

ベトナムにおける食品関連市場 (市場概況・規制編)

2025 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	3
1. ベトナムの食文化の特徴.....	3
2. 食生活	5
3. 中食習慣	10
4. レストランの嗜好	15
4.1. 好みの料理提供形態	15
4.2. レストランの利用金額.....	15
4.3. 各国レストランの利用度	17
5. 食品・飲食店の広告宣伝	18
5.1. 広告チャネル.....	18
5.2. チャネルの有効性	18
6. 日本食レストランの利用習慣.....	21
6.1. 日本食レストランでの利用金額.....	21
6.2. 好きな日本料理	22
6.3. 日本料理が好きな理由	22
6.4. 日本食レストランへの満足度.....	23
7. 日本食品・食材の利用	24
7.1. 日本食品・食材の購入	24
7.2. 購買チャネル.....	26
7.3. 支出額.....	28
7.4. 嗜好と選択基準	28
II. 食品の輸入・販売に関するベトナムの法規制	30
1. 輸入に関する法規制	30
1.1. 輸入品の分類・識別	30
1.2. 食品の輸入に必要な手続き	33
2. 販売に関する法規・規定.....	45

【本資料について】

- ✓ 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。
- ✓ 2024 年 9 月～10 月にかけて、文献調査、アンケート調査および対面インタビュー調査を実施し、その結果を基として、ベトナムの食品・食材関連市場の全体像を描くことを目標として作成されたものである。
(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)
- ✓ 本資料は、2022 年以降一部情報が更新され、本年度の主な更新内容は以下となる。
 - 人口(収入、支出など)、市場規模(輸出入額、店舗数など)は、入手可能な最新データに更新
(主に 2023 年まで)
 - 消費者調査(2024 年 10 月実施。対象者: ハノイ・ホーチミンに居住する 15-55 歳の男女計 400 名)を実施し、日本の食品・食材、飲食店に関する消費者の行動と好み、調理済み食品およびフードデリバリー利用習慣についての分析を更新
 - 日本食品・食材の取扱業者リストとして、輸入・卸売業者、小売業者、日本食レストランのリストを更新
 - 法律・規制部分を更新

【消費者アンケート調査】

本アンケート回答者の属性は以下のようになっている。

カテゴリ	分類	回答者数	
		ハノイ	ホーチミン
性別	男性	100 (25%)	100 (25%)
	女性	100 (25%)	100 (25%)
年齢	15-29歳	95 (24%)	90 (22%)
	30-39歳	62 (15%)	67 (17%)
	40-55歳	43 (11%)	43 (11%)
世帯月収	9-20 百万VND未満	92 (23%)	84 (21%)
	20 百万VND以上	108 (27%)	116 (29%)
計 (N=400, 100%)		200 (50%)	200 (50%)

付記事項:

- 本アンケートはハノイおよびホーチミンに居住する 15-55 歳の男女計 400 名を対象に上表のサンプル数で調査を実施した結果となり、ベトナム消費者全体の動向を反映したものではない (特に地方の省・市の消費者行動は、ハノイおよびホーチミンといった大都市の消費者行動とは大きく異なることがよくある)

- 「日本食品・食材」、「日本食レストラン」に関する購買・利用行動の分析を目的として、その購買・利用者数が各都市最低 50 人となるように回答者条件の設定をしているため、分析結果には一定のバイアスが含まれることに留意
- 参考として一部に日本円換算した金額を記載しており、記載がない場合は 1 円=164VND(2024 年 10 月時点での為替レート)を用いている
- 単一回答の調査結果について、四捨五入処理をしているため計 100%にならない場合がある
(例: 3.4%⇒3%、3.6%⇒4%)

【対面インタビュー調査】

食品・食材を取り扱う輸入・卸売業・小売業者を対象に 5 社に対して実施

(本資料では、各インタビュー結果を以下のコードで引用・記載している)

- ✓ R1: ハイエンド・高価格の外国製品を取り扱う卸・小売業者 (拠点: ホーチミン)
- ✓ R2: 食材を取り扱うスーパーマーケットチェーン (拠点: ハノイ)
- ✓ R3: 日本製品の輸入・卸・小売を行う日本製品専門店 (拠点: ハノイ)
- ✓ R4: 食材の輸入業者 (拠点: ホーチミン)
- ✓ R5: 食材の輸入業者 (拠点: ハノイ)

I. 食料消費動向

1. ベトナムの食文化の特徴

昨今、ベトナム人はより健康志向な食生活を意識する人が増加する等、食習慣は変化を続けてきているものの、現在の日々の食生活にも、伝統的食文化の影響は残っている。

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)は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および食文化にとって重要な品目・食材である。

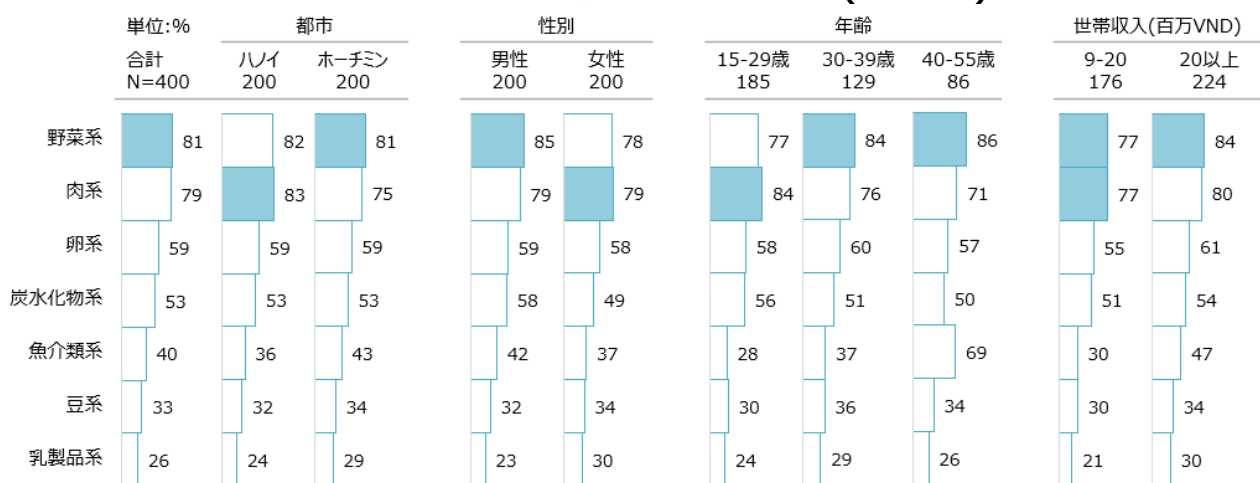
地域間で味付けに違いはあっても、共通して米が主食となっている。米は肉や野菜など他の料理と食べ合わせがよく、長時間の労働に必要なエネルギーも摂取でき、また、ベトナム人は米に対して幸福や満腹など良いイメージを抱いている。ベトナムでは一般的に炊かれたご飯が日々の食卓に並び、その他にも、もち米(ちまき等)、おかゆ、チャーハンなど多様な米料理が食されている。

- 米と共に、魚醤(ヌクナム)が欠かせない調味料となっている。

ヌクナムは最も一般的に利用されている調味料の1つである。ブンチャー(つけ麺)やコムタム(碎米料理)などの伝統的なベトナム料理にも使われており、伝統的食文化を代表する調味料でもある。調理時だけでなく、食事の際の味付けにも使われている。食卓中央にヌクナムの小鉢が1つだけ用意され、家族で共有されることも多く、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、野菜料理および肉料理が“普段の食事”としてよく食べられている。

図 1: 普段の食事としてよく食べられている食品¹ (複数回答)

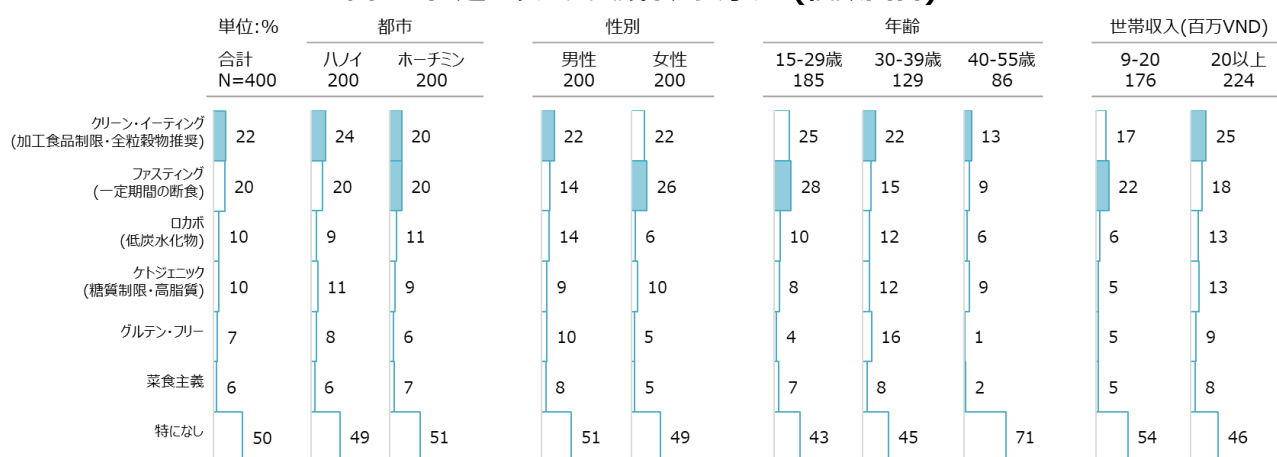


¹ 「朝食・昼食・夕食の3食のうち、一定の食事量・一定時間を確保している食事」として自身の「普段の食事(習慣)」を聞いており、その「普段の食事」でよく食べている食事内容を聞いた質問となる

- ベトナム人の食卓には複数種類の料理が並ぶことが多い。
1回の食事で数種類の料理を食べる習慣があり、5割以上が、日常的に野菜系、肉系、卵系、炭水化物系を食事内容としていると回答している。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。
- 豆系と乳製品系の使用割合は相対的に低く(各 33%、26%)、これらは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。

減量、健康増進を目的として、ダイエット食を普段から採り入れている層が一定数存在する。

図 2: 直近 6 ヶ月に実践した食事法 (複数回答)

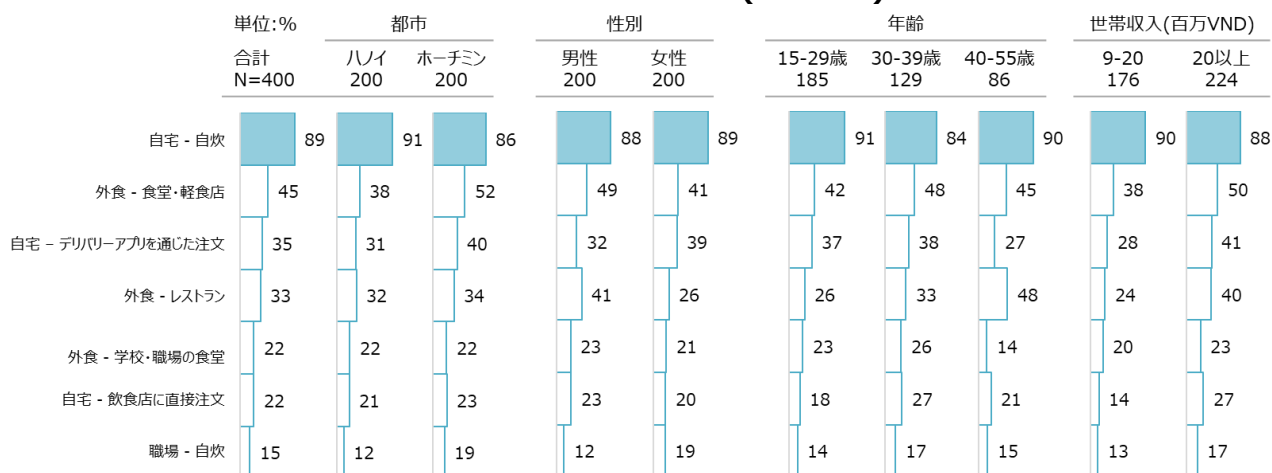


- 直近 6 ヶ月にダイエット食に取り組んだとする回答者は 50%に上り、主にグリーン・イーティング(22%)、ファスティング(20%)が行われている。この傾向は都市や性別による違いはあまり見られないが、若い世代(15-29 歳)で多く、40-55 歳の 71%はダイエット食への取り組みはないと回答している。また、世帯月収 2,000 万 VND 以上で、グリーン・イーティングの割合が高かった(25%)。ダイエット食への取り組み理由は様々だが、健康増進(61%)、体重管理(61%)が高かった。

2. 食生活

健康志向・節約志向を背景として、自宅での自炊が盛んである。

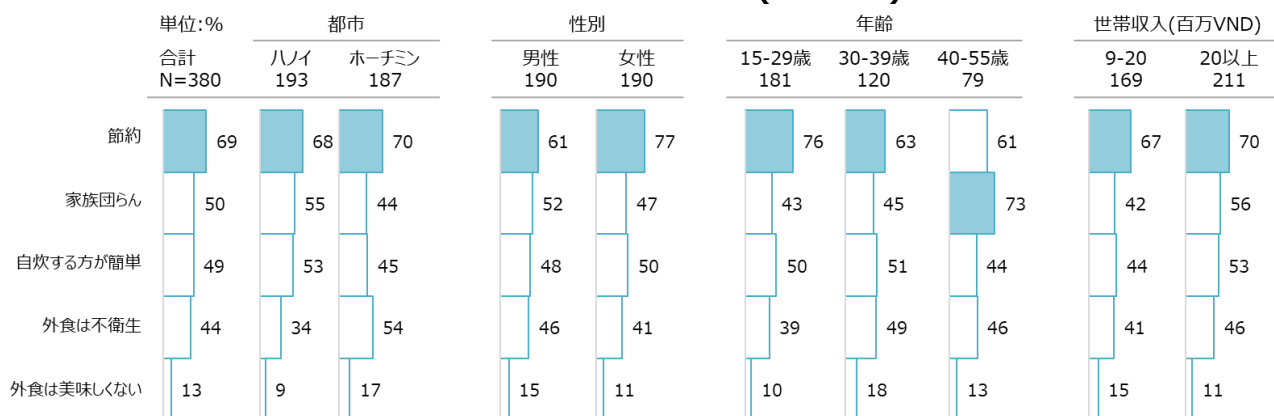
図 3: “普段の食事”の状況 (複数回答)



- 大多数が自宅で自炊を行っている。普段の食事としては、都市・性別・年齢・収入に関係なく、約 90%が「自宅-自炊」と回答しており、自宅で自炊した食事を行うのが一般的である。

次いで、外食—食堂・軽食店 (45%)、自宅—デリバリーアプリを通じた注文(35%)、外食—レストラン² (33%)であり、自宅で自炊以外の選択肢も一般的なものとなっている。

図 4: 自宅で食事をする理由 (複数回答)



- 自宅で食事をする主な理由として、節約(69%)、家族団らん(50%)が挙げられた。ベトナムの多くの家庭では節約を重視する傾向がある。また、家族団らんは 40-55 歳の層に特に重視されており(73%)、これは親戚や家族との食事を大事にするベトナム伝統文化の表れでもある。

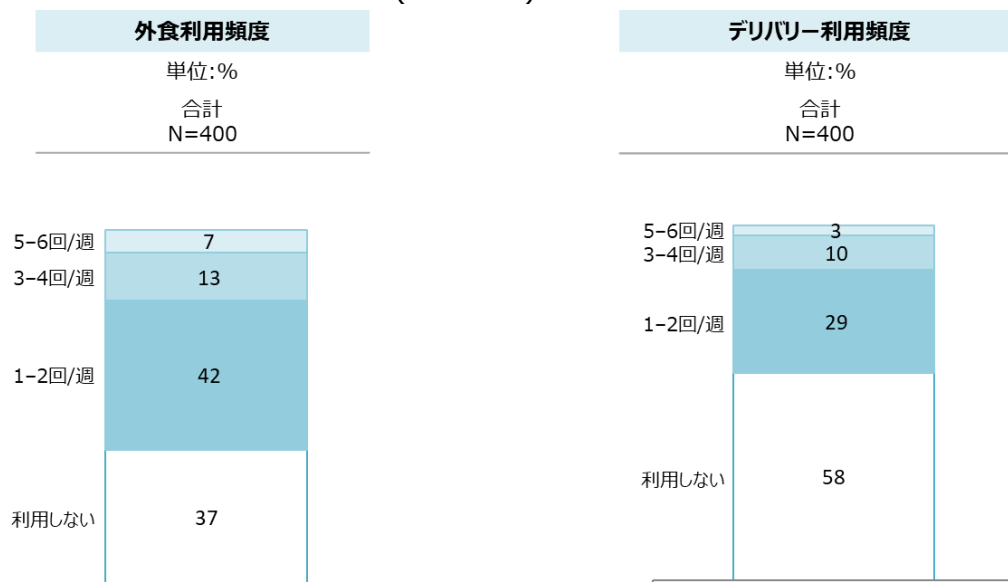
² ベトナム語では Quan an(昔ながらの小規模食堂・軽食店)、Nha hang(レストラン:客 1 人あたりの座席スペースが比較的広く確保され、昔ながらの小規模食堂・軽食店よりもハイエンド寄りの飲食店)という風に使い分けられている

- 自炊の方が簡単(49%)、外食は不衛生(44%)といった理由も挙げられている。特に外食は不衛生と答えた割合は都市による差異がみられ、ホーチミンで 54%、ハノイで 34%であった。

外食およびデリバリーサービスは広く一般的に利用されている。

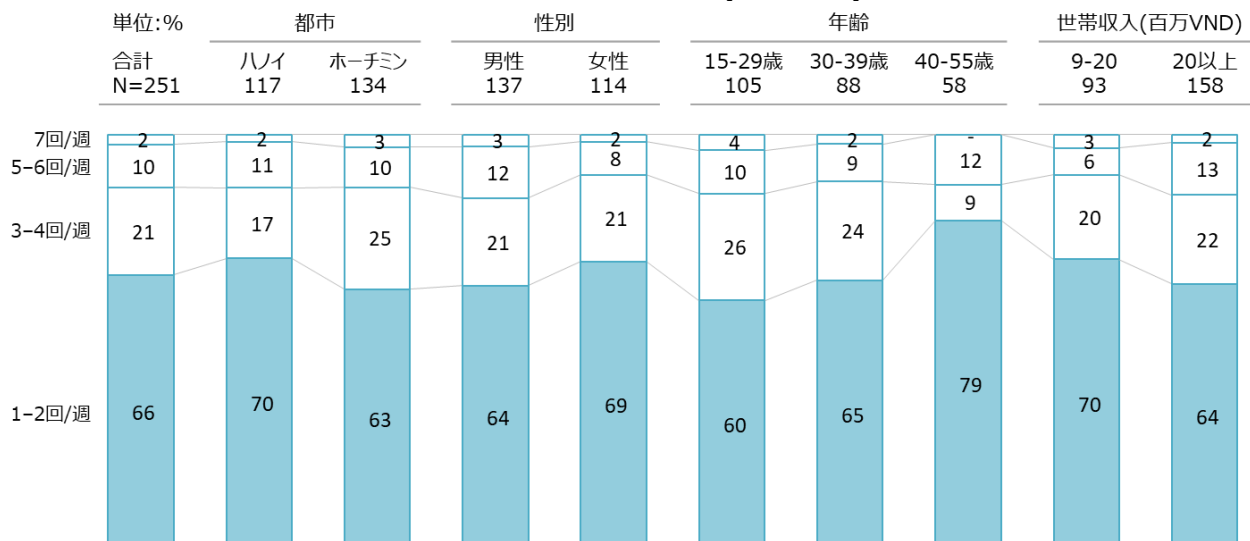
図 5: 外食利用頻度(左) および デリバリー利用頻度(右)

(単一回答)



- 週に 1 回以上は外食を利用する人およびデリバリーサービスを利用する人の割合はそれぞれ 62%、42%であった。

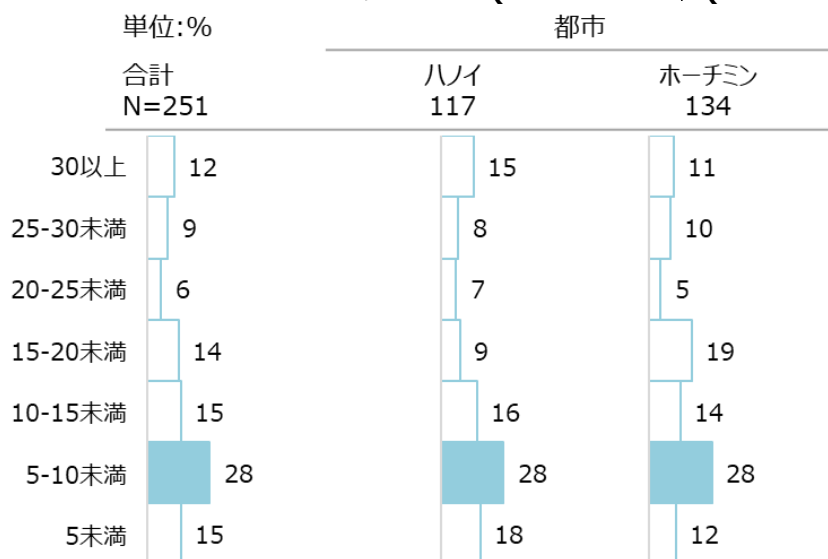
図 6: 外食利用頻度-詳細 (単一回答)



- 週に 1 回以上は外食を利用すると答えた回答者のうち、週に 3-4 回以上利用する割合は、15-29 歳で 40%、30-39 歳で 35%、40-55 歳で 21%であり、若い層ほど利用頻度が高い。

外食利用時の1人1回当たりの支出額は5-10万VND(305-610円)28%、10-20万VND(610-1,220円)29%であった。

図7: 外食1人1回当たり支出額³ (単位:万VND) (単一回答)



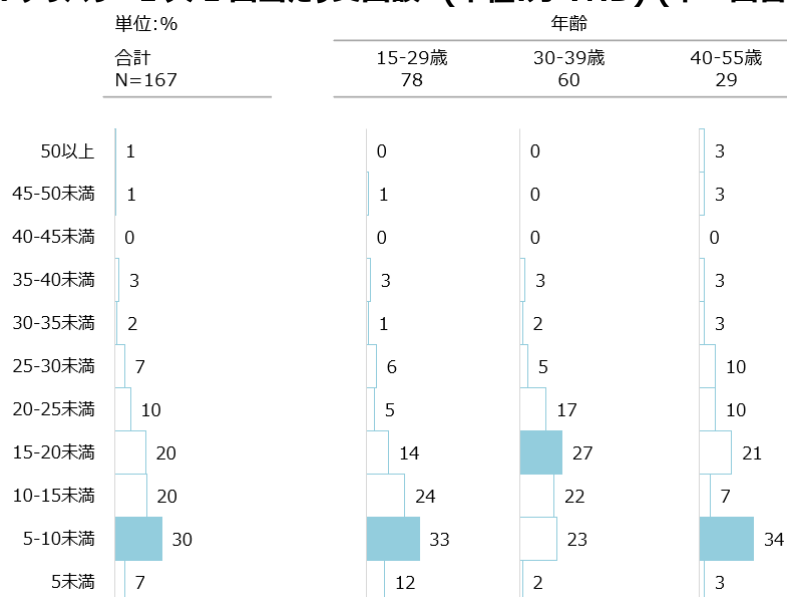
- 外食支出額は若干、都市による差異がみられた。

ハノイおよびホーチミン両都市ともに、5-10万VNDが最も割合が高く28%であったが、5万VND未満はハノイで18%、ホーチミンで12%、15万VND以上はハノイで39%、ホーチミンで45%であり、ホーチミンの方が支出額が大きい。

デリバリーサービス利用時の1人1回当たりの支出額は5-10万VND(305-610円)30%、10-20万VND(610-1,220円)40%であった。

³ 週に1回以上外食を利用すると答えた人からの回答

図 8: デリバリー 1 人 1 回当たり支出額⁴ (単位:万 VND) (単一回答)

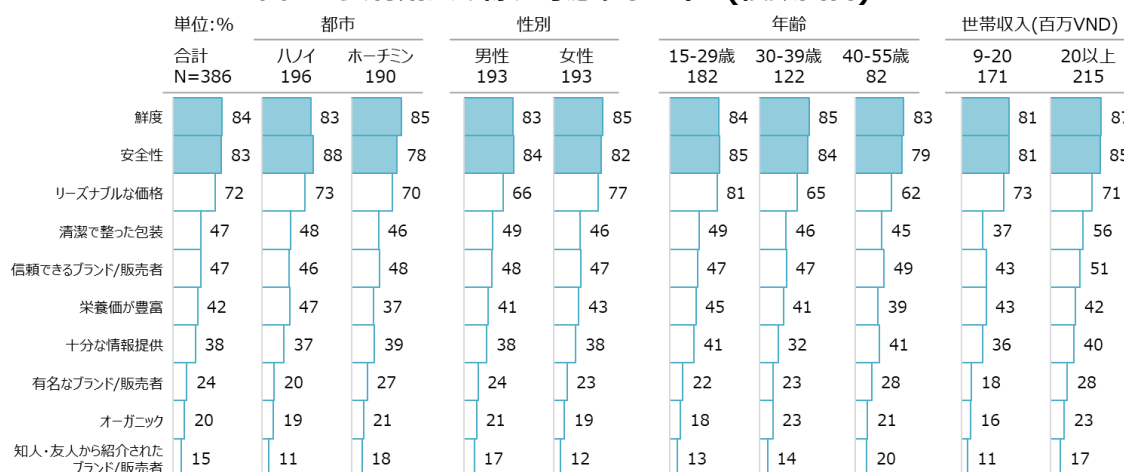


- 1 人 1 回当たりの支出額には、年齢による差異がみられた。

15-29 歳および 40-55 歳では 5-10 万 VND が最も割合が高く、それぞれ 33%、34%であったが、30-39 歳では 15-20 万 VND(27%)で最も割合が高く、また、20 万 VND 以上の支出額の割合は、15-29 歳 (17%)、30-39 歳(26%)、40-55 歳(35%)となっており、年齢が高い層ほど支出額が大きい。

食材購入の際には、鮮度および安全性が特に重視されている。

図 9: 食材購入の際に考慮する基準⁵ (複数回答)



- 食材購入の際に考慮する基準として、鮮度(84%)、安全性(83%)が挙げられた。

次いで、リーズナブルな価格(72%)となり、特に 15-29 歳(81%)で高くなっている。ベトナムでは口コミが重視

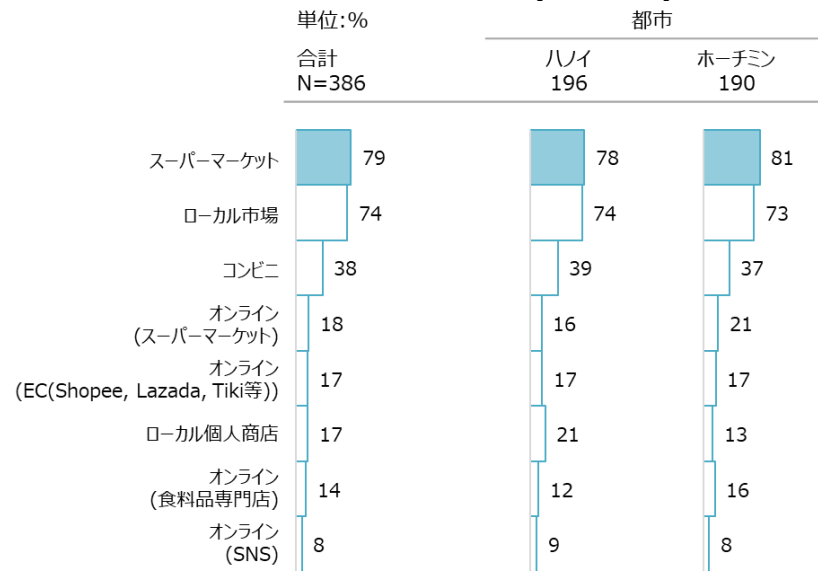
⁴ 週に 1 回以上デリバリーサービスを利用すると答えた人からの回答

⁵ 普段の食事(習慣)について「自宅で食事(自炊、デリバリーアプリ利用、飲食店に直接注文)、職場で自炊」と答えた人からの回答

される傾向があるものの「知人・友人からの紹介」は 15%と低く、日々の食材購入に関してはそれほど重視されていないと思われる。

スーパーマーケット、ローカル市場で食品・食材を購入することが多い。

図 10: 食品・食材の購入場所 (複数回答)



- 食品・食材の購入場所については、店頭(オフライン)での購入が一般的であり、スーパーマーケット(79%)、ローカル市場(74%)が最も一般的に利用され、次いで、コンビニ(38%)、ローカル個人商店(17%)となった。オンラインでの購入は、スーパーマーケットのウェブサイト(18%)、EC サイト(17%)、食料品専門店サイト(14%)、SNS(8%)となっており、店頭(オフライン)での購入よりも低水準ではある。

健康的な食習慣への関心が高まっている。

ベトナムでは健康や環境に対する意識向上を背景に、健康的な食習慣に対するニーズが高まっている。

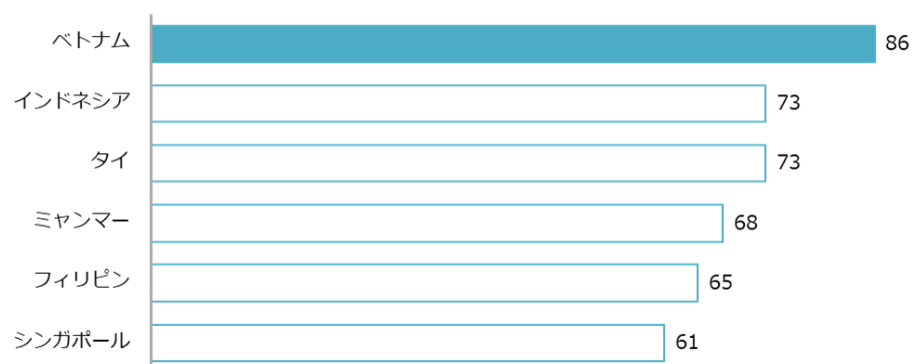
食品に細心の注意を払い、有機栽培や植物由来の持続可能な農法で作られた食材など、より栄養価が高く、クリーンで環境に配慮した食品を選ぶ消費者が増えている。

Cimigo が 2022 年に実施した消費者調査⁶によると、回答者の約 50%が食品規格を認識し、かつ食品規格に認証された食品を求めている(各規格に対する知識は限られるものの、食品規格としては Vietgap、ISO 等が認識されている)。さらに、その回答者の過半数は「自然食品やオーガニック食品に対しては 10%以上の追加料金を支払ってもよい」と回答している。

⁶ 健康・食生活・ライフスタイル、食品・飲料の消費に関する消費者認識の理解を目的として 4 都市(ハノイ、ホーチミン、ダナン、カントー)居住の計 1,233 名を対象にして 2022 年に実施

図 11: 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⁷ (2022 年)

単位: %

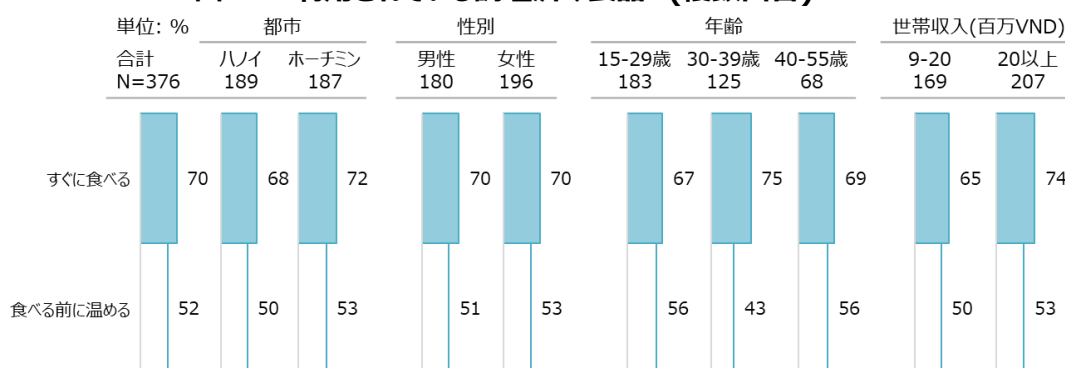


- 健康や環境に対する意識向上から、植物性食品が広く認識され日常的に利用されるようになっており、ベトナムは植物性食品を利用した人の割合が調査対象国の中で最も高い。

3. 中食習慣

ベトナムでは調理済み食品利用(中食⁸習慣)は一般的な習慣となっており、週に 1-2 回、1 食につき 2-3 品程度が利用されている。

図 12: 利用されている調理済み食品⁹ (複数回答)



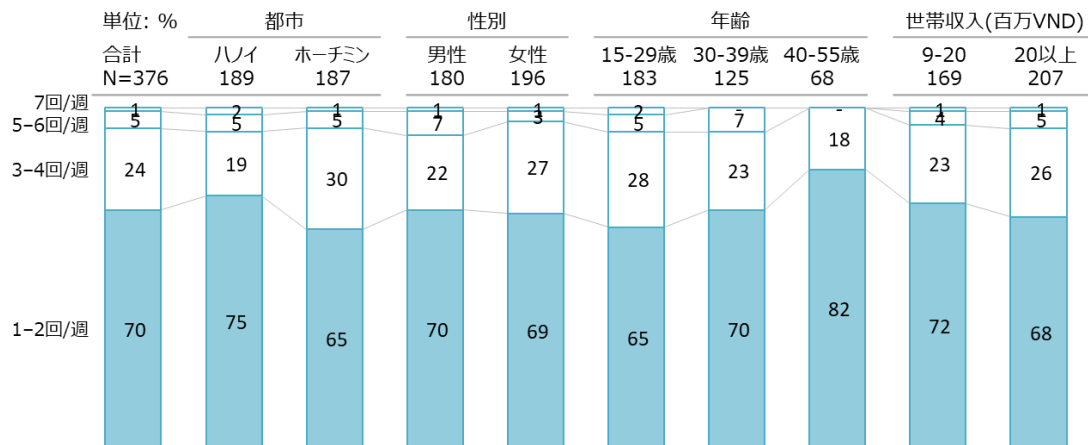
- 調理済み食品の種類について、温めずにすぐに食べる(70%)、食べる前に温める(52%)となった。

⁷ Jungle Ventures および Kantar による 2022 年調査

⁸ 中食: コンビニ、スーパーマーケット、飲食店等で調理済み食品(惣菜・弁当など)が販売されており、デリバリーで配達してもらったり、店舗で購入し持ち帰って家や職場等で食べる食事(弁当や総菜など)のこと

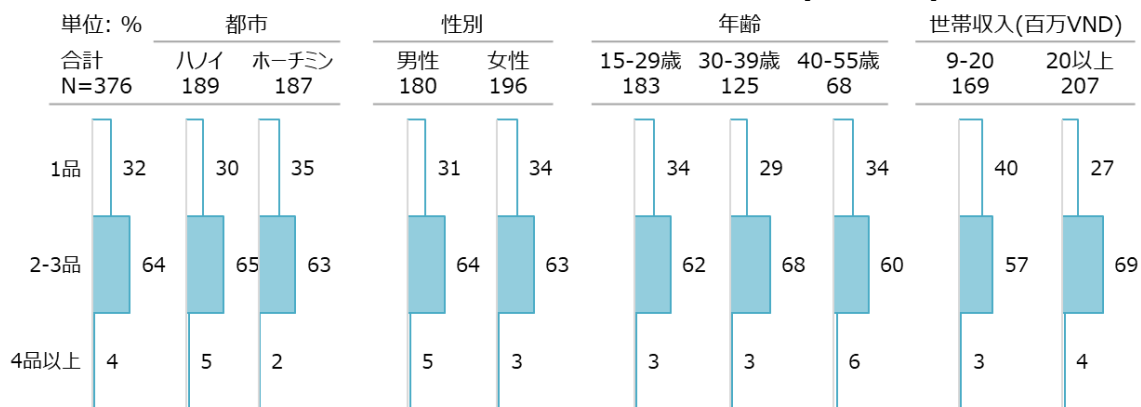
⁹ 直近 6 ヶ月以内に 1 回以上、調理済み食品を購入した人からの回答

図 13: 調理済み食品の利用頻度 (単一回答)



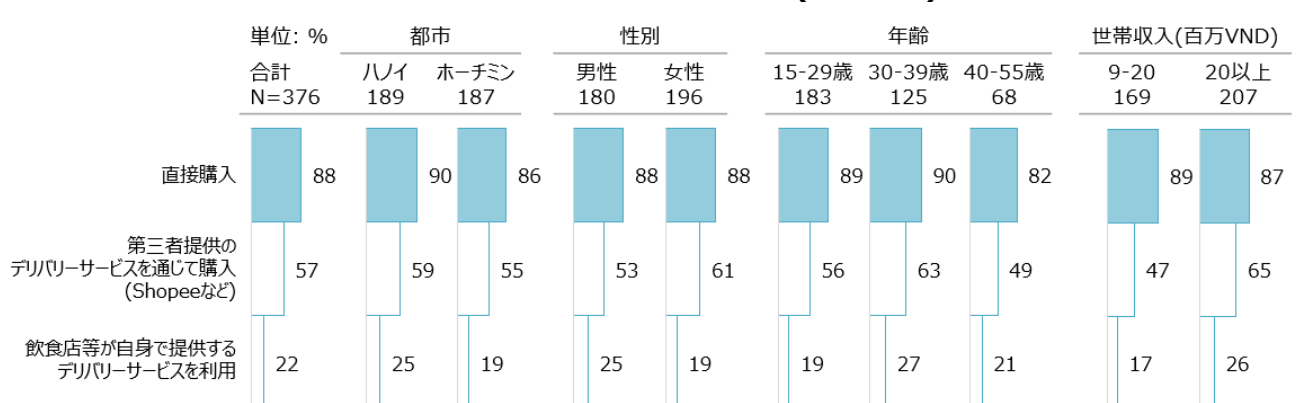
- 調理済み食品の利用頻度について、週に 1-2 回(70%)、週に 3-4 回(24%)であった。
年齢層により差異がみられ、週に 3 回以上は 15-29 歳で 35%、30-39 歳で 30%、40-55 歳で 18%と、年齢層が若いほど利用頻度が高い。

図 14: 調理済み食品利用時の消費量 (単一回答)



- 調理済み食品利用時 1 食当たりの消費量について、2-3 品(64%)、1 品(32%)であった。

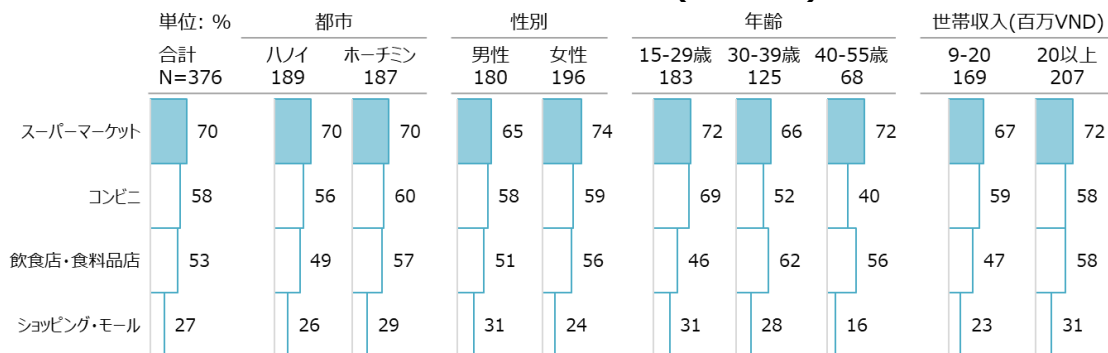
図 15: 調理済み食品の購入方法 (複数回答)



- 調理済み食品の購入方法について、直接購入(88%)、第三者提供のデリバリーサービスを通じて購入(57%)、飲食店等が自身で提供するデリバリーサービスを利用(22%)となった。

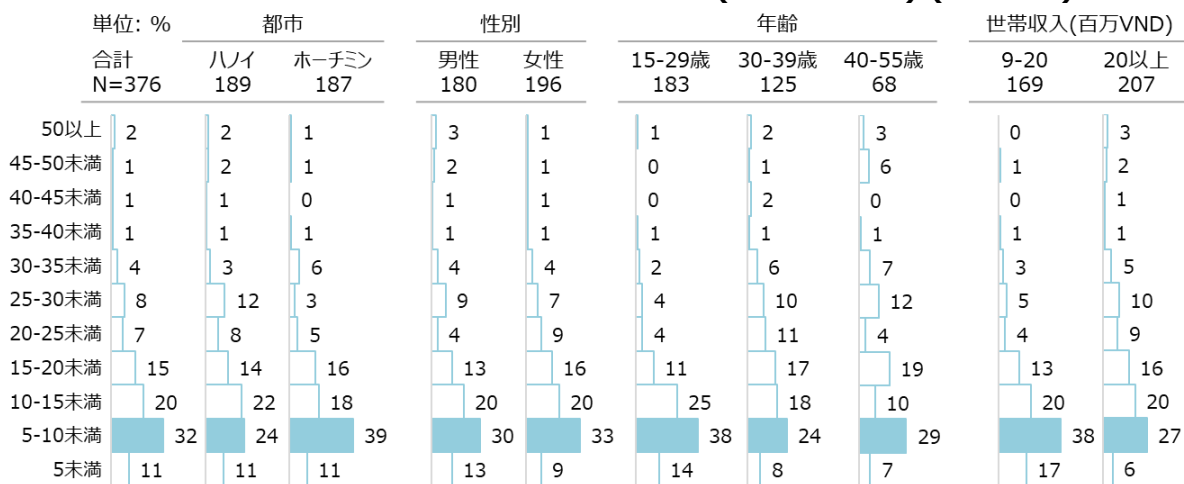
調理済み食品の購入場所はスーパーマーケットが最も多く、一般的な予算は 5-10 万 VND(305-610 円)である。

図 16: 調理済み食品の購入場所 (複数回答)



- 調理済み食品の購入場所について、スーパーマーケット(70%)、コンビニ(58%)、飲食店・食料品店(53%)が挙げられた。
- 年齢層により差異がみられ、コンビニでの調理済み食品利用について、15-29 歳で 69%、30-39 歳で 52%、40-55 歳で 40%と、年齢層が若いほど利用率が高く、年齢が高い層は飲食店・食料品店の利用率が高い。

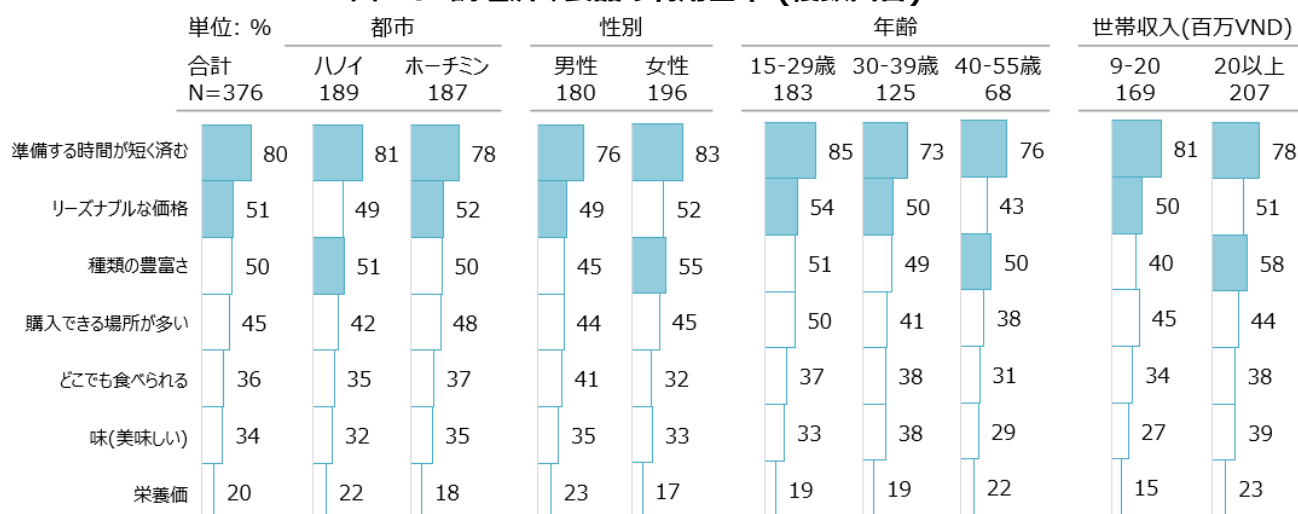
図 17: 調理済み食品購入の 1 回当たり支出額 (単位:万 VND) (単一回答)



- 1 回当たり支出額について、5-10 万 VND(32%)、10-15 万 VND(20%)、15-20 万 VND(15%)であった。都市により差異がみられ、20 万 VND 以上は、ハノイ 29%、ホーチミン 16%であり、ハノイの方が 1 回当たり支出額が多い。
- 収入層により差異がみられ、20 万 VND 以上は、世帯月収 900-2,000 万 VND で 12%、世帯月収 2,000 万 VND 以上で 31%であり、高収入層の方が 1 回当たり支出額が多い。

調理済み食品は、準備する時間が短く済むという利便性が重視され利用されている。

図 18: 調理済み食品の利用基準 (複数回答)

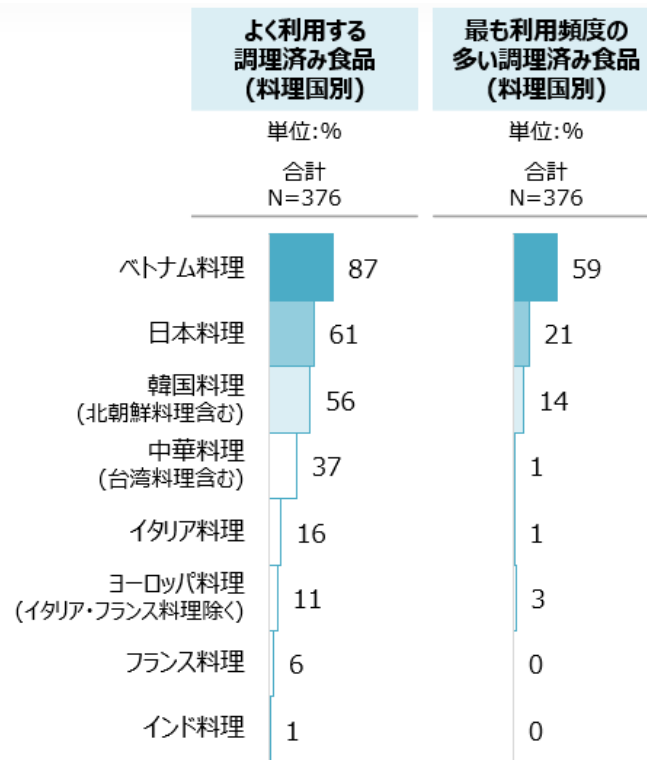


- 調理済み食品の利用基準として、準備する時間が短く済む(80%)、リーズナブルな価格(51%)、種類の豊富さ(50%)が挙げられた。
- 年齢層により差異がみられ、リーズナブルな価格は、40-55歳で43%であり、若い層(15-29歳:54%、30-39歳:50%)よりも重視していない。
- 収入層による差異がみられ、種類の豊富さは、世帯月収2,000万VND以上で58%であり、世帯月収900-2,000万VND(40%)よりも重視されている。

調理済み食品について、料理国別でみるとベトナム料理が中心であるが、日本・韓国・中華料理といった外国料理の利用も一定数あった。また、食品種類別でみると、汁麺・米系・バインミー¹⁰の利用が多い。

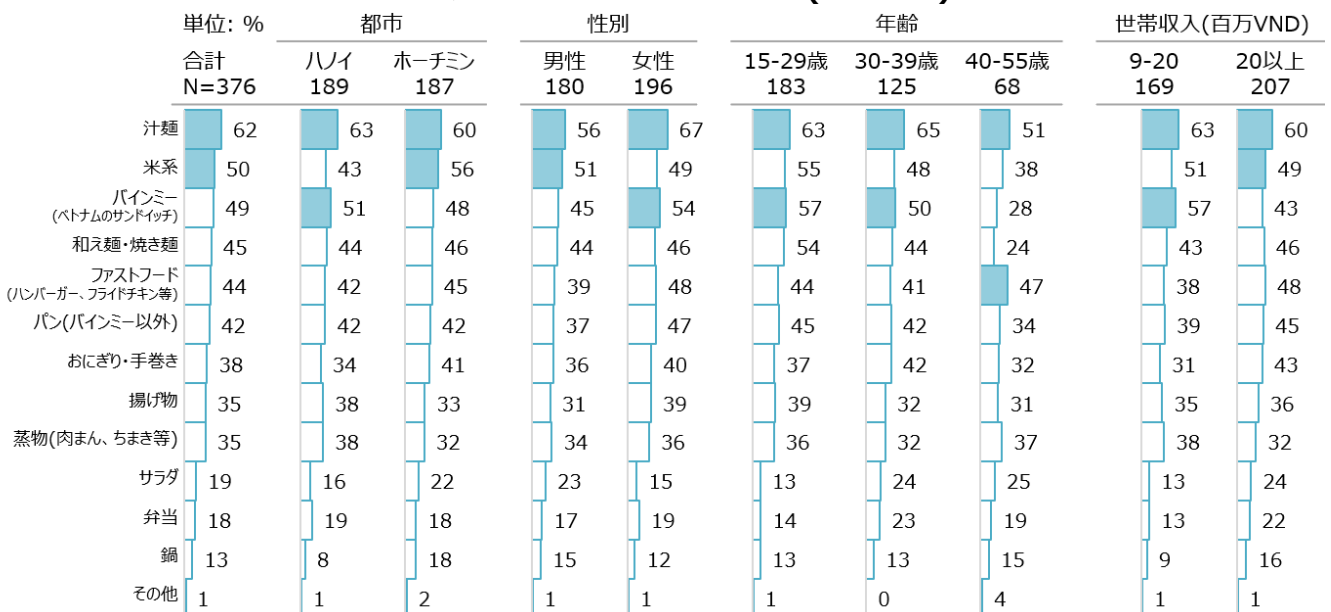
¹⁰バインミー(ベトナムのサンドイッチ)

図 19: よく利用する調理済み食品(料理国別)(左、複数回答) および
最も利用頻度の高い調理済み食品(料理国別)(右、単一回答)



- よく利用する調理済み食品について、ベトナム料理(87%)、日本料理(61%)、韓国料理(56%)、中華料理(37%)であり、最も利用頻度の高い調理済み食品について、ベトナム料理(59%)、日本料理(21%)、韓国料理(14%)であった。ベトナム料理系の調理済み食品を主に利用する人が大多数だが、外国系の調理済み食品を主に利用する人も一定数いる。

図 20: よく利用する調理済み食品種類 (複数回答)



- よく利用する調理済み食品種類について、汁麺(62%)、米系(50%)、バインミー(49%)、和え麺・焼き麺(45%)、ファストフード(44%)、バインミー以外のパン(42%)となり、多種利用されている。

4. レストランの嗜好

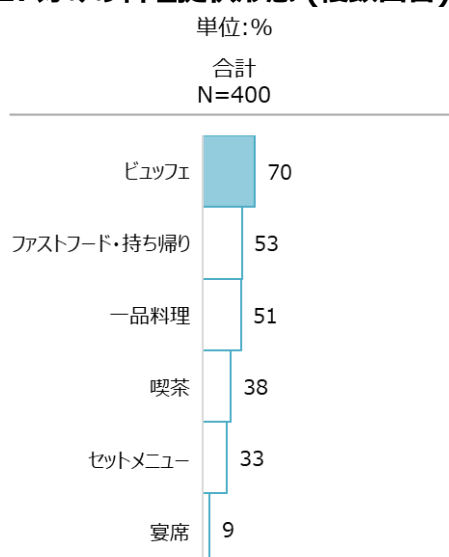
付記事項:

ベトナム語では Quan an(昔ながらの小規模食堂・軽食店)、Nha hang(レストラン:客 1 人あたりの座席スペースが比較的広く確保され、昔ながらの小規模食堂・軽食店よりもハイエンド寄りの飲食店)という風に使い分けられており、本章は Nha hang(レストラン)を対象とした記載となる。

4.1. 好みの料理提供形態

レストランの料理提供形態は、ビュッフェ形式が好まれ、次いでファストフード・持ち帰り、一品料理であった。

図 21: 好みの料理提供形態 (複数回答)

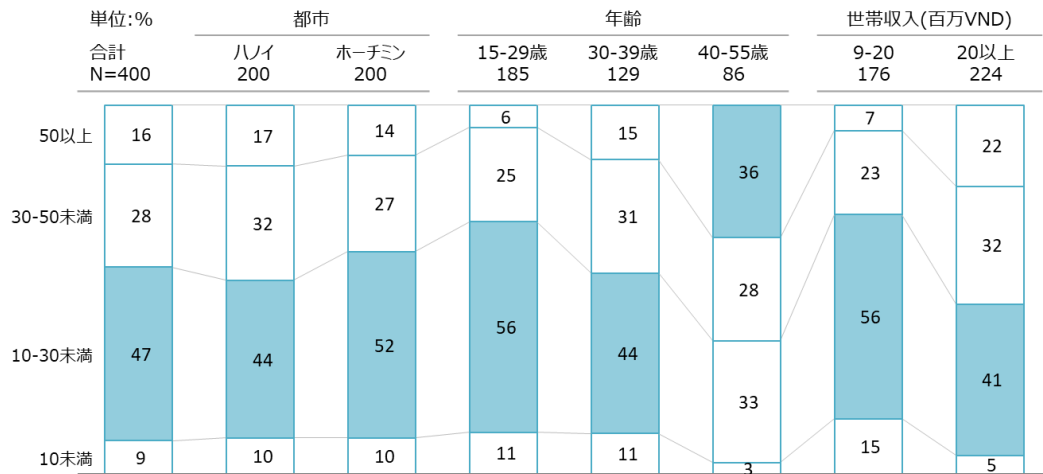


- 好みの料理提供形態について、ビュッフェ(70%)が最も好まれ、次いでファストフード・持ち帰り(53%)、一品料理(51%)であった。

4.2. レストランの利用金額

レストラン利用時 1 回当たりの一般的な支出額は 10-30 万 VND(610-1,829 円)程度である。

図 22: レストラン利用 1 回当たり支出額 (単位:万 VND) (単一回答)

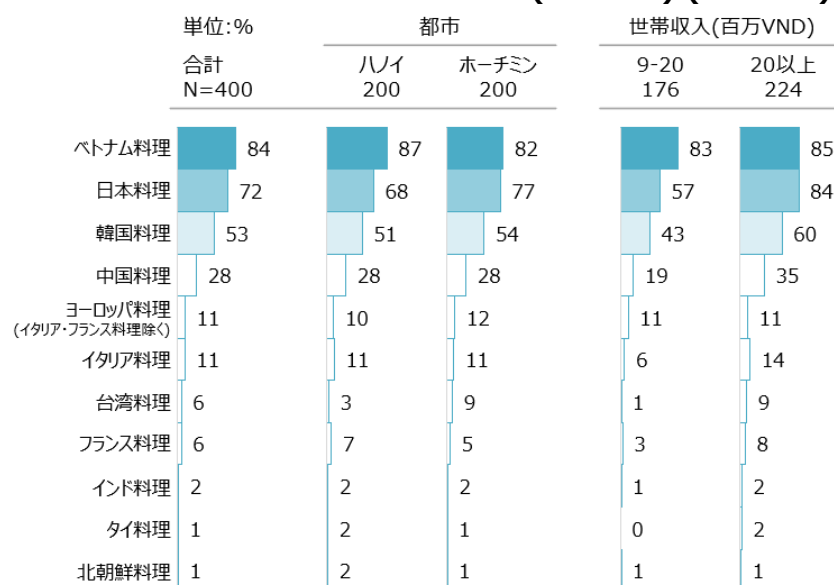


- レストラン利用時 1 回当たりの支出額は、10-30 万 VND が半数近く(47%)を占めた。
年齢・収入が高いほど増加する傾向があり、支出額 50 万 VND 以上は、40-55 歳では 36%、世帯月収 2,000 万 VND 以上では 22%となっており、他の層よりも支出額が多い。

4.3. 各国レストランの利用度

外国料理の中では、日本、韓国、中国料理レストランの利用率が高い。

図 23: 直近 3 ヶ月間に利用したレストラン (料理国別) (複数回答)



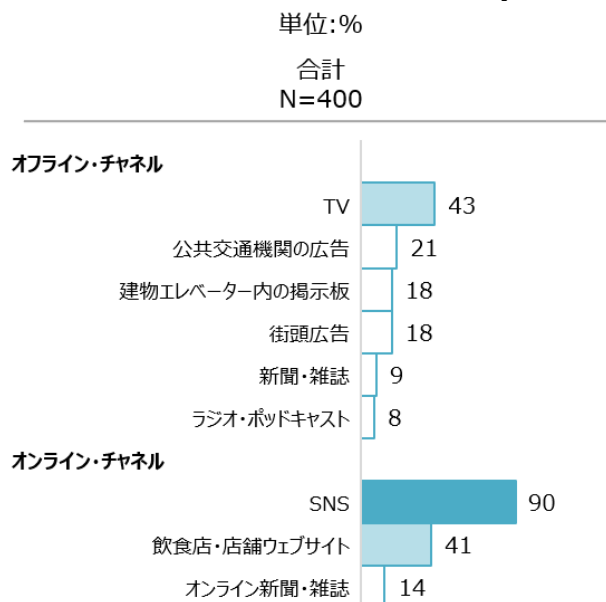
- 直近 3 ヶ月間に利用したレストランについて、ベトナム料理(84%)、日本料理(72%)、韓国料理(53%)、中国料理(28%)となっており、アジア料理が上位となる。
- 収入層による差異がみられ、世帯月収 2,000 万 VND 以上では、他の層と比較して外国料理の利用率が高く、日本料理(84%)、韓国料理(60%)、中国料理(35%)であった。

5. 食品・飲食店の広告宣伝

5.1. 広告チャネル

SNSで食品・飲食店の広告宣伝を見かける機会が多い(90%)。

図 24: 食品・飲食店関連でよく目にする広告チャネル (複数回答)

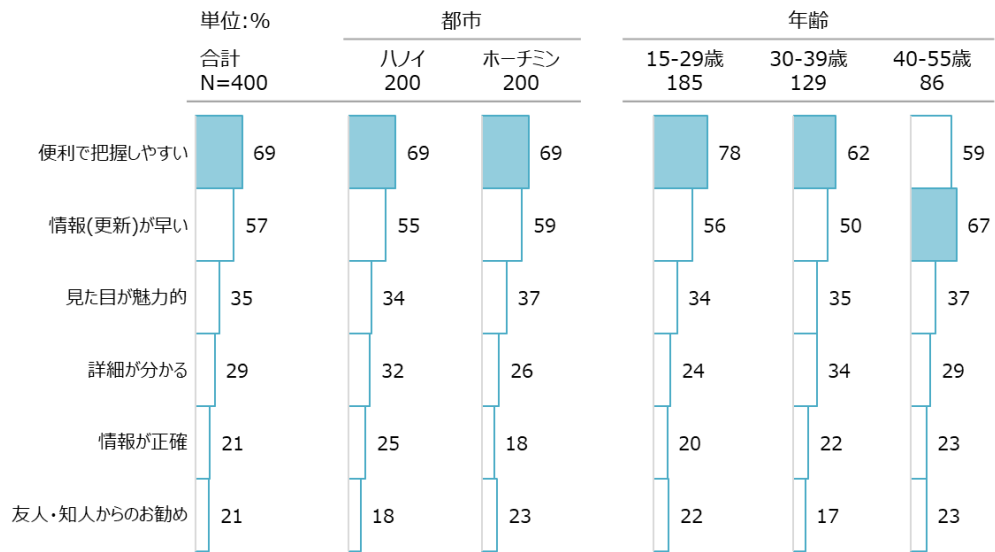


- 食品・飲食店関連でよく目にする広告チャネルについて、SNS(90%)の存在感が大きい。オンライン・チャネルでは飲食店・店舗ウェブサイト(41%)もよく参照されている。
- ベトナムでは Facebook、Instagram 等の SNS 利用率が高く、SNS 広告は、広範にリーチでき、地域・属性も絞ることができるため、食品・飲食店関連においても主要な広告媒体となっている。
- オフライン・チャネルでは、TV(43%)、公共交通機関の広告(21%)、建物エレベーター内の掲示版(18%)、街頭広告(18%)となっており、TV は引き続き、一定の影響力を持っている。

5.2. チャネルの有効性

便利で把握しやすく、情報更新が早いメディアが好まれている。

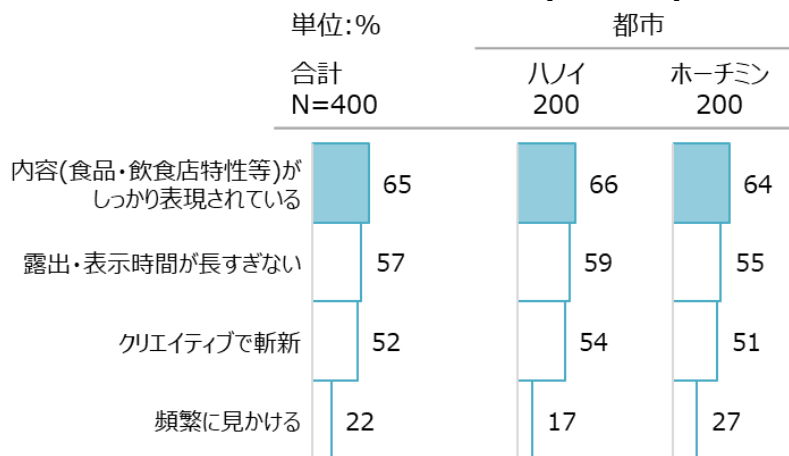
図 25: 利用するメディア・チャネルの選択基準（複数回答）



- 利用するメディア・チャネルの選択基準について、都市・年齢層に関わらず、便利で把握しやすい(69%)、情報更新が早い(57%)、見た目が魅力的(35%)が Top3 として挙げられた。

内容がしっかり表現され、露出・表示時間が長すぎず、クリエイティブで斬新な広告が、魅力的な広告として評価されている。

図 26: 魅力的な広告の評価基準（複数回答）



- 魅力的な広告の評価基準として、内容(食品・飲食店特性等)がしっかり表現されている(65%)、露出・表示時間が長すぎない(57%)、クリエイティブで斬新(52%)が挙げられた。

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

経済成長により、食品・飲料を含む商品の選択肢はますます増えており、購入する商品をどのような基準で選ぶかが消費者にとって重要になっている。

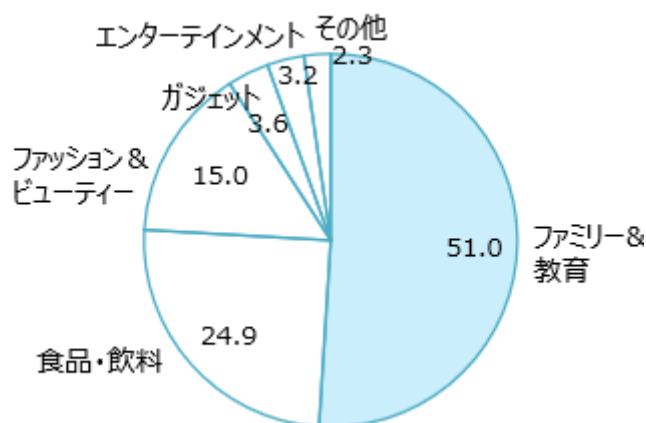
口コミは、消費者の購買行動に大きく影響を与えており、マーケティング戦略にも欠かせない重要要素となる。消費者は購入に際し、包装や従来からの広告に頼らず、口コミサイトのレビューや体験談をチェックする傾向がある。

INSG's Influencer marketing in Vietnam in 2023 Report(INSG による 2023 年ベトナムのインフルエンサーマーケティング報告書)によると、ベトナムのデジタルカスタマー(オンラインで製品やサービスを購入する顧客)の 77%が、インフルエンサーのスポンサードコンテンツを見て製品を購入した経験がある。

また、インフルエンサーの数については、マイクロインフルエンサー(46%)が最も多く、2 位のナノインフルエンサー(20%)を大幅に上回っている。しかし、エンゲージメント率(投稿に対して共感・興味を示したユーザーの割合)では、ナノインフルエンサーが 3.6%で 1 位となり、数では圧倒的なマイクロインフルエンサー(3.08%)を上回る。一方で、セレブリティインフルエンサー層は 2.2%と最もエンゲージメント率が少なかった¹¹。

図 27: インフルエンサーマーケティングを活用している業界¹²

単位:%



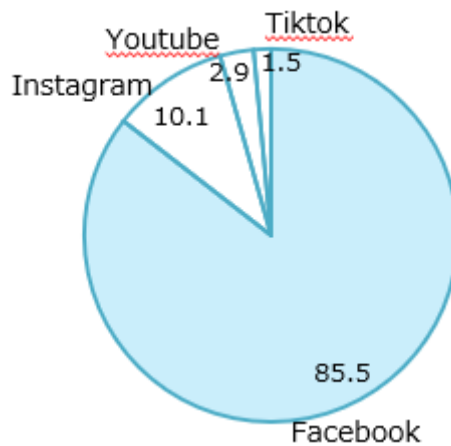
- ベトナムで実施されたインフルエンサー施策の半分強を占めるのがファミリー&教育分野(51.0%)であり、次いで食品・飲料(24.9%)となっている。

図 28: 食品・飲料分野のインフルエンサーマーケティング施策で利用されたプラットフォーム

単位:%

¹¹ ナノインフルエンサー:フォロワー数 5 千-1 万、マイクロインフルエンサー:フォロワー数 1 万-5 万、セレブリティインフルエンサー:フォロワー数 100 万以上

¹² アジアにおけるインフルエンサーマーケティングのトレンドレポート「State of Influence in Asia 22/23 (AnyMind Group)」



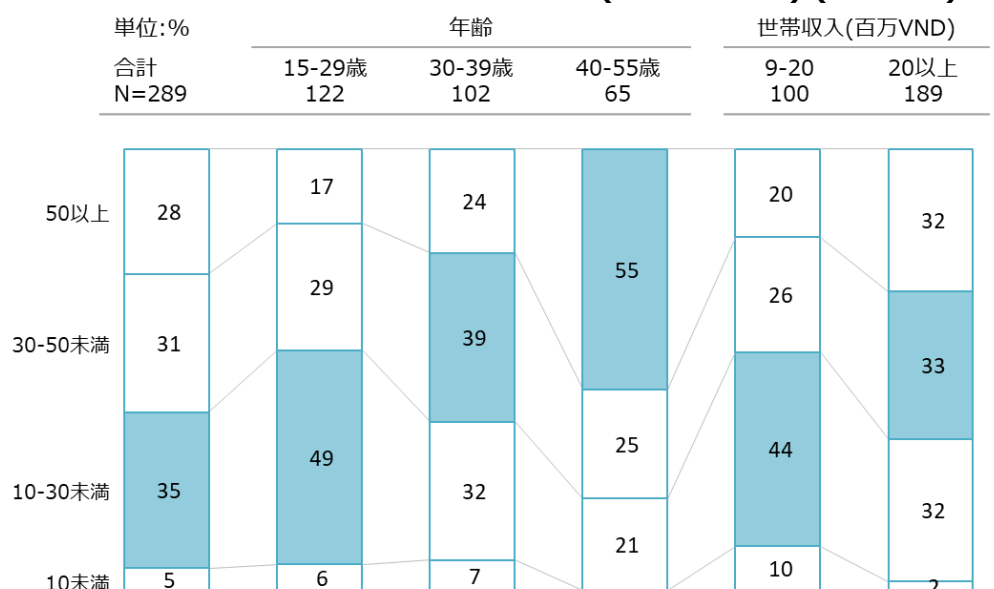
- Facebook はベトナムのインフルエンサーマーケティング・キャンペーンで最も人気のあるプラットフォームである。食品・飲料分野での同キャンペーンの 85.5%が Facebook、10.1%が Instagram にて実施された。
- TikTok の占める割合はわずかだが、ベトナムにおける 18 歳以上のユーザー数(ByteDance が提示している広告可能なリソース数)をみると、2022 年初頭に 3,991 万、2024 年初頭には 6,772 万となっており、急増しており、媒体として存在感を増している。

6. 日本食レストランの利用習慣

6.1. 日本食レストランでの利用金額

日本食レストラン利用時の 1 回当たりの支出額は 10-30 万 VND(610-1,829 円)35%、30-50 万 VND(1,829-3,049 円)31%であった。

図 29: 日本食レストラン 1 回当たり支出額¹³ (単位:万 VND) (単一回答)



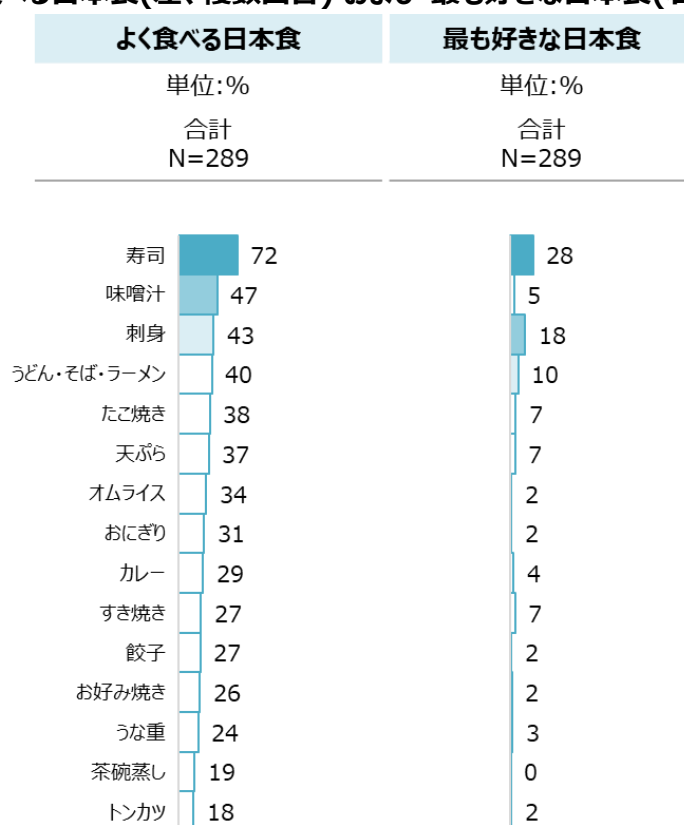
¹³ 直近 3 ヶ月間に 1 回以上、日本食レストランを利用したと答えた人からの回答

- 50 万 VND 以上の支出は、全体の 28%を占めている。特に 40-55 歳では 55%、世帯月収 2,000 万 VND 以上では 32%となっており、他の層よりも支出額が多い。
- 日本食レストランでは食事にかかる金額が一般的なレストランよりも多くなる傾向がある。日本食レストランでは 59%の人が 30 万 VND 以上を支払うのに対し、一般的な飲食店では 56%の人が 30 万 VND 未満しか使わない。

6.2. 好きな日本料理

最も好まれているのは寿司であり、次いで刺身、うどん・そば・ラーメンである。

図 30: よく食べる日本食(左、複数回答) および 最も好きな日本食(右、単一回答)

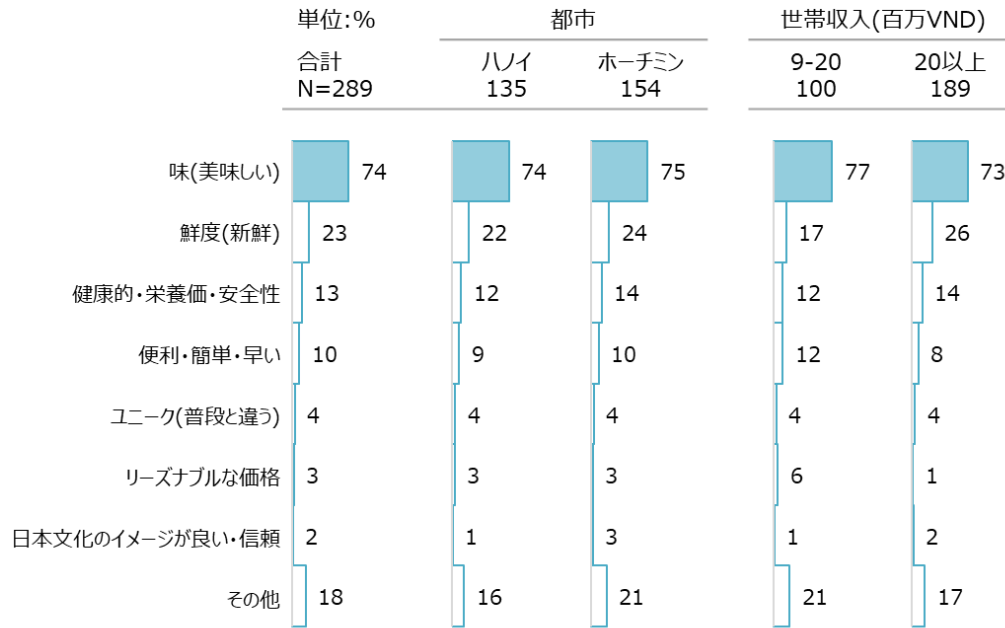


- よく食べる日本食は、寿司(72%)、味噌汁(47%)、刺身(43%)、うどん・そば・ラーメン(40%)であり、最も好きな日本食は、寿司(28%)、刺身(18%)、うどん・そば・ラーメン(10%)となっている。

6.3. 日本料理が好きな理由

日本料理は、特に味(美味しい)の面で高く評価されている。

図 31: 日本食が好きな理由 (複数回答)

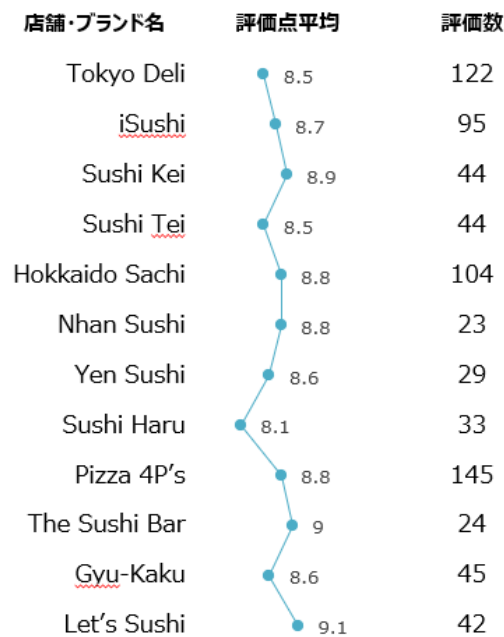


- 日本食が好きな理由として、味(74%)、鮮度(23%)、健康的・栄養価・安全性(13%)が挙げられ、特に味の面で評価されている。
- 世帯月収 2,000 万 VND 以上では、他の層と比較して、鮮度(26%)が高かった。

6.4. 日本食レストランへの満足度

全体として、直近 3 ヶ月間に日本食レストランを利用した人は、その店に満足している。

図 32: 日本食レストランに対する満足度¹⁴



- 直近 3 ヶ月間に利用した日本食レストランの満足度については、全店舗ブランドで満足度が 8.0 以上で評価されている。特に満足度が高かったのは、Let's Sushi(9.1)、The Sushi Bar(9.0)、Sushi Kei(8.9)であった。
- その他の飲食店チェーン Pizza 4P's¹⁵(8.8)、Tokyo Deli(8.5)、Hokkaido Sachi(8.8)も満足度が高かった。

7. 日本食品・食材の利用

以下では、一般消費者へのアンケートの他、流通業者等へのインタビュー内容も引用して紹介している。

7.1. 日本食品・食材の購入

現在、日本食品・食材は、大多数のベトナム人にとってそれほど一般的ではない。

日本食品・食材は品質等の面で満足度は高いが、一般消費者層にとって高価と捉えられており、課題はある。

¹⁴ 直近 3 ヶ月間に利用した日本食レストランについて、12 ブランド(Tokyo Deli,iSushi,Sushi Kei,Sushi Tei,Hokkaido Sachi,Nhan Sushi,Yen Sushi,Sushi Haru,Pizza 4P's,The Sushi Bar,Gyu-Kaku,Let's Sushi)およびその他を選択肢として聞いた回答結果であり、折れ線グラフの数字は満足度を示す数値となる(高評価 10⇔低評価 1)。なお、Pizza 4P's の主要メニューはピザとなるが、日本人経営で主要都市を中心に 30 店舗超を展開しているため選択肢に含めた

¹⁵ 主要メニューはピザとなるが、日本人経営で主要都市を中心に 30 店舗超を展開

図 33: 日本食品・食材に対する満足度 (単一回答)

日本食品・食材に対する満足度						
単位: %	都市			年齢		
	合計 N=337	ハノイ 173	ホーチミン 164	15-29歳 163	30-39歳 115	40-55歳 59
10点	27	28	27	26	28	31
9点	26	26	25	23	25	32
8点	29	30	27	28	30	29
7点	15	12	17	20	10	8
6点	4	4	4	4	6	0

- 日本食品・食材に対する満足度は高く、8 点以上と高く評価した人は 82%であり、特に 40-55 歳で高く、92%であった。

流通業者からの意見では、日本食品・食材の競争力は、ベトナムや他国のものと比較して、中程度と評価されている。日本食品・食材は高価であり、中国やタイといった国からの安価な代替品の方が、一般的なベトナム人消費者にとってより手に取りやすいためである。コロナ感染収束後の経済状況の悪化を受け、ベトナム消費者は節約志向となっており、個人消費者および事業者(飲食店など)の両方で、“プレミアム品質”よりも“手頃な価格”を重視する傾向が見られる。

“たとえば、日本の水産品は、中国、タイ、シンガポールの代替品との激しい競争に直面しています。日本の水産品は市場平均価格よりも 30%程度高く、中国の水産品の品質は日本の 70%程度かもしれませんが、はるかに手頃な価格で売られています。

調味料の場合も、日本産品は国産品の 2 倍で売られることが多いので、一般消費者の多くは国産品の方をよく選びます。たとえば、日本産のマヨネーズはコロナ感染拡大前には非常によく売れていましたが、一般消費者も事業者も、多くが国産品に切り替えたように思います。” - (R4 - インタビューからの引用)

“日本食品・食材について、一般消費者は米、インスタント食品(うどん、そば、乾燥海藻など)、菓子(ゼリー、餅など)、調味料(液体調味料、ふりかけ等)を買います。” (R1 & R2 - インタビューからの引用)

外国人とベトナム人で、購入頻度や購入品目は大きく異なる。

- “外国人消費者(日本人、韓国人、欧米人など)は、一度に様々な品目を大量に購入する“買い溜め”傾向があり、冷凍食品や缶詰等、1 週間から 1 か月間といった長く利用できる商品の購入量が多いです。特に日本人消費者の場合、麺類、昆布の購入量が多いです。

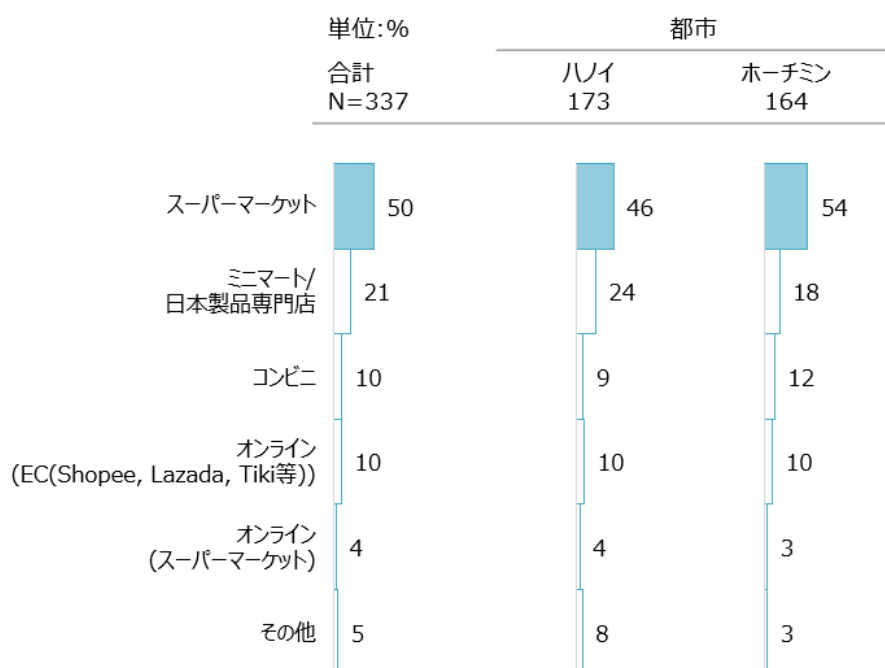
一方で、ベトナム人消費者は生鮮食品の需要が高いため、来店頻度は多く、最近ではオーガニック認証がされた商品の人気が増加しています。また、食品・食材の原産地に対する意識が高まっており、商品を選ぶ際に重要な要素になっています。” (R1 & R2 - インタビューからの引用)

- “アルコール飲料について、ベトナム人・日本人は日本酒やウヰスカ、ジン等の度数が強い酒を好みますが、韓国人や欧米人はワインを好むようです。” (R1 - インタビューからの引用)

7.2. 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り、特に Aeon Mall の利用が多い。

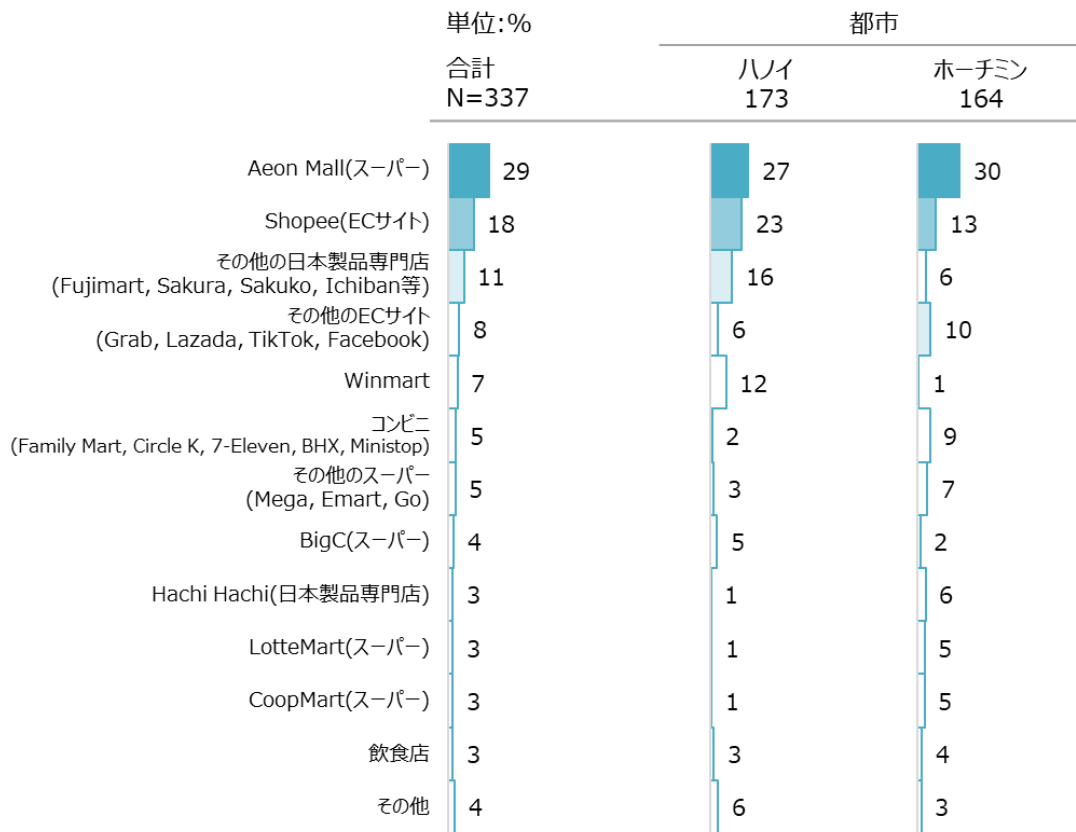
図 34: 日本食品・食材の購入で最も利用する場所 (複数回答)



- 日本食品・食材の購入で最も利用する場所は、スーパーマーケット(50%)が多く、次いでミニマート¹⁶/日本製品専門店(21%)が挙げられた。

¹⁶ 個人商店・チェーン店を含む店舗面積が狭い小型のスーパーマーケット

図 35: 日本食品・食材の購入で利用する場所 – 具体名



- より具体的に購入場所を聞いた質問では、Aeon Mall(29%)、Shopee(18%)が挙げられた。
- ハノイでは Shopee(23%)、その他の日本製品専門店(16%)の利用が多く、ホーチミンでは Shopee 以外の EC サイト(10%)の利用が多い等、都市間で差がみられた。

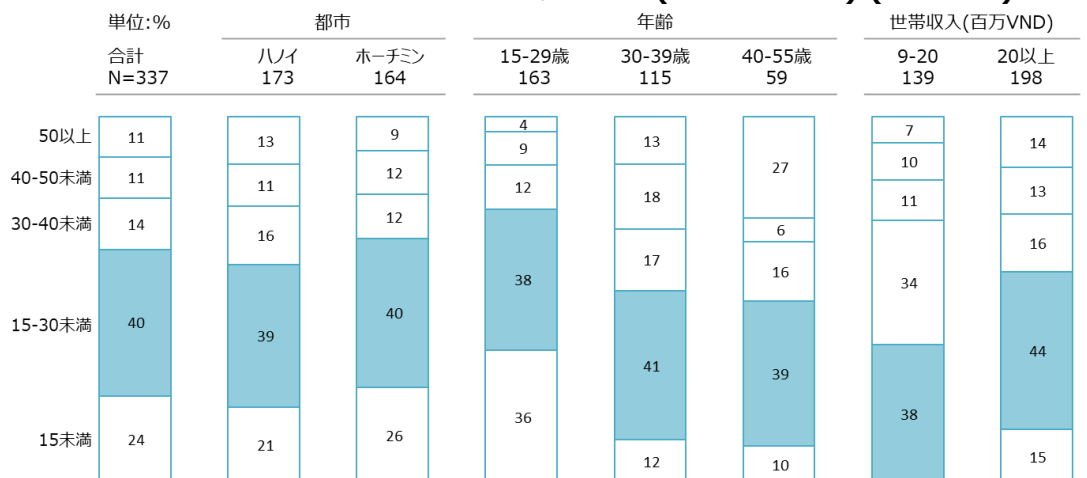
宿泊業、飲食業などの事業者は、卸売業者を通じて購入することが多い。

- 飲食事業者は、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都度、卸売業者を通じて購入する。
- 飲食事業者では、コスト節約の意識が高まっている。
“最近の景気低迷はローエンドクラスだけでなく、ミドル・ハイエンドクラスの飲食店に対しても影響を与えています。事業者の多くは利益を確保するため、食材の費用を抑えようと考えており、たとえば、米国産やオーストラリア産の肉、ベトナム産の魚介類、あるいはタイや中国からの輸入品など、よりリーズナブルな価格の食材を探しています。” (R4 & R5 – インタビューからの引用)
- 宿泊業、飲食業だけでなく、その他の一般企業も、旧正月や式典などの特別な日のための贈答品としての大口需要が一定数あり、日本産品などの高価格商品を詰めたギフトセットを販売する小売業者もある。
“一般企業の贈答品として、2022 年は日本酒を販売し人気がありました。ただ最近では、取引先へのギフトとしてより価値の高そうなものを贈りたいといった状況から、より高価で模造が難しい、より度数の高い酒が好まれる傾向にあるようです。” (R1 – インタビューからの引用)

7.3. 支出額

日本食品・食材の支出額は、年齢層・世帯収入レベルにより大きく異なる。

図 36: 日本食品・食材購入 1 回当たり支出額 (単位:万 VND) (単一回答)

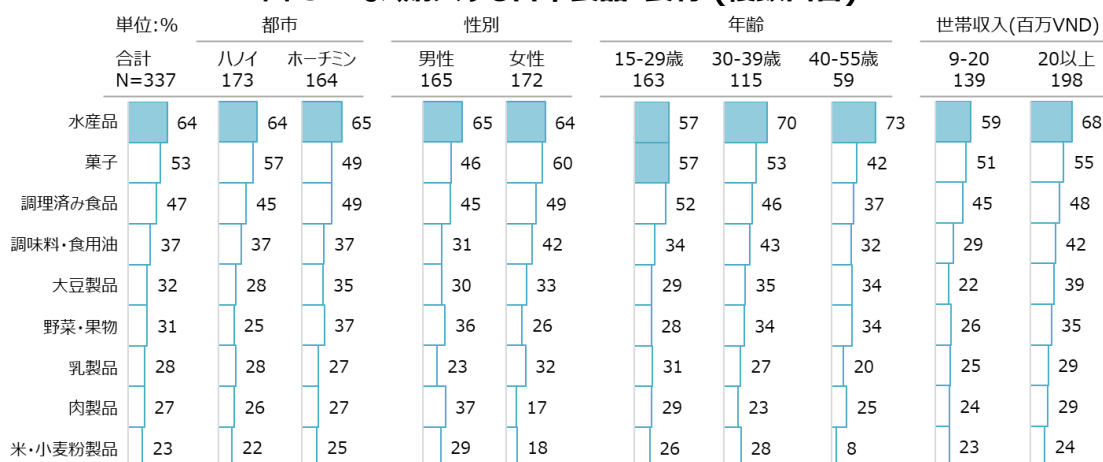


- 1 回当たり支出額は、15-30 万 VND(40%)が最も多い。
- 50 万 VND 以上は全体で 11%となっているが、他の層と比較して、40-55 歳(27%)、世帯月収 2,000 万 VND 以上(14%)でより高くなっている。

7.4. 嗜好と選択基準

主な購入品目は、水産品、菓子、調理済み食品である。

図 37: よく購入する日本食品・食材 (複数回答)



- よく購入する日本食品・食材は、水産品(64%)、菓子(53%)、調理済み食品(47%)であり、全ての層で共通して Top3 品目となっている。次いで、調味料・食用油(37%)、大豆製品(32%)、野菜・果物(31%)となった。
- 米・小麦粉製品は 23%であり、相対的に低い。

“日本産の米は国産の 2 倍超の価格になっていて、一般消費者にとって値段が高すぎると捉えられていると思

います。一方、日本の菓子やスイーツは種類が豊富で人気があり、特に餅系の菓子は好評です。” (R1 – インタビューからの引用)

- 年齢層により購入品目に差異がみられる。

水産品について、15-29 歳(57%)、30-39 歳(70%)、40-55 歳(73%)であり、年齢層が高いほど購入が多い。

菓子、調理済み食品について、15-29 歳(各 57%、52%)、30-39 歳(各 53%、46%)、40-55 歳(各 42%、37%)であり、年齢層が若いほど購入が多い。

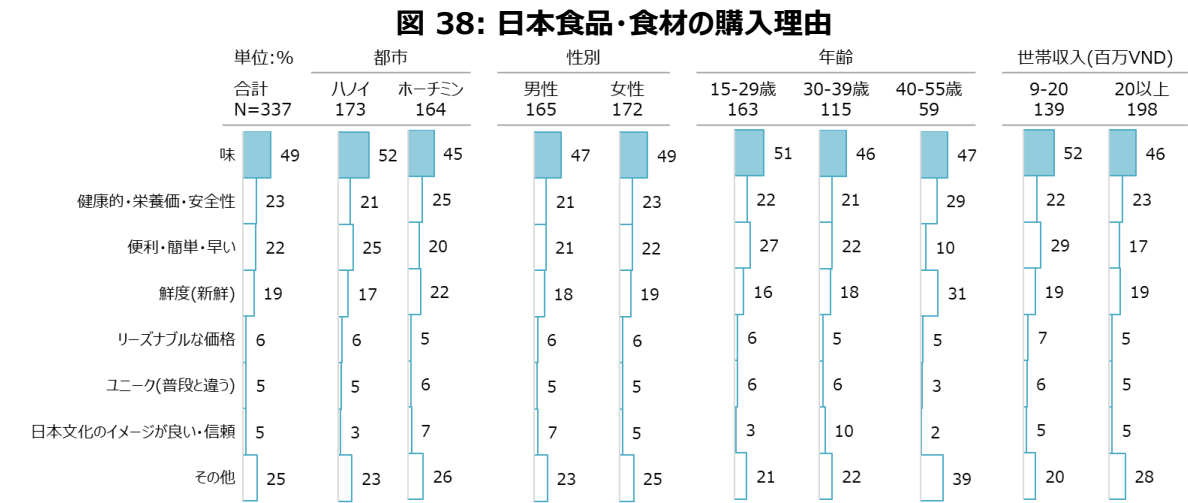
- 世帯収入が 900 万～2,000 万 VND の家庭と 2,000 万 VND 以上の家庭では、日本の食品や食材の選択に類似の傾向が見られる。どちらのグループも、水産品、菓子、調理済み食品をよく購入している。

- 性別により購入品目に差異がみられる。

男性は、肉製品(男性 37%、女性 17%)、米・小麦粉製品(男性 29%、女性 18%)、野菜・果物(男性 36%、女性 26%)の購入が多い。

女性は、菓子(男性 46%、女性 60%)、調味料・食用油(男性 31%、女性 42%)の購入が多い。

日本食品・食材は、味(美味しい)の面で評価されている。



- 日本食品・食材の購入理由として、味(49%)、健康的・栄養価・安全性(23%)、便利・簡単・早い(22%)が挙げられた。

“日本食品・食材は一般的に高価ですが、購入している層はその価格をそれほど気にしておらず、彼らにとって最も重要なのは、品質です。” (R1 – インタビューからの引用)

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)						
輸入許可が必要な物品	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 以下、主要品目を例示する: 卵、砂糖、塩: ベトナム国内生産保護を目的として関税割当が設定されているため、商工省からの許可を申請する必要がある - 農業農村開発省管轄のベトナムへの貿易が許可された活水生動物リスト(Circular 01/2024/TT-BNNPTNT セクション 6 のリスト)内に記載されていない活水生動物対象となる食品が比較的少ないため、本資料では省略(次ページ下欄の補足事項を参照) (リスクアセスメントの手続きを経て輸入ライセンスを取得する必要がある)						
専門検査の対象品	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。 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。 <table><tr><th>管轄機関</th><th>該当する食品の例</th></tr><tr><td>保健省(MOH)</td><td>栄養補助食品</td></tr><tr><td>商工省(MOIT)</td><td>アルコール飲料含む飲料、加工乳、植物油、小麦粉・でんぷん粉、ベーカリー商品・菓子・ジャム</td></tr></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)	アルコール飲料含む飲料、加工乳、植物油、小麦粉・でんぷん粉、ベーカリー商品・菓子・ジャム
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)	アルコール飲料含む飲料、加工乳、植物油、小麦粉・でんぷん粉、ベーカリー商品・菓子・ジャム						

分類	概要							
	農業農村 開発省 (MARD)	穀物、肉・肉加工品、水産品・水産加工品、野菜・果物、卵・卵製品、生乳、塩、調味料、砂糖、茶・コーヒー・ココア・胡椒・カシューナッツ、その他の農産品(種子、植物由来品、ツバメの巣など)						
	参照関連法規:							
	- 法規・規定: Decree 69/2018/ND-CP							
	- 物品リスト:							
	• Appendix II (MOH), III (MARD), IV (MOIT) Decree 15/2018/ND-CP • Circular 28/2021/TT-BYT (MOH) (2024 年 11 月 2 日に失効し、同日以降は Circular 15/2024/TT-BYT に置き換えられる) • Decision 1182/2021/QD-BCT (MOIT) • Circular 01/2024/TT-BNNPTNT (MARD)							
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。								
<table><tr><th>検疫種別</th><th>該当する食品の例</th></tr><tr><td>植物検疫</td><td>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>動物検疫</td><td>• 水産品: 生あるいは冷蔵/冷凍の水産品、気密容器梱包の水産品 ※ 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 • 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)</td></tr></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	• 水産品: 生あるいは冷蔵/冷凍の水産品、気密容器梱包の水産品 ※ 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 • 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)
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	• 水産品: 生あるいは冷蔵/冷凍の水産品、気密容器梱包の水産品 ※ 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 • 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)							
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								
参照関連法規:								
- 物品リスト: Circular 01/2024/TT-BNNPTNT								

補足事項:

- 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)
- 水産物に関する HS コード、規制については、[「日本からの輸出に関する制度：水産物の輸入規制、輸入手続き（品目の定義）」](#)、[「ベトナムへの農林水産物・食品の輸出に関するカンントリーレポート（水産物）（2024 年 3 月）」](#)をご参照ください

加工/製造施設の事前登録:

a. ベトナム側で規定された登録条件・要件

- 食品に対する共通要件:

原産国は、ベトナムに対して陸生・水生動物、植物由来の食品を輸出できる登録国および地域のリストに含まれている必要がある(日本はリストに含まれている)

- 食品種類による追加要件:

種類	要件
植物由来の製品	(ベトナム国内法で特に規定されておらず、二国間での協議文書等で規定されることが多い。その文書では「輸出国の管轄当局が登録した生産園地・加工施設において、ベトナムが侵入を警戒する病害虫に対する検疫措置および輸出検査が実施されること」といった規定がされることが多い)
陸生・水生動物由来の製品	- ベトナム当局の認定を受けた食品安全要件を満たす施設で製造されなければならない - 出荷時に、輸出国の管轄当局が発行した食品安全証明書が必要

付記事項:

- 輸出国での施設登録手続きについては、輸出国の管轄当局がベトナムの農業農村開発省に申請書を送付するものとする
- 申請書には、輸出国における管理システム、食品安全管理能力、登録輸出者リスト、食品安全要件の遵守に関する情報が含まれるものとし、許可された輸出者リストは公表される

参照関連法規: Decree 15/2018/ND-CP

b. 日本側での加工/製造施設等の事前登録

上記、ベトナム側で規定された登録条件・要件に基づき、輸出者は日本側で加工/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
果物	生産園地・選果こん包施設・保管施設を事前に登録しなければならない。

(りんご、なし、うんしゅうみかん ¹⁷⁾)	(日本の植物防疫所に対して申請可能 ¹⁸⁾)
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 ¹⁹⁾)
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ければならない。(同上)

1.2. 食品の輸入に必要な手続き



1.2.1. ステップ 1: 関連法規への適合(準拠)の確認

前述のように、当該物品がどの検査の対象となっているか確認した後、輸入・流通に際して、加えて、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

¹⁷ 2024 年 11 月時点で、日本からの病害虫リスク分析に関する検査条件が規定されているのは、りんご、なし、うんしゅうみかんの 3 品目のみであり、その他の果物について、日本からベトナムへの輸出は事実上不可能となっている。

¹⁸ 登録手続き等の詳細は「[植物防疫所 二国間協議に係る生果実輸出検査実施要領](#)」を参照

¹⁹ 認定施設登録手続き等の詳細は「[農林水産省 アジア|証明書や施設認定の申請](#)」を参照

項目		概要
		(参照関連法規: QCVN 8-2:2011/BYT on the maximum residue levels for heavy metals in food)
	食品 添加物	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 ※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 (参照関連法規: Circular 24/2019/TT-BYT、Circular 17/2023/TT-BYT)
	その他	- 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		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 ※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 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 (参照関連法規: Food Safety Law、Circular 34/2011/TT-BYT、Circular 35/2015/TT-BYT)
商品ラベル		ベトナムに輸入される商品のラベルには、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、輸出国側における商品に責任を負う組織または個人の名称およびその所在地が記載されていなければならない(ラベルに本情報の記載がない場合、出荷書類に追加文書を添付し記載しなければならない)。 付記事項: - 輸入時には外国語でのラベルも認められているが、流通時にはベトナム語でのラベルが必須である(商品あるいは包装に追加ラベルを貼付する) - 商品流通時にはラベルに追加情報の記載が義務付けられており、その追加情報は商品種類毎に異なる(後の頁で説明) (参照関連法規: Decree 111/2021/ND-CP)

項目	概要
----	----

1.2.2. ステップ 2: 製品自己公表/製品公表登録

「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おり、当該物品が対象であれば手続きを進めなければならない。

(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	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 ※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
申請書類	・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	－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。

1.2.3. ステップ 3: 専門検査

ステップ 3a - 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	- 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	- 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
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 参照関連法規: • Circular 33/2014/TT-BNNPTNT • 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 – 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 ※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 参照関連法規: • Circular 35/2018/TT-BNNPTNT • 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
植物 検疫	• 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²⁰ • 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²¹) 注記事項:

²⁰ 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

²¹ 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								
	– 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・厳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 参照関連法規： 必要書類の規定： • Circular 33/2014/TT-BNNPTNT • Circular 34/2018/TT-BNNPTNT • Circular 15/2021/TT-BNPTNT 植物検疫許可が必要な物品リスト： • Circular 30/2014/TT-BNNPTN								
動物 検疫	検疫申請時の必要書類： <table border="1" data-bbox="312 916 1398 1252"> <tr> <td data-bbox="312 916 507 1028">陸生動物/ 由来品</td><td data-bbox="507 916 1398 1028"> • 動物検疫申請書 (Form No. 19, Annex V, Circular 25/2016/TT-BNNPTNT) </td></tr> <tr> <td data-bbox="312 1028 507 1252">水生動物/ 由来品</td><td data-bbox="507 1028 1398 1252"> • 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 </td></tr> </table> ※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 検疫申告時の必要書類： 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 <table border="1" data-bbox="312 1532 1398 1924"> <tr> <td data-bbox="312 1532 507 1700">陸生動物/ 由来品</td><td data-bbox="507 1532 1398 1700"> • 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 </td></tr> <tr> <td data-bbox="312 1700 507 1924">水生動物/ 由来品</td><td data-bbox="507 1700 1398 1924"> • 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 </td></tr> </table> 参照関連法規： 陸生動物/動物製品：	陸生動物/ 由来品	• 動物検疫申請書 (Form No. 19, Annex V, Circular 25/2016/TT-BNNPTNT)	水生動物/ 由来品	• 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	陸生動物/ 由来品	• 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	• 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
陸生動物/ 由来品	• 動物検疫申請書 (Form No. 19, Annex V, Circular 25/2016/TT-BNNPTNT)								
水生動物/ 由来品	• 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								
陸生動物/ 由来品	• 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	• 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								

検疫 種別	必要書類
	• Circular 25/2016/TT-BNNPTNT • Circular 35/2018/TT-BNNPTNT 水生動物/動物製品: • Circular 26/2016/TT-BNNPTNN • Circular 36/2018/TT-BNNPTN • Circular 06/2022/TT-BNNPTNT) その他の法規・規定: • Law on Veterinary medicine 79/2015/QH13

ステップ 3b - 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
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: • 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
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: • 前回の検査時に要件を満たしていなかった物品

検査種別	検査方法
	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

➤ 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 - 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	- 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)
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	- 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	- Circular 15/2021/TT-BNPTNT - Circular 33/2014/TT-BNNPTNT	- Circular 25/2016/TT-BNNPTNT - Circular 36/2018/TT-BNNPTNT - Law on Veterinary medicine 79/2015/QH13

ステップ 3c - 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)	検査合格通知書

b) 植物・動物検疫 (農業農村開発省)	- 植物: 植物検疫証明書 - 動物: 動物検疫証明書
-------------------------	--

1.2.4. ステップ 4 - 通関手続き

ステップ 4a – 税関申告および検査実施

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	- 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: - 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: 商品および専門検査の結果を税関当局に対して提出完了後、8 営業時間以内 (特別な場合は除くが、2 日間を超えない)
主な必要書類	- 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 - 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)後の検査の流れ:

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

ステップ 4b - 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)、地域的な包括的経済連携協定(RCEP)等により優遇税率が設定されている場合がある。AJCEP、JVEPA、CPTPP、RCEP 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	• 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	• 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	• CPTPP 加盟国からベトナムへ発送されるものであること • CPTPP の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
RCEP	• RCEP 加盟国からベトナムへ直接出荷される商品であること	Decree 129/2022/ND-CP

協定	概要	参照法規
	RCEP の原産地規則を満たし、RCEP 協定に規定されている原産地証明を保有していること	

以下、食品品目に対する税率を例示する²²

分類	適用 期間	通常税率 (%)	AJCEP 税率(%)	JVEPA 税率(%)	CPTPP 税率(%)	RCEP 税率(%)
ぶどう酒又はぶどう酒もろみの搾りかすから得た蒸留酒 (HSコード: 2208.20)	2021 年	67.5	65	65	35	N/A
	2022 年		65			45
	2023 年		50		30	45
	2024 年		50	50	25	45
	2025 年		50	0	20	45
清酒 (HSコード: 2206.00.20)	2021 年	82.5	8	0	0	N/A
	2022 年		4			50
	2023 年		0			45
	2024 年		0			40
	2025 年		0			35
冷凍魚-さば (HSコード: 0303.54.20)	2021 年	19.5		0	0	N/A
	2022 年		2			11.8
	2023 年		0			10.6
	2024 年		0			9.5
	2025 年		0			8.3
全形および断片上の魚 - さけ (HSコード: 1604.11)	2021 年	45	0-12.5	0-7.5	17	N/A
	2022 年		3	0-5	12.7	30
	2023 年		0	0-2.5	8.5	30
	2024 年		0	0	4.2	30
	2025 年		0	0	0	30
醤油 (HSコード:	2021 年	48	6	0	10	N/A
	2022 年		3		5	0
	2023 年		0		0	0

²² AJCEP および JVEPA の適用年移行日は 4 月 1 日となり、CPTTP および RCEP 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

分類	適用 期間	通常税率 (%)	AJCEP 税率(%)	JVEPA 税率(%)	CPTPP 税率(%)	RCEP 税率(%)
2103.10.00)	2024 年		0		0	0
	2025 年		0		0	0

2. 販売に関する法規・規定

当該物品の輸入後、流通・販売時には、ベトナム語での商品ラベル貼付が義務付けられている。

商品ラベルに関しては、以下のように規定されている。

(参照関連法規: Commercial Law, Law on food safety, Decree 43/2017/ND-CP (Decree 111/2021/ND-CP にて補完)、Circular 05/2019/TT-BKHCHN)

■ ラベルに記載すべき内容

ベトナム語にて、商品名、商品に責任を負う組織または個人の名称およびその所在地、商品の原産地に加え、商品種類により、以下の情報を記載しなければならない。

品目	ラベル上の必須情報
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、構成成分または成分量、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、成分量、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、構成成分または成分量、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、構成成分または成分量、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、成分量又は栄養価、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 にて補完))

項目	説明
成分および成分量	- 成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: - 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

項目	説明
	- 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
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	● 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： - 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上に必須情報の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

【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