

国・地域名

オーストラリア

【更新】2021年6月

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,563万人 (2020年1月推計値、人口推移)総務省統計局) ●実質GDP成長率：-4.6% (2020年度、内閣府) ●1人あたりGDP(名目):4万146ドル (2020年4月、IMF) 	<ul style="list-style-type: none"> ・人口 約2,578 万人 ・実質GDP成長率 4.5 % ・1人あたりのGDP(名目) 52,820 ドル ・為替レート(1AUD) 75.67 円 ・日本の直接投資額 16,393 百万ドル* ・進出日系企業数 832 社 ・在留邦人 97,532 人 ・訪日外客数 143,508 人 ・日本食レストラン数 2,266 店 	<p>2021年6月現在、ABS(オーストラリア統計局推定値)</p> <p>2021年(推計)、国際通貨基金(IMF)</p> <p>2020年、国際通貨基金(IMF) *米ドル</p> <p>三菱UFJリサーチ&コンサルティング為替相場 2020年間平均(TTS)</p> <p>2020年、国際収支ベース、ネット、フロー *米ドル</p> <p>2020年調査結果(外務省)</p> <p>外務省「海外在留邦人数調査統計」令和3年版</p> <p>2020年、日本政府観光局(JNTO)</p> <p>レストラン検索サイトZomatoから算出(シドニー、メルボルン、ブリスベン、ゴールドコースト、ケアンズ、アデレード、パース、ホバート、ダーウィン)</p>
<p>日本からの農林水産物輸出状況 (「2020年農林水産物・食品の輸出実績」農林水産省)</p>	<p>9位 164億円 うち農産物149億円(90.7%)、林産物0億円(0.3%)、水産物15億円(9%)</p> <p>輸出額の多い品目： 清涼飲料水、アルコール飲料、ソース混合調味料、醤油、ホタテ貝</p>	
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・移民の多いシドニーなどの都市圏では、日本食だけではなくタイ、ベトナム、マレーシア、ギリシャ、中東、メキシコ、イタリアンなど多国籍のレストランが豊富。ランチタイムは、従来のフィッシュ・アンド・チップスやハンバーガーのほか、巻きずしやフォー、ラクサなどのアジア料理を食べるオーストラリア人も増えている。近年では、日本食、中華、東南アジア、中東など多国籍要素を少しミックスさせたような、モダンオーストラリアン料理、フュージョン料理がレストランなどで普及。 ・様々な宗教・文化的背景を想定したメニューの存在が基本(ビーガン/ベジタリアン、グルテンフリー、等のマークがほぼ必ずメニューに印字されている)。 ・健康志向が非常に強いことから、添加物不使用、●●free、オーガニック、ナチュラル、プロテインなどはキーワード。また、動物に対する倫理感も強いいため、フリーレンジ、アニマルウェルフェアなどのキーワードにも敏感。自然環境への配慮も重要であり、脱プラスチックの意識も強い。 ・基本的にしっかりした味つけを好み(ハーブやスパイスも多用)、魚よりは肉食。デザート等は甘みの強いものを好む傾向にある。 	
<p>制度的制約</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・オーストラリアは海洋に囲まれ独自の生態系を持つため、国際的にも検疫制度は厳しい。農林水産物・食品については日本から輸出ができるもの・できないものがあり、特に生鮮青果物、動物系原材料、ナッツ類は輸出できるものであっても厳しい検疫条件を満たすよう求められることが多い。事前にオーストラリア農業・水資源省(DAWR)の輸入許可証(Import Permit)の取得や日本側での各種証明書の取得等、手続きが必要。 【肉、肉エキス、動物性油脂】肉類に関しては、生鮮牛肉(指定認定施設で処理された肉のみ)及び牛肉エキスを含む加工食品の輸出が一定の条件下において可能。 鳥・豚およびそのエキスに関しては2国間の検疫条件に合意していない。加工方法や含有量等によってケースバイケースの対応となるため、都度豪当局に確認する必要がある。 なお、例外として高温高圧処理(レトルト処理)がなされている商品の場合、一定の条件を満たせば輸出可能な場合がある。動物性油脂は、輸出不可。 【乳成分、卵成分入りの商品】含有量や品目、加工度によって、輸入許可証の要否や必要な手続きが定められている。 【魚、貝】サケ科(アユ科を含む)の魚種は輸出不可。輸出不可以外の魚種は、そのリスク度別に3カテゴリーに分けられており、満たすべき条件が異なる。 どのカテゴリーに属する魚かに加え、Consumer-ready製品かどうか、内臓・えら・頭部が除去されているかどうか、養殖魚かどうか、等様々な条件により、輸出可否や必要な手続きが異なる。 牡蠣については、殻付きは輸出不可。また広島県特定海域の牡蠣は輸出不可。 【青果物】生鮮について現在は、なし、りんご、かき、いちご(2020年8月解禁)のみ輸出可能だが、厳しい検疫条件をクリアする必要がある。加工されたもの(冷凍・乾燥、パウダー、果汁等)は輸出可能。 【ナッツ、きのこ】品種や加工度によって、輸入可否および規制が定められている。 【酒類】輸出可能だが、種類やアルコール度数、アルコール添加有無によって関税、酒税等の税率が変わる。 ・添加物の使用可否および使用料、残留物規制、ラベル表示の内容等について定めている規則であるオーストラリア・ニュージーランド食品基準(FSANZ)コードの遵守も必要。 ・2014年1月23日をもって日本産食品に対する放射性物質検査は終了している。 	
<p>商流・物流・商習慣</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・当地の小売マーケットは、現地系2社WoolworthsとColesのシェアが圧倒的に高く、両社がスーパーマーケット市場をほぼ独占している(市場の6~7割を当該2社が占める)。 ・オーガニック系、ナチュラル系などを専門に扱う、高級スーパーも存在。 ・リカーライセンスの性質上、大手スーパーマーケットでは通常酒類は販売されていない(リカーショップが別途併設されていることが多い)。 ・国土が広く、人口集中都市が沿岸部に点在しているため、初めから全豪対象で販路を開拓するのは容易ではない。 	
<p>Eコマースの概要</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・大手小売りであるWoolworthsやColesはオンライン販売も行っており、配達だけでなく、Click&Collect(オンラインで頼み、店頭で引き取り)サービスもある。 ・オンラインデリバリー(UbereatsやDeliveroo等)はコロナの影響もあり、かなり普及し、コロナが落ち着いてきている2021年6月現在もその人気が続いている。 ・ミールキットサービスもコロナの影響を受け最近普及しており、HelloFreshやMarleySpoonなどのサービスが人気。 	
<p>外食・小売等の状況</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・レストランについては多国籍のレストランがそろそろ。ライセンスの問題から、BYO(お酒の持ち込み可)のレストランも多く、ワインを持ち寄る文化がある。 ・カフェ文化が非常に浸透しており、日本から輸出されている豆乳がカフェでも使われている(健康意識の強さや多様な食文化から、ミルクの種類も豊富(アーモンド、ソイ、オーツ、スキム等々))。 ・日本食については、日系、中国系、韓国系スーパーマーケットでは幅広い商品が購入可能である。近年では一般の現地スーパーマーケットにおいても店舗全体の一部ではあるが、AsianGroceryコーナー(棚)を設置している店舗も増え、醤油やわさびなどの調味料や、麺類などの代表的な日本食材であれば購入可能になった。 	
<p>日本食普及状況等</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日本食に対しては非常に関心が高い。日本食はヘルシーとの認識が強く、巻きずしはサンドイッチ感覚で浸透。ラーメンも定着。Wasabi,Yuzu,Dashi,Misoなどのワードを見かけることも多い。 ・日本食が広まることに伴い、日本人オーナーではない日本食店や、日本食要素を取り入れつつも現地顧客層に受け入れられやすい味付けをしたようなフュージョンも多数。必ずしも日本産食材を使用しなくても「日本食」は提供できるようになってしまっているため、採用されるためには日本からわざわざ輸出する理由、差別化が求められている。 ・日本産酒類については、レストランを中心に、日本酒、柚子酒、梅酒など認知度は高まりを見せつつあるが、リカーショップなど小売店の店頭に並ぶことは少ないため、家庭で消費するには壁があり、マーケット拡大にはこの克服が課題。日本酒の中でもアルコール添加されたものや焼酎は、高い関税を付加されるため、日本酒(純米)よりも市場参入は厳しい。 	