cortines, No 4268, Col Jardines del Pedregal,
Del Alvaro Obregon, C.P.01900, Cd. De México
Tel: (55) -5603-5404
URL:
<https://ja-jp.facebook.com/Konohanatei-%E6%AD%A4%E3%81%AE%E8%8A%B1%E4%BA%AD-248203318586742/>

●Murasaki 「紫」

Guillermo Gonzalez Camarena No.999, 11-A, Col. Santa Fe
Del. Alvaro Obregon, C.P.01210, Cd. De México
Tel: (55) -5292-1212
URL: <http://www.murasaki.com.mx/>

<グアナフアト州>
(レオン市)

●SATO

Av. Cerro Gordo N 12 Local 2, Col. El Campestre

Del. Leon, C.P.37127, Leon GTO.

Tel: 477-718-1213

URL: <http://satoestaurante.com.mx/>

レオン市の日本人駐在員がよく利用する。

●EIKI (栄紀)

Blvd. Campestre No.1122, Col. Jardines Del Moral

Del. Leon, C.P.37160, Leon GTO

Tel: 477-718-7065

URL: <http://www.eikirestaurante.com/ja/>

レオン市の日本人駐在員が利用。レオン市に 3 店舗。

(イラプアト市)

●Momotaro 「桃太郎」

Blvd. Gustavo Diaz Ordaz No.1258, Col, Playa Azul

Del Irapuato, C.P.36555, Irapuato

Tel: 462-624-9167

URL: <http://www.momotaro.com.mx/>

イラプアト市の日本人駐在員がよく利用する。「桃太郎」店舗が 2 店舗のほか、「きびだんご」という別店舗が 1 店舗ある。

●Sushi Tai 「スシタイ」

Prol. Guerrero No. 2911, Col. Las plazas

Del. Irapuato, C.P.36620, Irapuato,

Tel: 462-624-5123

中堅寿司チェーンである。他店舗は通常あまり日本人がいないが、イラプアトのこの店舗だけは、しっかりした広島風お好み焼きと、比較的豊富な種類の日本酒があり、それを目指して来店する日本人の姿がみられる。

●RYU 「龍」

PLAZA SANTA MARÍA REYNA, Av Mariano J. García 1065, Local 6

San Miguelito, C.P.36557 Irapuato,

Tel: 462 490 3184

URL: <https://www.facebook.com/ryuirapuato/>

「桃太郎」とともにイラプアト市で日本人がよく訪問する店。ラーメン、韓国焼肉もある。

(セラヤ市)

●RYU 「龍」

Av. 2 de Abril y Fundacion 100 A Col.El Zapote, Celaya, C.P.38057, Celaya

Tel: 461-221-5106

セラヤ市近辺の日本人駐在員・家族、出張者等がよく訪れる店。

(ケレタロ市)

●ICHIBAN 「一番」

Av. Constituyentes No 124 Int.18, Col El Jacal

Del Santiago de Queretaro, C.P.76180

Tel: 442-216-9319

●Tsuru 「鶴」

Calle Rio Queretaro No.22 Col. La Sierrita

Del Santiago de Queretaro, C.P.76137

Tel: 442-403-3529

URL: <http://www.restauranttsuru.com.mx/>

●桜ふぶき

Av. Miguel Hidalgo No71 Col. Santiago de Queretaro Centro

Del Santiago de Queretaro, C.P.76000

Tel: 442-212-4783

●すき家

Av. Prolongacion Zaragoza, Poniente 91

Zona Centro Santiago de Queretaro, C.P.76008

Tel: 442-229-3069

URL: <http://sukiya.mx/>

中央高原地域（バヒオ地域）では 2016 年現在唯一の「すき家」店舗。抹茶カフェ併設で、カフェテリアとしても楽しめる路面店タイプ。

(ハリスコ州グアダラハラ市)

●Suehiro 「スエヒロ」

Av. De la Paz No 1701, Col. Moderna, Guadalajara C.P.44190, Guadalajara

Tel: 33-3826-0094

URL: <http://www.suehiro.com.mx/>

コメルシアルトヨが経営するレストラン。30年近い歴史を持つ。顧客の大半がメキシコ人の高所得層。これとは別に「Toyo」名のレストランが2店舗ある。

●TOYO

Av. México No. 2097, Fracc. Ladron de Guevara, C.P.44600, Guadalajara

Tel: 33-3630-2532

URL: <http://restauranttoyo.com.mx/>

グアダラハラ都市圏に2店舗ある。ビールの品揃えが豊富で、世界のビールを集めたカジュアルレストランの雰囲気。客のほとんどがメキシコ人。

●Restarurante Suntory Guadalajara 「レストラン燦鳥」

Av. Chapultepec Norte No15 P.B. Col. Ladron de Guevara, C.P.44160, Guadalajara

Tel: 33-3630-4324

URL: <http://www.contacto-suntory.com/>

(アグアスカリエンテス州)

●Comida Japonesa Hiro y Piz 「居酒屋裕」

Frente a Univ.Panamericana, Av. Josemaria Escriva de Balaguer,

Rusticos Calpullo, Aguascalientes

Tel: 449 155 1323

●Vinculo 「びんくろう」

Av. Aguascalientes Sur No.2617 Int. 4

Col. La Espana, Aguascalientes, C.P.20210, Aguascalientes

Tel: 449-140-7965

URL: <https://www.facebook.com/V%C3%ADnculo-198110767020768/>

広島風お好み焼き。

●Yotsuba Sushi

Prol. Ignacio Zaragoza, No 210, Plaza Privilege

Col. Fatima, Aguascalientes, C.P.20130

Tel: 449-146-7585

URL: <https://es-la.facebook.com/Yotsuba-Sushi-324786770899942/>

2-2-3. 外食のトレンド

【フードトラック】

メキシコで最近見られるようになったものとして、フードトラックが挙げられる（写真12）。音楽フェスティバルやブックフェア、映画祭などのイベント時や、特定の通りに販売用車両が常駐する形で、なおかつ「タコス屋」ではない各種バラエティに富むものが出始めている。オフィスワーカーや若者は SNS 等を通して、本日はどこに営業車両が構えているかを常に把握しており、お気に入りのフードトラックに集まる。すでに複数のフードトラックが集まる「フードトラックパーク」があるほか、フードトラック愛好家の情報交換サイト、「メキシコ国際フードトラックフランチャイズ協会」という業界団体もできている。

写真 12 メキシコのフードトラック



○フードトラック専門サイト

<http://ilovefoodtrucks.mx/>

○メキシコ国際フードトラックフランチャイズ協会

<http://aiffm.mx/>

【出前アプリ】

メキシコでは出前アプリによるサービスが始まっている。Sin Delantal.Com は同サービスの草分け的存在だ。年間注引量が合計 5 億ペソ（約 3,125 万ドル）に達し、プラットフォームにはメキシコシティだけでも 3,000 店が加入している。50 万人のユーザーが登録しており、月間 6 万の注文があるとされる。ターゲットは 25~35 歳。オーダーが多いのはピザやメキシコ料理だという。同社によれば、メキシコでは出前サービス市場は年率 8% で伸びている。客単価はメキシコシティで平均 230 ペソ（約 14 ドル）、それ以外の地域では 200 ペソとしている。大手の外出チェーンも軒並み加盟している。

Sin Delantal.Com の競合としては、2016 年 10 月にサービスを開始したウーバーイーツがある。ウーバータクシーで培ったインフラとアプリによるトラッキング能力により、平均 35 分で宅配することを実現。支払いもウーバータクシーと同様、事前登録したクレジットカードにより引き落とすためスムーズだ。

【オーガニック、健康食品】

肥満・健康が意識されるようになってきたメキシコにおいてオーガニック、健康食品をより意識した食事の形態が消費者に受けようになってきた。果物、野菜ジュースや茶、ダイエット食などで最低限の不飽和脂肪酸を含む料理と一緒に食べる。また、料理には野菜タンパクである豆腐も用いられる。

○パン・コミド

ハンバーガー、ホットドッグ、ファラフェル、サンドウィッチ、サラダ等を野菜のみで作る。コンセプトは自然食について考えさせること。地産地消でフェアトレードを基本とした調達方針。前菜、スナック等で客単価 200 ペソ（約 13 ドル）ほどである。

<https://es-la.facebook.com/elpancomido/>

○コラソン・デ・アルカチョファ

メキシコシティ、グアダラハラ市、ロス・カボス市に 7 店舗を構えるほか、ロサンゼルスにも店舗がある。自前の農園でオーガニック野菜を栽培し、ほとんどの料理に使っている。必ずしもベジタリアン向けということではなく、魚介も食肉も厳選して提供する。

<http://www.corazondealcachofa.com/>

【メキシコ人が日常よく利用するレストラン】

●定食屋

日常的にオフィスワーカーや家族連れなどが気軽に行く、安く定食を提供している定食屋として、「レスタウランティコ」(El Restaurantico) がある。

コロンビア人オーナーが始めた朝食、定食の店である。主なメニューは出汁スープ、煮込

み料理、パスタ、豆類、フルーツジュースなど。コロンビア料理のプレートも提供しており、揚げ物、ソーセージ、卵、豆類、アボカド、コメ、ひき肉、プランテイン（料理用バナナ）がミックスされている。またコロンビアの郷土料理として、アレパ（すり潰したトウモロコシから作る薄焼きパン）も提供する。

写真 13 レスタウランティコのメニュー例



価格設定は近くのオフィスワーカーが昼食に毎日訪問しても負担可能な範囲となっている。近くの学校に子供を迎えにいった母親がそのまま立ち寄る姿もみかける。昼食では 55～90 ペソ（約 3～6 ドル）、朝食では 30～45 ペソ（約 2～3 ドル）ほどである。

●ファミリーレストラン

「サンボーンズ」は 1903 年創業で全国に 149 店舗、うちメキシコシティに 79 店舗を展開している。中高所得層向けで、朝食ではコーヒー、フルーツ（またはジュース）、メイン 1 品（豚肉料理など、または小皿 3 品）で約 150 ペソ（約 9 ドル）程度である。

写真 14 サンボーンズの外観および料理





●ファストフード

メキシコのファストフードではいわゆる米系のフランチャイズ（マクドナルド、スターバックス、サブウェイ、ケンタッキーフライドチキン、ピザハット、ドミノピザ、バーガーキングなど）を中心とした外資系が席卷している。ここではアジア料理のコンセプト店舗を紹介する。

① パンダ・エクスプレス

2011年にメキシコに上陸し、アジア系食品を扱うファストフードではトップクラスの規模を誇る。中華系料理を食べたい中高所得層向けで、価格は副菜1品、メイン1～2品、サラダ1品、飲み物を注文して79～130ペソ（約5～8ドル）程度である。

写真 15 パンダ・エクスプレスの外観および料理



また、以下のようなベーシックパック（1品のサイズを少し小さくし、春巻き2本、飲み物付き）を79ペソ（約5ドル）で販売しており、昼食時の需要をとらえて最も売れている商品だという。

写真 16 パンダ・エクスプレスのベーシックパック



●カジュアルレストラン

レッドロブスター、オリーブガーデン、チーズケーキファクトリーなど家族で気軽に入れ、中高所得層にとってリーズナブルな価格で提供するカジュアルレストランは、米国ではやや下火であるが、メキシコでは参入の余地がある。

P.F.チャンズは、メキシコのマスターフランチャイズオペレーターであるアルセアグループによって、急速に展開したチェーンである。中華料理をややアレンジした料理を提供しており、客単価は 350～450 ペソ（約 22～28 ドル）である。

2-2-4. 日本食レストランのトレンド

レストラン検索サイトの queremoscomer.com によると、日本食カテゴリーに属するレストランは 357 店舗あり、全レストラン数の約 6.6% に相当する。日本企業による投資によりメキシコに立地する代表的な 2 社がサントリーとゼンショーグループである。また、メキシコでは日本人あるいはメキシコ人が日本人料理人とパートナーを組んで立ち上げた現地発の本格的な日本食レストランが近年相次いで開店している。これらのレストランには、日本人、メキシコ人の双方から好評を得ている例も多くなってきている。

【日系企業による日本食レストラン】

●レストラン燦鳥

1970 年にオープンした、高級日本食店の草分け的な存在である。メキシコ人シェフは、外国人による日本料理コンテスト「和食ワールドチャレンジ 2015」においてファイナリストに 2 名が残り、1 名はグランプリを受賞した。また、高所得層向けの高級志向であるが、長い歴史の中で伝統的日本スタイルにはこだわらず、メキシコの文化・習慣にシンクロさせ、メキシコ人高所得層に広く受け入れられてきたのも特徴。ビジネスシーンにも向く。

価格は、例えば初めて来店した客向のお試しメニューがあり、795 ペソ（約 50 ドル）で握り寿司、あさりバター、天ぷら、鉄板焼き、焼飯、デザート、コーヒーが付いてくる（写真：下の左）。飲み物は別で 60 ペソ～200 ペソ（約 4～13 ドル）くらいまで提供されている。

巻き寿司を好むメキシコ人向けには、ドラゴンロール（エビフライとカニカマの天ぷら
を中に入れ、マンゴーまたは桃とアボカドを交互に並べ巻いたもの、写真：真ん中の左）
や、スーパーランチ（天かすを魚卵とマヨネーズであえたものを中に入れ、アボカドと
うなぎを交互に並べ巻いたもの、写真：真ん中の右）なども用意している。

写真 17 レストラン燦鳥の外観、内観および料理



●すき家

日本から展開した牛丼のすき家である。メキシコではラーメンの提供や、抹茶カフェを併設する路面店舗もある。メキシコで8店舗あり、メキシコシティを中心に展開しながら、メキシコ州トルーカ市や、日系自動車産業が集積しているケレタロ市にも店舗を構える。寿司、焼飯しか知らなかったメキシコ人に牛丼の概念をもたらし、低価格のため中間層でも日本食を食べられる機会を提供している。野菜、肉などはほとんどが現地調達だが、調味料を中心に日本から調達しているという。

牛丼、からあげ（またはコロッケ）、飲み物（麦茶等）が付くコンボや、ラーメンと牛丼が同時に頼めるセットなど、セットメニューで69～89ペソ（約4～6ドル）となっている。路面店などでは、抹茶カフェ「SUKICHA」が併設されており、カフェテリアとして使うメキシコ人も多い。

写真 18 すき家の内観、外観および料理





【現地発祥の日本食レストラン】

●居酒屋 蔵

メキシコシティで2016年4月1日にオープンした、モダン和食居酒屋がコンセプトの日本食レストランである。ニューヨークや日本からの出張者からも高評価である。50種類を超える地酒メニューと、メキシコで捕れた鮮魚を使った寿司、刺身、つまみが自慢。メキシコではまだ数少ない備長炭炉端焼きや本格派おでんも人気を得ている。特にメキシコ人の嗜好に合わせることはせず、日本でも広く受け入れられるメニューを提供しているが、客層を見ると店内はメキシコ人でにぎわっている。メキシコ人がおでんを食べる姿もみられ、日本食をそのままぶつけてもメキシコ人に広く受け入れられることが分かった。食材は、日本酒、調味料、麺類を中心に5割程度は日本から調達するなど、日本からの調達に積極的である。

写真 19 居酒屋 蔵



●Edo Kobayashi

メキシコシティにレストラン 4 店舗を展開している。いずれも富裕層向けで、座席数は 15～20 席程度である。高級寿司店 KYO SUSHI（鮭京）は白木のカウンター席が 12 席のみとなっている。日本産の鮮魚や調味料、海苔など積極的に仕入れている。日本人よりはメキシコ人富裕層をターゲットにしており、価格帯は日本円にして 1 万円、1 万 2,000 円、1 万 6,000 円のおまかせコースのみで、日本人の板前が寿司を握る。調味料、日本酒、水産物等を中心に 7 割近くが日本からの調達となっている。

写真 20 KYO SUHI の内観



○Murakami

日本人駐在員も多く住むポランコ地区にある居酒屋である。近くにはサムスン電子のオフィスビルがあり、韓国人の利用も多い。オーソドックスな日本食を提供し、焼酎の種類も増え、お父さん達には妙な安心感がある。昼食時は 1 品料理に定食セット（漬物、みそ汁、白米等）をつけて、150～250 ペソ程度（約 9～16 ドル）で提供されている。また、モツ煮などのつまみや酒を中心とした昭和風の店舗である椀々酒場、その隣にラーメン店もオープンした。

写真 21 椀々酒場の内観



2-3. 電子商取引

2-3-1. 電子商取引の普及状況

メキシコにおける電子商取引（全業種）の規模は、2014年1億6,210万ペソ（約1,013万ドル）で前年比33.3%増、2011年と比較すると約3倍に急成長したが、まだ人気ではないようだ。また、メキシコインターネット協会（AMIPCI）の「メキシコ電子商取引に関する報告2015年」によると、メキシコ人が越境電子取引の際に利用する国としては、米国が51%、アジアが28%、中南米が10%、欧州が9%、その他が2%となっている。

購入品目については、衣類・アクセサリ、デジタルダウンロード製品、イベント・航空チケットなどが多い。食品はその他消費財に含まれ、利用者の10%がその他消費財を購入したことがあるとされている。利用媒体は、スマートフォン、タブレットが3分の2を占めており、PCを使うのは3分の1となっている。

オンライン上で日本食を購入可能な小売店舗は以下のとおりである。

店舗名	品数	WEB PAGE
TOYO FOODS	445	http://www.toyofoods.com.mx/
YAMAMOTO	800	https://yamamoto.tienda/
ウォルマート	100	https://super.walmart.com.mx/
シティーマーケット	150	http://citymarket.com.mx/
スペラマ	100	http://www.superama.com.mx/
CHEDRAUI	43	http://www.chedraui.com.mx/index.php/polanco/despensa/gourmet.html

2-3-2. 日本食品の販売状況

食品の電子商取引については小売大手系のスーパーマーケットを中心とした展開が続く。特にスペラマ、シティーマーケット、CHEDRAUIなどが先行して取り組んでいる。ここでは、CHEDRAUI、スペラマ、TOYO FOODS、TIENDA YAMAMOTOにおけるオンラインショップで販売されている日本食品の例を紹介する。

表 24 チェドラウイのオンラインショップでみられる日本食品の例

種類	メーカー	量	価格（ペソ）
テリヤキソース	李錦記（香港）	260g	59.00
醤油	李錦記（香港）	500ml	35.00
粉わさび	Satoru	200g	63.00

てんぷら粉	Satoru	400g	27.70
パン粉	Satoru	200g	27.55
テリヤキソース	Thai Heritage	320g	28.90
春巻きソース	Thai Heritage	200ml	50.00
米酢	Thai Heritage	200ml	45.00
カレーソース	Thai Heritage	110g	45.00
醤油（日本産）	Yamasa	148ml	68.50
減塩醤油（日本産）	Yamasa	148ml	72.00
ごま油	Kaporo	190ml	37.00
テリヤキソース	Kaporo	350g	24.90
天ぷら粉	Kaporo	500g	20.90
パン粉	Kaporo	200g	28.50
海苔	Kaporo	25g	29.90
醤油	Kaporo	300ml	11.90
日本酒（米国産）	MOMOKAWA	750ml	366.00
かにかま（日本産）	大崎水産	500 g	269.00

表 25 スペラマのオンラインショップでみられる日本食品の例

種類	メーカー	量	価格
すしキット	Morimoto	1 セット	72.00
すし用海苔	Mitsuki	10 枚	29.00
ライスペーパー	Morimoto	10 枚	27.50
すし用焼き海苔	山本山	10 枚	42.50
すし用焼き海苔	Kaporo	28g	30.50
醤油	Maggi	200ml	25.65
減塩醤油	Kikkoman	296ml	68.00
醤油	Kikkoman	148g	46.00
減塩醤油	李錦記（香港）	500ml	55.50

表 26 TOYO FOODS のオンラインショップでみられる日本食品の例

種類	メーカー	量	価格（ペソ）
ハンディポッキーメンズ	江崎グリコ	33g	44.50
柿の種 梅しそ	亀田製菓	70g	36.00
カスタードケーキ（菓子）	ロッテ	165g	90.50
徳用玄米茶	宇治の露	400g	97.00
はるさめ	マロニー	100 g	63.00

味玉 (ウェイユー)	ユウキ食品	150 g	94.00
えびチャーハンの素	永谷園	21.9g	39.50
かけるデミグラスソース	ブルドッグソース	300 g	62.50
ホットケーキミックス	昭和産業	600 g	84.00
ラムネ抹茶	ハタ鉱泉	200ml	31.00
おばあちゃんの梅酒	中埜酒造	90ml	77.00
豆乳飲料コーヒー	マルサンアイ	200ml	30.00
霧の紅茶 (アッサム無糖)	UCC 上島珈琲	900ml	68.50
えび天うどん (カップ麺)	五木食品	172 g	54.50

表 27 TIENDA YAMAMOTO のオンラインショップでみられる日本食品の例

種類	メーカー	量	価格 (ペソ)
ハイチュウ	森永製菓	57g	24.00
ポッキーアーモンドクラッシュ	江崎グリコ	39g	42.50
味ごのみ (スナック)	ブルボン	130g	69.00
抹茶ようかん	金城製菓	60g	18.50
インスタントご飯	サトウ食品	200g	40.50
赤だし味噌	八丁味噌	300g	65.00
麦茶 (16 パック)	ハウス食品	144g	83.00
ひやむぎ	赤城食品	270g	33.00
カップヌードル (オリジナル)	日清食品	77g	57.50
サンマ蒲焼 (缶詰)	マルハニチロ	100g	41.00
ラー油	ハウス食品	31g	40.50
鶏ガラスープの素 (顆粒)	味の素	50g	57.00
ボンカレーゴールド (レトルト)	大塚食品	180 g	47.00
北海道産片栗粉	西日本食品	280g	34.00
北海道産ごま昆布	くらこん	47 g	41.50
麻婆豆腐の素	ハウス食品	200g	58.00
ふりかけ「味道楽」	丸美屋	30g	37.00
浅漬けの素	エバラ食品	500g	78.00

3. まとめ

日本でメキシコ料理といえばタコスが代表として挙げられるのと同様に、メキシコにおいて日本食といえば巻き寿司である。所得水準によって日本の料理名の認知度は異なるが、中高所得層には鉄板焼きや刺身も知られている。ここ2~3年、ビジネスマンの日本・メキシコ間の往訪が増えただけでなく、アニメ、映画を中心としたクールジャパンの影響からか、観光目的で訪日するメキシコ人も多くなってきた。日本で本場の味を知って帰国したメキシコ人を中心に、日本食の人気は間違いなく高まっている。外国料理の中では、日本食はイタリア料理には及ばないものの、旧宗主国のスペイン料理や最近流行しているアルゼンチン料理を上回る店舗数を誇る。それらの日本食レストランの大半がメキシコ風にアレンジされた巻き寿司をメインに提供している。

しかし、当地の日本食の味が万人に受け入れられているかは疑問だ。ジェトロが以前行った調査で、日本食品店および日本食レストランに来店した200名を対象にアンケート調査を行ったところ、日本食のイメージは6割以上が「健康に良い」と回答しているものの、「味が良い」との回答は3割に満たない。巻き寿司レストランでも、居酒屋メニューのおつまみ的な料理も提供し始めているが、注文の仕方がわからないという課題もある。例えば、せっかく新しいものにチャレンジしてみても、巻き寿司にふりかけご飯という組み合わせだったりするため満足感が得られないといった声もある。バーには通うが、居酒屋的な飲食習慣がないメキシコ人にとっては、まだ受け入れられているとは言い難い。

ただし、前述の「居酒屋 蔵」や「炉海」といった本格的な店舗が出店しはじめ、来客の8~9割程度がメキシコ人で賑わいを見せている。彼らに聞くと、訪日経験があり、日本で立ち寄った店の感覚を思い出せてくれるようである。また、ファストフード分野でも「すき家」が出店を加速させており、日本食を理解するメキシコ人の裾野が拡大しつつある。こうした日本食普及のプラットフォームとなりうるような、サービス産業の進出を図るといっても一手となろう。

一方、家庭においては、大手スーパーマーケットを利用するだけで巻き寿司は作れるものの、食卓に日本料理を並べるだけの食材は揃っていない。日本食品専門の小売店などに行く必要がどうしても出てくる。大手スーパーマーケットの購買担当は、日本食品に関心を持ち、競合他社と商品の差別化を図ろうとしているものの、アジア料理全体の括りの中でのみ日本食を捉えており、十分に品目を絞りしきれていない。

また、メキシコ風巻き寿司を作るためには、実質的に日本からの食品輸入を必要としない。コメ（カリフォルニア米）、醤油、海苔などの食材はほとんどが米国で作られているため、米国から輸入すれば事足りており、それ以上の品質の差別化をまだ求めている。握り寿司であればハマチなどのネタを日本から輸入する必要があるが、巻き寿司の場合、使う魚はマグロ（国産が多い）やサーモン（チリ産が多い）ぐらいで、日本から魚を輸入する必要はない。日本からの食品輸出を見てもメキシコへの輸出は現状、非常に限られていると言わざるを得ない。2016年で1万人を超えたとはいえ、メキシコにおける在留邦人

の数が少ないこと、日本からの輸送距離を含めたコスト、メキシコ税関における通関の煩雑さなどが日本からの輸出拡大を阻む要因である。

現時点で日本からの輸出の可能性が高い商品としては、日本酒、緑茶、菓子製品などが考えられる。酒類は本来嗜好品であり、低価格が販売促進の必要条件ではないため、パッケージや販売促進方法などを工夫すれば、メキシコの消費者により広く受け入れられる可能性がある。一部の輸入業者は小瓶で提供することで価格を抑え、見た目の印象が良い瓶で積極的に売り出している。また、和食レストランなど外食では複数のブランドの日本産日本酒が提供されるようになり、幅が広がっている。既に普及している現地系巻き寿司レストランと一緒に売り込みに取り組む方法もある。緑茶については、既に名前は知られていることが強みである。肥満の増加が問題視され、健康志向が高まりつつあるメキシコにおいて、健康食品としての販路開拓の余地がある。砂糖を入れなくとも甘みを感じることがわかり緑茶が好きになったとコメントするメキシコ人も出始め、食文化の理解も少しずつ進むようになってきている。また、「甘さ控えめ」のチョコレート菓子を中心とした菓子類も、受け入れられるようになってきている。菓子類について必ずしも日本産ではないこともあるものの、付加価値を付けられる分野である。日本からメキシコへの輸出が解禁された牛肉は、2016年（11月まで累計）には前年比約5割増と増加しているものの、価格の高さから、一部高級レストランに限られ、スーパーマーケット等ではまず見られない食材となっている。

日本食品の輸出に際し、決定的に不足しているのは料理の作り方、商品の食べ方、栄養価、効用や食文化などについての情報である。食品をバラバラで売り込むのではなく、「ある日の食卓」や「ひとつの料理」をパッケージとして捉え、例えば展示会などでターゲット層に応じて情報を提供していく必要がある。グアダハラハラのメキシコ風寿司レストランのオーナーによると、日本食品の卸売業者は、商品を売ってくれるが、商品についての詳細な情報は十分与えてはくれないという。また、日本の食文化についての情報も地方都市では十分に広まっていない。今後の日本食の普及拡大に向けては、日本の官民が協力してメキシコにおける情報不足を補うための活動が必要となる。

日本食品消費動向調査（メキシコ）

2017年3月作成

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