

ベトナムにおける食品関連市場 (市場概況・規制編)

2024年3月

ベトナム輸出支援プラットフォーム

目次

I. 食料消費動向	2
1. ベトナムの食文化の特徴	2
2. 食生活.....	4
3. レストランの嗜好.....	9
3.1. 好みの料理提供形態.....	9
3.2. レストランの利用金額	9
3.3. 各国レストランの利用度	10
4. 飲食店・食品の広告宣伝.....	11
4.1. 広告チャネル	11
4.2. チャネルの有効性.....	11
5. 日本レストランの利用習慣	14
5.1. 新型コロナの影響	14
5.2. 日本レストランでの利用金額	15
5.3. 好きな日本料理.....	16
5.4. 日本料理が好きな理由	16
5.5. 日本レストランへの満足度	17
6. 日本食品食材消費者動向.....	18
6.1. 日本食品の購入	18
6.2. 購買チャネル.....	19
6.3. 消費額	20
6.4. 嗜好と選択基準.....	21
II. 食品の輸入・販売に関するベトナムの法規制	24
1. 輸入に関する法規制	24
1.1. 輸入品の分類・識別.....	24
1.2. 食品の輸入に必要な手続き	27
1.3. 通関手続き	33
1.4. 関税.....	34
2. 販売に関する法規・規定	37
2.1. 商品ラベルについて	37
2.2. 製品自己公表および製品公表登録について	38

本資料は、日本からベトナムへの輸出を検討する企業・関係者のため、市場動向、関連法規など基本的情報提供を行うことを目的としている。

2022年10月に実施したアンケート調査および対面インタビュー調査を基に、他の情報、知見も合わせてベトナムの食品市場について全体的説明を行った。

【消費者アンケート調査】（対象者数：200人）

回答者属性：男女、年齢15～55歳、ハノイまたはホーチミン市在住

世帯収入分類：A群（2000万VND以上）B・C群（900万VND～2000万VND未満）

【対面インタビュー】（対象：3社）

- R1: 高級・高価格外国産品の流通卸売業者（ホーチミン市）
- R2: 食品食材を中心としたスーパーマーケットチェーン（ハノイ）
- R3: 日本製品輸入業者（ホーチミン市）

2023年は以下の内容でレポートを更新した：

- Jungle、Kantar Study、Statistaの資料を基に、所得向上とコロナ禍後の健康志向の高まりが牽引する植物性食品のトレンド
- State of influence in Asia 2022/23レポートに基づいて消費者が様々な選択肢の中から賢い選択をする必要がある状況や、4.0テクノロジー革命におけるソーシャルメディア・プラットフォームを通じたインフルエンサーマーケティングのトレンド。

Kantar と商工省ハノイ商工局のデータによると、新型コロナウイルス感染拡大以降、近代的なチャネルに加工食品輸入が増加する状況

レポート構成

本資料は、全体レポートである「ベトナムへの農林水産物・食品の輸出に関するカントリーレポート」の詳細版として位置づけられる。

I. 食料消費動向

1. ベトナムの食文化の特徴

伝統的食文化は現在のベトナムの食文化にも影響を与えている。昨今、ベトナム人はより健康に気を配った食事を摂る傾向があり、食生活に変化が現れているものの、伝統的食文化が現在の一般的な食事内容にも受け継がれているとみることができる。

ベトナムの食文化は地域ごとに多様な特徴があるが、米と魚醤（ヌクナム）が欠かせない食材である。

- ベトナムの食文化は、北部、南部、中部でそれぞれ異なる特色を持っている。

北部はあっさりとした味付けが好まれる一方、南部では甘みの強い料理が好まれ、中部地方では辛味と塩味のある料理が好まれている。これらの違いは、それぞれの地域の環境や歴史から大きく影響を受けており、ベトナムの食文化に多様性をもたらしている。

- 米はベトナムの農業と食文化にとって最も重要な食材である。

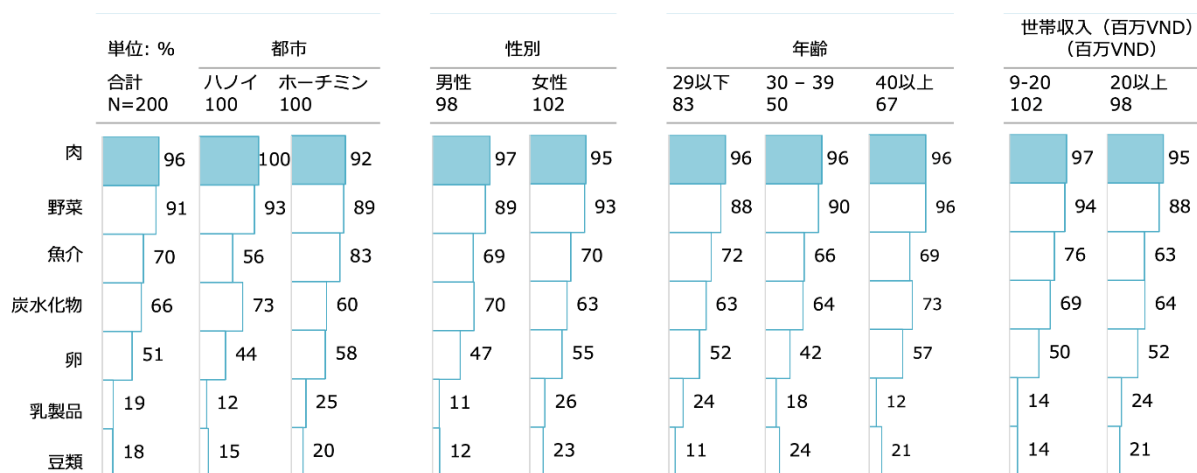
地域間で味付けに違いはあっても、共通して米が主食となっている。米は肉や野菜など他の料理と食べ合わせが良く、長時間の労働に必要なエネルギーも摂取できる。その上、ベトナム人は米に対して幸福や満腹など良いイメージを抱いている。ベトナムでは一般的に、もち米、おかゆ、チャーハンなどに調理されている。

- 米と共に、魚醤（ヌクナム）の小鉢も欠かせない。

ヌクナムはベトナムの食文化の象徴であり、ブンチャー（つけ麺）やコムタム（碎米料理）など多くの代表的郷土料理と合わせて使われている。通常ヌクナムの小鉢はテーブルの中央に置いて全員で使う。これはベトナムの伝統的なシェア文化を表しているとも言える。

ベトナムでは肉料理と野菜料理を「主餐」¹の中心となる料理として捉えている（図 1）。

図 1: 「主餐」でよく食べる食品（複数回答）



¹ 当レポート中では、消費者調査において回答者が各々日々の「主餐」（一日の中でメインと考える食事）とみなしている食事について評価。朝食又は夕食、もしくは両方を「主餐」としている回答者がほとんどだが、朝食も含まれている。

- ベトナム人の食事は栄養バランスがよい。

1 回の食事で数品を食べる習慣があるため、タンパク質、食物繊維、炭水化物など多くの栄養を摂取することができる。6 割以上が、日常的に肉類、野菜類、魚介類、炭水化物類を食事内容として回答している。肉料理、魚料理にさらに数種類料理が加わることもある。また、気候の違いなどにより、地域によって異なった様々な野菜やハーブが利用されている。これらの食材は、揚げたり、煮たり、炒めたりして味付けされ、米などの炭水化物類と共に食されるのが一般的である。

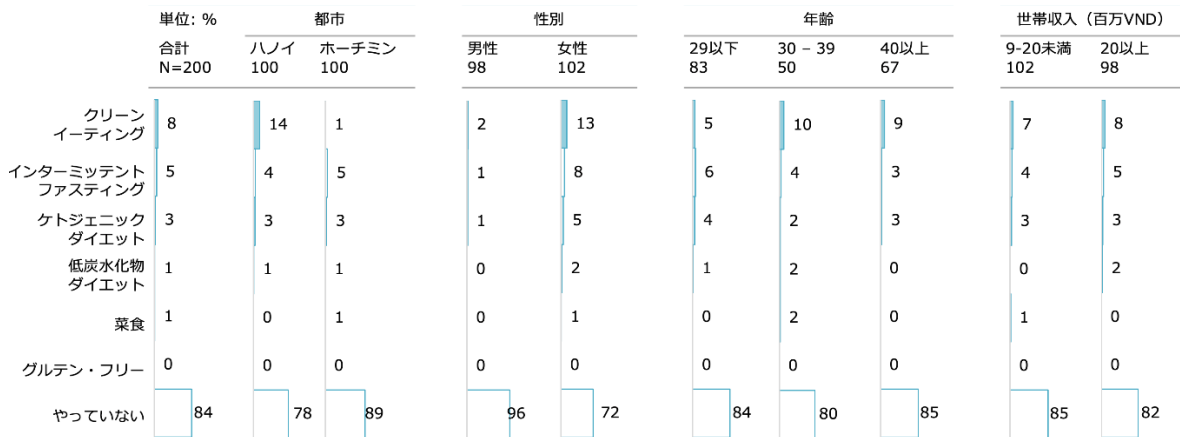
- 乳製品と豆類の使用割合が低く（19%、18%）、これらは日々の食生活にあまり馴染みがないようである。日常的に食されているものの、そのほとんどはおやつ・デザートやスープなどの副菜として利用されている程度とみられる。

但し、男女差も大きい（乳製品：女性 26% 男性 11%、豆：女性 23% 男性 12%といずれも女性が男性の約 2 倍）。

- 減量と健康増進を目的として、ダイエット食を普段から取り入れている層が少数ではあるが存在する（図 2）。

都市圏では普段からダイエット食に取り組んでいるとする回答者が 16%あり、主にクリーン・イーティング²（8%）とインターミットtent・ファスティング³（5%）、ケトジェニックダイエット⁴（3%）が行われている。年齢層、世帯収入による大きな差はみられないが、ほとんどが女性で、特にハノイではクリーン・イーティングの回答が多くなっている（14%）。ホーチミン市ではダイエット食への取り組みは多くなく、インターミットtent・ファスティングの回答が 5%程度である。ダイエットの理由は様々だが、減量（13%）、健康増進（8%）が主な理由である。

図 2: 美容・健康食事法（複数回答）



² 加工食品・添加物を避け、なるべく自然に近い食事を摂取する食事法

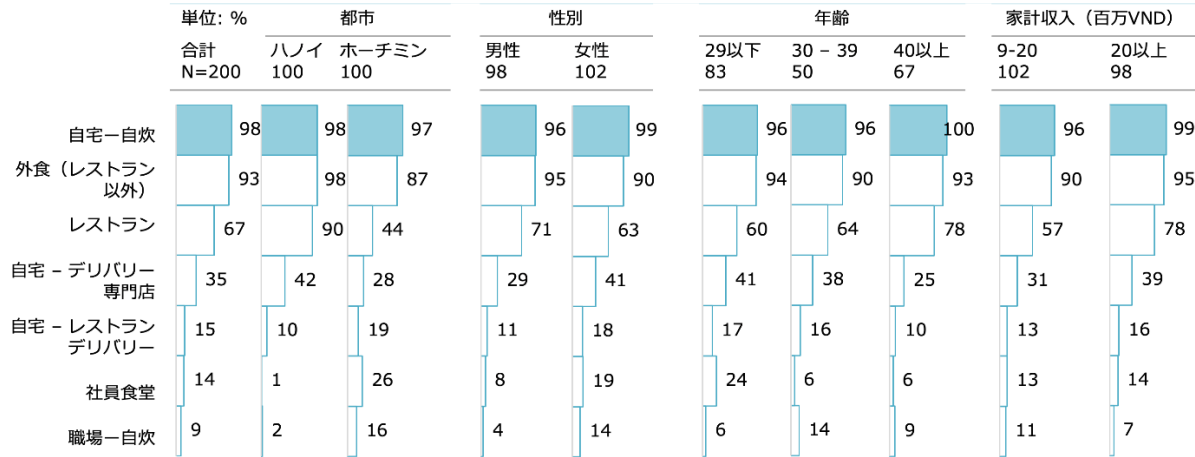
³ 断続的断食。毎日一定時間断食を行い摂食時間を制限する食事法

⁴ 脂質・繊維質を摂取し、糖質（炭水化物・糖分）を制限する食事法。タンパク質は適度に摂取

2. 食生活

現在、ベトナムでは健康的で節約志向の食生活が主流で、家庭での自炊が盛んである（図 3）。

図 3:「主餐」食事場所（複数回答）



- 大多数が自宅での自炊を選択。

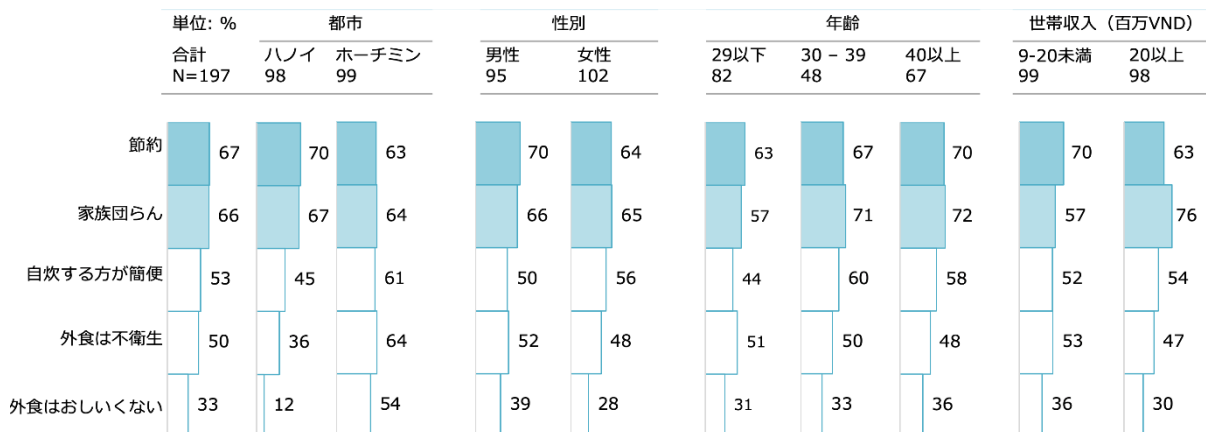
「主餐」の場所としては、自宅-自炊が 98%、外食（レストラン以外）が 93%と最も多く、年齢層や世帯収入による差はみられなかった。

- 主な理由は、外食やフードデリバリーよりも自炊の方がコストがかからないこと、家族とより多くの時間を過ごせることである（図 4）。

自炊はコストがかからない（67%）、家族団らん（66%）などが主な理由として挙げられている。新型コロナウイルスの影響で、食材や生活必需品の価格が急激に上昇したため、ベトナムの多くの家庭では節約や出費を抑えることが重視されている。家族団らんは 30 代（71%）、40 代以上（72%）では特に重視されており、これは親戚や家族と一緒に食事することを大事にするベトナム伝統文化の表れでもある。

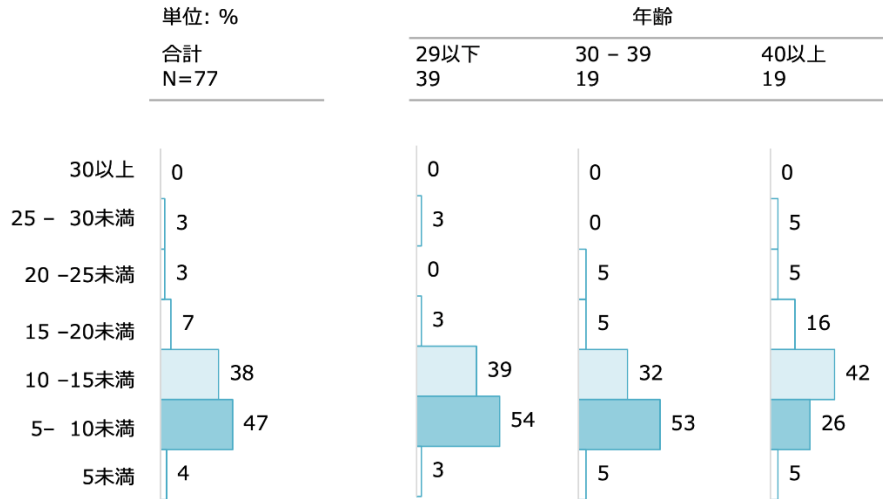
上記以外の理由では、自炊する方が簡便、外食は不衛生との回答が半数を超えている。特に、外食は不衛生と回答した割合は、ホーチミン市（64%）がハノイ（36%）の 2 倍近くになっている。外食はおいしくないと感じている割合も、ホーチミン市（54%）とハノイ（12%）の違いが顕著である。

図 4: 自宅で食事をする理由（複数回答）



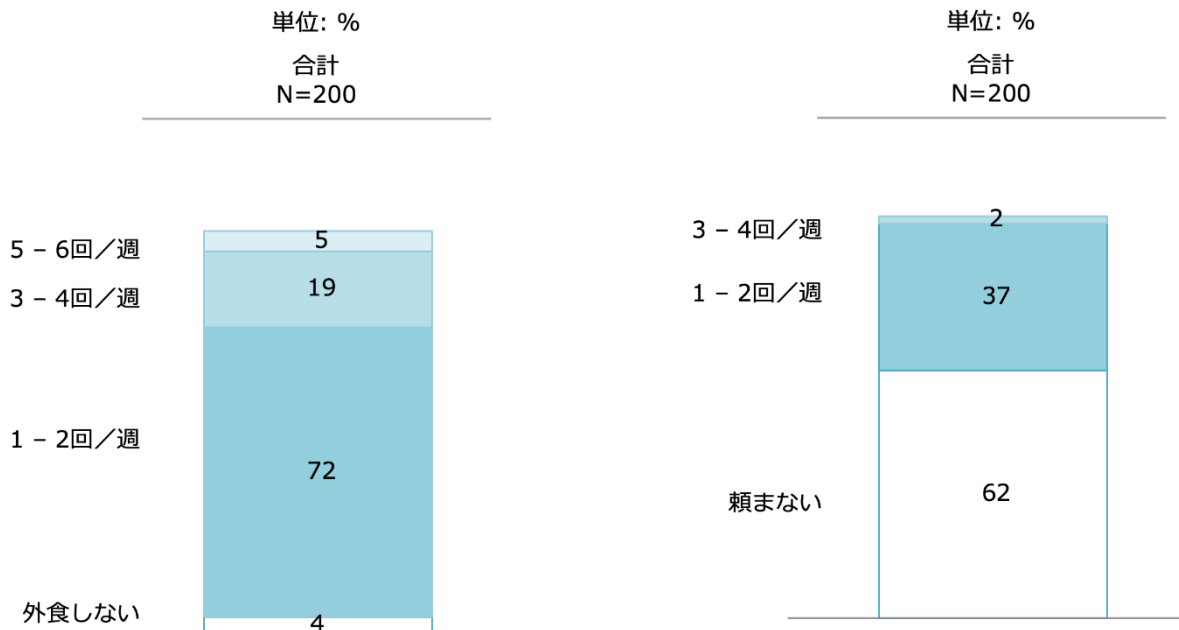
屋台、レストラン、学食・社食を含む外食や、デリバリーも利用されている。1人1食当たりの消費金額は平均で5万～10万VND（約280～560円）である（図5）。

図5：デリバリー1人1食当たり支出金額（万VND）（単一回答）



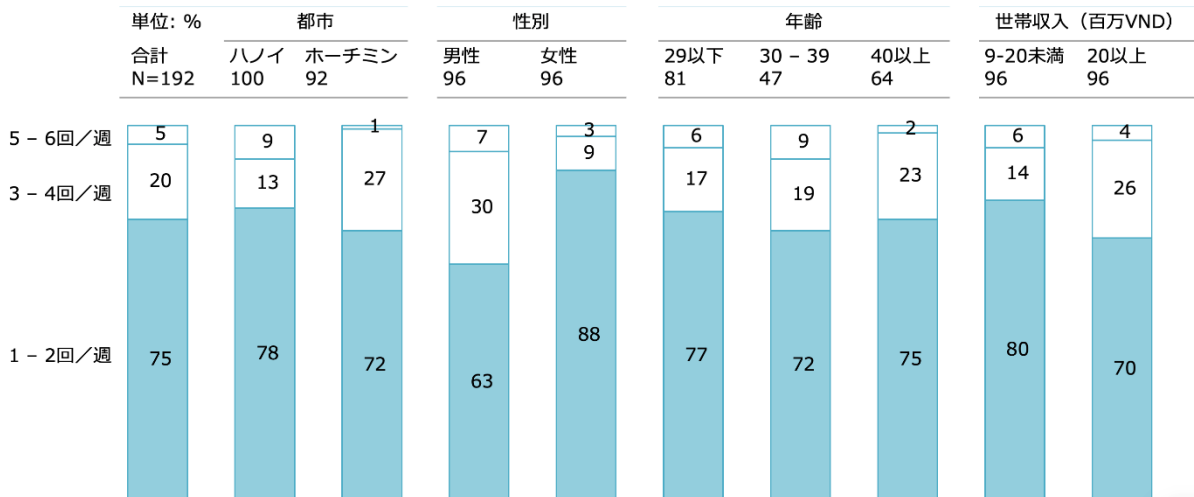
- 平均して週に1～2回、外食（72%）、デリバリー（37%）を「主餐」として利用している（図6）。

図6：（左）「主餐」外食頻度と（右）「主餐」デリバリー頻度（単一回答）



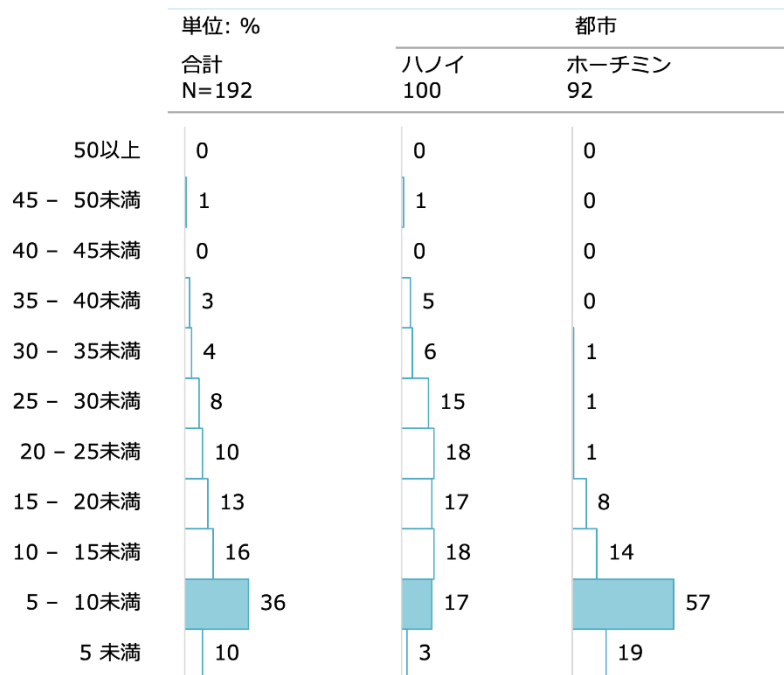
- 外食の頻度は、性別や都市によって異なる（図7）。週に1回以上外食するとした回答者のうち、週に3回以上外食する男性の割合（37%）は女性（12%）よりはるかに多い。又、ホーチミン市と比ベハノイでは外食する割合は少ないが、5回以上に限ると逆に多くなっている。

図 7：外食頻度（複数回答）



ホーチミン市とハノイの1人1回当たりの外食支出額構成比は大きく異なる（図 8）。ハノイでは、5万 VND（約 280 円）から 30 万 VND（約 1,670 円）までの各価格帯各層にほぼ均等に分散しているが、ホーチミン市では 5 万～10 万 VND（約 280～560 円）未満との回答が半数以上、5 万 VND（約 280 円）未満との回答が 19%と偏りがみられる。

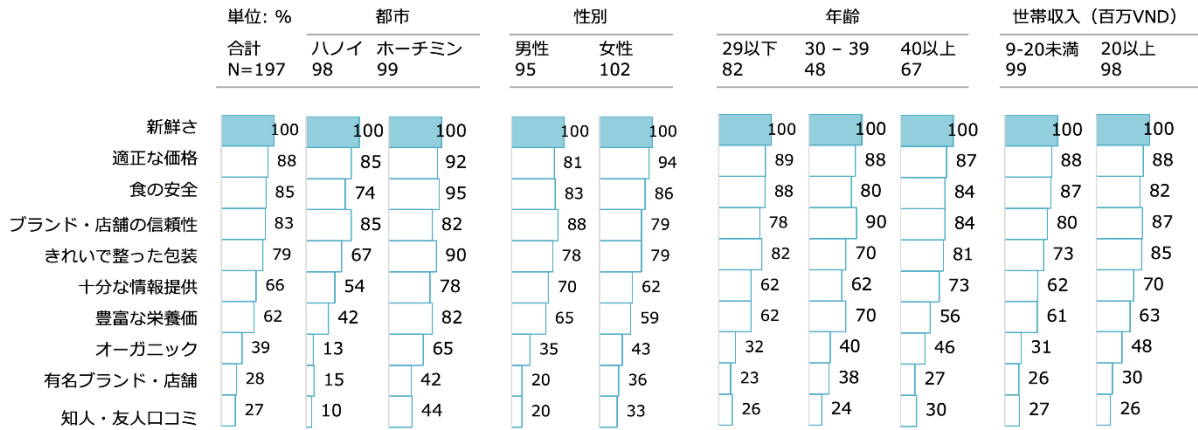
図 8：外食1人1回当たり支出額（万 VND）（単一回答）



- デリバリー1食あたりの支出額は、年齢層によって異なる。
40 代以上の消費者は、経済的に余裕があるため支出が大きい。20 代、30 代は 5 万～10 万 VND（約 280～560 円）を支出する人が多く（50%以上）、40 代以上では 10 万～15 万 VND（約 560～830 円）が最も多い（42%）。
- 新鮮な食材、信頼できるブランドや販売元の製品を好む（図 9）。

食材購入の際の基準（複数回答）は、全員（100%）が「食材の新鮮さ」と回答した。消費者の健康だけでなく、料理の質にも影響するためと考えられる。以下、「適正な価格」（88%）、「食の安全」（85%）が続く。知人・友人口コミ（27%）はあまり重視されていないとの結果になった。

図 9：食材購入の際の基準（複数回答）



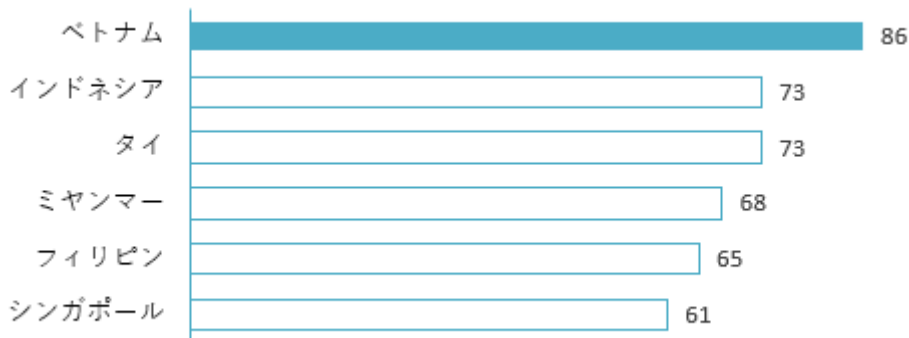
生活水準の向上により植物性食品が普及

植物性食品は多くの利点があるため、世界的に新たなトレンドとなっている。植物性食品の味も向上しており、動物性タンパク質が人間の健康に及ぼす有害な影響を最小限に抑える可能性もある。

栄養、味、持続可能性のバランスがとれた植物性食品は健康志向の人の他、環境意識の高い消費者にも魅力的な選択肢だといえる。ベトナムでは、健康と持続可能性への関心から植物性食品が広く認識されるようになり、日常的になってきた。図 10 に示すように、ベトナムは植物性食品を利用した人の割合が調査対象国の中で最も高い。

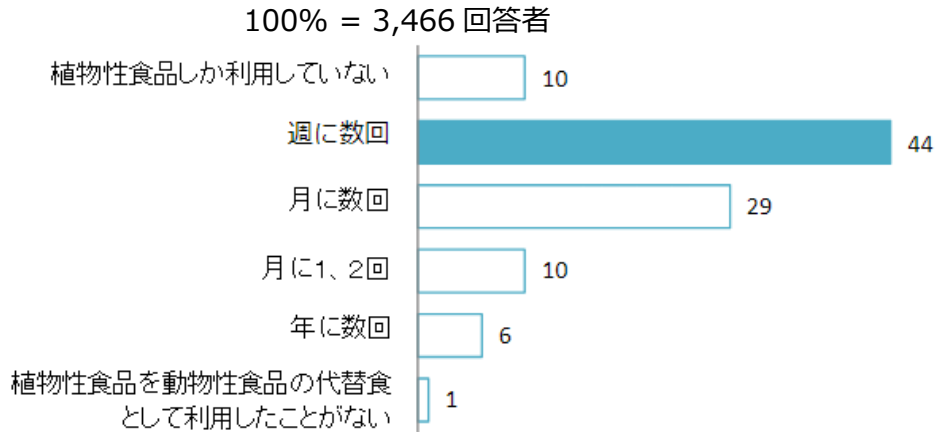
図 10：動物性食品の代替食品として植物性食品を利用した人の割合（2022 年）

単位：%



2021 年のベトナム人向けのある調査によると、回答者の半数近くが週に数回、植物性食品を利用している。

図 11：ベトナム人の植物性食品の利用頻度（2021年）



近い将来、所得が増加し、衛生的で健康的な食品へのニーズが高まるにつれて、消費者、特に若い世代は、安全、栄養、エコといった価値のある食品を購入ようになるだろう。

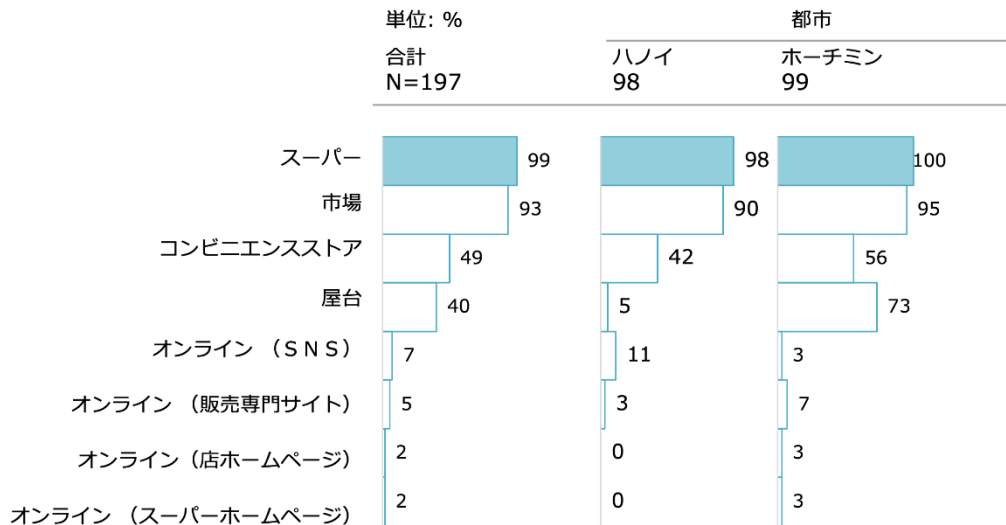
○ 2022年のベトナムの1人当たり月収は2万6,000円で、2010年比3.25倍に増加した。消費者は所得水準が上がるにつれて、より高価な食品を入手しやすくなっている。

○ 高品質なベトナム食品に関する2023年の調査では、回答者の大多数が、トレーサビリティ、健康的にいい原材料、品質基準やオーガニック生産に関する認証などのある製品により高い料金を支払うことがあり得ると回答した。また、回答者の43%は、製造や保存に禁止物質や低品質な原料を使用する企業について懸念を抱いていた。

- 地元市場やスーパーで食材を購入することが多い(図)。

食材購入場所は、地元市場やスーパーでの購入が90%以上を占め、最も多い。屋台との回答がホーチミン市では73%あり、ハノイ(5%)と比べてよく利用されていることがわかる。オンラインショッピングについては、ベトナムの消費者は好んでいないという結果が得られた。ソーシャルメディア経由のオンラインショッピングが比較的高いとはいえわずかに7%であり、その他オンライン販売専門サイトやスーパーのホームページを通じたオンラインでの購入も2~5%にとどまっている。

図 12：食材購入場所（複数回答）



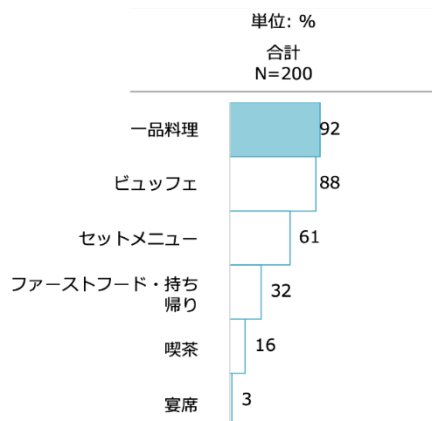
3. レストラン⁵の嗜好

3.1. 好みの料理提供形態

料理提供形態は一品料理が好まれ、ビュッフェ、セットメニューの順で選ばれている(図 13)。

- 回答者の大半（92%）が一品料理を提供するレストランを好んでいることがわかる。また、ビュッフェ（88%）、セットメニュー（61%）提供の店も多く選ばれている。
- 喫茶店（16%）は外食の場所としては多くの支持を得られなかった。

図 13：好みの料理提供形態（複数回答）

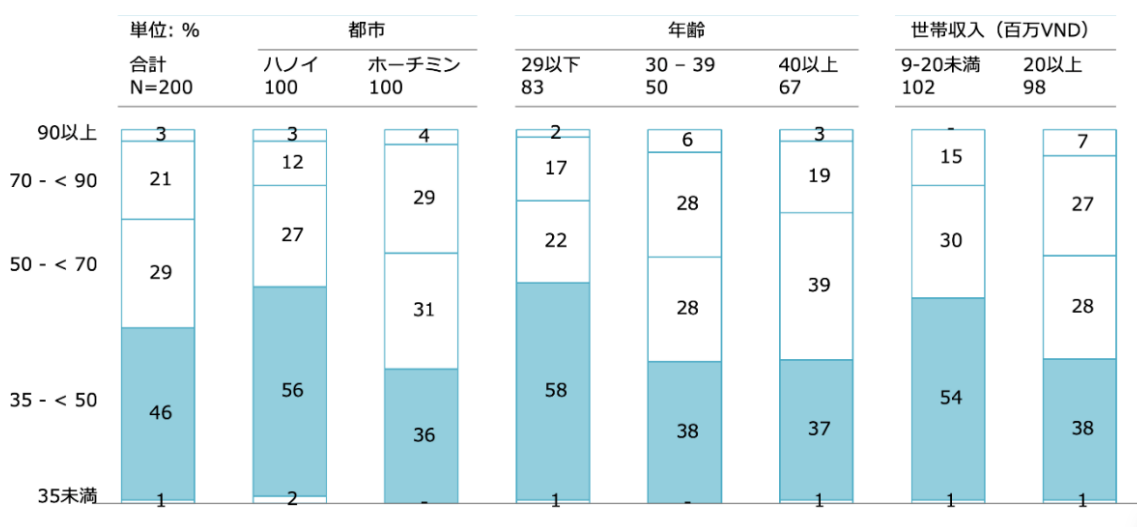


3.2. レストランの利用金額

1回当たりの平均利用金額は35万～50万 VND(図)。

- 半数近く（46%）の回答者のレストラン利用金額は35万～50万 VND（約1,950～2,800円）である。年齢と収入が高いほど、利用金額が高い傾向がある。また、ホーチミン市（50万 VND以上使う人が64%）は、ハノイ（同42%）に比べ金額が高い。

図 14：レストランでの1回当たりの利用金額（万 VND）（単一回答）



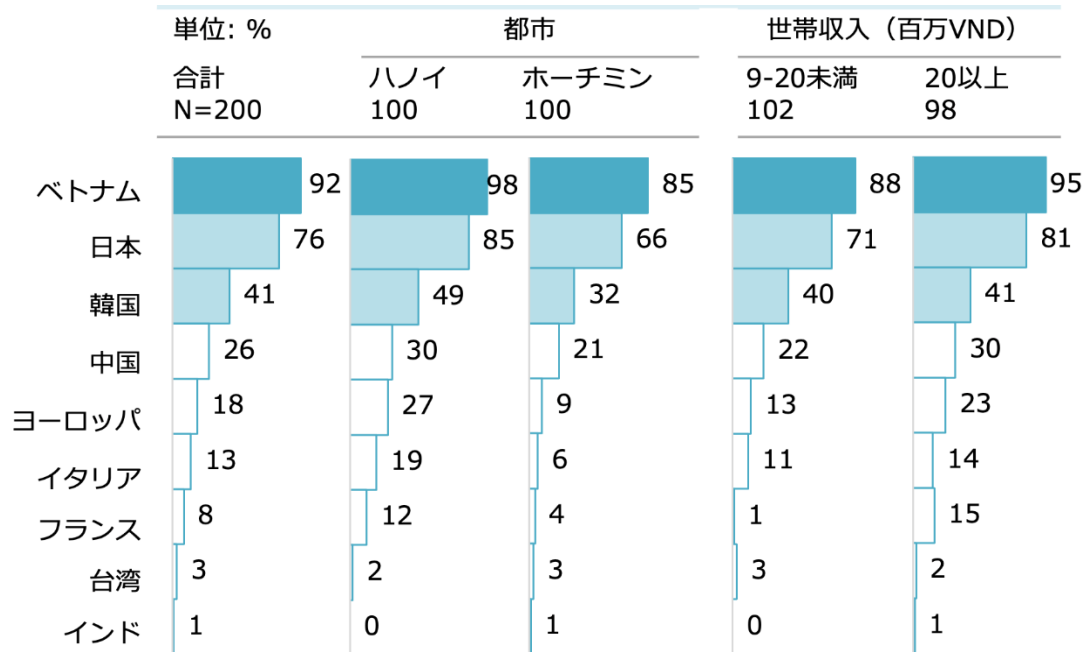
⁵ ここでは、客ごとに個別のテーブルを用意した比較的高級な料理店を指す。屋台、簡易的な食堂等は含まず

3.3. 各国レストランの利用度

よく利用するレストランは上から順に、ベトナム、日本、韓国となっており、アジア料理が好まれている（図 15）。

- 回答者の 92%が過去 3 ヶ月間に少なくとも 1 回はベトナムレストランを訪れており、日本レストラン（76%）、韓国レストラン（41%）も選ばれている。
- ハノイではホーチミン市よりも洋食（ヨーロッパ、イタリア、フランス料理など）レストランに行く傾向が高く、世帯収入が上がるほど洋食レストランの利用が増える。

図 15：料理国別：よく利用するレストラン（複数回答）

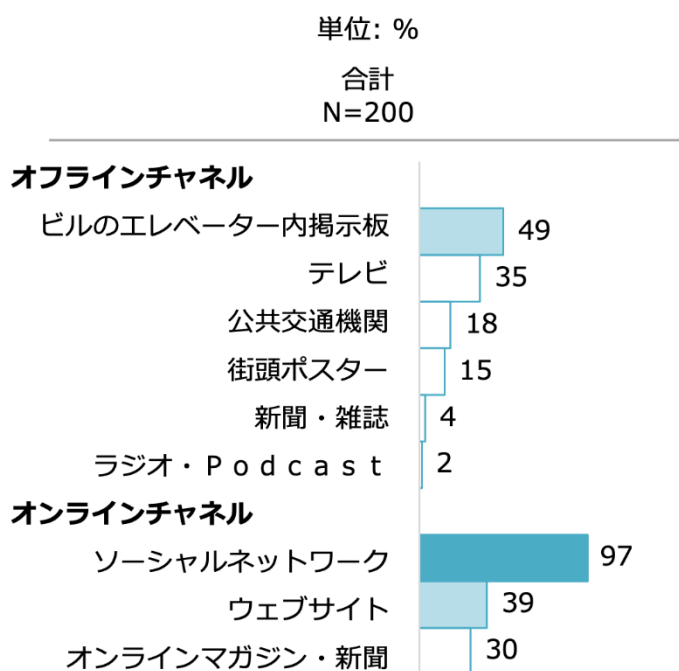


4. 飲食店・食品の広告宣伝

4.1. 広告チャネル

ほぼ全ての回答者がソーシャルネットワーク（Facebook、Instagram）上で、約半数の回答者がビルのエレベーター内掲示板（図）。

図 16：外食・食品業の広告チャネル（複数回答）



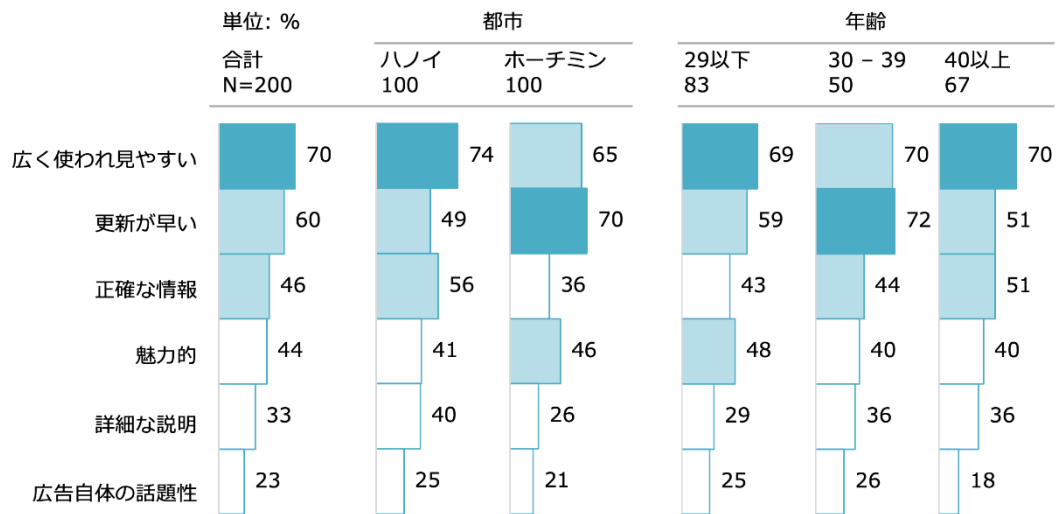
- ほとんどの回答者が Facebook や Instagram などのソーシャルネットワーク（97%）上で広告を見ていることが分かる。オンラインチャネルでは、ウェブサイト（39%）も多く挙げられている。
- 飲食店や食品の広告を出す場合、ソーシャルネットワークは地域や属性も絞れるため、最も効果的なチャネルである。
- オフラインチャネルでは、エレベーター内掲示板（49%）やテレビ（35%）で広告を目にする機会が多い。
- ラジオやポッドキャストでの広告は 2% で、マーケティングチャネルとしての影響力は弱いようである。

4.2. チャネルの有効性

広く使われ、便利、簡単、更新が早いものが効果的な広告チャネルとして挙げられている（図）。

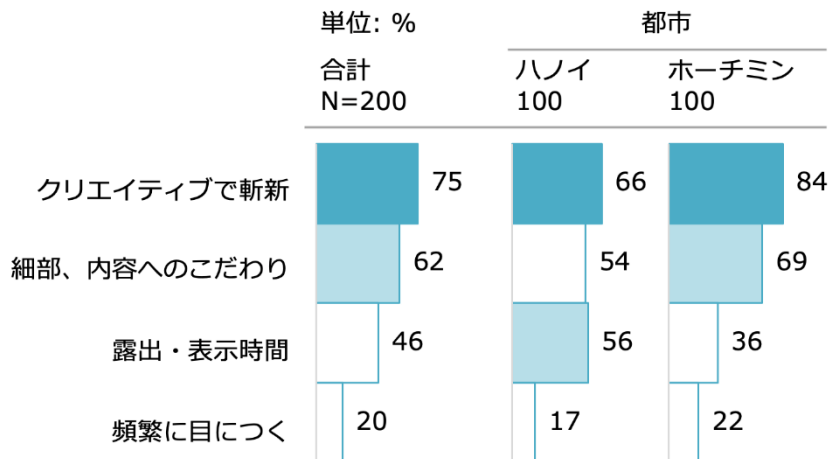
- 効果的なマーケティングチャネルとして、広く使われ見やすい（70%）、更新が早い（60%）、正確な情報（46%）が挙げられている。
- ホーチミン市（70%）、30代（72%）の回答者にとっては、チャネルの更新頻度が優先事項となっている。

図 17：効果的な広告の基準（複数回答）



ベトナムの消費者は、クリエイティブで斬新な内容や、細部にまでこだわった広告を魅力的と考える割合が高い（図 18）。

図 18：魅力的な広告の評価基準（複数回答）



- 内容がクリエイティブで斬新であること（75%）が魅力的な広告の最重要基準となっている（ホーチミン市でより顕著）。レストランや料理の特徴に合った細部にこだわった内容の広告も高く評価されている（62%）。

マーケティングの新しいトレンド：インフルエンサーマーケティング

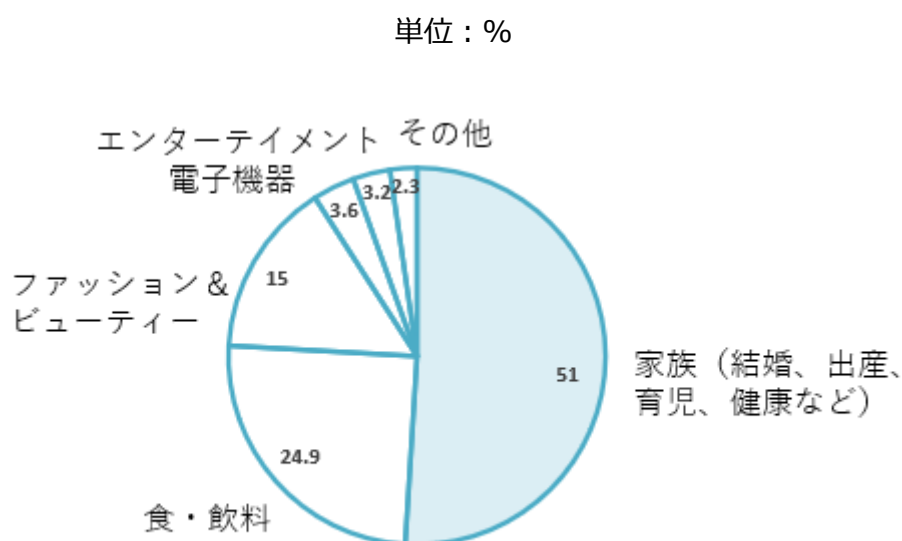
食品・飲料（F&B）におけるインフルエンサーマーケティングの出現⁶

⁶ 2021年のインフルエンサーマーケティング市場に関する調査研究である State of Influence in Asia 22/23 レポートによる。このレポートにはカンボジア、香港、インドネシア、日本、マレーシア、フィリピン、シンガポール、台湾、タイ、ベトナムの10

経済成長により、消費者が商品を購入する際の選択肢はますます増えている。そのため、食品・飲料を含め、商品を選択する際に慎重かつ知的な意思決定が必要となっている。特に、現在の消費者は包装や従来からの広告に頼らず、購入する前にレビューや使用した感想をチェックするようになった。7Sat の State of Influencer Marketing in Vietnam（ベトナムにおけるインフルエンサーマーケティングの現状）レポートによると、ベトナムの消費者のうち広告を信頼する人はわずか 33%であるのに対し、マイクロインフルエンサーやキーオピニオンコンシューマー（KOC）を含むインフルエンサーの「おすすめ」を信頼する人は 90%にのぼる。

食品・飲料（F&B）業界がインフルエンサーマーケティングへの出費額で 2 位で、回答全体の 24.9%を占めている（図 19）。

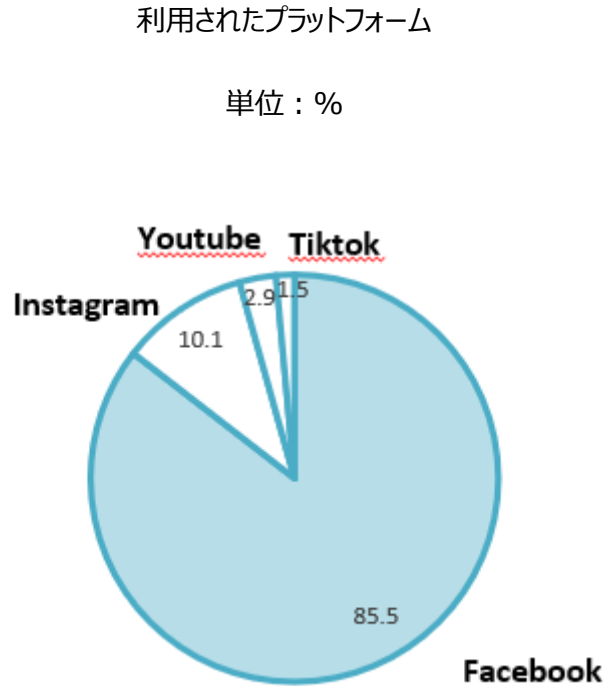
図 19：全業界におけるインフルエンサーマーケティングへの出費額（業界別）



Facebook はベトナムのインフルエンサーマーケティングキャンペーンで最も人気のあるプラットフォームである。図 20 に示すように、食品・飲料（F&B）のインフルエンサー・キャンペーンの 85.5%が Facebook で展開され、10.1%が Instagram で実施された。

市場が含まれている。データは、AnyTag プラットフォーム上の 50 万人以上のインフルエンサーと 4,000 以上のインフルエンサーマーケティングキャンペーンから得られた。

図 20：インフルエンサーマーケティングキャンペーンの展開で



2021年にTikTokが占める割合はわずかだが、このプラットフォームは今後大きく成長すると予測されている。ベトナムでは、TikTokユーザーの割合は2021年の49%から2022年には62%に増加した⁷。ベトナム人10人のうち6人がTikTokで最新情報を入手し、コンテンツを作成・共有していることになる。

5. 日本レストランの利用習慣

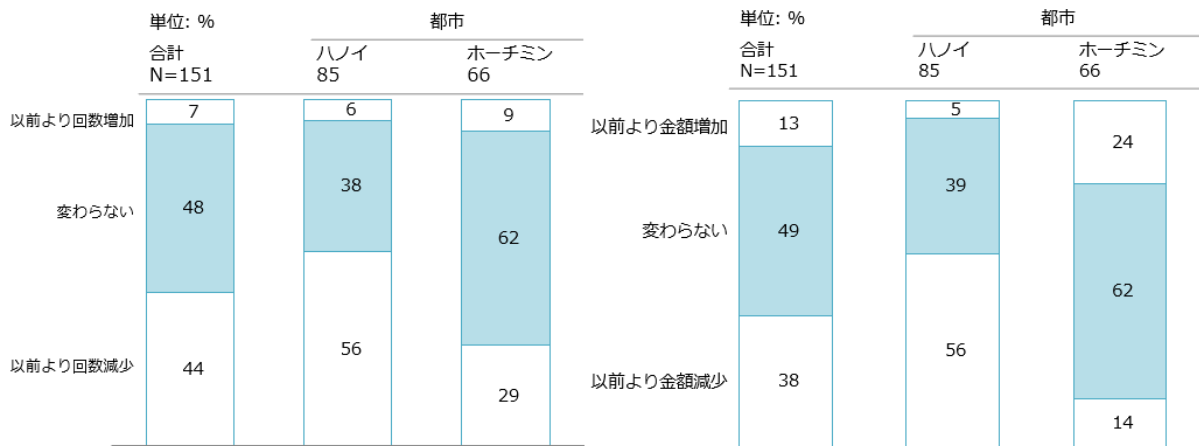
5.1. 新型コロナの影響

新型コロナの影響から日本レストランへの来店頻度や消費額が減少している（図）。

- 日本レストランへの来店頻度（48%）、消費額（49%）について、約半数が新型コロナの影響はないと回答している一方、来店頻度（44%）、消費額（38%）が減ったとする回答者も多い。
- ハノイの回答者の約56%が日本レストランの利用が減ったのに対し、ホーチミン市では29%に留まっており、日本レストランの利用習慣に係る新型コロナの影響は、ホーチミン市よりもハノイで大きくなっている。

⁷ Q&Meによる

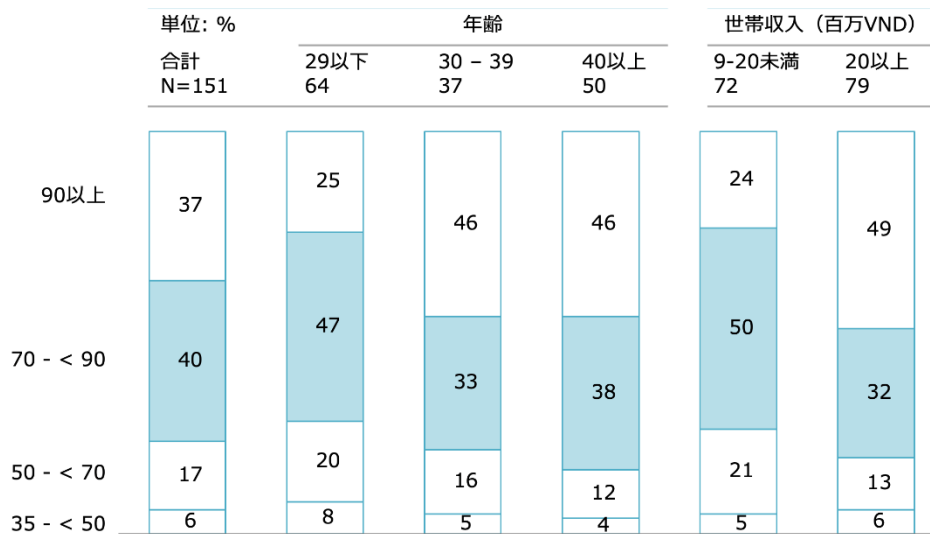
図 21：（左）日本レストラン利用回数に対する新型コロナ感染拡大の影響、
（右）日本レストラン利用金額に対するコロナ感染拡大の影響（単一回答）



5.2. 日本レストランでの利用金額

日本レストランでの利用金額は、70万～90万 VND（約 3,890～5,000 円）が主流である（図）。

図 22：日本レストランでの1回当たり支出金額（万 VND）（単一回答）

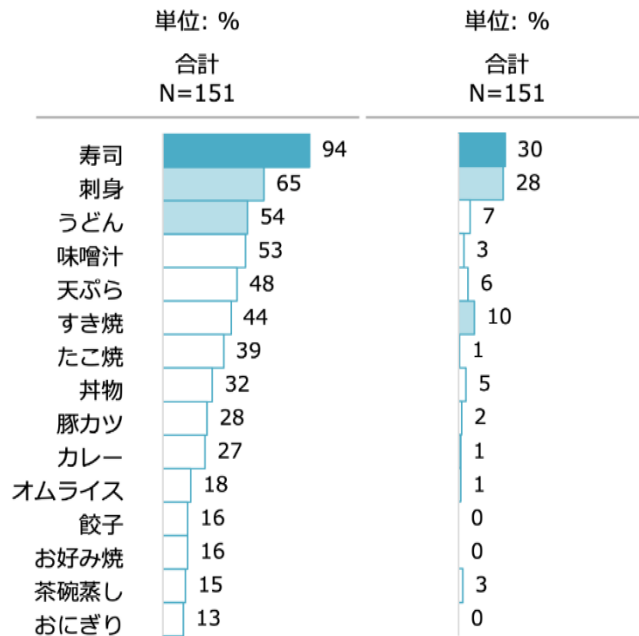


- 日本レストランでの利用金額は 70 万～90 万 VND（約 3,890～5,000 円）が 40%と多く、90 万 VND（約 5,000 円）以上も 3 分の 1 を超えている（37%）。
- 30 代以上、世帯年収 2,000 万 VND（約 11 万円）以上では、90 万 VND 以上が多い。
- 一般的な外食消費額（35 万～50 万 VND：約 1,940～2,780 円）に比べ、日本レストランでの消費額が高いことが分かる。

5.3. 好きな日本料理

よく食べるのは寿司、刺身、うどん、みそ汁、天ぷら。好きな日本料理は寿司、刺身、すき焼き、うどん（図）。

図 23: (左) よく食べる日本食 (複数回答)、
(右) 好きな日本食 (単一回答)



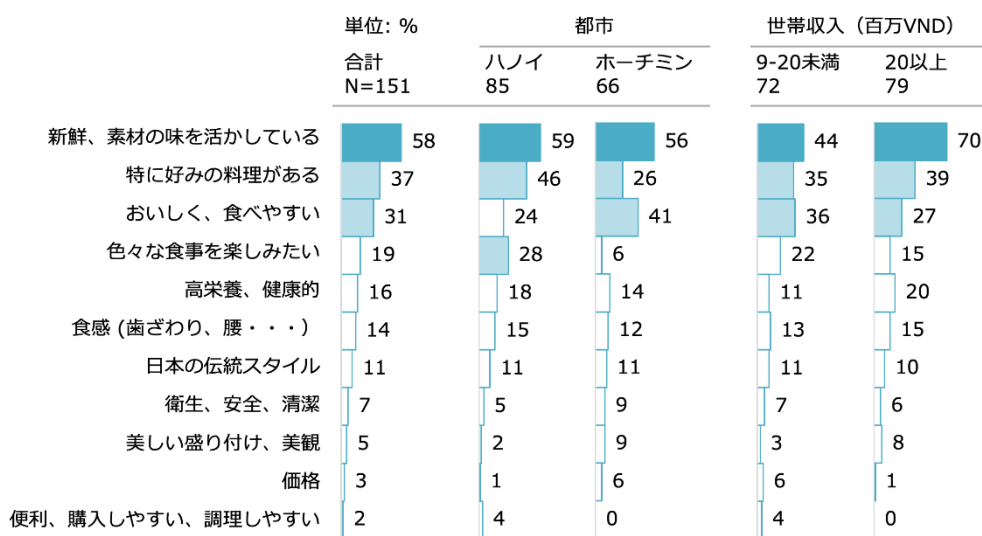
- 寿司、刺身が、「よく食べる日本食」(94%、65%)、「好きな日本食」(30%、28%)ともに上位を占めた。「よく食べる日本食」3位はうどん(54%)、「好きな日本食」3位はすき焼き(10%)となった。

5.4. 日本料理が好きな理由

素材の新鮮さや料理の美味しさが大きな理由（図）。

- 好きな理由としては、「新鮮・素材の味を活かしている」(58%)が最も多く、「特に好みの料理がある」(37%)、「おいしく、食べやすい」(31%)が続いている。
- ハノイとホーチミン市では味の好みが変わっている。ハノイ、ホーチミンともに「素材の味」(59%、56%)の回答が最多だが、ホーチミン市の回答者は「おいしい、食べやすい」という理由が多い(41%)。
- 世帯収入 A 層 (2,000 万 VND 以上) の 70%、B・C 層 (900 万～2000 万 VND) の 44%が新鮮さを理由に挙げており、世帯収入が高いほど鮮度を評価していることがわかった。

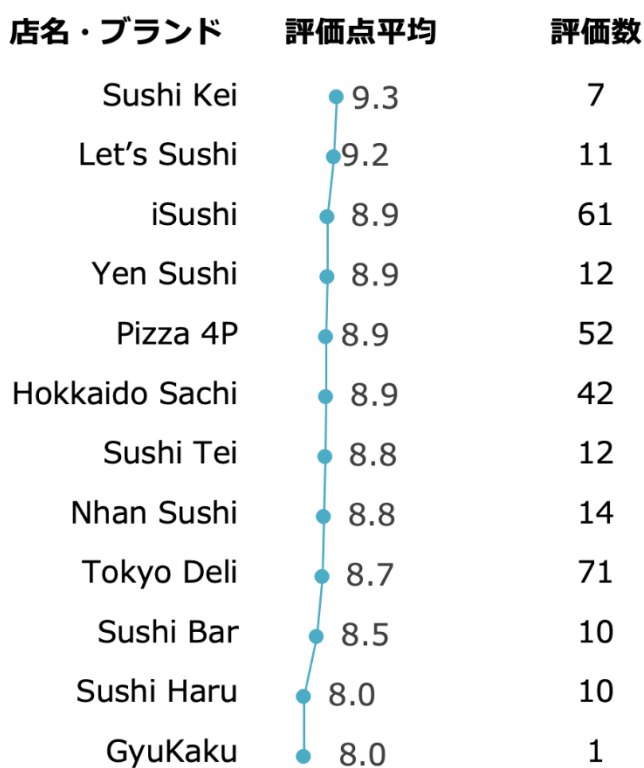
図 24：日本食が好きな理由（複数回答）



5.5. 日本レストランへの満足度

全体として、過去 3 ヶ月間に日本レストランで食事をした人はその店に満足している (図)。

図 25：日本レストランに対する満足度（単一回答）



- 折れ線グラフの数値は満足度を示す点数（最高 10 点、最低 1 点）を示している。

- 全体の平均満足度は 8 点以上。店別で最も評価が高かったのは Sushi Kei で、7 人から平均 9.3 点の評価を受けた。
- 評価人数を 10 人以上に絞ると、Let's Sushi の満足度が 9.2 点と最も評価が高かった。

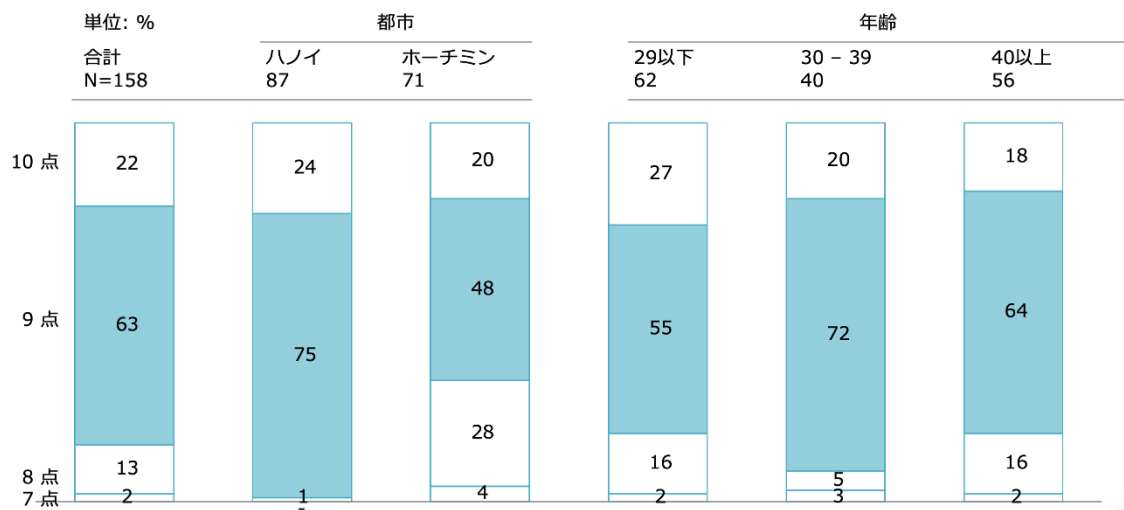
6. 日本食品食材消費者動向

以下では一般消費者へのアンケートの他、流通業者への対面ヒアリングの内容も用いている。

6.1. 日本食品の購入

現在、日本食品・食材は、大多数のベトナム人にとって一般的ではない。しかしながら、日本食品への関心は高まっており、特に新型コロナウイルス感染拡大後は経済回復や所得増を背景として、高品質で健康的な点がますます注目を集めている。

図 26：日本食品・食材に対する満足度（単一回答）



- 国産品や他国産品との比較において、日本産品の評価は、対面インタビュー回答者のいずれも 10 点中 4～5 点となっている。日本食品を購入する層は、日本食品購入に特別な理由があり、かつ、多くは高収入層であり購買層が限られているからと思われる。
- その一方で、購入者の日本食品に対する満足度は高く、63%の人が 10 点中 9 点と評価しており、新型コロナ感染拡大以降、更に全ての層で高まっている。

「味噌汁、生鮮・冷凍食品（鮭、牛肉、鶏肉）、液体調味料、酒類などの売上が伸びている。新型コロナ感染拡大以降は、液体調味料、香辛料、わさびなどとともに、菓子類などの加工食品の輸入を増やしている」（対面ヒアリング回答者）

新型コロナ感染拡大以降、近代的なチャネルで輸入加工食品の消費が増加した。理由は下記のように述べられている。

供給の面：新型コロナが流行しているとき、市民への供給を確保するために、企業は加工食品を含む在庫を付加した。例えば、ハノイ商工局によると、新型コロナ禍の期間中、一部の流通業者の在庫が大幅に増加した。Vinmart は 40 倍増、Hapro 社は各店で 30～50%増、中央倉庫で 10 倍増など。

需要の面：ホーチミン市、ハノイ、ダナン、カントーの4大都市で消費者行動が変化しました。2020年年初の2ヶ月、インスタント食品（インスタントラーメン、インスタントおかゆ、缶詰）や調理調味料の購入は2019年の同期比で26.2%増加した（Kantar, 2020）。新型コロナの影響を受けた世帯は出費の削減を余儀なくされた。インスタントラーメンや冷凍食品などの調理済み食品は安く便利なので、消費が大幅に増加した（Nielsen, 2020）。

外国人、ベトナム人ともに日本食品を購入するが、購入頻度が大きく異なる。

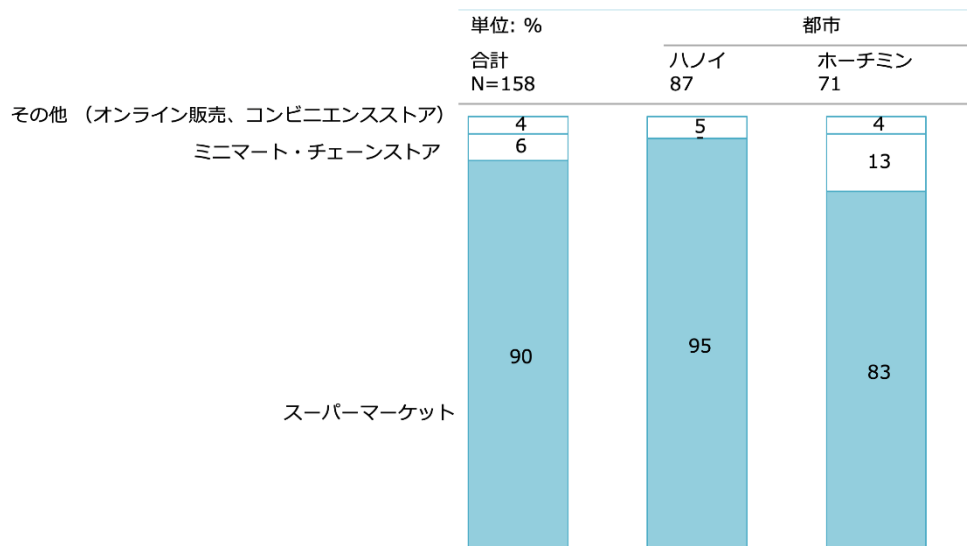
- 外国人客⁸（日本人含む）は、購入する品目は多様で、1度に大量購入する傾向がある。「欧米人を含む外国人がターゲット層。外国人は、1回買ったなら1週間、1カ月と長く使う「買い溜め」の習慣があるので、飲料や缶詰をよく買う。同時に、ソースや醤油、わさびなどもよく買う。また、エビやカニなどの生鮮食品、冷凍野菜もよく売れる」（対面ヒアリング回答者）
- 「駐在の日本人は常連客。サーモン、ふりかけ、ソース、うどん、そばを買いに来る」（対面ヒアリング回答者）

ベトナム人の習慣では一般的に、食品食材の買い物を頻繁に行うのでこまめに来店する。「ベトナム人は毎日マーケットに行く習慣がある。一方、他では手に入らない日本ならではの商品を探して、新規のお客様が来店することもある」（対面ヒアリング回答者）

6.2. 購買チャネル

日本食品食材の主な購入場所はスーパーマーケットである（図）。

図 27：日本食品・食材の購入で最も多く利用している場所（単一回答）



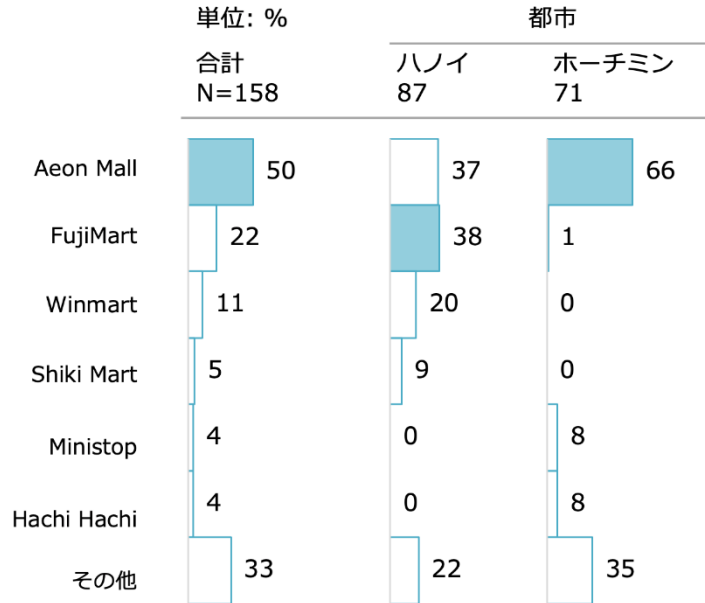
- 日本食品購入の際、最も多く利用している場所として、両都市とも多くの回答者がスーパーマーケットを選んでいる。ホーチミン市では、日本食品専門のミニマート⁹も選択肢の一つとなっている（13%）。

⁸ ベトナム市場に占める割合が少なく本報告書では参考情報として掲載している

⁹ 個店・チェーン店を含む小型のスーパーマーケット

- Aeon Mall は、両都市において最も人気のある小売店とみられる。また、Fuji Mart や Winmart、Ministop や Hachi Hachi などのチェーン店も選ばれている。¹⁰ (図)

図 28 : 日本食品・食材購入店舗 *複数回答



一般企業も含む、宿泊施設、飲食サービス業などの法人事業者は、卸売業者を通じて購入する。

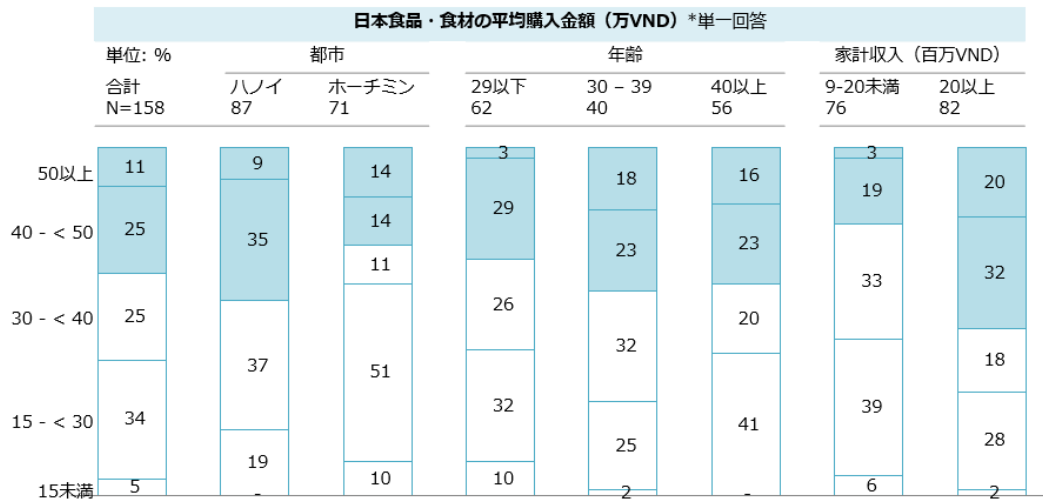
- 飲食店では、魚介類などの生鮮品はほぼ毎日、香辛料・調味料、飲料などの保存可能品は使用頻度に応じて購入する。
- 一般企業の場合、祝日やパーティーなどの特別な日にギフトセットでの大量購入が多い。
「法人のお客様は、贈答用にお酒（日本酒）を購入することが多い」(対面ヒアリング回答者)
- 卸売業者については、強みや方向性によって、ターゲットとする法人顧客層が異なることに留意。
「当社は個人客に直接販売するだけでなく、法人客を対象とした卸売も行っている。レストランやホテルへの販売は、輸入部門がないため、大手輸入業者と比べて弱い」(対面ヒアリング回答者)

¹⁰ 表中 : スーパー (Fuji Mart) 、ミニマート (Winmart, Shinki mart, Hachi Hachi)

6.3. 消費額

日本食品食材の消費額は収入レベルにより大きく異なる。

図 29：日本食品・食材の平均購入金額（万 VND）（単一回答）



- 全体として、1 回の買い物で使う金額は 15 万 VND～30 万 VND（約 840～1,670 円）（34%）が最も多く、15 万 VND（約 8400 円）以下は 5%。
- 50 万 VND（約 2,800 円）以上の購入者は、主に 30 歳以上で世帯月収 2000 万 VND（約 11 万円）以上の層。

6.4 嗜好と選択基準

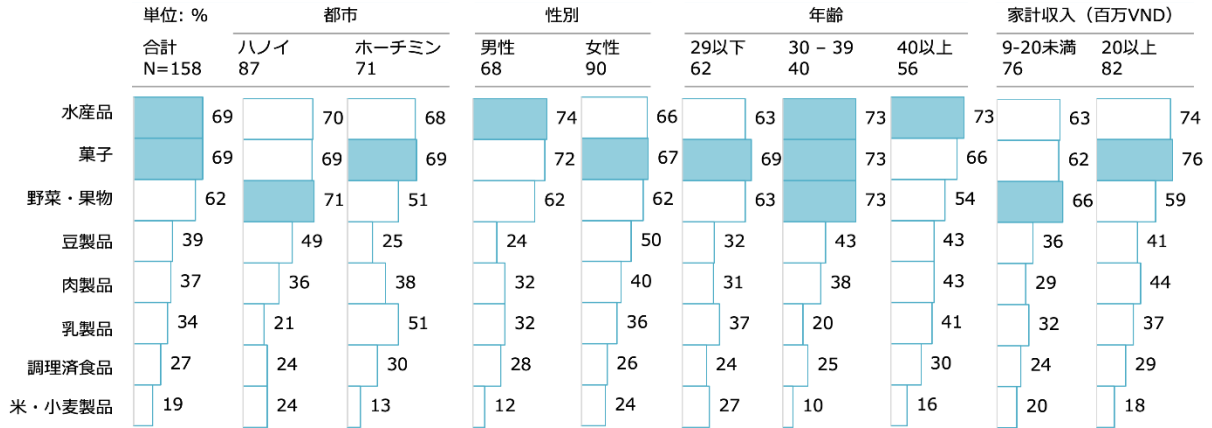
主な購入品目は、水産品と菓子、野菜・果物（図）。

- 全ての年齢層において水産品（69%）、菓子（69%）、野菜・果物（62%）が中心である。
- 米・小麦製品や調理済食品など他の食品は、種類や価格の面で国産品や他国製品と競合しているため選ばれていないとみられる。

肉、乳製品、豆製品なども購入品目に入っているが、水産物や野菜の約 2 分の 1 程度。米・小麦製品、調理済食品はそれぞれ 19%、27% であり購入されていない。これは、国産品や外国産品に比べ、品揃えが少なく、価格もやや高いためと思われる。

「サーモンはよく売れる。餅は抹茶、タロイモ、小豆など、いろいろな味が楽しめるので、外国人にもベトナム人もよく買う。味噌汁も人気がある」(対面ヒアリング回答者)

図 30：よく購入する日本食製品 *複数回答



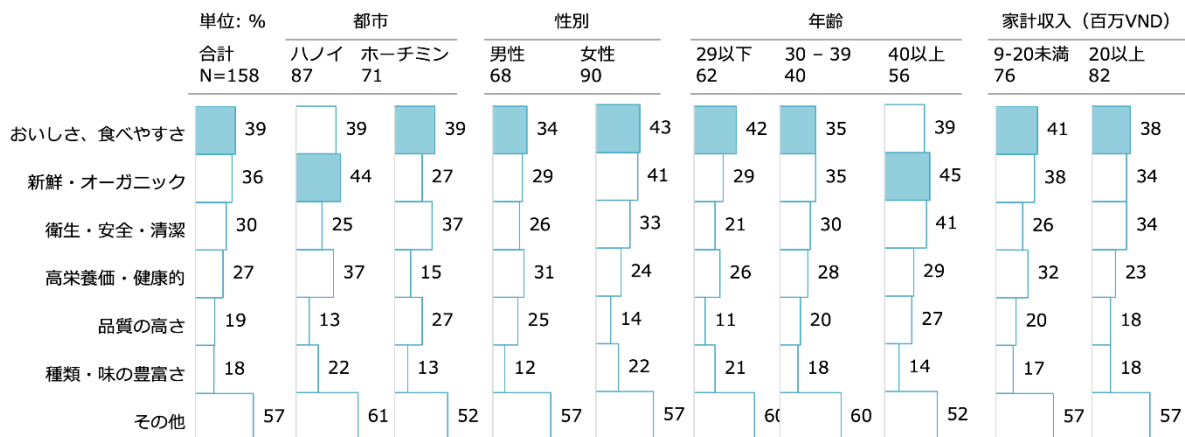
- 所得別にみると、所得 2,000 万 VND（約 11 万円）以上では、それ未満と比べ野菜や小麦粉・米製品以外の多くの食品で「よく購入する」という人が多い（特に菓子や肉で差が大きい）。
- 年齢や所得によっても嗜好が異なっている。これは、年齢が異なると商品選択の基準が変わり、同時に所得水準が購入意思決定に大きく影響するためである。
- 40 代以上では、肉類、乳製品、調理済み食品が他の年代より多く購入されており、新鮮さやオーガニックである点から日本食を選んでいる割合も他の年代より多い。

「若年層は包装がきれいなギフトセットをよく買う（例：箱入りのグラス付、日本酒セット等）」(対面ヒアリング回答者)

「若年層は寿司の材料（小包装の日本米、カニカマ、いくら、サーモン、醤油）をよく買う。主婦は冷凍チャーハン、油揚げなどをよく買う」(対面ヒアリング回答者)

日本食品は、衛生的で新鮮、オーガニックで高品質であるとして、値段に関わらず選ばれている（図 31）。

図 31: 日本食品購入の理由 *複数回答

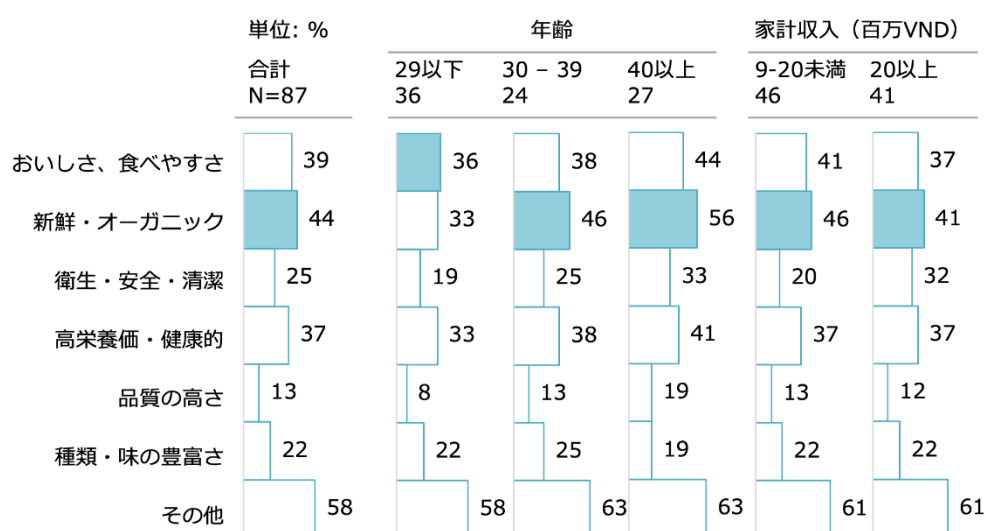


- 日本食品を選ぶ理由としては、「おいしさ、食べやすさ」(39%)が多い。その他、「新鮮・オーガニック」(36%)、「衛生・安全・清潔」(30%)などの理由も挙がっている。
- 一方、価格(3%)、最新技術(3%)、原材料管理(2%)については基準になっていない「日本食を好む客や日本に住んだことのある客は、経済的に余裕があるからか、価格を気にしないことが多い」(対面ヒアリング回答者)

ハノイとホーチミン市の2都市間で、回答者の年齢や収入による日本食を選ぶ際の好みや基準の傾向が若干異なっている(図32、図33)。

- よく購入する日本食品として野菜・果物を選択した割合は、ハノイ(71%)がホーチミン市(51%)よりも20%高い。これは、ハノイの回答者が「新鮮でオーガニック」という要素を最も優先しているためと考えられる。また、ホーチミン市の回答者は「おいしさ」を最も重視しているが、これはハノイでは2番目の優先基準となっている。
- 残りの食品についてはほぼ同様であるが、豆製品はハノイ(49%)がホーチミン市(25%)の2倍近く、乳製品はホーチミン市(51%)がハノイ(21%)の2倍以上になっている。

図32: 日本食品購入の理由- ハノイ (複数回答)

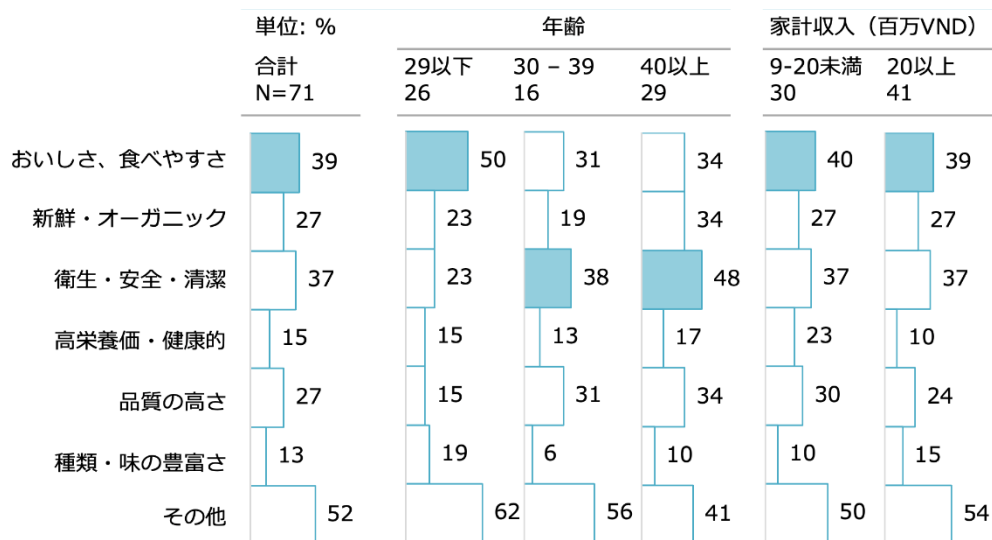


- ハノイでは品質だけではなく、原産地、情報の分かりやすさ、日本食品のめずらしさやデザイン性など、他の要素についても購買の要因である。

「顧客が日本食を選ぶ理由は、デザインが美しく、常に変化していること、同時に栄養価が高く健康に良いとされていること」(対面ヒアリング回答者)

- ハノイでは、40代の半数以上が、新鮮さを重視している（56%）。
- ホーチミン市においては品質が重視されている。30歳以上のグループは日本食の衛生面や安全性、清潔さ、29歳以下のグループはおいしくて食べやすいという理由で日本食を購入している。
「顧客が日本食を買う理由は、味の種類が豊富で美味しく、食べやすいから。特に日本酒のギフトセットは、品質が良く、パッケージも美しいので好まれる」(対面ヒアリング回答者)
- 注目すべき点は、ホーチミン市の所得 2,000 万 VND（約 11 万円）以上の層は、日本食購入の際に価格を全く考慮していない点である（0%）。

図 33：日本食品購入の理由- ホーチミン（複数回答）



II. 食品の輸入・販売に関するベトナムの法規制

1. 輸入に関する法規制

1.1. 輸入品の分類・識別

ベトナムでは「禁制品(輸入が禁止された物品)」、「輸入許可が必要な物品」、「専門検査の対象品」が規定されており、輸出者・輸入者はまず、当該物品がその対象品として分類・識別されるかどうか確認する必要がある。以下、各分類の概要説明および該当する食品の例となる。

分類	概要
禁制品	ベトナムで輸入が禁止されている物品 該当する食品の例: 特になし (参照関連法規: Appendix I, Decree 69/2018/ND-CP)

分類	概要								
専門検査の対象品	<p>販売目的での食品の多くが専門検査の対象品として該当する。 専門検査は以下の2種類があり、品目により管轄が分けられ、各関連当局が検査責任者となっている。</p>								
	<p>a) 食品衛生・安全検査 品目で管轄機関(検査責任者)が異なり、以下、該当する食品の例となる。</p>								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="389 524 541 573">管轄機関</th> <th data-bbox="541 524 1374 573">該当する食品の例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="389 573 541 674">保健省 (MOH)</td> <td data-bbox="541 573 1374 674">栄養補助食品</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 674 541 775">商工省 (MOIT)</td> <td data-bbox="541 674 1374 775">酒、ビール、ワイン、リンゴジュース、ヨーグルト、バター、食用油、小麦粉、米粉麺、パン粉、ジャム、フルーツゼリー等</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 775 541 920">農業農村開発省 (MARD)</td> <td data-bbox="541 775 1374 920"> <ul style="list-style-type: none"> 植物由来品: 食用植物(リンゴ、レタス、コメ等) 動物由来品: 水産加工品(鮭、マグロ等)、加工肉製品(鶏肉、豚肉等)等、多数が該当 </td> </tr> </tbody> </table>	管轄機関	該当する食品の例	保健省 (MOH)	栄養補助食品	商工省 (MOIT)	酒、ビール、ワイン、リンゴジュース、ヨーグルト、バター、食用油、小麦粉、米粉麺、パン粉、ジャム、フルーツゼリー等	農業農村開発省 (MARD)	<ul style="list-style-type: none"> 植物由来品: 食用植物(リンゴ、レタス、コメ等) 動物由来品: 水産加工品(鮭、マグロ等)、加工肉製品(鶏肉、豚肉等)等、多数が該当
	管轄機関	該当する食品の例							
	保健省 (MOH)	栄養補助食品							
商工省 (MOIT)	酒、ビール、ワイン、リンゴジュース、ヨーグルト、バター、食用油、小麦粉、米粉麺、パン粉、ジャム、フルーツゼリー等								
農業農村開発省 (MARD)	<ul style="list-style-type: none"> 植物由来品: 食用植物(リンゴ、レタス、コメ等) 動物由来品: 水産加工品(鮭、マグロ等)、加工肉製品(鶏肉、豚肉等)等、多数が該当 								
<p>参照関連法規:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 法規・規定: Decree 69/2018/ND-CP - 物品リスト: <ul style="list-style-type: none"> • Appendix III, Decree 69/2018/ND-CP • Circular 28/2021/TT-BYT (MOH) • Decision 1182/2021/QD-BCT (MOIT) • Circular 11/2021/TT-BNNPTNT (MARD) 									
<p>b) 植物・動物検疫 (農業農村開発省管轄) 植物/由来品および動物/由来品については検疫が求められ、管轄機関は農業農村開発省管轄下となる。以下、該当する食品の例となる。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="389 1563 541 1612">検疫種別</th> <th data-bbox="541 1563 1374 1612">該当する食品の例</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="389 1612 541 1713">植物検疫</td> <td data-bbox="541 1612 1374 1713">未加工あるいは一次加工済みであっても検疫有害動植物が付着する可能性がある物品</td> </tr> <tr> <td data-bbox="389 1713 541 1899">動物検疫</td> <td data-bbox="541 1713 1374 1899"> <ul style="list-style-type: none"> • 水産品: <ul style="list-style-type: none"> 生あるいは冷蔵/冷凍の水産品、包装済みの水産品 ※ 加工済み水産品(加熱、乾燥、燻製、塩漬け、発酵等)は対象とならない </td> </tr> </tbody> </table>	検疫種別	該当する食品の例	植物検疫	未加工あるいは一次加工済みであっても検疫有害動植物が付着する可能性がある物品	動物検疫	<ul style="list-style-type: none"> • 水産品: <ul style="list-style-type: none"> 生あるいは冷蔵/冷凍の水産品、包装済みの水産品 ※ 加工済み水産品(加熱、乾燥、燻製、塩漬け、発酵等)は対象とならない 			
検疫種別	該当する食品の例								
植物検疫	未加工あるいは一次加工済みであっても検疫有害動植物が付着する可能性がある物品								
動物検疫	<ul style="list-style-type: none"> • 水産品: <ul style="list-style-type: none"> 生あるいは冷蔵/冷凍の水産品、包装済みの水産品 ※ 加工済み水産品(加熱、乾燥、燻製、塩漬け、発酵等)は対象とならない 								

分類	概要
	<div data-bbox="389 241 1378 389" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ● 肉製品: 生あるいは冷蔵/冷凍の肉製品、加工肉製品 (ソーセージ、ハム、ジャーキー等も対象となる) </div> <p>補足事項: - 植物検疫に関して、病害虫リスク分析に関する検疫条件がベトナム側で規定されていないため、果物・野菜の大多数が実質的に日本から輸出できない点に留意</p> <p>参照関連法規: - 物品リスト: Circular 11/2021/TT-BNNPTNT Decision</p>
輸入許可が必要な物品	<p>特定の食品については、管轄当局から輸入許可が必要な場合がある 対象となる食品が比較的少ないため、本資料では省略する (例: Circular 11/2021/TT-BNNPTNT セクション 6 のリストに記載されていない食用の活水生動物 ※本リストは多数の水生动物が含まれている)</p>

補足事項:

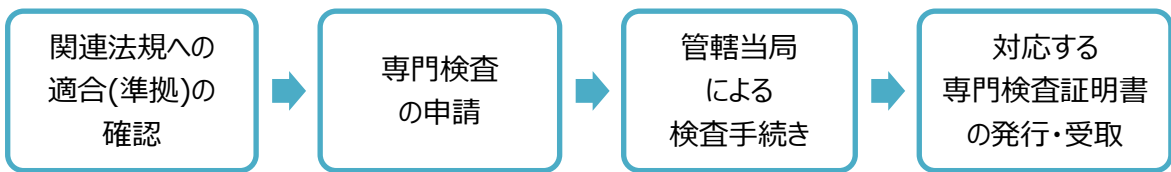
- 「専門検査の対象品」および「輸入許可が必要な物品」の両方に分類され、両方の手続きが課される食品・食材もある。
(例: Circular 11/2021/TT-BNNPTNT セクション 6 のリストに記載されていない食用の活水生動物は両方に分類される)
- 専門検査の対象品については、複数省庁の管轄商品に分類され、複数の管轄当局から専門検査を課される食品・食材もある。
(例: 牛乳(HSコード 0401)は商工省管轄の食品衛生・安全検査および農業農村開発省管轄の動物検疫の対象品となる)

日本側での加工/製造施設の事前登録:

加えて、以下の物品については輸出者が日本側で加工/製造施設の事前登録を済ませなければならない。

対象物品	概要
水産品 (加工品含む、活水生動物除く)	最終加工施設を事前に登録しなければならない (施設所在の都道府県の管轄部局に対して申請可能)
食肉 (鶏肉・牛肉・豚肉)	製造施設について「ベトナム向け輸出食肉取扱施設」として事前に認定されていない(同上)

1.2. 食品の輸入に必要な手続き



1.2.1. 準備ステップ^o - 関連法規への適合(準拠)の確認

当該物品の輸入・流通に際して、ベトナムの法規・規定に適合(準拠)しなければならない。以下のような成分、包装・容器、商品ラベル等に関する法規・規定に適合(準拠)していることを確認する必要がある。

項目	概要
成分関連	残留農薬 使用される農薬についてポジティブリスト制が採用され、農薬および食品の種類ごとに ADI 値(日常許容摂取値)および MRL 値(最大残留許容値)が定められている ※法令に記載されていない農薬の残留は認められていない (参照関連法規: Circular 50/2016/TT-BYT on the maximum allowable amount of pesticides in food)
	動物用医薬品 動物用医薬品の残留について MRL 値の規制が定められている ※法令に記載されていない動物用医薬品の残留は認められていない (参照関連法規: Circular 24/2013/TT-BYT on Maximum Allowable Veterinary Drugs in Food)
	重金属 6 種類(ヒ素、カドミウム、鉛、水銀、メチル水銀、スズ)について、食品の種類ごとに MRL 値(最大残留許容値)が定められている ※法令に記載されていない重金属の含有は認められていない (参照関連法規: QCVN 8-2:2011/BYT on the maximum residue levels for heavy metals in food)

項目	概要
食品添加物	<p>使用可能な食品添加物リストおよび使用対象食品ごとにおけるその最大許容値(ML 値)が定められている</p> <p>※ポジティブリスト形式で規定されており同リストに記載のない食品添加物の使用・販売・輸出入は認められていない</p> <p>(参照関連法規: Circular 24/2019/TT-BYT、Circular 17/2023/TT-BYT)</p>
その他	<ul style="list-style-type: none"> - 有毒菌類: 国家規格 QCVN8-1:2011/BYT において食品中にある有毒菌類の最大残留基準値が定められている - 微生物: 国家規格 QCVN8-3:2012/BYT において食品中にある微生物の最大残留基準値が定められている - 食品の製造助剤: 保健省決定 46/2007/QD-BYT の第 7 章において食品中に含まれる生物的・化学的汚染の最大許容量、国家規格 QCVN18-1:2015/BYT において溶媒である製造助剤許容値が定められている
包装・容器	<p>輸出食品の包装および容器は規定された国家技術規格の品質基準に合致することが求められる</p> <p>※合成樹脂、ゴム、金属それぞれの材料により安全衛生の国家技術規格が異なるため注意する必要がある</p> <p>また、販売開始前に必要となる製品自己公表の書類に包装・容器の仕様について記載しなければならない</p> <p>(参照関連法規: Food Safety Law、Circular 34/2011/TT-BYT、Circular 35/2015/TT-BYT)</p>
商品ラベル	<p>ベトナムに輸入される商品の元ラベルには、通関手続きを行う際に外国語あるいはベトナム語で、商品名、原産地、商品の責任を負う組織または個人の名称が記載されていなければならない</p> <p>※商品ラベルについては、別途、ベトナムでの販売前に必要とされる詳細が品目毎に規定されているため、後の頁で説明している</p> <p>(参照関連法規: Decree 111/2021/ND-CP)</p>

1.2.2. ステップ 1: 専門検査の申請

当該商品が専門検査の対象品として該当する場合、専門検査の申請を進める。

➤ a) 食品衛生・安全検査について:

申請方法:

必要書類を物品が出入国地点に到着する前または出入国地点に到着した時、国が指定する検査機関に対して直接提出、あるいは、NSW(National Single Window: 貿易関連手続きの電子

化・窓口の一本化のためのシステム)を通じて提出する。

※上記は通常検査・厳重検査の場合であり、簡略検査の場合は税関に必要書類を提出する。また、NSW を利用する場合、NSW を通じて申請できる物品かどうかの確認が必要となる。

必要書類:

食品衛生・安全検査には簡略検査・通常検査・厳重検査の3種の検査が規定されており、その検査種別で以下の必要書類が規定されている。

(参照関連法規: Decree 15/2018/ND-CP)

検査種別	必要書類
通常検査 および 厳重検査	<ul style="list-style-type: none"> 食品衛生・安全検査申請書 製品自己公表申請書 パッキングリストのコピー 輸出国の権限ある機関によって発行された食品安全要件の充足証明書の原本 (陸生・水生動物・植物の由来品の場合に必要。ただし、加工あるいは包装済み製品を除く) 直近連続して実施された厳重検査3回分の合格通知書の原本 (当該物品が厳重検査から通常検査へと移行する場合に必要)
簡略検査	<ul style="list-style-type: none"> 製品自己公表申請書 直近連続して実施された通常検査3回分の合格通知書の原本 あるいは GMP、HACCP、ISO 22000、IFS、BRC、FSSC 22000 または同等基準の証明書のいずれかの公証写しまたは合法化された原本 輸出国の権限ある機関によって発行された食品安全要件の充足証明書の原本 (陸生・水生動物由来品の場合に必要。ただし、加工あるいは包装済み製品を除く)

➤ **b) 植物・動物検疫について:**

申請方法:

検疫種別で申請方法が以下のように規定されている。

検疫種別	申請方法	参照関連法規
植物検疫	必要書類を植物保護局傘下の植物検疫管轄当局(農業農村開発省が9機関を指定している)に対して直接・郵便で提出あるいは NSW を通じて提出	<ul style="list-style-type: none"> Circular 34/2018/TT-BNNPTNT
動物検疫	- 必要書類を動物衛生局に対して直接・郵便・電子メール・FAX で提出あるいは NSW を通じて提出	<ul style="list-style-type: none"> Circular 35/2018/TT-BNNPTNT

検疫種別	申請方法	参照関連法規
	<ul style="list-style-type: none"> - 同局は申請を処理、申請者および国境の動物検疫機関に対し、電子メールあるいは NSW を通じて検疫の承認・指示書を提供 - 申請者は検疫の承認・指示書を受け取った後、物品が出入国地点に到着する前に、検疫申告のための書類を国境の動物検疫機関に対して直接・郵便・電子メール・FAX で提出あるいは NSW を通じて提出 <p>※郵便・電子メール・FAX で提出あるいは NSW を通じて必要書類を提出した場合、原本が必要な書類を後に直接提出する必要がある</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Circular 26/2016/TT-BNNPTNN

必要書類:

検疫種別で以下の必要書類が規定されている。

検疫種別	必要書類	参照関連法規
植物検疫	<ul style="list-style-type: none"> • 輸出国の管轄植物検疫機関が発行した植物検疫証明書のコピーまたは原本¹¹ • 輸入植物の植物検疫許可証 (当該物品が Circular 30/2014/TT-BNNPTNT の 2 条に規定されているリストに該当する場合¹²) <p>注記事項: - 植物検疫と食品衛生・安全検査の両方の対象となる植物由来品の場合、食品衛生安全検査の通常・嚴重検査の申請に必要な関連書類を同封する必要がある。また、その申請フォーマットが Circular 34/2018/TT-BNNPTNT の Appendix IA で規定されている</p>	<p>必要書類の規定:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Circular 33/2014/TT-BNNPTNT • Circular 34/2018/TT-BNNPTNT • Circular 15/2021/TT-BNPTNT <p>植物検疫許可が必要な物品リスト:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Circular 30/2014/TT-BNNPTNT
動物	検疫申請時の必要書類:	陸生動物/動物製品:

¹¹ 輸入者がコピーを提出する場合、当該物品が輸入・国内輸送され、その植物検疫証明書を受け取る前に原本が提出されなければならない

¹² 多数の物品が該当。病害虫リスク分析手続きをベトナム植物保護局に申請し、許可されれば植物検疫許可証が発行される
(申請手続きについては Circular 43/2018/TT-BNNPTNT、Circular 11/2022/TT-BNNPTNT、病害虫リスク分析の手続きについては Circular 36/2014/TT-BNNPTNT で規定されている)

検疫種別	必要書類		参照関連法規
検疫	陸生動物/ 由来品	<ul style="list-style-type: none"> 動物検疫申請書 (Form No. 19, Annex V, Circular 25/2016/TT-BNNPTNT) 	<ul style="list-style-type: none"> Circular 25/2016/TT-BNNPTNT Circular 35/2018/TT-BNNPTNT 水生動物/動物製品: <ul style="list-style-type: none"> Circular 26/2016/TT-BNNPTNN Circular 36/2018/TT-BNNPTN Circular 06/2022/TT-BNNPTNT) その他の法規・規定: <ul style="list-style-type: none"> Circular 36/2018/TT-BNNPTN Law on Veterinary medicine 79/2015/QH13
	水生動物/ 由来品	<ul style="list-style-type: none"> 動物検疫申請書 (Form No. 02 TS , Appendix V, Circular 26/2016/TT-BNNPTNT) 輸出国の動物検疫管轄機関発行の輸出検疫証明書のコピー 	
	※輸入許可が必要な動物/由来品の場合には輸入許可証が必要		
	<u>検疫申告時の必要書類:</u> 輸入者は、検疫の承認・指示書を受け取った後(申請から5営業日以内)、国境の動物検疫機関に対して以下の書類を提出しなければならない		
	陸生動物/ 由来品	<ul style="list-style-type: none"> 動動物検疫申告書 (Form No. 3, Appendix V, Circular 25/2016/TT-BNNPTNT) 輸出国の動物検疫管轄機関発行の輸出検疫証明書の原本 	
水生動物/ 由来品	<ul style="list-style-type: none"> 動物検疫申告書 (Form No. 03 TS, Appendix V, Circular 26/2016/TT-BNNPTNT) 輸出国の動物検疫管轄機関発行の輸出検疫証明書の原本 		

1.2.3. ステップ 2: 管轄当局による検査手続き

専門検査の申請後、管轄当局は対応する検査を進める。

➤ a) 食品衛生・安全検査について:

検査種別で検査方法が以下のように規定されている。

(参照関連法規: Decree 15/2018/ND-CP)

検査種別	検査方法
通常検査	書類検査のみ実施される（書類の受領日から通常 3 営業日以内に実施） 通常検査の適用条件： 厳重検査および簡略検査の対象でない全物品に対して通常検査が適用される
厳重検査	書類検査およびサンプル検査が実施される（書類の受領日から通常 7 営業日以内に実施） 厳重検査の適用条件： <ul style="list-style-type: none"> ● 前回の検査時に要件を満たしていなかった物品 ● 検査時に要件を満たしていなかった物品(あれば) ● 保健省、農業農村開発省、商工省、省レベルの人民委員会あるいは外国の管轄機関/製造業者から警告があった場合
簡略検査	税関は、1 年以内に輸入された全てのロットの書類から最大 5%をランダムに抽出して書類検査を実施する（書類の受領日から通常 3 営業日以内に実施） 簡略検査の適用条件： <ul style="list-style-type: none"> ● ベトナムが加盟する食品安全検査活動における相互承認された国際条約を締結している国の権限のある機関・組織によって食品安全に関する要件を満たすと認定された場合 ● 12 ヶ月以内 3 回連続して通常検査で要件を満たす結果がある場合 ● GMP、HACCP、ISO 22000、IFS、BRC、FSSC 22000、または同等の品質管理システムが適用された事業所で製造された場合

➤ **b) 植物・動物検疫について:**

植物・動物検疫の検査方法が以下のように規定されている。

	植物検疫	動物検疫
検査方法	以下の 2 種の検査が実施される <ul style="list-style-type: none"> ● 予備検査: 貨物の外観・梱包チェック等 ● 詳細検査: 貨物の中身、サンプル採取審査等 	<ul style="list-style-type: none"> ● 検疫申告書類および貨物実態の審査、問題がなければサンプル採取して獣医学的衛生条件を検査 (Law on Veterinary medicine にて規定) ● 規定に従い、動物製品の輸送・保管手段の獣医学的衛生条件を確認 (その他詳細については Circular 25/2016/TT-BNNPTP の Appendix XI にて規定)

	植物検疫	動物検疫
管轄機関	植物保護局 (Department of Plant Protection)	動物衛生局 (Department of Animal Health)
検疫に要する時間	24 営業時間以内	<ul style="list-style-type: none"> 水生動物/由来品の場合: 3-5 日 陸生動物/由来品の場合: 45 日以内
参照関連法規	<ul style="list-style-type: none"> •Circular 15/2021/TT-BNPTNT •Circular 33/2014/TT-BNNPTNT 	<ul style="list-style-type: none"> • Circular 25/2016/TT-BNNPTNT • Circular 36/2018/TT-BNNPTNT • Law on Veterinary medicine 79/2015/QH13

1.2.4. ステップ 3: 対応する専門検査証明書の発行・受取

各種手続きに応じて、管轄当局から以下の証明書/許可証が発行される。

項目	発行書類の名称
a) 食品衛生・安全検査 (保健省、商工省、農業農村開発省)	<ul style="list-style-type: none"> • 検査合格通知書
b) 植物・動物検疫 (農業農村開発省)	<ul style="list-style-type: none"> • 植物: 植物検疫証明書 • 動物: 動物検疫証明書

1.3. 通関手続き

通関手続きは以下のように規定されている。

(参照関連法規: Custom Law 54/2014/QH13、Decree 08/2015/ND-CP、Circular 38/2015/TT-BTC、Decision 1966/QD-TCHQ)

項目	説明
申請方法	VNACCS システム(ベトナムの通関 IT システム)で電子申請 (あるいは税関総局または支店に対して直接申請)
通関手続きに必要な期間	<ul style="list-style-type: none"> • 書類の受理・登録・確認: 申告者による書類提出から即時 • 税関申告書(輸入申告書)が提出された後、必要な検査が決定され、税関が検査を実施する: <ul style="list-style-type: none"> ○ 書類審査: 必要な通関書類一式受領後、2 営業時間以内 ○ 現物検査: 税関当局への商品提出完了後、8 営業時間以内 (特別な場合は除く)
主な必要書類	<ul style="list-style-type: none"> • 税関申告書(輸入申告書) • 関連する証憑書類: 売買契約書、インボイス、船荷証券(B/L)、原産地証明書

項目	説明
	<ul style="list-style-type: none"> 専門検査証明書、輸入許可証 (当該物品が専門検査の対象品あるいは輸入許可が必要な物品の場合)

補足説明: 税関申告(輸入申告)について

■ 税関申告(輸入申告)の期間:

- 税関申告書(輸入申告書)は、商品が「国境検問所に到着する以前」あるいは「国境検問所に到着後 30 日以内」に提出できる
- 税関申告書(輸入申告書)は登録日より 15 日以内の通関手続きに利用可能となる

■ 税関申告(輸入申告)後の流れ:

税関申告書(輸入申告書)が提出された後、申告者法令順守履歴等を基にリスクレベルを評価し、システムで自動的に以下の 3 つに分類される。

(参照関連法規 Circular 38/2015/TT-BTC、Decree 08/2015/ND-CP)

コード	概要
青コード	現物検査の免除。税金・手数料等の支払いのみのチェックとなる
黄コード	Circular 38/2015/TT-BTC の 16 条に規定された書類を含む書類検査が課される。必要書類は荷渡し指図書(D/O)、パッキングリスト、関税価格申告書、インボイス、専門検査証明書/輸入許可証(必要な場合)等となる
赤コード	黄コードと同様の書類検査および商品の現物検査が課される

1.4. 関税

当該物品に課される各種税金およびその税率を確認する必要があり、また輸入税額は CIF 価格を元に算出される。輸入に課される主な税金は以下の通りとなる。

- 輸入税 (二国間あるいは多国間協定で優遇税率が規定されている場合、所定手続きを経て適用可能)
- 付加価値税 (VAT)

代表的な二国間・多国間協定

日本から輸入する場合、日本・ASEAN 包括的経済連携協定(AJCEP)、日越経済連携協定(JVEPA)、環太平洋パートナーシップ協定(CPTPP)等により優遇税率が設定されている場合がある。AJCEP、JVEPA、CPTPP の優遇税率の適用を受けるには、原産地基準を満たすこと等、各協定附属書の条件の確認が必要であり、また段階的な税率移行が設けられている物品もあるため、そのスケジュールも要確認となる。

協定	概要	参照法規
AJCEP	<ul style="list-style-type: none"> • AJCEP 加盟国からベトナムへ直接出荷される商品であること • AJCEP の原産地規則を満たし、Form AJ 特定原産地証明書(日本商工会議所発行) あるいは AJCEP および現行の法令に従った原産地証明を取得していること 	Decree 120/2022/ ND-CP
JVEPA	<ul style="list-style-type: none"> • 日本からベトナムへ直接出荷される商品であること • JVEPA の原産地規則を満たし、Form JV 特定原産地証明書(日本商工会議所発行)、あるいは JVEPA および現行の法令に従った原産地証明を取得していること 	Decree 124/2022/ ND-CP
CPTPP	<ul style="list-style-type: none"> • 日本（または他の締約国）からベトナムへ発送されるものであること • CPTPP 原産地規則を満たし、CPTPP 協定に規定されている原産地証明を保有していること 	Decree 115/2022/ ND-CP

以下、食品品目に対する税率を例示する¹³

分類	適用期間	通常税率 (%)	AJCEP 税率 (%)	JVEPA 税率 (%)	CPTPP 税率 (%)
エチルアルコール(アルコール度数 80 度未満、焼酎含む)	2021 年	67.5	8-65	65	35
	2022 年		4-50	65	35
	2023 年		0-50	50	30
	2024 年		0-50	0-50	25
日本酒	2021 年	82.5	4	0	0
	2022 年		0		
	2023 年		0		
	2024 年		0		
魚	2021 年	5-30	0 - 30	0 - 30	0
	2022 年				
	2023 年				
	2024 年				
水産加工品	2021 年	5-40.5	0-3	0-4	0
	2022 年		0	0-2	
	2023 年		0	0	
	2024 年	4.5-40.5	0	0	
醤油	2021 年	48	3	0	5
	2022 年		0		0
	2023 年		0		0
	2024 年		0		0

¹³ AJCEP および JVEPA の適用年移行日は 4 月 1 日となり、CPTPP の移行日は 1 月 1 日となる。また、N/A は現時点で決定されていない項目となる

2. 販売に関する法規・規定

当該物品の輸入後、販売開始する前に、「商品ラベル」および「製品自己公表および製品公表登録」など所定の準備・手続きを終えていなければならない。

2.1. 商品ラベルについて

商品ラベルに関して、以下のように規定されている。

(参照関連法規: Law on food safety, Circular 05/2019/TT-BKHCN, Decree 43/2017/ND-CP, Decree 111/2021/ND-CP)

■ ラベルに記載すべき内容

品目	記載すべき内容
食糧	容量、製造日、賞味期限、警告（ある場合）
食料品	容量、製造日、賞味期限、構成成分または分量、警告、使用方法および保管方法
アルコールを除く飲料	
アルコール飲料	容量、エタノール含量、賞味期限（ある場合）、保管方法(ワインのみ)、警告（ある場合）、出荷識別番号（ある場合）
食品添加物	容量、製造日、賞味期限、分量、使用方法および保管方法、「食品添加物」の記載、警告（ある場合）
放射線照射食品	容量、製造日、賞味期限、構成成分または分量、警告、「放射線照射食品」の記載
遺伝子組み換え食品	容量、製造日、賞味期限、構成成分または分量、警告、「遺伝子組み換え食品」又は「遺伝子組み換え」の記載
保健用食品	容量、製造日、賞味期限、構成成分、分量又は栄養価、使用方法、保管方法、警告（ある場合）、「保健用食品」の記載、「この食品は薬でなく、治療薬の代替としての効果がない」の記載

■ ラベルのその他の注意点

ラベルに関しては、様々な事項について詳細が規定されており、以下、ラベル表記で注意すべき点の例示となる。

(参照関連法規: Decree 43/2017/ND-CP, Decree 111/2021/ND-CP)

項目	説明
成分および分量	<ul style="list-style-type: none"> ● 分量は重量が重い順に記載されなければならない ● 添加物が使用されている食品の場合: <ul style="list-style-type: none"> - 添加物の名称・カテゴリおよび食品添加物の国際番号システム(INS)の番号を記載しなければならない - 香料・甘味料・着色料となる添加物については上記に加えてその添加物が天然・天然同等・合成・人工であるか記載しなければならない

項目	説明
仕様の 注意点	栄養価を表記する食品・食材については、栄養価の範囲を表示するものとし、特定の値が必要とされる場合、その平均値が記載されるものとする
期日の 記載	<ul style="list-style-type: none"> ● 農産物および穀物は収穫日あるいは包装日を記載しなければならない ● 輸入冷凍食品は以下の記載が必要となる： <ul style="list-style-type: none"> - 製造日(商品が最初に冷凍された日時) - 消費期限 (輸出国の製造業者が商品のパッケージに記載した日時)
言語	ベトナム語にてラベルに必要な記載がされていない(あるいは不十分な)輸入商品に関しては、元のラベル文章と一致する情報を含むベトナム語補足ラベルが必要となる

2.2. 製品自己公表および製品公表登録について

ベトナムでの販売に際して「製品自己公表」、「製品公表登録」が必要とされる物品が規定されている。

(参照関連法規: Law on food safety, Decree 69/2018/ND-CP, Decree 09/2018/ND-CP, Decree 155/2018/ND-CP)

■ 製品自己公表

包装された加工食品の場合、製品自己公表の登録が必要であり、概要は以下となる。

必要手順	<p>マスメディアまたは自らのウェブサイト掲載を通じて公表し、食品安全性に関する最新データ情報システムにも掲載する</p> <p>※食品安全性に関する最新データ情報システムがない場合、書類を保管し、受領する機関のウェブサイトで組織・個人の名称および製品名を公示するため省・市の人民委員会が指定する管轄国家管理機関に書類を1部提出する</p>
申請書類	<ul style="list-style-type: none"> ● 製品自己公表申請書 ● 食品安全データシート (食品安全性試験結果書、12カ月以内に発行されたもの)
注意点	<ul style="list-style-type: none"> - 製品自己公表の書類はベトナム語で作成する必要があり、(1)商品名、(2)成分、(3)消費期限、(4)包装仕様および包装資材、(5)製造者の名称・住所、等を記載しなければならない - 食品衛生・安全検査が課される物品については、本製品自己公表申請書の提出が規定されている

補足説明: 食品安全データシート(食品安全性試験結果書)について

- 管轄当局により指定された試験所あるいは ISO17025 に準拠した試験所によって作成された食品安全データシートを準備する必要がある。

-本シートでは国際規定に基づくリスク管理原則に従って保健省により規定されたどの安全指標に従うか指定する必要がある。

※保健省の規定がない場合、申告者が適用する基準を明確にする。

■ 製品公表登録

一部の製品(例: 保健用食品、薬用栄養食品、特別な食制度用食品、36ヶ月齢以下の子供に使用される栄養製品等)については、保健省あるいは省・市の保健局に対して製品公表登録が義務付けられている。

【免責事項】

- ◆ 本レポートは、日本からベトナムへの輸出を検討する企業・関係者のため、基本的情報提供を行うことを目的として作成したものです。日本政府、ベトナム政府等の作成した資料を基に作成していますが、執筆後に改定・変更され本レポートの内容と異なっていることもあり得ます。
- ◆ 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下さい。ジェトロでは、できる限り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、ご了承下さい。
- ◆ 本資料を無断で引用・転載することは禁じています。

執筆：農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム ベトナム

本レポートに関する問い合わせ先：

日本貿易振興機構（ジェトロ）

ホーチミン事務所

電話番号：84-28-3821-9363

E-mail アドレス：VNPF_Japanfood@jetro.go.jp