

中南米ワイド調査  
「日本食品輸出のヒント集」  
(ペルー)

2024年3月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)  
リマ事務所  
農林水産食品部 市場開拓課

【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

ALPS 処理水の海洋放出を受け、一部の国・地域で日本産水産物に対する輸入規制が強化された。これを受け、ジェトロでは、2023年9月4日に岸田総理大臣が発表した「水産業を守る」政策パッケージの一部として、日本からの水産品等食品の輸出に大きな影響を与えるような急激な事業環境の変化に可及的速やか且つ組織的に対応するため、水産品等食品輸出支援にかかる緊急対策本部（以下、「水産対策本部」という。）を設置し、水産物をはじめとした日本産食品の海外における代替市場の販路開拓への一端を担うこととなった。そのため、中国など特定国による水産物等の輸入停止措置により大きな影響を受けているホタテ等の水産物等の輸出先の多様化を図るため、当該水産物等の日本産品を取り扱う事業者の販路開拓活動に資するための調査の一環として実施することとした。

中南米地域には、日本食レストランやシーフードレストランがあり、日本産の水産物をはじめとする食品にとって潜在市場と見込まれる。本報告書には、日本産水産物を含む食品の新たな需給構造構築に向けた新たな輸出先開拓の支援の一環として、中南米地域の対象国における水産物をはじめとした食品の市場概況、制度的制約（輸入規制、販売規制）、食品販売店・レストラン情報、バイヤー情報、先行事例等について調べ、視覚的に分かりやすい資料として取りまとめた。

本調査は、中南米地域での新規市場開拓を目指す中堅中小企業の関係者、生産者等の輸出拡大、また今後官公庁や団体等が支援事業の検討を行う際の一助となれば幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）  
リマ事務所  
農林水産食品部 市場開拓課

## 目次

第1部.....	1
1.1. 現地スーパーの水産物・食品売り場の様子.....	1
1.2. レストランの様子.....	10
1.3. その他、現地の食のトレンド.....	14
第2部.....	17
2.1. 概況.....	17
2.1.1. 基礎的経済指標.....	17
2.1.2. 市場規模.....	17
2.1.3. 日本食消費動向（トレンド）.....	20
2.1.4. ALPS 処理水放出に対する現地の反応.....	21
2.2. 制度的制約（輸入規制、販売規制）.....	21
2.2.1. 水産物.....	21
2.2.2. その他食品.....	21
2.3. 食品販売店・レストラン.....	22
2.3.1. 食品販売店.....	22
2.3.2. レストラン.....	22
2.4. バイヤー情報.....	23
2.5. 先行事例.....	24
2.6. まとめ.....	25
2.6.1. 日本産食品の輸入の可能性.....	25
2.6.2. 課題と留意点など.....	25

※本調査レポートの写真のただし書きのないものはすべてジェトロ撮影

## 第 1 部

### 1.1. 現地スーパーの水産物・食品売り場の様子

(換算レート: USD1=PEN3.7)

#### 【現地スーパー】 Wong (ウオン)

住所) Av. Sta. Cruz 771, Miraflores, Lima

<https://maps.app.goo.gl/68gvZ5daVBrRX2Q38>



Wong (ウオン) は、中華系ペルー人のエラスモ・ウオン氏が 1942 年に開業した個人商店に端を発するハイエンド系スーパーマーケット。同グループのハイパーマーケット Metro (メトロ) は、価格の安さを重視し、中間層を顧客対象に全国展開している。2008 年にチリ資本のセンコスッド (CENCOSUD) ・ペルー社が買収し、その傘下に入った。



鮮魚コーナーには、ペルー近海や養殖の種類豊富な魚介類のほか、チリ産のサーモンなどが並んでいる。1kg あたりの価格は、ティラピアが約 USD17.16 (PEN63.50)、サーモンは約 USD21.21 (PEN78.50)、マスは約 USD8.24 (PEN30.50)で販売されている。



冷凍品は、ペルー国産のほか、エクアドル産、チリ産、メキシコ産など輸入品も多く、冷凍のエビやイカリング、ムール貝、カニのほぐし身、ますの切り身、スモークサーモン、パン粉付き製品など様々な商品が並ぶ。価格はペルー国産の冷凍エビ（500g）が約 USD9.43 (PEN 34.90)、エクアドル産の白身魚のナゲット（454g）が約 USD5.54 (PEN 20.50)、メキシコ産キハダマグロ（ステーキ用・200g）が約 USD6.35 (PEN23.50)など。



缶詰コーナーに並ぶのはほとんどがツナ缶で、ペルー国産のほか、エクアドル産、タイ産などの輸入品も多い。さらに、限定的だがアンチョビやサバ、アジ、オイルサーディンなどの缶詰も販売されている。価格は、タイ産 Primor（プリモール）が約 USD1.4 (PEN5.20)、スペイン産のオイルサーディン USD4.38 (PEN16.20)。



中華食材や調味料のコーナーには、インスタントラーメンや春雨、ガリ、せんべい、醤油、米酢、みりんなども販売されているが、いずれも日本産ではなく、米国産、中国産、韓国産の商品である。価格は、中国産の醤油 500ml が約 USD5.05 (PEN18.70)、みりん 500ml 約 USD5.54 (PEN 20.50)、ガリ 1kg 約 USD 8.08 (29.90PEN)、海苔 10 枚入り約 USD3.0 (PEN11.10)。

### 【日本食材スーパー①】 Super Nikkei (スーペル・ニッケイ)

住所) Av. Conquistadores 238, San Isidro, Lima

<https://maps.app.goo.gl/jBu4z3wwWXX5KT6h6>



1996 年に設立されたスーペル・ニッケイは、日系食品・飲料を中心とした輸入卸売・小売企業で、Mutual Trading Co., Inc. (ロサンゼルス、日本食総合卸売企業) の子会社。

同社にヒアリングしたところ、卸売事業としては、ペルー全国のレストラン、ホテル、他飲食店、約 40 店舗の小売店との取引がある。小売事業では、自社経営の店舗 (1 店) に加え EC 販売も行っている。売り上げの約 60% が卸売、約 40% が小売。

調味料、麺類、スナック類、ビール、酎ハイ、日本酒、茶などの食品のほか、箸や包丁なども扱っている。米国や日本からの輸入品の他に、ペルー産の豆腐や麺類、かまぼこ、野菜、抹茶アイスなども販売。コメは、2024年1月時点でまだ日本産の輸入が解禁されていないため、米国産を輸入している。また、ペルー産の日本米に近い品種も販売している。

現在、首都のリマは、卸売りの市場が飽和状態となっているため、今後は、経済が好調な北部の都市トゥルヒーヨやチクラヨなどを重要エリアとして展開していく予定。



米国産のキューピーマヨネーズ 約 USD9.46 (PEN35.00)、日本産のそば 約 USD8.1 (PEN30.00)、米国産キリン一番搾りが約 USD3.1 (PEN11.50)。



米国産の焼きちくわが約 USD3.78 (PEN14.00)、中国産の芽ひじき (50g) が約 USD2.92 (PEN10.80)、米国産のパック豆腐が約 USD2.43 (PEN9.00)。

## 【日本食材スーパー②】 FUKU STORE (フク・ストア)

住所) Calle 21, 707, San Isidro, Lima

<https://maps.app.goo.gl/uqRDZdyHLNenPfou5>



FUKU STORE は、ペルー全国に数多くの日系料理レストランを有する EDO グループ傘下の日本食品輸入卸企業 FUKU EIRL が 2023 年にオープンした小売店舗一号店。新型コロナウイルスのパンデミック禍にウェブサイトを通じて BtoC 販売が活発になり、小売店舗 FUKU STORE を開業。

ヒアリングしたところ、米国からは、Wismettac Asian Foods (ウィスメタック・アジア・フーズ) や JFC International Inc. (ジェイ・エフ・シー・インターナショナル・インターナショナル) を通じて日本食材を輸入する。また 2022 年から日本側のビジネスパートナーとして日の出ホールディングスグループと提携し、直接輸入および小規模事業者との間取引も行う。売上げの 60%は卸売で、残りの 40%は小売 (FUKU STORE) 。全国のレストラン、ホテル、小売店、計 200 の顧客に日本食材を卸す。

商品の 60%は日本食材で、生鮮食品から加工食品、冷凍食品、菓子類、調味料、麺類、コメなど豊富な品揃えに努めている。店舗での人気の商品は、日本のお菓子や飲料で、特にチョコレート菓子やパン菓子の取り扱いを強化する予定。これにより、顧客の満足度向上と売上増加が期待される。



FUKU EIRL は、チリ産のサーモンを輸入し、レストランに卸しているほか、店舗やECサイトで小売販売している。価格は、1Kgが約USD 25.97 (PEN96.10)、他にも日本産の納豆（冷凍）が約USD 3.49 (PEN 12.90)、米国産ラーメン（冷凍・2食入り）がセール品で約USD 5.65 (PEN 20.90)、日本産の菓子「とんがりコーン」がセール品で約USD2.68 (PEN 9.90)で販売されている。



酒類は、米国産、日本産、カップ酒から 300ml、720ml など、各種の取り扱いがある。写真左の日本酒（純米吟醸 720ml）約USD25.84 (PEN95.60)、うめ酒（1000ml）、ゆず酒（1000ml）が約USD13.49 (PEN49.90)。米は、米国産、ウルグアイ産、ペルー国産の取り扱いあり。写真右のウルグアイ産みやび米（5Kg）は約USD9.97 (PEN36.90)。

### 【日本食材スーパー③】 KOMONOYA (コモノヤ)

住所) Av. Guardia Civil Sur 927, Real Plaza Guardia Civil, Chorrillos, Lima

<https://maps.app.goo.gl/82WfbwgXdvz68Ta56>



KOMONOYA (コモノヤ) は、100 円均一ショップ大手のワッツ (本社は大阪) が海外で展開するショップブランド。2014 年に首都のリマに Watts Peru S.A.C. (ワッツ・ペルー社) を設立し、新興中間層が多く住む地域を中心にプチプライスのショップを 8 店舗構えている (2024 年 2 月現在)。日用品や雑貨に加え、2022 年から緑茶やウーロン茶、清涼飲料水、ビール、酎ハイ、ソース類 (炒め物用、パスタ用)、レトルトカレー、ゼリー、スナック類なども販売。

同社へのヒアリングによると、商品は、大阪本社の仕入れ先を通して日本から輸入。発注から、コンテナ輸送、ペルーの税関を通過して、自社の倉庫に到着するまでには、通常約 3 カ月かかる。コンテナの到着遅延や通関トラブルが発生することも多く、輸送に通常以上の時間がかかることもあるため、食品や飲料に関しては、賞味期限の長さや新しい製造日の物を仕入れることを重要視しているという。



写真左の日本産のウイスキーNIRASAKI が、約 USD22.97 (PEN85.00)、コンチネンタルウイスキーが、約 USD21.62 (PEN80.00)、缶酎ハイが約 USD1.62 (PEN6.00)、ゼリーが約 USD1.62 (PEN6.00)。

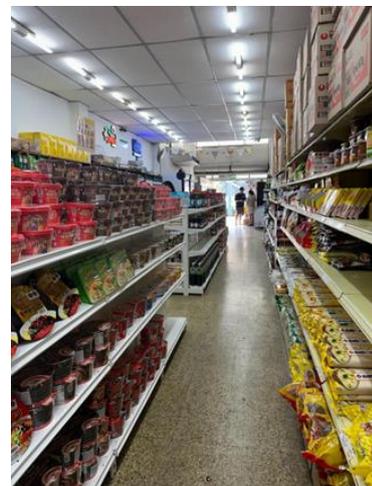


レトルトカレー（300g）が約 USD2.16（PEN8.00）、レトルトのパスタソースが約 USD2.03（PEN7.50）、トマトジュースは約 USD1.76（PEN6.50）、ウーロン茶（ペットボトル）が約 USD2.16（PEN8.00）。

**【韓国食品スーパー】 Assi Market（アッシ・マーケット）**

住所) Av. Aviación 3235, San Borja, Lima

<https://maps.app.goo.gl/8vNBbrbN2PUeaJof9>



Assi Market（アッシ・マーケット）は、韓国食品・飲料の輸入卸・小売企業で、冷凍食品や調味料、麺類、海苔、インスタントラーメン（辛ラーメンなど）、菓子（韓国ロッテ製品）、スナック類、清涼飲料水、アルコール飲料（ビールやチャミスルなど）のほか、調理器具も一部取り扱っている。



韓国産の水産品では、冷凍牡蠣が USD21.35 (PEN79.00)、かにかま USD2.16 (PEN8.00)、おでんセット USD 6.49 (PEN24.00)、寿司用海苔 USD 3.24 (PEN12.00)、乾燥わかめ(25g)USD1.89 (PEN7.00)、煮干し出汁パック USD 11.35 (PEN42.00)で販売されている。



店内全体の約 90%は韓国産品だが、限定的に米国産や中国産、日本産品（七味唐辛子）もある。また、韓国コミュニティの買い物客も多いことから、ペルー産の豆腐やキムチ、野菜など、韓国料理には欠かせない様々な食材が販売されている。



価格は、米国産ほんだし（約1kg）が約USD 42.97（PEN159.00）、日本産七味唐辛子（300g）USD15.41（PEN57.00）、韓国産の冷凍納豆（2パック）約USD5.14（PEN 19.00）で販売されている。

## 1.2. レストランの様子

【地元料理レストラン】Segundo Muelle（セグンド・ムエジェ）

住所）Av. Conquistadores 490, San Isidro, Lima

<https://maps.app.goo.gl/pQ38qJLrswZG6HyS6>



太平洋岸に面しているペルーでは、新鮮な海産物を利用した様々な料理が食される。特にセビチェは、最もポピュラーな料理のひとつで、毎年6月28日は「セビチェの日」と制定され、シーフード専門レストランも全国に数万店舗を数えるほど存在する。さらに、2023年にはセビチェがユネスコ無形文化遺産にも登録された。

Segundo Muelle（セグンド・ムエジェ）は、リマ市内に6店舗を構えるシーフードレストランで、スペインおよびポルトガル、ベネズエラ、エクアドル、パナマでフランチャイズ店舗を展開し、全16店舗を有する（2023年5月時点）。



サーモンを除いてペルー産を使用。毎朝 4 時に魚市場に行き、その日に獲れた魚介類を調達し、新鮮な食材を使った料理を各店舗で提供している。

価格は、写真上段からセビチェが USD12.43 (PEN46.00)、タコのグリル焼きが USD21.35 (PEN79.00)、アロス・コン・マリスコス（シーフード炊込みご飯）USD 15.14 (PEN 56.00)、ハレア（シーフード唐揚げ）が USD17.03 (PEN 63.00)。

### 【日本食レストラン】レストラン FUJI（フジ）

住所) Av. Paseo de la República 4090, Miraflores, Lima

[https://maps.app.goo.gl/Drx42vXhv79kP1N1A?g\\_st=iw](https://maps.app.goo.gl/Drx42vXhv79kP1N1A?g_st=iw)

(写真：Restaurant FUJI)



「レストラン・フジ」は、2024年現在、ペルーで唯一の純和風日本食レストラン。オーナー・シェフの深澤宗昭氏が1974年に開業し、長年にわたり日本の伝統の味をペルーで提供している。同氏は、農林水産大臣賞（日本食海外普及功労者表彰）、旭日双光章の受賞者。

同レストランへのヒアリングによると、食材の調達については、サンマやスルメなどは、日本の商社から直接取り寄せている。サーモンは、輸入卸企業のFuku（フク）から、その他の魚介類は、魚市場から直接仕入れている。日本産食品や調味料のサプライヤーは、主にFUKUやスーパーニッケイ。寿司やおにぎりには米国産のお米を、その他の料理にはウルグアイ産を使用している。



握りずしマグロ（二巻）が約 USD8.11（PEN30.00）、カツオのタタキが約 USD8.11（PEN30.00）。



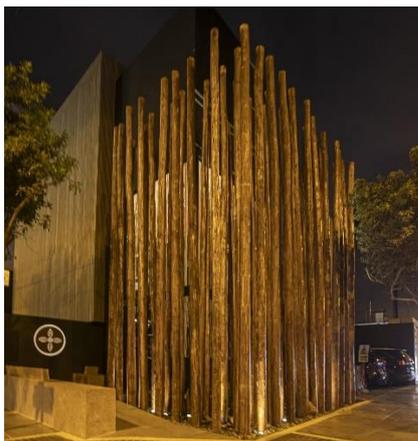
カツカレーセットが約 USD16.22（PEN60.00）、おくら納豆そばは、約 USD9.46（PEN35.00）。

## 【ニッケイ料理レストラン】MAIDO (マイド)

住所) Calle San Martín 399, Miraflores, Lima

<https://maps.app.goo.gl/V3nZfGCETrCKJaG6A>

(写真 : MAIDO)



日系人シェフのミツハル・ツムラ氏が率いる「MAIDO」は、和の技術と世界中の様々な食材を融合させた創作ニッケイ料理を提供する店で、ペルーを代表するレストランである。2023年のTHE WORLD'S BEST 50 RESTAURANTSでは6位、ラテンアメリカ版では1位を獲得。

MAIDO (マイド) へのヒアリングによると、食品開発研究部が6カ月ごとにメニューを変更し、常にクリエイティブで新しい料理を提供することに努めていると言う。そのため、まだペルーに入ってきていない新しい食材や高品質の食材（コメや海苔、ウナギ、ソース類など）の取り扱いを希望。水産物に関しても、輸入により幅広い種類の冷凍水産物が入ってくることを望んでいる。

食材の調達としては、魚介類はペルー国産が中心だが、一部、Premium Brands (プレミアム・ブランド) を通じて輸入産品も扱っている。



フルコースは、約 USD243 (PEN899.00)、マリアーージュセットでは、約 USD418.65 (PEN1,549.00)。

### 1.3. その他、現地の食のトレンド

#### 【マキ】と【ラーメン】

ペルー・ニッケイ料理（以降、ニッケイ料理）の中で特に人気があるメニューといえば、ペルーで独自に創作され発展した巻き寿司の「マキ (MAKI)」である。新鮮な魚介からエビフライ、アボカド、クリームチーズなどの様々な具材を使った裏巻きスタイルの巻き寿司で、トッピングやソースがかけられる。マキの専門店も全国に数多く展開され、ホテルのレストランや一般のペルー料理の店でもメニューに取り入れられるなどすっかり定着している。

また、近年、アニメの影響が後押ししてラーメンも特に人気が高まっている。日本食やニッケイ料理レストランのメニューに挙がるだけとどまらず、ラーメン専門店も全国規模で増加している。

#### ZEN SUSHI BAR (ゼン・スシ・バー)

住所) Av. Dos de Mayo 621, San Isidro, Lima

<https://maps.app.goo.gl/SX75BYiHYd5r5g837>

(料理写真：ZEN SUSHI BAR)



ZEN SUSHI BAR (ゼン・スシ・バー) は、日本料理とペルー発祥のニッケイ料理の両方を展開するレストラン。写真中央のアセビチャードは、ペルー料理のセビチェをモチーフに創作され、ほとんどのレストランで扱っている一番人気のマキだ。ZENでの価格は、10 ピースで約 USD10.81 (PEN40.00)、他、店オリジナルのゼン・マキ (写真右) は、約 USD17.03 (PEN63.00)。

(写真：ZEN SUSHI BAR)



同レストランへのヒアリングによると、ZEN（ゼン）では、以前は中国産の麺を使用していたが、近年参入した日本人が作る製麺企業 NAN FOODS（ナン・フーズ）社の生麺に変更してから、「麺が日本のラーメンみたい」とペルー在住邦人から好評を得ている。価格は、醤油ラーメン、とんこつラーメン、チキンラーメンが約 USD11.08 (PEN41.00)。

### 【健康食品】

ペルーでの健康志向は、20年ほど前から特に中間層以上の人たちの間で人気が出始め、オーガニック製品を扱う市場や自然食品店が増え、近年は、ベジタリアンやビーガン、また各種アレルギーに対応したメニューを備えたカフェやレストランなども全国各地でみられるようになった。

### FLORA & FAUNA（フローラ&ファウナ）

住所) Av. Aviación 3110, San Borja, Lima

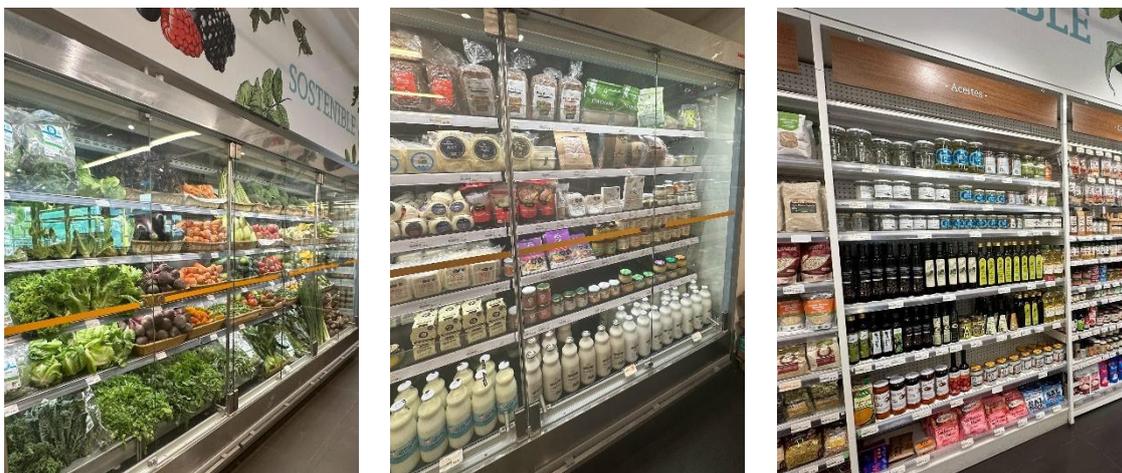
<https://maps.app.goo.gl/DuQuB2n2aJKKv6k88>



2016年に第1号店をオープンした「フローラ&ファウナ」は、オーガニックや無添加、無農薬などの食品を扱う専門ショップで、2024年2月現在、リマ市内に9店舗を

展開する。生鮮食品から加工食品、飲料、サプリメントなど品ぞろえが豊富で、店内は小型スーパーマーケットのスタイルをとっている。コロナ渦で浸透したウェブサイトでの EC 販売は、現在、売り上げ全体の 10%を占める。

営業は週 7 日、カフェスペースも設置することで、同業他店との差別化図っている。



仕入れの 70%は国内サプライヤーで、30%はオーガニックやビーガン、グルテンフリーの需要が高い米国やイタリア、ドイツなどからの輸入品になる。価格は、ペルー産の豆腐が約 USD5.24 (PEN19.40)、中国産の抹茶 (30g) が約 USD23.38 (PEN 86.50)、チリ産の冷凍サーモン (1Kg) が約 USD 29.19 (PEN108.00)で販売されている。

## 第2部

### 2.1. 概況

#### 2.1.1. 基礎的経済指標

ペルー共和国（以下「ペルー」）の名目 GDP は 2,650 億ドル（2023 年 IMF 推定）と中南米地域で 6 番目の規模にある。一人当たりの GDP は 2002 年から 2022 年の 20 年間で約 2.5 倍の 7,094 ドルに成長しており、人口の 3 分の 1 が集中する首都リマでは、約 9,300 ドル超となっている。主要な産業は GDP の 14.4% を占める鉱業や炭化水素分野で、特に銅の生産量は隣国チリに次ぐ世界 2 位である。

また、世界 3 番目の規模の日系移民社会（10 万人）を有しており、近年は地場料理と融合したニッケイ料理が人気を博している。もともとペルー人も生魚を食す食文化があるほか、日系人の 10 倍とも言われる華僑社会も存在しており、魚介類を含む食文化が根付いている。

2023 年は前年の大統領罷免による混乱に加えて 6 年ぶりの強いエルニーニョ現象の影響により前年比マイナス 0.55% とコロナ初年度（2020 年）以来のマイナス成長を記録したが、2024 年は 3.0% のプラス成長を見込んでいる（中央準備銀行予測）。

人口	3,347 万人（2022 年 6 月 30 日、暫定値）
面積	128 万 5,216 平方キロメートル（2022 年）
1 人当たり GDP	7,094 米ドル（2022 年）

（△はマイナス値）

項目	単位	2020 年	2021 年	2022 年
実質 GDP 成長率	(%)	△ 11.0	13.3	2.7
消費者物価上昇率	(%)	2.0	6.4	8.5
失業率	(%)	7.4	5.7	4.3
貿易収支	(100 万米ドル)	5,515	9,735	2,884
経常収支	(100 万米ドル)	2,235	△ 5,064	△ 9,908
外貨準備高（グロス）	(100 万米ドル)	72,671	—	—
対外債務残高（グロス）	(100 万ユーロ、期末値)	89,715	101,981	102,269
為替レート	(1 米ドルにつき、ソル、期中平均)	3.49	3.88	3.84

注：失業率：全国都市部の失業率、貿易収支：通関ベース

出所：ペルー情報統計院（INEI）、IMF、ペルー中央銀行「Nota Semanal」、ペルー中央銀行「Memoria Anual」  
国家税務監督庁（SUNAT）

#### 2.1.2. 市場規模

ペルーの 2022 年までの過去 5 年間の食品ならびに飲料の輸入額は年平均 8.94% 成長してきている。2022 年の総輸入額は 6 億 7,140 万ドルで、70 カ国以上の国から輸入されている。ペルー市場の主な輸入食品の供給国は米国（全体の 16.3%）とメキシコ（13.1%）のほか、上位 10 カ国で全体の 73.0% を占めている（表 1 参照）。日本から

の輸入額は前年比 6.2%増の 120 万ドル（全体の 0.19%）と全体の 36 位の供給国となっている。

表 1. 食品・飲料の輸入額（上位 10 カ国）

（単位：1,000 ドル、CIF）

	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	構成比	前年比 (22/21)	CAGR (18-22)
合計	476,674.39	468,840.69	464,037.56	624,585.13	671,414.50	100.00%	7.50%	8.94%
米国	87,165.13	86,029.19	84,529.51	108,210.72	109,507.28	16.31%	1.20%	5.87%
メキシコ	49,914.95	52,471.06	47,411.11	80,985.23	88,257.37	13.14%	8.98%	15.31%
コロンビア	45,516.77	47,995.08	41,884.40	53,301.09	57,808.46	8.61%	8.46%	6.16%
オランダ	19,110.82	15,587.82	21,464.65	34,702.85	43,016.54	6.41%	23.96%	22.49%
チリ	46,977.84	40,228.17	40,420.16	38,093.39	41,185.86	6.13%	8.12%	△3.24%
中国	20,362.84	21,352.49	16,598.77	31,015.52	35,586.31	5.30%	14.74%	14.98%
ブラジル	21,814.11	21,343.90	20,503.31	32,712.82	34,639.11	5.16%	5.89%	12.26%
スペイン	22,700.10	31,063.99	37,647.84	42,273.88	27,380.83	4.08%	△35.23%	4.80%
エクアドル	17,164.16	13,547.71	22,003.38	20,491.68	27,271.94	4.06%	33.09%	12.27%
イギリス	23,934.48	20,558.60	11,492.57	18,781.23	23,045.79	3.43%	22.71%	△0.94%

出所:ペルー輸出業協会（ADEX）

品目別では、上位 10 品目のうちパンデミック以降の国民の健康意識を反映して、栄養補助食品が 4,066 万ドル輸入されたほか、モルトビール（4,857 万ドル）やウイスキー（1,737 万ドル）などの酒類、キャンディー類（4,485 万ドル）やチョコレート（3,831 万ドル）などの菓子類が上位に名を連ねている（表 2 参照）。

表 2. 食品・飲料の輸入額（主要品目別）

（単位：1,000 ドル、CIF）

HS コード	品名	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	前年比 (22/21)
	合計	476,674.39	468,840.69	464,037.56	624,585.13	671,414.50	7.50%
2106.90.90.00	その他の食品調整物	88,106.75	87,814.58	103,728.08	126,952.97	129,635.45	2.11%
2203.00.00.00	モルトビール	16,556.63	23,803.38	25,991.81	50,943.08	48,571.19	△4.66%
1704.90.10.00	カカオ含有なしのボンボン、 キャンディー等	31,234.90	31,779.44	19,877.91	31,905.98	44,849.02	40.57%
2106.90.79.00	その他の栄養補助食品	30,557.54	35,864.45	39,070.11	47,745.90	40,664.27	△14.83%
1806.90.00.00	カカオ含有のその他のチョコレート・食品	23,530.02	24,381.01	24,669.47	37,559.50	38,314.58	2.01%
2202.99.00.00	ノンアルコール飲料等	21,128.23	18,769.53	19,952.91	30,620.08	32,504.58	6.15%
0303.43.00.00	冷凍カツオ・シマカツオ	32,308.99	23,327.81	17,619.98	25,791.97	27,014.83	4.74%
1901.90.90.00	粉末、セモリナ粉、澱粉、アルミドン、抽出物、その他の食品調整物	22,490.98	22,425.81	24,837.27	26,314.77	26,848.65	2.03%
2106.10.19.00	その他のタンパク質濃縮調製食料品	10,142.85	6,779.28	8,498.35	15,236.11	18,426.36	20.94%
2208.30.00.00	ウイスキー	21,267.42	17,223.77	9,707.64	14,367.64	17,371.40	20.91%

出所:ペルー輸出業協会（ADEX）

水産物では主な輸入元はアルゼンチンが全体の 24.4%、エクアドルが 17.7%、タイが 11.9%、チリが 9.0%、公海譲渡取引が 8.2%と上位を占めており、総輸入額は 2 億 7,443 万ドル（2022 年）に上る（表 3 参照）。

品目別では冷凍エビが最も多く、2022 年の輸入額は全体の 14.0%を占める 3,842 万ドルに達している。その他、機密容器入りマグロ（瓶詰・缶詰）（10.7%、2,933 万ドル）、機密容器入りカツオ（瓶詰・缶詰）（10.1%、2,778 万ドル）、冷凍カツオ（9.8%、2,702 万ドル）、その他エビ（9.3%、2,550 万ドル）などが上位を占めている。

日本からの水産物輸入は全体の 1%に満たず（12 万 1,000 ドル）、33 位に留まっている。

表 3. 水産品の輸入額（上位 10 カ国）

（単位：1,000 ドル、CIF）

国	2018	2019	2020	2021	2022	構成比	前年比 (21/22)
合計	322,222	275,326	307,635	297,456	274,432	100.0%	△7.7%
アルゼンチン	69,293	40,859	67,943	70,577	66,940	24.4%	△5.2%
エクアドル	84,528	53,053	48,801	47,943	48,518	17.7%	1.2%
タイ	45,643	67,305	83,289	52,059	32,587	11.9%	△37.4%
チリ	35,242	33,389	32,714	30,597	24,760	9.0%	△19.1%
公海	28,404	15,541	13,088	28,714	22,633	8.2%	△21.2%
中国	15,025	25,587	30,978	33,275	21,780	7.9%	△34.5%
ベトナム	10,202	8,654	9,903	7,150	16,132	5.9%	125.6%
米国	5,325	2,731	2,157	5,264	13,869	5.1%	163.5%
ブラジル	4,991	2,911	4,590	6,417	5,500	2.0%	△14.3%
スペイン	6,627	6,788	3,523	2,766	4,252	1.5%	53.7%
その他	16,941	18,509	10,648	12,695	17,462	6.4%	37.5%

出所:ペルー輸出業協会 (ADEX)

表 4. 水産品の輸入額（主要品目別）

（単位：1,000 ドル、CIF）

HS コード	品名	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	構成比	前年比 (21/22)
	合計	322,222	275,326	307,635	297,456	274,432	100.0%	△7.7%
0306.17.13.00	冷凍エビ（未調理）	59,356	22,401	67,381	67,645	38,425	14.0%	△43.2%
1604.14.10.00	マグロ（機密容器入り）	40,363	67,333	87,513	49,755	29,327	10.7%	△41.1%
1604.14.20.00	カツオ（機密容器入り）	26,976	36,717	31,345	32,095	27,784	10.1%	△13.4%
0303.43.00.00	冷凍カツオ・シマカツオ	32,309	23,328	17,620	25,792	27,015	9.8%	4.7%
0306.17.99.00	その他のシュリンプ	146	216	0	55	25,501	9.3%	45990.0%
0304.61.00.00	ティラピアのフィレ	12,367	12,327	13,071	20,339	15,762	5.7%	△22.5%
0303.55.00.00	冷凍マアジ	30,010	23,105	23,681	22,481	13,188	4.8%	△41.3%
0302.89.00.00	その他の魚（冷蔵）	11,412	7,376	5,102	8,370	10,283	3.7%	22.9%
0307.43.00.00	冷凍イカ、赤イカ（ボタ）	7,704	2,014	1,630	5,003	9,937	3.6%	98.6%
0303.42.00.00	冷凍キハダマグロ	7,556	5,965	2,617	5,163	8,630	3.1%	67.2%
	その他	94,024	74,545	57,675	60,759	68,579	25.0%	12.9%

出所:ペルー輸出業協会（ADEX）

### 2.1.3. 日本食消費動向（トレンド）

ペルーは、10万人規模の世界3番目に多い日系移民社会を有している。125年前に同移民が持ち込んだ和食文化が時の流れとともに、現地のペルー料理と融合して現在のニッケイ料理を生み出した。当初は、日本から来た日本人板前が現地で活動する中で日系人やペルー人の板前にその技が伝授されて行くうち、一部の日本人板前がペルーの生魚を唐辛子が効いただし汁に漬けた伝統料理である「セビチェ」の汁風味ソースをかけた巻き寿司や握り寿司を考案したところから、新世代の日系人板前の中でこの様なフュージョン寿司作りが始まる。また、日系人が作る寿司のシャリは日本と異なり酢でなくみりんなどで味付けをしているため、若干甘いシャリとなっている。このほかにも、生み出された多くの料理はペルー人の嗜好に合わせて濃い味付けとなっている。日本人には若干抵抗があるこれらの味付けも、ペルーの日系人やペルー人には非常に人気が高く、ニッケイ料理の特徴でもある。

ペルーの本格和食は現在1軒のみとなっており、大半がニッケイ料理である。最高峰では、世界中の料理関係者によって選出される [THE WORLD'S BEST 50 RESTAURANTS 賞](#) の2023年度受賞で世界6位、中南米限定部門で1位の座に輝いた「MAIDO」である。MAIDOのような高級店はいくつか存在しており、その他にも、寿司専門、ラーメン専門、居酒屋、寿司デリバリーなど様々な形態でニッケイ料理を食べることが出来る。一部では海外展開する店もあり、今ではニッケイ料理は広く知られる存在となっている。そのため、日系人でなくても類似料理を提供するレストランも出てきており、ニッケイ料理との差別化が大きな課題ともなっている。

#### 2.1.4. ALPS 処理水放出に対する現地の反応

東京電力福島第一原子力発電所の ALPS 処理水の放出に対するペルー政府による日本産食品への規制強化や検査体制などにおける変更は発生していない。

関連する民間報道やペルー政府官報「EL PERUANO」における報道については、国際通信社などによる報道の引用または転載したニュースが中心で、特に中国の反対とそれによる政治問題に関する報道が目立っていた。一方で、一部では中国の国営放送の CCTV がペルーの最南端のタクナ州知事に対して ALPS 処理水に対する意見を求め同知事が反対を表明したことについて同州公式サイトに掲載されるなどの動きもわずかながら見られた。

## 2.2. 制度的制約（輸入規制、販売規制）

### 2.2.1. 水産物

輸入禁止品目はないが、検疫規制対象となる。関税は無税。水産物の輸入を管理する検疫当局はペルー国家水産衛生局（SANIPES）。水産物および水産養殖品の輸入販売許可を得るためには SANIPES における登録が必要となる。手続きは[貿易統一窓口システム（VUCE）](#)を通じて行う。登録申請を行うペルー国内の輸入業者は、自社の納税者番号（RUC）と納税サービスパスワード（Clave Sol）を取得の上、VUCEで手続きを行う。登録のための必要情報としては「商品分類」、「加工分類」、「商品名」、「ブランド名」、「保存保管条件」、「賞味期限」の基本情報のほかにも、品種、原材料、添加物、梱包材、加工または調理方法や熱処理方法（加工品の場合）や、自由販売証明書（Free Sales Certificate）など輸出元でのペルー大使館によるアポステイユ認証を受けた書類が必要となる。

### 2.2.2. その他食品

加工品の場合、輸入禁止はない。検疫規制の対象となる。関税は日本の場合ペルーとの間で経済連携協定（EPA）を締結しているほか、ペルーは環太平洋パートナーシップに関する包括的及び先進的協定（CPTPP）にも加盟しているので多くの品目が無税となっている。加工食品は保健省傘下の環境衛生総局（DIGESA）において品目ごとに衛生登録（初めて輸入される商品）または輸入品衛生登録証明（既に輸入実績がある商品）の申請を行うことが求められる。登録申請は VUCE を通じて行う。輸出元は原産地証明、生産国における衛生証明、製造技術分析証明、生菌検査結果証明、物理化学分析証明、賞味期限、自由販売証明書などの書類提出が求められる。

## 2.3. 食品販売店・レストラン

### 2.3.1. 食品販売店

全国的にショッピングモールやスーパーマーケットの店舗数が増えているが、一般消費者の食材の調達には、いまだに各地区にある昔ながらの大小さまざまな市場も根強く利用されている。

水産物に関しても同様に、ペルー近海で獲れる様々な種類の魚介類がスーパーや市場で購入できるが、扱う種類や鮮度は限定的になる。一方で、レストランなど業務用としては、鮮度や衛生管理の面からも、魚市場や特定の専門業者から直接買い付けを行うのが一般的である。

また、日本食やニッケイ料理に使用される食材の調達については、かつて日本人移民が持ち込んだネギや青首大根、ゴウヤ、サトイモ、ナガイモ、ゴボウなどの野菜類や温州みかん、柿などの果実類が現在も生産されていて、豆腐や油揚げ、味噌などの日系人手作りの食品なども、地域の市場などで販売されている。

輸入品の調味料や日本酒、麺類、米、飲料、菓子類については、日本食材店や、中国系・韓国系の食材店のほか、一部スーパーマーケットでも販売されている（本調査報告書 1.1 参照）。ただし、中国産やその他のアジアの国々を原産とする調味料や食品は、日本産品よりもかなり安価で販売されている傾向がある。そのため、競争力のある価格設定が必要とされるほか、日本産品の特色や品質の違いをプロモーションすることも重要となる。

### 2.3.2. レストラン

ペルー料理は、各地のローカル料理と植民地時代に影響を受けたスペインやアフリカ人奴隷の食文化、その後にペルーに渡ってきたイタリアや中国、日本出身の外国人移民たちの食文化をミックスして生み出された。海岸地帯、山岳地帯、ジャングル地帯と、多様な自然環境から得られる豊富な食材を利用して作られる料理は、世界的にも高く評価されていて、これまでに何度もワールド・トラベル・アワーズで世界最優秀グルメ観光地賞を受賞し、世界を代表する美食の国として知られている。

特に首都のリマには、洗練された有名レストランも多く、2023年のTHE WORLD'S BEST 50 RESTAURANTSでは、「CENTRAL (セントラル)」が1位を獲得するなど、毎年、複数のレストランがランクインしているほどだ。また、一般庶民にも外食文化が広がっていて、手軽な価格の飲食店や屋台も数多く存在する。

また、海岸地帯を中心に様々な魚介類を食する文化が浸透していて、地元の新鮮な海産物を使ったペルー料理を提供するシーフード専門レストランも多い。さらに、近年、人気のニッケイ料理レストラン、特にマキ (MAKI) やラーメンを扱う飲食店が

全国的に拡大傾向にあり、今後も日本食材の需要は高まると予想される（本調査報告書 1.2 および 1.3 を参照）。

## 2.4. バイヤー情報

水産品および食品・飲料の輸入統計をもとに、日本産食品の輸入実績がある企業、または今後、その可能性がある企業 8 社のコンタクト先を以下に挙げる。

なお、①②③④は、日本産食品・飲料の主要輸入卸企業、⑤はあずまフーズの関連企業、⑥⑦は、ペルーの主要スーパーマーケットを展開する企業、⑧は、中華食材輸入卸企業で、一部日本産品も輸入している。

### ① SUPER NIKKEI S.A.C.

【電話番号】 (51-1) 2220397

【Web】 [www.supernikkei.com.pe](http://www.supernikkei.com.pe)

【メール】 [emarket@supernikkei.com.pe](mailto:emarket@supernikkei.com.pe)

### ② FUKU E.I.R.L.

【電話番号】 (51) 934274346

【Web】 [www.fuku.pe](http://www.fuku.pe)

【メール】 [fukustore@fuku.pe](mailto:fukustore@fuku.pe)

### ③ Watts Peru S.A.C.

【電話番号】 (51) 947354704

【Web】 [www.komonoyaperu.com](http://www.komonoyaperu.com)

【メール】 [komonoya@watts-pe.com](mailto:komonoya@watts-pe.com)

### ④ ICHIBAN DEL PERU S.A.C.

【電話番号】 (51-1) 4770228

【SNS】 [www.facebook.com/Ichibandelperu](https://www.facebook.com/Ichibandelperu)

【メール】 [gerencia@ichibandelperu.pe](mailto:gerencia@ichibandelperu.pe)

### ⑤ AZUMA FOODS KAMPO PERU S.A.C.

【電話番号】 (51) 999630001

【Web】 [www.azumafoods.com](http://www.azumafoods.com)

【メール】 [katty@afkp.pe](mailto:katty@afkp.pe)

⑥ SUPERMERCADOS PERUANOS S.A. - S.P.S.A.

【電話番号】 (51-1) 6188000

【Web】 [www.supermercadosperuanos.com.pe](http://www.supermercadosperuanos.com.pe)

【メール】 [contacto@spsa.pe](mailto:contacto@spsa.pe)

⑦ CENCOSUD PERU S.A.

【電話番号】 (51) 6250000

【Web】 [www.cencosud.com](http://www.cencosud.com)

【メール】 [miriam.lau@cencosud.com.pe](mailto:miriam.lau@cencosud.com.pe)

⑧ S.B. TRADING S.R.L.

【電話番号】 (51-1) 4271403

【Web】 [www.sbtrading.com.pe](http://www.sbtrading.com.pe)

【メール】 [informes@sbtrading.com.pe](mailto:informes@sbtrading.com.pe)

## 2.5. 先行事例

日本産食品の先行事例の多くは前述のバイヤーリストにある SUPER NIKKEI 社、ICHIBAN 社、FUKU 社、ワッツ社などを通じて参入している。先の 3 社は現地の日系レストランに卸す BtoB ビジネスから始まり近年は実店舗を構えての BtoC にも注力している。ワッツが展開する 100 円均一ショップ（ブランド名：KOMONOYA）は反対にリマ市内に 8 店舗を構えているほか、近年は卸売り販売に注力しており、徐々に日本の飲料や食品の取扱量を増やしている。特に近年は日本酒、日本産ウイスキー、缶酎ハイ、焼酎などのアルコール飲料の輸入が増加しており、ペルーではまだ馴染みのない日本酒も日系レストランを中心に徐々に知名度を上げつつある。

またペルーは元来コーヒーよりお茶を飲む国であり、パンデミック以降の健康志向も相まって抹茶への関心も高まっている。ペルー初の健康食品スーパーマーケット「Flora & Fauna（フローラ&ファウナ）」のアイリーン・ウォン CEO によればパンデミック期間中の 2020 年から 2022 年にかけての同社での抹茶の売り上げは 50%増加したという。既に静岡県産の抹茶なども参入しているが、抹茶に対する知識が少ないため、他国産で抹茶を騙る商品も多く参入している。

その他、日本産精米については 2023 年に日本農水省の輸出実行計画にペルー向け協議案件として掲載されており現在両国間でペルー当局（農業灌漑開発省農業検疫局（SENASA））が求める病害虫リスク評価に必要な協議が進められている。

## 2.6. まとめ

### 2.6.1. 日本産食品の輸入の可能性

ペルーにおける日本産食品の参入の可能性は大きな可能性を秘めている。特に日系人移民から派生したニッケイ料理は、近年地場のペルー料理と融合したことで新しいペルー料理として認知されている。今や、巻き寿司や握り寿司などは日系人経営または準和食レストラン（日本人経営）に限らず、多くの類似レストランが誕生している。デリバリー専門の寿司店や、肉料理専門店でも肉をネタにした握り寿司が出されるなどその人気は富裕層から若者たちの間で高い。

また、60年近くの歴史を誇るペルー味の素社によるうま味の普及啓蒙活動によって日本的な味の価値観や嗜好が浸透しているのも大きなアドバンテージである。

一方で、近年これらの料理のマンネリ化も進んでいる。背景には食材のマンネリ化がある。そのため、類似店（類似品）との差別化を模索するニッケイ料理店はもちろんのこと、その他ペルー料理レストランなどにおいても日本からの未紹介の食材を使用する可能性は大いにある。そのため、食材の使用法や具体的なメニュー、さらには期待される健康面での効果効能などを含めて紹介していくことが有効と思われる。

### 2.6.2. 課題と留意点など

日本産食品のペルー展開における留意点は賞味期限である。南米に位置するペルーでは、日本からのコンテナ輸送に1カ月半、更に通関日数の2~3週間を含めると輸送だけで2カ月を要する。そのため、日本の生産者においては南米市場向けの賞味期限設定をする必要がある。現行の多くの商品は賞味期限が短いため、バイヤーとしても売れ残りリスクが高く、市場性が高い商品であっても取扱いを断念せざるを得ない物も多々ある。

また大手スーパーマーケットなどと取引をする場合は、通常取引慣習として買い取り制でない、棚代として30%のマージンを取る上、一切の商品説明やプロモーション（試食など）を行わないため、注意が必要である。ただし、スーパーマーケット側から引き合いがある取引の場合は売り手の条件に合わせるための交渉の余地はある。

最後に、いずれの商品においても具体的な消費や調理方法、または具体的なレシピなども含めて紹介をしていくことが求められる。

中南米ワイド調査「日本食品輸出のヒント集」(ペルー)

2024年3月作成

---

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

---

禁無断転載