



ウズベキスタン 食品関連機械

■ ウズベキスタン共和国 — 基礎データ —

- 面積：448,900平方キロメートル〔日本の約1.2倍〕
- 人口：3,212万人（2017年初 国家統計委員会）
- 首都：タシケント／人口約242万人（2017年初時点）
- 名目GDP総額：665億万ドル（2016年）
- 1人あたりのGDP（名目）：2,122ドル（2016年）
- 実質GDP成長率：7.80%（2016年）
- 為替レート：1ドル ≒ 2,962 ウズベキスタン スム（2016年平均値）

出所：JETROホームページ「ウズベキスタン概況（2017年12月更新）」



1 食品関連機械市場の概要 食品加工機械

国内製造情報および輸入データ

食品加工機器製造は、多くは簡単なメカニズムのものに限定されている。複合工程、循環工程、その他の高度技術工程に係わる機器や食品（植物性および動物性原料の商品）の処理用機器の多くは、諸外国から輸入されている。

現地の製造業者は、食品産業用の加熱装置であるとか食品業界での使用が許可されている鉄鋼の構造物や製品を製造している（あらゆる顧客向けに多様なサイズのコンテナ、カッティングライン、技術的装置を使用しない製造ライン、テーブル、シンク、槽、ワゴン、U字形のもの、フード、キャビネット、配線、食肉処理用デッキ、食器棚、板、カバー等）。

- ・ 輸入された機械や機器の割合は35.4%（出典：国家統計委員会）
- ・ 食品・飲料品の生産：28兆3323億スム（2017年1月～12月、2016年比95%）（出典：国家統計委員会）

主要な取り扱い業者

1. VINIKS www.viniks.net
2. DOM OBORUDOVANIA - www.dpo.uz
3. SIMA - <https://foodbay.com/tashkent/shop/sima-uzbekistan-1610/>
4. ASIAN FOOD EQUIPMENT - <http://asianfood.uz/>

中小企業や大企業といった事業規模や、ケータリング、食品製造施設もしくは工場といった事業種類に応じて多くの企業が存在する。食品関連事業の各分野に販売業者およびサービスプロバイダーが存在している。バイヤーも各分野に特化している。

機械の購入に関する政府のサポート、投資プログラムの実施

産業用に輸入される技術機械（但し、ウズベキスタンで製造または生産されていない機械）、または国家プログラムもしくは国家の重要プロジェクトに基づき輸入された機械は、関税が免除される。政府が、特定のプログラムに基づく商品の必要性または供給を特定する命令または文書を発行する場合もある。

例えば、産業用の主要なベーカリー（パン）製造装置や主要な冷蔵システム、コンビスチーマー、急速冷凍装置は、関税免除対象となる（機器によってはVATまたは消費税も免税される場合がある）。

2 インタビュー(食品加工企業)

「BERAD Agro」

www.berad.com

「BERAD Agro」(1995年創立、100%現地資本企業)は、全工程に必要な農業設備および製造設備を有している。ウズベキスタンは、農作物が豊富で、有機野菜や果物などの農産物を栽培することができる。この企業は、「GPR」-栽培(Growing)、加工(Processing)、精製(Refining)段階をすべて行っている。BERADは、輸出100パーセントの企業である。

この企業は、ウズベキスタンの4つの地域、Tashkent、Namangan、Samarkand およびSurkhandaryaに農業施設を有している。各地域で、その地域の環境に適した特定の種類の果物や野菜を生産している。

果物や野菜などの作物を乾燥させるライン用には、イタリアで製造された「SANDVIK®」(スウェーデン企業)の機械(温度摂氏50~110度対応)など数種類の機器を使用している。

その他、カッティングおよびスライス製造ラインには「URSHEL®」(米国)の機械を使用している。カッティングラインでは、材料をサイコロやスライスなど、作物に応じて必要な形に成形する。「TOMRA®」(ノルウェー)の機械「IXUS-BEST®」ラインは、X線を用いて商品をサイズ、色、純度で慎重に選別する。

これらの機械の製造業者は、機器の部品、サービスに関する助言を常に提供しているので、機械に問題はない。各製造業者は、機械の運転および保守のためのトレーニングも実施した。欧州品質のおかげで、機械は問題なく稼働しており、要求仕様を満たしている。

この企業は、日本の技術に関する情報は持っていないが、興味があるのであれば、日本の製造業者からの提案を検討する可能性がある。

SIMA Company <https://foodbay.com/en/tashkent/shop/sima-uzbekistan-1610/>

この企業は、長年ウズベキスタんで事業を行っており、食品産業向けに欧州製機器、原材料、食材、食品用染料などを提供している。企業のコンセプトは、食品事業および食品産業のためのスーパーマーケットを作ることである(B2B:企業間取引)。この企業は、食品機械製造会社が専門業者向けに機械を紹介するプロフェッショナルなウェブベースのマーケットプレイスwww.foodbay.comを構築した。本サイトの製品の70%が欧州ブランドである。製造会社は自社の機器を紹介し、SIMAは、ウズベキスタんでの販売を行っている。

SIMAは、サービスチーム、技術部門ならびに部品と機器の在庫を保持しており、納入した機器に対するフルサービスを提供している。

同社は、「Alo」、「Sherin」、「Ruzmetov」、「Sharshara」、「Tegen」、「MD」(Master Delikatesov)、「Meat House」、「Asil Baraka」、「Baht」、「Osioy」、「Sahovat」などのウズベキスタンの著名な食肉加工(ソーセージやその他の加工肉製品)企業に機械を供給している。

現地の生産者は、予備部品の供給とともに質の高い迅速なサービスを求めてくる。既に主要な生産者は、品質保証と耐久性の点から主に欧州製の機械に関心を向け使用している。多くの生産者が、安価で低品質の機械で苦い経験をしているため、機械を消耗材とみなしている。SIMAが提供するほとんどのブランドは、国際的に広く知られている信頼のおける製造業者のブランドであり、品質および性能は保証されているので、EU製の機械や材料を取り扱うことに大きな問題はない。



取り扱いブランド例
※ロゴは、所有者に帰属

日本技術に対する関心

先ず、日本の製品に関する情報が必要である。ウズベキスタン市場での製品の販売可能性を検討するには、日本企業からの提案を理解し、顧客を見つけなければならない。また、ウズベキスタンへの商品の運搬方法や費用といった物流に関する問題が重要となる。

「VINIKS」 www.viniks.net

本企業は、食品およびその他の産業用機器の最も古い大手サプライヤーの一つである。

本企業は、あらゆる種類の食品産業関連製品を提供しており、小規模のカフェから食品産業以外の産業向けに至るまで一括ソリューションを提供している。加えて、本企業は、すべての輸入機器に対するサービスも提供している。

市場は質の高い機器を求めている。主な問題は低品質の機器の存在である。唯一のソリューションは、既定の仕様を満たした機器を販売することである。「VINIKS」は、保証およびサービス条件を定めている。

日本技術に対する関心

本企業は、まず、日本企業からの提案を希望している。各製造業者との交渉が必要であろう。食品製造業者や食品機器の販売業者といった人達は、全体的な状況や機器の一般的価格を理解しているので、価格方針は、物流の問題とともに非常に重要である。



展示会「UzProdExpo」での商品の展示

3 分析

食品関連機械市場の課題と懸念

今日、ウズベキスタン市場において中国は、食品産業用製品の大量製造業者としての基盤を徐々に失いつつある。中国の製造業者は、商品の価格を上げ、引き渡し条件を厳しくしてきた。欧州諸国の製造業者の機器価格は、約30%高い。値引きをする欧州の製造業者も存在するが、結局のところ、中国製品よりも高い価格は、品質によってその妥当性が証明されている。欧州製品は、製品寿命および品質が高く、ウズベキスタンの食品産業の専門業者の間で、最良の製品であることが証明されてきた。

イタリア、ドイツおよびフランスからの機器および商品に対する需要は非常に高く、菓子類や食品の輸入業者を含む大手の民間食品製造会社が顧客となっている。小規模の製造会社や小規模のカフェ、高級ではない公共のケータリング、幼稚園、学校等では、価格が安いいため、中国やロシアの工場で製造された製品が好まれている。ウズベキスタン料理用の厨房機器は、基本的にシンプルで、特徴は欧州料理用の基準に比較的近い。欧州料理レストランの機器のほとんどの部分は、欧州の製造業者により製造されている。

トルコの食品機器および商品の製造業者も存在している。「Pimak®」(<http://www.pimak.com>、現地サイト <http://www.pimak.uz/>)や「Porlanmaz®」などである。

ウズベキスタンの輸入業者の中には、韓国の食品機器の輸入を検討した業者もいたが、韓国の食品機器は、欧州製の機器よりも価格が高い。

このような状況を背景に、国内の食品加工機器に対する需要は、急激に拡大しているものの中国やその他の諸国からの安価な機器の輸入ブームは縮小し始めた。安く購入した製品は、その時点では、現地市場のニーズを満たしていたが、品質面での要件を満たすことができていない。

輸出の拡大に伴い、ウズベキスタン企業は、従来と同一の古い機器では達成できない異なるレベルの品質と基準を求め始めている。国内市場でも、大量の製品があふれてきており、今日では、良質の製品が求められている。これに関連し、イタリアやドイツの食品機器の製造業者が、最高品質の技術サポートを提供し、予備部品を安定的に供給していることを背景として、古い機器が大量に処分され、欧州品質へと徐々に移行してきている。

日本企業がウズベキスタン市場に進出する際に考慮すべき点

現地市場は、日本の製造業者の機器に関するより多くの情報を必要としている。但し、地元料理の特殊性(欧州風ウズベキスタン料理とアジア料理の近代的融合の傾向)および現地市場で入手できる製品の特性を考慮する必要がある。

ウズベキスタンのケータリング業者(チェーンレストランおよびカフェのオーナー)の経験によると、現地の全ての最先端のレストランが既に所有していて、非常に人気の厨房機器であるスチームコンベクションオープン(コンビスチーマー)は、欧州製よりも韓国製の方が価格が高いということである。ウズベキスタンのレストランネットワークは、高い価格にかかわらず、非常に有名な世界的企業の「RATIONAL」ブランド(ドイツ)のスチームコンベクションオープンをひとそろい購入した。

商品配送の複雑な物流網も重要な要素である。欧州製品の方が、一般的に早く配送される。欧州での製品の製造は一か月かからない、納入期間も一か月を超えることはない。

考慮点

- 物流の問題
- 商品および機器に関する情報の欠如
- 確立されたサービスネットワークと整備された物流網と部品供給体制を有した欧州市場の競合相手
- 国内拠点の必要性、機器の購入者のために修理および部品供給を行うサービス拠点の構築

ソリューション

- 日本の製造業者からの具体的提案とその提案について協議する準備ができている市場の主要プレイヤーとの打合せ
- 現地パートナー(輸入会社)との間で、機器のサービストレーニング実施と予備部品供給網の確立
- 日本の製造業者の製品は、食品技術の潜在バイヤーや現地の輸入業者に知られていないのが実情であるため、年に2~3回開催されている非常に評判となっているウズベキスタンの専門展示会を訪問



JETRO

【免責事項】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、できるかぎ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。