

「フランス（パリ）における日本食レストランの 出店状況及び日本食材の流通状況調査」

報告書

2016年3月

日本貿易振興機構(ジェトロ)
パリ事務所

【御利用にあたって】

本報告書に掲載している規制等を含む全ての情報は、あくまでも調査時点のものであることに御留意いただき、必要に応じ、関係機関への照会又は関連法令等を参照するなど、最新情報を御確認ください。

【免責条項】

本報告書で提供している情報は、御利用される方の御判断・責任において御使用ください。ジェトロでは、可能な限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関して、御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、御了承ください。

< 目次 >

1 外食産業の概況	
(1)-1 外食レストランの店舗数(パリ)	6
(1)-2 外食レストランの形式(フランス)	6
(2)フランスの一般マクロ情報	7
2 日本食レストランの出店状況と食材の調達状況	
(1)日本食大手チェーン店の出店状況	8
(2)日本食レストランの日本食材の調達状況	9
(3)日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況	
レストラン①	10
レストラン②	10
レストラン③	13
レストラン④	13
レストラン⑤	16
レストラン⑥	16
レストラン⑦	19
レストラン⑧	19
レストラン⑨	22
レストラン⑩	22
レストラン⑪	25
レストラン⑫	25
レストラン⑬	28
レストラン⑭	28
レストラン⑮	31

< 目次 >

レストラン⑯	31
レストラン⑰	33
レストラン⑱	33
レストラン⑲	36
レストラン⑳	36
レストラン㉑	39
3 規制等による輸入制限または禁止品目	
(1)水産物	40
(2)加工食品	42
(3)牛肉	45
(4)米・米加工品	46
(5)青果物	47
(6)茶	48
4 飲食店開業コスト(事例)	
事例1	49
事例2	50
事例3	51
事例4	52
事例5	53
事例6 地方都市(ナント)	54

< 目 次 >

5 飲食店の開店等(各種手続き)	
(1)ビザ取得	55
(2)会社登記	58
(3)労働許可	59
(4)営業許可	59
(5)アルコール販売等許可	60
(6)輸入許可	61
(7)知的財産権、商標登録、特許	61
(8)電気、水道、ガス	62
(9)店舗保険	62
6 主な外食関連企業、業界団体	
(1)飲食を主たるビジネスとしている財閥、有力企業	63
(2)飲食関係の業界団体	64
(3)飲食関係のFCを展開している主要なフランチャイジー(加盟店)	65
(参考)日本食レストランへのインタビュー①	66
(参考)日本食レストランへのインタビュー②	67
(参考)日本食レストランへのインタビュー③	68

1 外食産業の概況

(1) -1 外食レストランの店舗数（パリ）

	料理種類										
	① 合計 (②~⑪)	② 日本料理	③ 中国料理	④ 韓国料理	⑤ アメリカ料理	⑥ フランス料理	⑦ イタリア料理	⑧ インド料理	⑨ タイ料理	⑩ レバノン料理	⑪ その他
外食レストラン店舗数	12,802	746	330	74	197	9,190	1,078	242	191	159	595

出所：Yellow Pages（2015年10月）

(1) -2 外食レストランの形式（フランス）

	店舗形式		
	① 合計	② 着席	③ セルフ
外食レストラン店舗数	191,592	158,913	32,679

出所：Study on Restaurants 2014 (Gira Conseil Company) フランス全体の合計数(パリのみのデータは非公表)

(2) フランスの一般マクロ情報

項目	内容	調査時点、単位、出所など
人口	6,663万人	(2016年)フランス国立統計経済研究所(INSEE)
1人当たりのGDP(名目)	37,728ドル	(2015年) IMF "World Economic Outlook Database"
平均可処分所得(月/世帯)	2,996ユーロ	2013年、フランス国立統計経済研究所(INSEE)
人種構成(%)	-	非公表
在留邦人数	38,349人	外務省「海外在留邦人数調査統計」平成27年要約版
外食産業市場規模	- (参考1)食費のうち家庭外での年間消費 590億ユーロ(2014年) (参考2)自宅外の年間食品消費872億 ユーロ(2013年)	欧州統計局公表データは商業・運輸・宿泊・外食サービスの合計産業規模(GDPの18%)のみ 参考データ出所 (参考1)INSEE Première N°1568(2015年10月) (参考2)Gira Conseil "CDT HORS SERIE CHIFFRES CLES RESTAURATION DECEMBRE 2014" ※フランスの外食における消費額は調査主体により大きく数字が異なることに注意が必要
従業員数(常時雇用者数)	1,971万人	無期限労働契約(CDI)を結んだ給与所得者数、2014年、INSEE
外食支出額(月/世帯又は人)	78ユーロ/人	一人一月当たり。 INSEE Première N°1568(2015年10月)における、「1年間の食費1人あたり3,600ユーロ」及び「食費のうち26%が外食」を元に計算。

2 日本食レストランの出店状況と食材の調達状況

(1) 日本食レストランの出店状況

- パリにおいては、日本食レストランのうち、日本人が日本らしい食事を提供していると感じるレストランは1割程度に留まると言われている。一方で、その種類は、寿司・懐石・鉄板焼き等の高級料理から、ラーメン・お好み焼き等のB級グルメまで幅広く、ミシュランの星つき日本食レストランも複数存在。
- 最近ではラーメンの人気が高く、行列が出来る店も多い。
- 本格的な日本食レストランは、かつてはオペラ地区(1区)に集中していたが、最近では若者に人気のマレ地区(3区、4区)、オーベルカンフ地区(11区)といった、オペラ地区外に店を構える日本食レストランも増加。
- 約9割の日本食レストランは、現地系・アジア(日本人以外)系オーナー・料理人によって運営されており、その多くが寿司と焼き鳥(フランス人に人気が高い)のセット料理を提供する。味・雰囲気などが日本人の想像する「日本食レストラン」と異なるものが多い。こういった店の多くは、日本産ではなく、アメリカ、中国、韓国、EU内生産の食材(日本企業のものを含む)を使っている。今回の調査では、このような店は調査対象外としている。

(2) 日本食レストランにおける日本食材の調達状況

- 多くの店舗から、日本産の食材を使用するデメリット・使用できない理由として、価格の高さが上げられた。日本産の食材の価格は、日本の2～3倍となる場合が多く(航空便で輸送する場合は更に高くなる)、高級店以外では中々手が出ないものとなっている。
- 地方都市では、地元で手に入る日本食材自体が少ない、パリの日系食品店から買うと送料がかかる、月に1回しか配送が無い、などが日本食材使用のボトルネックとなっている場合があった。
- 日本産の食材の購入理由は、「品質が違う」「日本以外で作っていない」がほとんどであった。
- 日本企業の現地(EU内)生産商品は、価格が輸入品に比べ安いことから、使用しているレストランが多く見られた。また、アメリカ産も価格が安価なため使用している店舗があった。
- 生鮮食品については、鮮度と価格の両面から、現地産を使用するケースが多い。日本産を使うのは、日本にしか無く、味が非常に特徴的なものに限られる。
- 米については、価格面からEU内で生産されている米(単粒種)を使っている店舗も多い。EU産米の質については、評価する店と日本産とは違うとする店の両方があった。
- 輸出規制(動物性原材料を含む食品に対する規制、かつおぶしのベンゾピレンに対する規制等)により、欲しい食材が輸入されないことを指摘する声も複数聞かれた。

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

調査項目	レストラン①	レストラン②
(1)料理分類	寿司、懐石料理	鉄板焼き
(2)住所	パリ市 8区	パリ市 6区
(3)代表者	日本人	日本人
(4)オーナー	日本人	日本人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人(代表者と同じ)	日本人
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	フランス人7割、日本人1割 中国人1割、その他1割、30～60歳が多い 家族、ビジネスマンが多い 男女比率:50/50	フランス・欧州人7割、外国人2割、日本人1割、 20～80代と客層は様々
(7)平均価格帯	昼:40～60ユーロ 夜:50～100ユーロ	昼:30～35ユーロ 夜:65～75ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	50%(調味料が中心)	25%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン①

	①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間 接輸入を問わず)	和牛	120€/kg	価格が高い	日系卸	2週間	仕入が安定しない
	日本酒	20~30€/本	日本にしかない	日系卸	1~2日	種類が少ない
現地産	米	22,25€/10kg	日本産と比べ粒 が小さい。時間 を置くと固くなる。	日系卸	1~2日	特になし
	大葉	—	オランダ産と日 本産有。現在他 国経由だがフラン スに直で入ると 安くなる。	日系卸	1~2日	日持ちがしない
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	醤油(米国)	40€/18.9L	—	日系卸	1~2日	特になし
	米酢(英国)	36,5€/20L		日系卸	1~2日	特になし

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン②

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間 接輸入を問わず)	日本酒	20～30€/本	日本産のものし かない/高い	日系卸A	翌日	外国産のものは 品質のブレがある。 入手したい食材は 日本野菜。わさび、 ミツバなども欲しい。 れんこんなどは中国産を使っ ているが、正直言っ て心配である。日 系卸で空輸でいれ ることがあるが、 高すぎて価格でき ない。 現地産の日本野 菜があるが、供給 量が少なく三つ星 レストランなどだけ にいて、他の一 般レストランにま で回ってこない。 価格も高すぎる。
	かつお節	—	日本産以外でい いものはない	日本から持ってく る	—	
現地産	米	22,25€/10kg	価格手頃。うまく できている。安定 供給がなされて いる。	日系卸B	1～2日	
	醤油	40€/20L		日系卸B	1～2日	
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	Wagyu(スペイン 産)	60～80ユーロ /kg	品質のブレがあ る	スペインから直 輸入	1～2週間	

(注)複数の卸業者を使用しているレストランについては、その旨がわかるよう、日系卸A、日系卸B、現地系卸A、現地系卸BなどA、B、Cで記載している。A、B、Cの記載がない場合は、複数の卸を使用していないことを指す。また、A、B、Cは異なる会社であることを表現するためのみに使用しており、レストラン②の「日系卸A」とその他レストランの調査表に記載している「日系卸A」が同じ卸という意味ではない。

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン③	レストラン④
(1)料理分類	家庭料理(昼:弁当、夜:ビストロ)	うどん
(2)住所	パリ市 9区	パリ市 1区
(3)代表者	フランス人と日本人	日本人
(4)オーナー	フランス人と日本人(代表者と同じ)	日本人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人(代表者の妻)	日本人(代表者と同じ)
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	フランス人9割、外国人観光客・日本人1割 常連客が多い	フランス人7割、外国人観光客2.5割 日本人0.5割
(7)平均価格帯	昼:12~16ユーロ 夜:平均30ユーロ	昼:25~30ユーロ 夜:70~150ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	25%	30%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン③

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・デメリット			
日本産(直輸入、 間接輸入を問わず)	昆布	37,40€/kg	—	日系卸	翌日	日本人の友人からも らった乾燥麩が使い勝 手がよいので、フランス でも取り扱っていただ けたい。 ゆずの皮、ゆず(果実)、 ミョウガなども使いた い。 ユズは、日系卸で扱っ ているが、一玉6ユーロ くらいするので手がとど かない。もっと安価で手 に入るのであれば使用 したい。
	かつお節	32€/500g	—			
	ポン酢	15,95€/1.8L	—			
	塩麩		—			
	とんかつソース	9,7€/1.8L	—			
	みそ	44€/20kg	—			
	梅干し	13,09€/kg	—			
	枝豆(冷凍)	1,7€/170g	—			
	豆腐(パック入り)	2,78€/297g	お味噌汁などにいれるとき に使う			
	日本酒	20-30€/本	—			
ひじき	—	最近、取扱い店舗が出てき て購入可能となった。				
現地産	野菜(水菜)	—	有機野菜。余りきれいに処 理されていないこともあり。	現地有機 野菜配達 業者	2日後	和牛をもう少し少量ロッ ト(10kg 以内)で仕入れ ることができるとありが たい。
	豆腐	(参考)1~ 1.5€/丁	日本の豆腐レベルのテクス チャーなので冷やっこなど で出すときに使う。	中華街専 門店	店頭購入	
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	酢(UK)	36,5€/20L	使い慣れている	日系卸	翌日	
	みりん(UK)	42€/18L	—			
	米(イタリア)	31,92€/20kg	—			
	れんこん(中国)	—	—	中華系食 品店	店頭購入	
	白菜	—	—			
	紫蘇	—	—			
乾燥椎茸	—	—				

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン④

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間接 輸入を問わず)	にぼし	—	フランスで入手 できない	日本本社	1~2週間	魚、肉(和牛以 外)が日本から 非常に入りにくい。 日本産「動物性 蛋白質」がほし い。
	かつお節	—	フランスで入手 できない	非公開	1~2週間	
	昆布	—	—	日本本社	1~2週間	
	醤油	—	—	日本本社	1~2週間	
	ゆず	—	—	日系卸A	翌日	
	和牛	150€/kg	—	日系卸B	翌日	
	ミョウガ、ミツバ、 大葉	—	—	日系卸C	翌日	
第三国産(直輸入、間 接輸入を問わず)	れんこん(中国、 タイ)	—	—	現地卸業者	翌日	

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑤	レストラン⑥
(1)料理分類	寿司、小鉢もの	うなぎ料理
(2)住所	パリ市 17区	パリ市 1区
(3)代表者	日本人	フランス人
(4)オーナー	日本人(代表者と同じ)	日本企業
(5)シェフ	日本人(代表者と同じ)	日本人
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	フランス人6割、日本人4割 40代以上が多い 平日はビジネスマン、週末は家族連れが多い	アジア系6割、ヨーロッパ系4割 主な年齢層25～70歳 家族・ビジネスマン・観光客と幅広い
(7)平均価格帯	昼:33ユーロ 夜:60ユーロ	昼:30～35ユーロ 夜40～50ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	70%	50%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑤

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間 接輸入を問わず)	ぶり(生鮮、冷凍)	85€/kg	フランスにはない 味もおいしい。	現地系卸	当日、翌日	寿司ネタで貝な どのフランスで手 に入らないもの がある。 マグロなどの供 給が安定しない。 入手したいもの は、和菓子、つ けもの用の日本 なす、ミョウガ(日 系卸で買えるも のもあるが高い)
	大葉、ミツバ	—	—	日系卸		
	日本酒	20~30€/kg	—	日系卸2社		
現地産	魚(活締め魚)	種類によって 異なる	フランス人には わかりにくようだ が、確実に鮮度 が違う。ただし、 価格は市場価格 の倍以上。	日系魚屋	翌日	
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	みりん(UK)	42€/18L	—	日系卸		
	醤油(ヤマサ、 USA)	37/18.95L	—			
	米(みのり、ス ペイン)	22.25€/10kg	—			
	日本のビール(E U内工場生産)	0.97/330ml瓶 0.99€/330ml瓶	—			

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑥

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間 接輸入を問わず)	花かつお	—	品質高い、美味 しい	日本から直接輸 入	1~2週間	小さいレストラン なので必要量が そんなに多くない ので、個人輸入 で対応できるの で問題ない
	みりん	—	品質高い、美味 しい	日本から直接輸 入	1~2週間	
現地産	醤油	—	特になし	—	翌日配達	—
	米(有機)	—	おいしい	—	翌日配達	—
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	うなぎ	—	—	—	翌日配達	—

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑦	レストラン⑧
(1)料理分類	ラーメン	フュージョン
(2)住所	パリ市 1区	パリ市 6区
(3)代表者	日本人	日本人
(4)オーナー	日本人(代表者と同じ)	日本人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人	日本人(代表者と同じ)
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	フランス人7割、日本人1.5割、中国・韓国人1.5割	フランス人6割、その他(欧・米・アジア人)4割
(7)平均価格帯	15ユーロ	昼32ユーロ 夜70～80ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	10-15%	35%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑦

	①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間 接輸入を問わず)	小麦粉	—	麺のこしが違う	日本から直接輸入	2ヶ月	ラーメン屋なので、 そんなに多くの 材料を必要とす るわけではない が、あれば チャーシューが ほしい
	みりん	—	—	日本から直接輸入	1～2週間	—
現地産	スープ用豚	—	日本のものと味 に差異なし	中華系卸	翌日配達	—
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	チャーシュー	—	—	日本から直接輸入	2ヶ月	—
	冷凍枝豆	—	—	中華系卸	翌日配達	—
	ビール(EU内工 場生産)	0,96€/330ml瓶 0,99€/中瓶	—	日系卸	翌日配達	—

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑧

	①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・デメリット			
日本産(直輸入、間接輸入を問わず)	酒	20-50€/本	—	日系卸A、B、C	翌日配達	基本的に日本食材については選択肢がないのが現状。調味料など、そのままを出すことはなく、料理することで逆に品質の悪さをカバーするような工夫をしている。ゆず、菊の花、紫蘇の花など日本料理において飾りで季節感をだすが、そのようなものが手に入りにくい、あるいは高すぎる。
	味噌	44€/20kg	—	日系卸A		
	冷凍ゆず皮	8,5€/500g	—			
	天ぷら粉	4,72€/700g	—			
	そば	8,5€/500g	—			
	ごま	8,2€/kg	日本メーカーのものだが日本産かどうかは不明	日系卸D		
	ごま油	14,35€/1.65L	日本メーカーのものだが日本産かどうかは不明			
第三国産(直輸入、間接輸入を問わず)	しめじ	—	—	日系卸A		

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑨	レストラン⑩
(1)料理分類	居酒屋	寿司
(2)住所	パリ市 1区	パリ市 8区
(3)代表者	フランス人	フランス人
(4)オーナー	フランス人(代表者と同じ)	フランス人
(5)シェフ	日本人	日本人
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	30～50代が多い 管理職レベルが多い昼は若者も来る	30～50代が多い 管理職レベル(昼は若者も)
(7)平均価格帯	昼20ユーロ 夜60ユーロ	昼20ユーロ、夜40ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	20%	20%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑨

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間 接輸入を問わず)	酒	20-40€/本	—	日系卸2社(A、 B)	翌日配達	日本食材の調達 については、特 に問題はない。 殆どのものは既 存輸入業者から 入手できる。 以前、オランダ 産の和牛(50 ユーロ/kg)を二 度ほど使ったこ とがあるが、い ずれも脂身が多 すぎて前処理で半 分以上を廃棄し なければならず、 品質がよくなか ったのでそれ以 来、購入してい ない。
	味噌	44€/20kg	—	日系卸A		
	かつお節	32€/500g	—	日系卸B		
	米(玉錦)	—	—	日系卸B		
現地産	アイス	抹茶アイス: 12,98€/2.5L	—	日系卸A		
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	醤油(ヤマサ)	40€/18L	—	日系卸C		
	米(真珠米、イタリ ア産)	29,9€/20kg	—			
	生姜(がり)	5,6€/kg	タイ産。日本産 のものよりもよい。			
	紫蘇	—	—	アジア系小売店	店頭購入	

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑩

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、 間接輸入を問わず)	ぶり	—	—	現地系卸	翌日配達	店の価格的に、既存の業者から入手できる魚ネタで十分対応できる。逆に、空輸で販売される高級生鮮ものは価格的につりあわず、特に必要ない。 最近、日系魚専門店が始めた活け締め魚の品質は非常に高く、週に一度とっている。価格は魚の種類如何に関わらず40ユーロ/kg(参考:現地系卸の鯛が15ユーロ/kg) 週末に一部のお客に提案するというような特別メニューで対応。
	昆布	—	—	日系卸A		
	米(玉錦)	—	—	日系卸B		
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	甘エビ	11€/kg	—	日系卸C		
	冷凍ウニ(カナダ産)	17.8€/100g	—	日系卸D		
	海苔(韓国産)	—	—			
	ガリ(タイ産)	5,6€/kg	—			
米(真珠米、伊産)	29,9€/20kg	—				

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑪	レストラン⑫
(1)料理分類	お好み焼き	ジャパニーズタパス
(2)住所	パリ市 3区	パリ市 3区
(3)代表者	日本人	フランス人
(4)オーナー	日本人(代表者と同じ)	フランス人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人(代表者と同じ)	日本人
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	フランス人7割、日本人1割、観光客 2割 30~40代が多い	フランス人9.5割、日本人0.5割
(7)平均価格帯	昼15ユーロ 夜27ユーロ	昼35~40ユーロ 夜50ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	75%	80%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン①

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間接 輸入を問わず)	ソース	12,3€/2.1kg	以前は使っていた ソースは豚肉エキ スが入っていると のことで、ベジタリ アン、宗教関係か ら、肉エキスの 入っていないソー スに切り替えた	日系卸A	翌日配達	お好み焼きの具 材として牛スジコ ンやイカ天なども 欲しいがいずれも 肉エキス入りのた めに輸入できない。 以前、ご飯に混ぜ て山菜ご飯になる 野沢菜の素をとろ うとしたが、これも 肉エキス入りとい うことで取り扱いを 断念した。
	日本酒	20-40€/本	—	日系卸B、C、D	翌日配達	
	青のり	8,68 €/200g	—	日系卸B		
	醤油(キッコーマ ン)	6,33 €/1.9 L	—	日系卸A		
	ダシ	1,900円/袋(30 パック入り)+輸 送費	—	日本に直接オー ダー	空輸(1週間)	一度に30袋ほど オーダーするので 空輸代は7,000円 くらい
第三国産(直輸入、間 接輸入を問わず)	かつお節	34ユーロ(税抜 き)/500g(1袋)	ベトナム産、UK加 工。品質は他のか つお節よりもよい。	日系卸B	—	—
	米(みのり)	22,25 €/10kg	—	日系卸A	—	—
不明	日本メーカービー ール	75 €/30L樽	—	日系卸C	—	—

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑫

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間 接輸入を問わず)	醤油	49,9€/19L(米 国産)	—	日系卸A	翌日配達	現地系卸Bは手に入り にくい日本食材を扱っ ているので、重宝して いる。価格は高いが商 品は充実しており、ま た送付されてくる際に 梱包が非常にしっかり しており、破損したこ とがない。 魚については、味が違 う。バターフィッシュ(ま ながつお)も海流が違 うせいなのか、フランス で入手できる魚は日本 のものとは違う。
	からし油	29,54€/280g	—	現地系卸B	3日	
	みりん	23,74€/500ml	—			
	九条ねぎ油	22,16€/200g	—			
	リンゴ酢	15,72€/500ml	—	—	—	
	冷凍ぶり(ブリ ミー)	—	以前とっていたこ とがあったが、今 はとっていない。			
現地産	魚類	—	—	現地系卸C	—	
	大葉	—	—	現地業者		
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	のり(中国産)	13,6~ 16,5€/100枚	—	日系卸A	翌日配達	—
	米(真珠米、イタリ ア産)	29,9€/20kg	—	日系卸A		—

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑬	レストラン⑭
(1)料理分類	ラーメン、一品料理	懐石料理
(2)住所	パリ市 6区	パリ市 8区
(3)代表者	日本人	日本人
(4)オーナー	日本企業	日本企業
(5)シェフ	日本人	日本人
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	欧米人6割、日本人2割、その他2割 20~40代のアッパーミドルクラスが多い	欧米人7割、日本人3割 現地在住者だけでなく観光客も訪れる
(7)平均価格帯	昼20ユーロ 夜25ユーロ	昼180ユーロ 夜300ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	30%	20%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン^⑬

	①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・デメリット			
日本産(直輸入、間接輸入を問わず)	醤油	約40€/20L	味の決め手となる重要な部分には、日本から仕入れただし醤油を使い、他の場面では現地で入手可能な調味料を使いバランスをとっている。	日系卸3社	翌日配送	—
	みりん	約45€/18L				—
	料理酒	約55€/19L				—
	味噌	約40€/20kg				—
	だし醤油	—		日本より送付	3ヶ月	—
	日本酒	20-40€/本		—	日系卸/現地系卸	翌日配達
現地産	小麦粉(麺用)	—	将来的には小麦粉は現地でブレンド予定	—	—	—
	野菜	—	—	中華系/現地系業者	—	季節のものを使う予定。日本の店舗と全く同じにするつもりはない
第三国産(直輸入、間接輸入を問わず)	きくらげ	—	—	中華系業者	—	—

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン^{⑭⑮}

	①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・デメリット			
日本産(直輸入、間接輸入を問わず)	醤油	40€/18.9L	—	日系卸	翌日配達	—
	みりん	42€/18L	—			—
	酢	36,5€/20L	—			—
	日本野菜	(参考:日系卸店頭価格大葉6-8枚2€)	大葉などフランス産の大きっぱな香りに比べると品質高い。			—
	味噌	—	日本から取り寄せ			—
	かつお節	—	ほしい品質のかつお節がフランス市場にない	日本	ケースバイケース	個人持込み以外に入手方法がない。
	松茸	—	フランス市場にない	日系卸	翌日配達	—
	昆布	—	指定のものを日本卸に依頼し取り寄せて購入			—
	米	—				—
	和牛	200-230€/kg	—	現地系専門店A	—	—
現地産	うなぎ(野生。生きた状態で仕入れ)	5€/kg	1.5~2kgのもの限定。	現地系卸A	翌日~2日	—
	魚一般	—	思うような品質のものが市場・卸にないので独自に漁師と契約	ブルターニュ地方、ブーローニュシュールメール地方漁師	当日	魚の種類増加と天候の影響対策のため、万全を期して流通ルートを複数確保しておく必要がある。
	魚の一部	—	—	現地系卸B	—	あなご、大きなアワビ、さより、うになどはフランスで調達できない。
	和牛以外の肉類	(参考)フィレ 38,3~65€/kg	—	現地系専門店B	—	—
	鶏肉	—	—	現地系卸C	—	—
	野菜	—	—	現地生産者が中心	—	—
	果物	—	—	現地生産者	—	—
第三国産(直輸入、間接輸入を問わず)	冷凍マグロ(アイルランド)	—	—	イギリス卸	1~2日	—
その他	備長炭	—	指定のものを日本卸に依頼し取り寄せて購入	日系卸	—	使用量が多く一日に10kg程度使う。紀州産、土佐産の備長炭

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑮	レストラン⑯
(1)料理分類	寿司	割烹
(2)住所	パリ市 8区	パリ市 7区
(3)代表者	日本人	日本人
(4)オーナー	日本企業	日本人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人	日本人(代表者と同じ)
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	欧米人7割、日本人3割 現地在住者だけでなく観光客も訪れる	フランス人7割、日本人・フランス人以外の欧米人・アジア系3割 45～60代が中心 ビジネス客は殆どなし
(7)平均価格帯	昼100ユーロ 夜180～200ユーロ	夜220～250ユーロ (営業は夜のみ)
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	20%	10-15%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン^⑩

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・デ メリット			
日本産(直輸入、間接 輸入を問わず)	わさび(静岡)	約1万円/kg	日本の生産者から直接とりよせ	日本から直接配 達	2~3日	フランス国内で 入手できる食材 を使った料理を 出すことを基本と していることから、 日本食材の調達 で困るということ はない。 かつおぶしなど は品質の問題か ら、日本のもの を使っているが、 スペイン産のか つお節などもよ いものが入れば 、現地産のもの を使うことも考 えたい。
	すだち	—	日本の生産者から直接とりよせ			
	かつお(本枯)、 かつお節	—	(築地買い付け) 取り寄せ			
	昆布	—	(築地買い付け) 取り寄せ			
	和牛(尾崎牛)	150ユーロ/kg	月二本程度仕入 れ	ドイツ卸		
	青じそ、赤紫蘇	(参考)日系卸 店頭価格大葉 2€/6-8枚	—	日系卸A・小売	買い出し、翌日 配達	
	醤油	42,94€/20L	—	日系卸B	翌日配達	
	日本酒	30ユーロ/本	—	日系卸C	翌日配達	
現地産	野菜(日本野菜な ども含む)	—	とうがらし、水菜、 壬生菜、きゅうり、	現地生産者	市場に買い出し	
	肉類	(参考)フィレ 38,3~65€/kg	—	現地専門店A	翌日配達	
	魚	—	—	日系専門店B	翌日配達	
第三国産(直輸入、間 接輸入を問わず)	米(スペイン)	31,92€/20kg	—	日系卸A	翌日配達	

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑰	レストラン⑱
(1)料理分類	ティーサロン(お茶、和菓子)	餃子
(2)住所	パリ市 1区	パリ市 2区
(3)代表者	日本人	日本人
(4)オーナー	日本企業	日本人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人	日本人(代表者と同じ)
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	フランス人を中心とする欧米人8割、 日本人1割、中国系1割 女性が7割を占める	フランス人9.5割、日本人0.5割 30代が多い 昼はオフィス街のサラリーマンが多い
(7)平均価格帯	昼:30ユーロ (夜営業は無し)	昼12~13ユーロ 夜12~15ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	70%	30%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑰

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間接 輸入を問わず)	あんこ	—	—	日本本社	船便で3～4ヶ月	日本の産品は賞 味期限が短い。 海外輸出向けに 賞味期限を長く してほしい。 着色料で日本で 通常使用してい るものがEUでは 認可されていな いので仕入れた い日本食品を仕 入れることができ ない。
	羊羹	—	—		船便で3～4ヶ月	
	お茶	—	—		空輸	
	山椒	—	—		空輸	
	砂糖(上白糖、和 三盆)、黒糖	—	—		船便で3～4ヶ 月)	
	上新粉、もちこ、 米粉	—	—			
	もなかの皮	—	空輸だと割れる ので船便。ただ、 賞味期限が短い ので半分以上は 廃棄。			
現地産	あずき	—	—	現地日系卸	翌日配送	—
	かいわれ	—	—			
	紫蘇	—	—			
	栗	—	—			
第三国産(直輸入、間 接輸入を問わず)	スモークサーモン	—	—	現地業者	—	—
	米(日本種米国 産)	22,25€/10kg	—	現地日系卸	—	—

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン^⑧

	①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・デメリット			
日本産(直輸入、間接輸入を問わず)	米(九州)	—	—	ドイツ卸(指定のものを日本で集荷してもらっている)	(ドイツ業者への発注の場合)2日、緊急に空輸する場合もあり。	基本的に製造、運営において無理のないような食材調達を考えているので、食材調達での問題はない。あえていえば、日本の缶入りお茶、枝豆など、よいものが日本での販売価格と同じ程度の価格で入手できるのが理想。 日本産の食材については自分で探し、ロジスティックを自分で構築。現地の日系卸から仕入れるよりも30%ほど安く入荷できる。 必要量はほぼ決まっているので、コンテナ一本分を日本からドイツに輸入、ドイツ業者の倉庫で保管し、必要に応じてパリから毎回1パレット分相当を発注、配送してもらう。 ただし、食材については常によりものを模索し続けている。
	柚子胡椒(大分)	—	—		—	
	醤油	—	—		—	
	ごま油	—	—		—	
	お茶	16,77€/kg	—	日系卸	翌日配達	
現地産	豚肉	4,5€/kg	—	現地系専門店	翌日配達	
	小麦粉(餃子の皮製造用)	—	日本のものよりも質は高い	現地系卸	翌日配達	
	野菜各種(ネギ、もやし、生姜)	—	—	現地系卸	翌日配達	
第三国産(直輸入、間接輸入を問わず)	冷凍枝豆	1,7€/400g	—	日系卸	翌日配達	

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑱
(1)料理分類	お弁当・軽食のイートイン・持帰り
(2)住所	ナント(ロワール＝アトランティック県:フランス西部)
(3)代表者	フランス人
(4)オーナー	フランス人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人(代表者の妻)
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	ほぼ全てフランス人 30-40代男性中心 周辺オフィス街のフランス人。常連。
(7)平均価格帯	昼20ユーロ 夕40ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	50%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑩

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、間接 輸入を問わず)	醤油(ヤマサ)	40€/1.8l	味は良いけれど 高い	日系卸	1週間	現在の日系卸は 他の卸と比べ、 無料配送になる 額が安いのでと ても助かっている。 店頭で、日本か ら輸入したお菓 子の販売もして いるが、仕入れ 価格が高すぎる ことと賞味期限 が短いことで種 類が増やせない。 使いたいが高く て使え無いもの は、ゆず、抹茶、 焼酎。
	日本米	40€/20K	味はいいけれど 高い	日系卸	—	
現地産	鶏肉(冷凍)	5€/1KG	—	現地系卸	—	—
	サラダ菜	0,60-0,80€/個	—	現地市場	—	—
第三国産(直輸入、間 接輸入を問わず)	ビール	0,98€/小瓶(ド イツ・チェコ産)	—	日系卸	—	このほか、梅酒 はEU内で生産さ れている日本 メーカーのもの を使っているが、 人気がある。
	わかめ	8,53€/500g (中国産)	—	日系卸	—	

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの出店状況

	レストラン⑳	レストラン㉑
(1)料理分類	和食	ラーメン
(2)住所	リヨン市	リヨン市
(3)代表者	日本人	日本人
(4)オーナー	日本人(代表者と同じ)	日本人(代表者と同じ)
(5)シェフ	日本人(代表者と同じ)	日本人(代表者と同じ)
(6)主な客層(人種・所得・年齢層・家族・男女など)	フランス人7割、日本人3割	学生(仏人中心)
(7)平均価格帯	昼22ユーロ 夜50ユーロ	15ユーロ
(8)日本食材等の取扱割合(全食材に占める金額(%))	20%	5%

(3) 日本食レストランの出店状況及び日本食材の調達状況

日本食レストランの日本食材の調達状況

レストラン⑳、㉑

	①主な食材			②主な 仕入れ先	③調達日数 ※オーダーから 店頭入荷まで	④課題・要望等
	日本食材名 (主要2品目)	仕入価格	使用メリット・ デメリット			
日本産(直輸入、 間接輸入を問わず)	13	—	—	日系卸3社	日系卸は、定期便があるのでそれを活用している。 回数は会社によってことなり、1社は毎週、2社は月に2回となっている。	レストランを開設するにあたっての、工事や不動産業者との調整、開店後の近隣住民との調整、防犯等に非常に苦労した。特に、工事業業者との調整は極めて難しく、工期も大幅に遅れた。
	鰹節	—	フランスで手に入るものと比べ味が違う	日本で直接購入		
	日本酒(飲酒用)	—	—	日系卸A		
現地産	肉・野菜等の生鮮品	—	—	現地業者		
	ワイン	—	—	現地カーブから直接購入		
第三国産(直輸入、 間接輸入を問わず)	ラーメンの麺(US産)	—	質が安定している。	日系卸B		
	めんつゆ、うなぎ(中国産)	—	日本産の値段は高すぎる			
	調理酒・アサヒビール(US、 欧州他国)	—	—			
	サーモン(アラスカ産)	—	品質(抗生物質等の心配がない)で選んでいるが値段が高い。			
不明	ネギ・サツマイモ	—	—	中華街の商店		
	ごま	—	—	—	—	

3 規制等による輸入制限又は禁止品目

種類	内 容
(1)水産物	<ul style="list-style-type: none">● 水産物のEU域外からの輸入は、IUU漁業規則に基づき漁獲証明書、加工証明書が必要(養殖魚、淡水魚等の一部を除く)。● 水産食品の輸入は、EUに輸入を認められた第三国リストに掲載されており、かつEUにより認定された施設(冷凍船、養殖場、加工場等)・品目により生産・加工された製品のみ、上記の書類に衛生証明書を添付の上で輸入可能。● 日本から輸入が認可されている水産物は、ホタテ貝等の冷凍または加工済みのもの及び水産食品。● 健康被害を起こす可能性のあるフグなどのEUへの輸入は禁止。 <p>(食品衛生) 重金属残留等の汚染物質について最大混入許容量が品目別に規定。 EUにより食用動物への使用が認可されている動物医薬品(最大残留基準値が規定されている有効成分を含む)、禁止されている動物医薬品の成分が規定。</p> <p>(放射能) 日本からEUに輸入される水産物に関しては、 ・7県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉)産の活魚・海藻・ホタテを除く水産物→放射能物質検査証明が必要 ・7県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉)産以外の活魚・海藻・ホタテを除く水産物→産地証明書が必要</p> <p>(情報及び資料) 厚生労働省: 対EU輸出水産食品 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/taieu/index.html 厚生労働省: 対EU輸出水産取扱認定施設 http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/euseafoodlist.xls 農林水産省水産庁: EU向けに輸出される水産物に関する水産庁の証明の発行について http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/eu/genpatsu/ 農林水産省水産庁: IUU漁業規則について http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/eu/index.html ジェットロ: IUU漁業規則と水産食品の対EU輸出(2014年3月) https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001678.html</p>

種類	内 容
(1)水産物(続き)	<p>EU: 二枚貝、棘皮動物、被囊亜門動物、海洋性腹足類ならびに魚製品の輸入が承認されている第三国リストを規定する 2006年11月6日付欧州委員会決2006/766/EC http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32006D0766 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p> <p>EU: 食品中の汚染物質について基準値を定める欧州委員会規則1881/2006 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/LKD/?uri=CELEX:32006R1881&qid=1448547332689 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p> <p>EU: 動物由来食品中の最大残留基準値(MRL)に関する欧州議会及び欧州理事会規則470/2009 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32009R0470&qid=1448549784030 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p> <p>EU: 動物由来食品中の残留基準値に関する薬理学的有効成分とその分類に関する委員会規則 37/2010 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32010R0037&qid=1448550033038 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p> <p>IUU漁業規則(違法・無報告・無規制漁業を防止・抑止・廃絶するための規則)</p>

種類	内 容
(2)加工食品	<ul style="list-style-type: none"> ● 加工食品の輸入に特化した規制はなく、原材料別の規制を受ける。(肉類を含んでいる場合は肉類の輸入規制、野菜・果物を含んでいる場合は野菜・果物の規制) ● 日本から輸入できる動物性食品は、ケーシング(ソーセージの表革)、牛肉、水産物のみEUにより認証された施設から輸入できる。牛肉以外の食肉、牛乳、乳製品の輸入は認められていない。 ● こんにゃく成分を添加物(E425)として含むゼリー菓子のEUへの輸入は窒息事故を誘発する危険があるとして禁止。 ● 動物性食品と植物性食品を両方含む「混合食品」のうち、牛肉を除く加工肉製品と加工乳・乳製品を含む混合食品は輸入できない。(例:肉エキスを含むカレー、肉エキスを含むラーメンのスープ、乳成分を含む菓子等) ● 食肉が入っておらず動物性食品が50%未満、常温で保存可能な安定した食品の場合、検疫の対象外となる。ただし、EU規制を最も厳格に解釈した場合、原材料(牛肉や水産物)を加工する工場がEUHACCPの認定を取得した上で、輸入手続き時に厚生労働省(検疫所)等が発行する衛生証明書を添付することを要求される可能性がある。(現場の税関担当者の解釈・運用やディストリビューターの判断は異なる(これより広い)ことが多い) <p>(食品衛生・その他)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 食品添加物はポジティブリスト制度で、EUに認可された甘味料、着色料、香料等の食品添加物のみ使用条件、限度を遵守の上使用が認められる。(くちなし、べにこうじの使用は認められていない) ● 1997年5月15日以前にEUに輸入、消費されていなかった食品を新規食品と定義、新規食品の輸入には安全評価報告書などを提出し、管轄当局(DGCCRF)の認可が必要。

種類

内 容

- ラベルはフランス語表示とし、アレルギー物質表示は強制、栄養表示は2016年12月から施行となる。最終製品中に遺伝子組み換えDNAまたはたんぱく質が検出されなくとも、全ての遺伝子組み換え食品に表示が義務付けられている。
- 重金属残留等の汚染物質について最大混入許容量が品目別に規定。
- ビスフェノールAを含む食品容器の輸入禁止。
- 蒸留酒、ワインには750ml、1,500ml等容量規制有り。

(放射能)

輸出加工品が以下のいずれかを50%以上含有する場合、放射能物質検査証明が必要。

- ・福島県産の米・大豆・柿
- ・7県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉)産の活魚・海藻・ホタテを除く水産物
- ・13県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉、秋田、山形、長野、山梨、新潟、静岡)産のきのこ類・山菜

輸出加工品が以下のいずれかを50%以上含有する場合産地証明書が必要。

- ・福島県産以外の米・大豆・柿
- ・7県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉)産以外の活魚・海藻・ホタテを除く水産物
- ・13県(福島、岩手、宮城、茨城、栃木、群馬、千葉、秋田、山形、長野、山梨、新潟、静岡)産以外のきのこ類・山菜

(2)加工食品

(情報及び資料)

厚生労働省: 対EU輸出牛肉

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/other/yusyutu_syokuniku/index.html

農林水産省: EU等向け輸出証明書等の概要について

http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/eu_shoumei.html

http://www.maff.go.jp/j/export/e_info/hukushima_kakukokukensa.html

ジェトロ: 食品添加物規制調査(EU)(2015年11月)

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2015/02/234ec18baa5dd767.html>

ジェトロ: 新食品ラベル表示規制の適用に関するQ&A(仮訳)(2014年3月)

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001717.html>

ジェトロ: EUにおける食品ラベル表示に関する規制(2014年3月)

<https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001670.html>

種類	内 容
(2)加工食品(つづき)	<p>ジェットロ: EUにおける「動物性加工食品と植物性食品の両方を含む食品(混合食品)」に関する規制(2014年3月) https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001671.html</p>
	<p>ジェットロ: EUにおける加工食品の輸入制度(2014年1月) https://www.jetro.go.jp/world/reports/2014/07001569.html</p>
	<p>ジェットロ: アルコール飲料の現地輸入規則および留意点 https://www.jetro.go.jp/world/qa/04A-031019.html</p>
	<p>EU: 動物性食品第三国認定国(施設) http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm</p>
	<p>EU: 食品輸入規制 http://ec.europa.eu/food/safety/international_affairs/trade/</p>
	<p>EU: 混合食品の第三国からの輸入に関するガイダンス http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guide_composite_products_en.pdf</p>
	<p>EU: 食品添加物データベース https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/index.cfm</p>
	<p>EU: 食品中の汚染物質について基準値を定める欧州委員会規則1881/2006 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/LKD/?uri=CELEX:32006R1881&qid=1448547332689 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p>
	<p>EU: EUで認可されている遺伝子組み換え体 http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm</p> <p>経済・産業・デジタル省 (Ministère de l' Economie, de l' Industrie et du Numérique) の競争・消費・不正抑止総局 (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes)</p>

種類	内容
(3) 牛肉	<p>EUにより認証された施設からのみ輸入できる。</p> <p>(食品衛生)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・EUにより食用動物への使用が認可されている動物医薬品(最大残留基準値が規定されている有効成分を含む)、禁止されている動物医薬品の成分が規定。 ・重金属残留等の汚染物質について最大混入許容量が品目別に規定。 <p>(情報及び資料)</p> <p>厚生労働省: 対EU輸出牛肉 http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/other/yusyutu_syokuniku/index.html</p> <p>農林水産省動物検疫所: 偶蹄類(牛など)の畜産物の輸出 http://www.maff.go.jp/aqs/hou/exguuteirui2.html</p> <p>農林水産省: EU等向け輸出証明書等の概要について http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/eu_shoumei.html http://www.maff.go.jp/j/export/e_info/hukushima_kakukokukensa.html</p> <p>EU: 動物性食品第三国認定国(施設) http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_en.htm</p> <p>EU: 動物由来食品中の最大残留基準値(MRL)に関する欧州議会及び欧州理事会規則470/2009 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32009R0470&qid=1448549784030 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p> <p>EU: 動物由来食品中の残留基準値に関する薬理的有効成分とその分類に関する委員会規則 37/2010 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32010R0037&qid=1448550033038</p>

種類	内容
(4)米・米加工品	<ul style="list-style-type: none"> ● EUの共通農業政策(CAP)の対象となる米を輸入する場合、1,000kgを越える輸入には輸入証明書が必要。 ● 動物性食品と植物性食品を両方含む「混合食品」のうち、牛肉を除く加工肉製品と加工乳・乳製品を含む混合食品は輸入できない。(カゼイン等乳成分を含む菓子類等) <p>(食品衛生)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬はポジティブリスト制度で、掲載されていない農薬の上限は一律0.01mg/kg。 ・食品添加物はポジティブリスト制度で、EUに認可された甘味料、着色料、香料等の食品添加物のみ使用条件、限度を遵守の上使用が認められる。 <p>重金属残留等の汚染物質について最大混入許容量が品目別に規定。</p> <p>(放射能)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 輸出加工品が福島県産の米を50%以上含有する場合、放射能物質検査証明が必要。 ・ 輸出加工品が福島県産以外の米を50%以上含有する場合産地証明書が必要。 <p>(情報及び資料)</p> <p>農林水産省:EU等向け輸出証明書等の概要について http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/eu_shoumei.html http://www.maff.go.jp/j/export/e_info/hukushima_kakukokukensa.html</p> <p>EU: 残留農薬データベース http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database-redirect/index_en.htm</p> <p>EU: 食品添加物データベース https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/index.cfm</p> <p>EU: 食品中の汚染物質について基準値を定める欧州委員会規則1881/2006 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/LKD/?uri=CELEX:32006R1881&qid=1448547332689 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p> <p>EU: 食品中の汚染物質について基準値を定める欧州委員会規則1881/2006 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/LKD/?uri=CELEX:32006R1881&qid=1448547332689 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p>

種類	内 容
(5) 青果物	<ul style="list-style-type: none"> ● EUの植物検疫措置により、①輸入が禁止されているもの(ばれいしょ等)、②栽培地検査や消毒を条件に植物検疫証明書が必要なもの(春菊、柑橘類等)、③植物検疫証明書が必要なもの(りんご、なし、柿等)、④植物検疫証明書が不要なもの(キュウリ、トマト、キャベツ等)、に分けられる。 ● EUの共通農業政策(CAP)の対象となる穀物、ニンニク等を輸入する場合、輸入証明書が必要。 <p>(食品衛生)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬はポジティブリスト制度で、掲載されていない農薬の上限は一律0.01mg/kg。 ・重金属残留等の汚染物質について最大混入許容量が品目別に規定。 <p>(放射能)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・輸出品が福島県産の柿である場合検査証明が必要。 また、輸出品が福島県産以外の柿である場合は産地証明が必要。 <p>(情報及び資料)</p> <p>農林水産省植物検疫所:各国の輸入規制等詳細情報(EU) http://www.maff.go.jp/pps/j/search/ekuni/eu/eu/index.html</p> <p>農林水産省:EU等向け輸出証明書等の概要について http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/eu_shoumei.html http://www.maff.go.jp/j/export/e_info/hukushima_kakukokukensa.html</p> <p>EU:農産品の輸出入ライセンス制度及び事前確認証明の申請に関する共通細則を定める欧州委員会規則376/2008 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=CELEX:32008R0376&qid=1449073980474 (改正を反映した本文は、リンク中の「All consolidated versions」を参照)</p> <p>EU:残留農薬データベース http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database-redirect/index_en.htm</p> <p>EU:食品中の汚染物質について基準値を定める欧州委員会規則1881/2006 http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/LKD/?uri=CELEX:32006R1881&qid=1448547332689 (リンク中の「All consolidated versions」の最新の日付のバージョンを参照)</p>

種類	内容
(6) 茶	<p>(食品衛生)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬はポジティブリスト制度で、掲載されていない農薬の上限は一律0.01mg/kg。 ・重金属残留等の汚染物質について最大混入許容量が品目別に規定。 <p>(情報及び資料)</p> <p>農林水産省: EU等向け輸出証明書等の概要について http://www.maff.go.jp/j/export/e_shoumei/eu_shoumei.html http://www.maff.go.jp/j/export/e_info/hukushima_kakukokukensa.html</p> <p>EU: 残留農薬データベース http://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database-redirect/index_en.htm</p> <p>EU: 食品添加物データベース https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/index.cfm</p> <p>ジェトロ: 茶の現地輸入規則および留意点: フランス向け輸出 https://www.jetro.go.jp/world/qa/04A-071104.html</p>

4 飲食店開業コスト（事例）

事例 1

	内容、費用、日数等
営業件譲渡額	105,000 ユーロ
物件地区、面積	パリ9区、合計65平米（地上階、地下一階）
物件月額賃料（契約期間）	20,000ユーロ/年間、月額にして1,666ユーロ
導入した付帯設備	冷蔵室以外は全て内装工事で取替。厨房内の調理設備、冷蔵庫、カウンター、テーブル、椅子など
外装、内装工事費	外装、内装工事費、公証人費用、設備購入費なども含めて約100,000ユーロ
現地雇用者（人数、役割、月額給与、手当）	4～5人、セカンドシェフ1人、料理補助1人、ホール責任者1人、サービス係1～2人。料理人責任者、ホール責任者以外は全てSMIC（法定最低賃金）
取得した各種許認可	テラス使用権（パリ市） レストラン営業にかかるライセンス（ライセンスIVやレストランライセンス等）は営業権に付帯するものなので、物件を探す段階でそれを絞り込んで探すこと。
開業に際しての弁護士、会計士費用	なし（親族内に弁護士がいたことから）
その他	<ul style="list-style-type: none"> ● 物件探しに約1年かかった。レストラン開業にあたり、物件の場所が最も重要である。 ● 銀行融資申請の準備のために、商工会議所からの起業支援（有料、2,000～5,000ユーロ）を受けた。この支援により、ビジネスプランの作成、不動産屋の紹介・斡旋の他、物件がかたまった段階で、近隣の住人の所得税状況（住人の所得層が把握できる）、また近隣の商店の状況（雇用数、売上等）に関する情報も入手ができたことから、物件の地区の潜在性、妥当性について確認することができた。 ● 開業後の最大の問題は、現地採用。開店当初はなかなか人がみつからず、ソーシャル・ネットワーク等を通じて人を探すなどの手段をとったが、ある程度レストランとして認知度が上がると、外食業界や顧客からの情報はいってくるようになるので、少しは見つけやすくなる。 ● 現地雇用者の人件費について：通常は売上の25%程度といわれている。 ● 住人からの苦情（換気扇からの魚を焼く匂いなど）あり。建物の管理組合（Syndic）との交渉において、どのレストランにおいても、必ず住人の1～2人は文句を言う人がいるので、何らかの苦情を言われることは覚悟しておいた方がよい。 ● 物件の場所の他に、レストラン開業後の売上の高低に対応できるよう、準備資金を用意しておいた方がよい。

事例2

	内容、費用、日数等
営業件譲渡額	220,000ユーロ
物件地区、面積	パリ1区、45平米(25席)
物件月額賃料(契約期間)	3,000ユーロ(税金、管理費込)
導入した付帯設備	換気口(5万ユーロ)、排水油処理設備(Bac à graisse)、厨房調理台・器具
外装、内装工事費	営業権の他に、内装外装廻、付帯設備購入など全部で約5,000万円
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	10~15人。日本人の店長1人、サービス用学生6人、料理人補助(バングラデッシュ人)4人 給与はSMIC(法定最低賃金)よりも若干高め
取得した各種許認可	レストラン責任者の義務講習受講、その他、消防・労働・保健の3行政から開店後に規準審査のコントロール検査あり(料理人、レストラン許認可はなし)
開業に際しての弁護士、会計士費用	不動産屋への仲介手数料4%、弁護士費用(登記簿作成なども含む)1.5-2% (分母は営業権譲渡額)
その他	<ul style="list-style-type: none"> ● 日本からの料理職人の確保の場合、ビザの取得が必要で、取得が難しくなっている状況。取得に最低半年はかかる。 ● 給与(2,400ユーロ総賃金)を支払う価値のある職人であることを証明するために、職歴を証明する書類の提出が当局から求められる。 ● レストラン物件において、仮契約から本契約までに約3ヶ月。ただし、仮契約段階で、営業権額の5%を支払い、仮契約破棄した場合には違約金として10%の支払いを求められることから、仮契約がほぼ決定段階とみてよい。ただし、この仮契約段階で、物件の瑕疵の有無、営業権譲渡額(通常は前店子の年商の80%)の妥当性などをみる。ちなみに営業権はパリ首都圏特有のもので、地方都市には存在しない無形資産の概念である。基本的にこの営業権は10年で回収する見当で売上を上げるのが通常。 ● 仮契約の段階で、賃貸契約上に業務用途としてレストラン業務が記載されていること、建物としてレストラン運営に問題ないか(排水設備、衛生法上がクリアされているか)を確認すること。 ● 営業権額と賃貸料のバランスについて注意すること。営業権を低くして、賃貸料を高くする家主あり。これは、店子のが多い入れ替えリスクがあり(そのため売上が高くないため、営業権が低く設定される) ● 営業開始後の会計処理(給与計算、消費税申告など)を会計士に依頼する場合、会計士費用は約500ユーロ/月 ● サービススタッフにはワーホリビザの学生を雇うことが多いが、フランス語は片言話せることが必要。一方、調理場内の料理補助には、日本人以外のアジア系の人を雇うことが多い。(日本語を特に話せる必要なし)

事例3

	内容、費用、日数等
営業件譲渡額	非公開
物件地区、面積	パリ市内都市部。260平米(地階製造設備を含む)、60席
物件月額賃料(契約期間)	非公開
導入した付帯設備	日本から製麺機、回転釜などを導入。以前の店舗の設備は使用せず、全て刷新(費用非公開)。
外装、内装工事費	非公開
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	45人(厨房15人、フロア15人、工場7~8人等。日本人は日本から来た3人のみで後は現地採用したフランス人。)給与はマネージャークラスは3,000ユーロ。マネージャー以外も、SMIC(フランスの法定最低賃金)を上回る月1,500ユーロ程度に設定。
取得した各種許認可	ライセンスIVを前の店子(スペイン料理レストラン)からそのまま引継ぎ。日本から製麺機、回転釜なども導入したが、その際に機械にCEマークを取得。取得に7~8ヶ月かかった。
開業に際しての弁護士、会計士費用	非公開。ただし、弁護士、会計士、税理士、コンサル(工事、物件取得)、人材ヘッドハンターを活用。物件探しに必要だった期間は6~7ヶ月程度。マネージャークラスの雇用にはヘッドハンターを使用。それ以外の募集は、日本人コミュニティ無料誌における募集等を活用。
その他	フランスは工事、その他の手続きが難しい。コストも高い。また、使う食器は基本的に全て日本から取り寄せのため、食器購入・運搬コストだけでも相当高いものとなった。

事例4

	内容、費用、日数等
営業件譲渡額	23万ユーロ(最初は28万ユーロだったのを交渉)前の店子はビストロ
物件地区、面積	パリ4区 店舗37m2(18席分)+ 上階にアパート25m2
物件月額賃料(契約期間)	1,250ユーロ(管理費込)
導入した付帯設備	換気扇(厨房排気フード、煙突)、厨房設備全て、トイレ等。一部の食器についてはオタフクソースから協賛を受けた。
外装、内装工事費	7万4千ユーロ(うち、6万3千ユーロを銀行借入)
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	5人(うち2人はサービス専門、残り3人はお好み焼きなどの調理もできる人)リクルートには、Jimomoといったソーシャルネットワークを利用。
取得した各種許認可	店に付帯していたライセンスIVは他店に譲渡売却。レストランライセンス取得のために衛生講習を受講。(ただしレストランライセンス看板はBHVで購入)
開業に際しての弁護士、会計士費用	不動産費用21,900ユーロ、ビザ取得(学生ビザから商業主ビザへの切り替え、また日本人の就労ビザの取得)は3,200ユーロ/人、不動産取得のコンサルタントに1万ユーロ(ただし、物件は「Se Loger」という不動産売買サイトから自力で見つける。コンサル料は営業権交渉等)
その他	<ul style="list-style-type: none"> ● フランスに学生として1年半滞在し、その間にフランス語取得、物件探しを行ったので、時間をかけられた アドバイスとして: <ul style="list-style-type: none"> ・フランス語の習得は重要 ・レストラン運営上、経費の精算が日本の慣習とかなり違う(日本よりも条件が厳しい) ・衛生講習を受けたときに聞いたことであるが、店が閉店に追い込まれる理由の最も大きいのは「騒音」。衛生は二の次である。騒音で近隣との騒動を起こさないことは重要である。

事例5

	内容、費用、日数等
営業件譲渡額	30万ユーロ(もともと日本人オーナーの居酒屋)
物件地区、面積	パリ1区、70m ² (地上階40m ² 、地下一階30m ² 合計35席)+厨房30m ²
物件月額賃料(契約期間)	2500ユーロ/月
導入した付帯設備	冷凍庫・冷蔵庫、コンベクター、皿洗い機、ガス設備、一部の厨房器具。食器は半分以上入れ替え。
外装、内装工事費	8万～10万ユーロ
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	前の店子からマネージャーを1人継続して雇用。厨房に3人(週末は4人)、サービスにマネージャーいれて3人。マネージャー、シェフクラスを除いて、給与はSMIC。調理人、シェフのリクルートが一番難しい。日本から呼び寄せても、フランス語ができないのはオーナーがフランス人であることから問題。無料誌やサイトなどの募集広告を出してもあまりよくない。基本的に全て個人的なネットワークで見つけてきた。
取得した各種許認可	レストラン開業に際して義務付けられているライセンス(permis de l'exploitation)取得のための2日間講習(1人800ユーロ)、衛生講習(1人800ユーロ。すでにオーナーはもっていたが、衛生知識のためにシェフも含め2人に受講させた)
開業に際しての弁護士、会計士費用	特になし
その他	レストラン開業にあたって、店のコンセプトとしてオリジナルなものを提案すべき(パリにはまだないものという意味で) 自分が直接管理できる(委託ではなく)ところに物件を見つけること(遠隔操作は無理) 日本人スタッフ(あるいはフランス人をいれても日本語ができるスタッフ)で固めている。これは日本の慣習をまもりたいため。ただし、日本人スタッフも最低限のフランス語を習得していることが必須。

(参考) 事例6 地方都市 (ナント)

	内容、費用、日数等
営業件(賃貸借契約権)譲渡額	Fond de commerce €102,000 Droit au Bail €598/ 税務署€100 /公告€203
物件月額賃料(契約期間)	1,380€/月(9ヶ月)
導入した付帯設備	ガス調理台、揚げ物機械、コーヒーマーカー、炊飯器:€2,000
外装、内装工事費	工事は特にしておらず、ペンキ塗装のみ(€1,000)
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	一名、調理人(オーナーの奥様)、€1,300/月
取得した各種許認可	Licence de restaurant 飲食業(研修費€550) Licence d'hygiene 衛生責任者(研修費€399)
開業に際しての弁護士、会計士費用	公証人 €5,500 不動産会社 €5,000 会計事務所 €3,000
その他	<ul style="list-style-type: none"> ● フランスの規制の多さに驚いている。外に看板を立てるだけでも税金を払う必要があるが、多くのレストランは払っていない(罰金を払えば良いというスタンス)ということがわかって、自分たちもそうしている(ご夫妻はそれまで日本で飲食店を経営しており、フランスでは初めての開業)。 ● 繁盛しているので、アルバイトを雇う予定。また、カレーがとても人気。 ● オフィス街にあるため、配達業務をしてみたい。投資家大歓迎。

5 飲食店の開店等（各種手続き）

	区分	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
ビザ取得	商業者ビザ コンペタンス・エ・タロン(グループ内異動)	在日フランス大使館領事部ビザセクション(東京都港区南麻布4-11-44)	(共通必要書類) ・証明写真6枚 ・パスポートコピー ・日本の警察発行の犯罪経歴証明書 ・履歴書及びフランス語訳 ・最終学歴の免状(卒業証明書)及びフランス語訳 ・(過去三年間に日本以外に居住した国がある場合)当該国発行の犯罪経歴証明書及びフランス語訳 ・直近の所得税納税証明書(源泉徴収票でも可)及びフランス語訳 ・3ヶ月以内に発行された戸籍謄本及びフランス語法定翻訳 ・長期ビザ申請用紙3部 ・コンペタンス・エ・タロン申請の計画書 ・代表職への任命状 ・フランスの会社定款 ・フランス会社登記簿謄本(K-bis) ・フランスの会社に関する税務申告・支払い証明書 ・フランスの会社に関するURSSAFへの支払い金納付証明書 ・フランスでの労働契約書下書き(フランスで給与所得者である場合) ・フランスの会社の公認会計士発行の報酬額証明書 (商業者ビザのみ必要書類) ・過去10年間の居住国における無犯罪証明書(自己申告) ・過去10年間の居住国における非禁治産者証明書(自己申告) ・商業活動申請用紙(Cerfa N° 13473*01)	3ヶ月～	行政上の申請料金:99ユーロ	フランス会社の代表者用。ただし、レストランのシェフ等を日本から呼び寄せる場合にも商業者ビザで申し込むケースがある。これは、レストランライセンス取得上、K-Bis上に掲載される人間が対象となるため、シェフ名が商業者としてK-Bis上に掲載されている必要があるため。
	駐在員 (salarié en mission)	OFII (l'Office français de l'immigration et de l'intégration) 48 rue de la Roquette 75011 Paris TEL 01 55 28 19 40	(商業者ビザのみ必要書類) ・過去10年間の居住国における無犯罪証明書(自己申告) ・過去10年間の居住国における非禁治産者証明書(自己申告) ・商業活動申請用紙(Cerfa N° 13473*01)	約1.5ヶ月		有効期間は3年間

	区分	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
ビザ取得	給与所得者ビザ (Salarié) (日本からの呼び寄せ)	会社所在地の管轄 DIRECCTE 9 rue Madeleine- Vionnet 93300 Aubervilliers	<ul style="list-style-type: none"> ・(申請者の)パスポートコピー ・詳細な履歴書 ・フランス及び本国で取得した卒業証明書、フランス語法定翻訳付き ・申請書(CERFA n° 15187*01) ・(雇用主の)会社登記簿謄本(K-bis)3ヶ月以内のもの ・URSSAFへの毎月(あるいは四半期毎)の保険料申請書、または登録証明書の直近1回分 ・(従業員数50人未満の場合)労働者名簿の最後の2ページ (従業員数50人以上の場合)人事異動届けの最後の3ページ ・労働契約書コピー ・雇用主が行った求人募集証明 	2ヶ月～	外国人雇用負担金(OFII):月給総額(salaire brut)の55%(SMICの2.5倍を上限) ・滞在許可証発行手数料:241ユーロ	毎年要更新(更新料:87ユーロ)

	区分	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
ビザ取得	学生ビザから給与所得者ビザへの切り替え	PREFECTURE DE POLICE Direction de la Police Générale - 6ème Bureau Centre des Etudiants Etrangers - SLU 9 Boulevard du Palais 75004 PARIS	<ul style="list-style-type: none"> ・パスポートコピー ・戸籍謄本 ・(既婚者、子供がいる場合)配偶者の滞在許可書+家族手帳(Livret de famille)、子供の出生証明書 ・証明写真(8枚) ・以前の滞在許可書 ・ガス・電気の請求書(3ヶ月以内のもの) ・詳細な履歴書 ・フランス及び本国で取得した卒業証明書、フランス語法定翻訳付き ・滞在許可書関連+ETR申請書+フランスでの学業申請書 ・フランスでの労働契約のための労働許可申請書(Cerfa N° 15186*01)、雇用者の署名入 ・(雇用主の)会社登記簿謄本(K-bis)3ヶ月以内のもの ・定款(コピー) ・(従業員数50人未満の場合)労働者名簿の最後の2ページ (従業員数50人以上の場合)人事異動届けの最後の3ページ ・URSSAFへの毎月(あるいは四半期毎)の保険料申請書、または登録証明書の直近2回分 ・税務署への毎月(あるいは四半期毎)の付加価値税申告書直近2回分 ・支払いが義務付けられている会社の場合、公共建築事業への有給休暇国庫への分担金申請書直近2回分 ・雇用理由(雇用の必要性等)の詳細を説明する書簡 ・雇用主が行った求人募集証明 	6-9ヶ月	<p>外国人雇用負担金(OFII):月給総額(salaire brut)の55%(SMICの2.5倍を上限)</p> <p>・滞在許可書発行手数料:260ユーロ</p>	毎年更新(更新料:87ユーロ)

	区分	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
会社登記	駐在員事務所・支店	所在地の管轄域内の 企業手続きセンター (CFE)	<ul style="list-style-type: none"> ・(親会社の)連絡先(商号、本店、資本金、登記番号) ・(親会社の)法定代表者の連絡先(氏名、住所、生年月日、出生地、国籍) ・(親会社の)定款のコピー及び定款のフランス語翻訳(フランスにおける責任者が原本と合致することを証明したもの) ・(親会社の)3ヶ月以内の登記簿謄本原本、同原本のフランス語翻訳 ・フランスの責任者の任命書原本 ・フランスの事業所の住所の証明書のコピー ・手続き代行の委任状原本 フランスの責任者について <ul style="list-style-type: none"> ・親会社との法的関係に関する声明書、自己申告無犯罪証明書原本 ・身分証明書又はパスポートのコピー 	2週間～1ヶ月	行政上の申請料金:約90ユーロ	駐在員事務所:独自の法人格を有さず、いかなる商業活動を行うことができない 支店:親会社と区別する法人格を有さないが、商業活動を行うことができる
	小会社 ・有限会社(SARL) ・株式会社(SA) ・略式株式会社(SAS)	所在地の管轄区域の 商事裁判所の書記課 (Greff)	<ul style="list-style-type: none"> ・定款(社員又は株主による略署、日付、正式署名入) ・資本金の預金証明書 ・株式引受人名簿(SARLでは不要) ・商業拠点の証明書コピー(賃貸借契約書等) ・法定公告紙上での公表を証明する書類のコピー ・(場合により)会計監査役及び会計監査役代理の就任承諾書、会計監査役会社への登録証明書コピー(SARLでは不要) 登記手続き完了のための委任状 <ul style="list-style-type: none"> ・会社構成員各人について、会社との法的関係に関する宣誓書、自己申告無犯罪証明書、パスポートのコピー、有効期間内の滞在許可証のコピー 	2週間～1ヶ月	行政上の申請料金:約50ユーロ	会社登記の前に行うべき事項として <ul style="list-style-type: none"> ・銀行口座の開設(資本金振込み):預金証明書を銀行から発行してもらうため ・商業拠点の決定:商業賃貸契約書入手するため これらの手続きに約4～6週間かかる

	区分	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
登記に関わる税務	特になし					
労働許可	学生ビザ取得の場合(年間労働時間は964時間が上限)	Préfecture de police Direction de la police générale Sous direction de l'administration des étrangers 6e bureau – Bureau d'Ordre 9, boulevard du Palais 75195 Paris cedex 04	雇用申告書(Déclaration d'embauche d'un salarié étranger)	労働契約の実効日開始2日前までに、雇用主が当局に申請	無料	
	ワーキングホリデービザの場合	労働許可書の申請必要なし				
	長期滞在ビザの場合、フランス人あるいはEU圏の配偶者を持っている場合、	労働許可書の申請必要なし				
営業許可		内務省認定の研修機関 パリについては添付リスト1参照	・ライセンス2, 3, 4及び小レストラン、大レストラン ライセンス所有者が対象	研修期間は3日(20時間)	約700ユーロ	有効期限は10年間
		添付リスト2参照	・22時以降のアルコール販売を行う店舗	研修期間は1日(7時間)	約300ユーロ	有効期限は10年間

	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
アルコール販売等許可 (アルコールを伴う店舗営業申請)	<p>パリの場合：</p> <p>Prefecture de police 12-14, quai de Gesvres – 75004 Paris TEL 01 49 96 33 70</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・レストラン賃貸契約書 ・会社登記簿謄本(K-bis) ・会社の定款(K-bis) ・営業許可(Permis d'exploitation) ・開店申請書(市役所) Déclaration d'ouverture donnat droit au récépissé ・身分証明書 ・ライセンス4の購入者の場合：前のライセンス4所有者名のはいった証明書 ・営業申請書(サイン入) Cerfa N° 11542*04 	開店15日前までに提出	無料	<p>ライセンスII, III, IV取得は基本的に譲渡のみ。</p> <p>ライセンスIVについては取得者が仏国籍を有することが条件同申請において、レストランライセンスが取得される</p>
	<p>地方の場合：所轄の市役所</p> <p>Direction du développement économique, du commerce et de l'emploi</p>				

	区分	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
輸入許可	厨房機器(ガス、電気機器等) (輸入規制対象食品については前章を参照。ここでは日本からの輸入にあたって、CEマークを必要とする機器等を対象)	・AFNOR ・欧州CEM(電気機器)指令対象の機器について、仏Cofracによる認可団体	<ul style="list-style-type: none"> ・技術明細書 (Document technique) ・製造者名、住所 	数ヶ月(内容による)	内容による。 参考: 可動テスト1,500-2,000ユーロ/日	"欧州レベルでの認可団体リストは以下のサイト参照 http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/nando/ " "Afnorの分野別担当部門連絡先: http://www.afnor.org/metiers/normalisation/organisation-du-systeme-francais-de-normalisation/liste-des-bureaux-de-normalisation-sectoriels "
知的財産権、 商標登録、 特許		INPI 15 rue des minimes - CS 50001 - 92677 Courbevoie Cedex TEL : 0 820 210 211	<ul style="list-style-type: none"> ・INPI申請用紙 ・(代理で行う場合など)委任状 	商標の出願から公開まで6週間	商標登録は250ユーロ～	オンライン申請可 http://www.inpi.fr 毎年要更新(毎年支払いが発生)

	区分	担当省庁等機関名 (住所、連絡先)	必要書類	所要日数	料金	備考
電気・水道・ ガス	電気／ガス	EDF TEL 09 69 32 15 15	・住所	電気:2～5日(電力量>36kVAの場合は契約から10日)		オンライン開設可 電気: http://entreprises.edf.com ガス: http://www.gdfsuez-pro.fr/souscrire-contrat-electricite-gaz-naturel
		GDF SUEZ TEL 0 969 324 909	・銀行口座明細(RIB)	ガス:5～10日		前店子の 電気・ガス請求書コピーがあるのが望ましい(関連番号などの詳細がすぐにわかる) 店の工事に入る前にEDF・GDF担当者とお話をとって使用予定電力量・ガス量等をもとに契約内容を確認してもらうのが良い。
	水道	パリ水道局 TEL 0974 506 507 https://agence.eaudeparis.fr	・住所 ・水道メーター住所	即日		水道メーターがどのように設置されているかは、建物によるため、物件探しの段階で、不動産屋、前店子、あるいはSyndicに問い合わせること。基本的に直前まで水道が通っている場合は、名義切り替えのみ。もし水道が数ヶ月以上通っていなかった場合は、水道局による検査が必要なため、水供給まで数ヶ月かかることがある。
店舗保健		民間の保険会社	・会社登記簿謄本(K-bis)	指定日から発効	参考:100-200m2で年間数百ユーロ	レストラン内容、店舗、従業員数などをベースに見積をだしてもらう。物件購入時点から保険加入が義務付けられる。

6 主な財閥、業界団体、飲食関係FC（リスト）

	名称	住所	連絡先
(1) 飲食を主たるビジネスとして いる財閥、有力企業	①Groupe FLO（商業外食グループ）	Tour Manhattan 5/6 place de l'Iris, La Défense 92095 Paris Cedex	Tél. : +33 (0)1 41 92 30 00 http://www.groupeflo.com
	②Compass Group（企業、医療、 公共機関内食堂運営）	200 avenue de Paris 92320 Châtillon	Tél. : +33 (0)1 76 61 00 00 http://www.compass-group.fr
	③Elior（学校、企業、医療機関内 食堂、ファーストフード）	61-69 rue de Bercy. 75589 Paris Cedex 12	Tél. : + 33 1 40 19 50 00 http://www.elior.com
	④SODEXO（学校、企業内食堂、 ケータリング）	255 quai de la Bataille de Stalingrad 92866 Issy-les-Moulineaux	Tel.: +33 (0)1 30 85 75 00 http://www.sodexo.com
	⑤Groupe Le Duff（サンドイッチ ファーストフード）	105 A Avenue Henri Fréville, 35200 Rennes	Tél. : +33 2 99 22 23 24

6 主な財閥、業界団体、飲食関係FC（リスト）

	名称	住所	連絡先
(2) 飲食関係の業界団体	①SNARR : Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide	9 rue La Trémoille, 75008 PARIS	TEL : 01 56 62 16 16 info@snarr.fr
	②SNERS : Syndicat National des Entreprises de Restauration et Services	14, Terrasse Bellini 92806 PUTEAUX Cedex	TEL . 01 47 73 07 72 contact@sners.fr
	③SNRC : Syndicat National de la Restauration Collective	9 rue de la Trémoille 75008 PARIS	TEL . : 01 56 62 16 16 info@snrc.fr
	④SNRTC : Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale		
	⑤ SYNHORCAT : Syndicat National des Hôteliers, Restaurateurs, Cafetiers et Traiteurs	4 rue de Gramont - 75002 PARIS	TEL : 01 42 96 60 75 synhorcat@synhorcat.com
	⑥ UMIH : Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie	4 avenue Percier 75008 Paris (イル・ド・フランス支部)	TEL : 01 64 09 63 80

6 主な財閥、業界団体、飲食関係FC（リスト）

	名称	住所	連絡先
(3) 飲食関係のFCを展開している 主要なフランチャイジー（加盟店）	①Courtepaille	101 Rue du Pelvoux, 91080 Courcouronnes	TEL :+33 1 69 47 66 00 http://www.courtepaille.com
	②La Croissanterie	5 rue Olof Palme, 92587 Clichy Cedex	TEL :01 41 06 58 00 http://www.lacroissanterie.fr
	③Léon de Bruxelles	5 rue de Chartres - 92200 Neuilly sur Seine	TEL : 01 55 61 24 00 http://www.leon-de-bruxelles.com
	④Brioche Dorée (Groupe Le Duff 傘下)	105A Avenue Henri Fréville 35 200 Rennes.	TEL : 02 99 22 23 24 http://www.briochedoree.fr
	⑤PAUL (Groupe Holder傘下 http://www.groupeholder.com)	Groupe HOLDER S.A.S. 344, Avenue de la Marne BP 64022 59704 Marcq-en Barœul	TEL : 33 (0)3 20 78 32 32
	⑥Hyppopotamus (Flo Groupe傘 下 http://www.groupeflo.com/hippopotamus)	TOUR MANHATTAN 5/6 PLACE DE L'IRIS 92095 PARIS LA DÉFENSE CEDEX	TEL : 01 41 92 30 00
	⑦La Boucherie	GRUPE LA BOUCHERIE SA Z.I. de la Romanerie Nord 49124 SAINT BARTHELEMY D'ANJOU	TEL: 02 41 969 969 http://www.la-boucherie.fr

和食

善 マネージャー
はたまた
将亦 一樹さん

❶ フランス人客の比率は？

当店は2006年に開店、10年近い歴史があります。フランス人常連客が7割を占め、日本に興味のある方、日本語が話せる方も多く、ランチ客は8割が常連客です。

❷ 人気のメニューは何ですか？

おつまみから寿司、一品料理まで幅広い料理を揃えています。お客様の反応をみながら内容を随時変えています。一般的にフランス人は味が濃いめの料理を好まれますが、日本人にとって



8 rue de l'Echelle, 75001 Paris



も「おいしい」と感じられる味付けだと思います。またフランス人客のほとんどは、フランス料理と同様、デザート付のコースを注文されるので、ディナーには4種のコース(35ユーロ〜)をご用意しています。

❸ 食材の調達方法は？

すべて日本のものを使うと価格が上がり、鮮度の問題から味もいいとは限りませんので、調味料は日本のもの、食材はフランス産を使っています。自分たちの目で、複数のルートから、旬の最良の食材を選び、日本の味で提供します。それがフランス人客にも喜ばれて

いると思います。

❹ サービスで心がけている点は？

必ず女性から先に料理をお出しすること。また、お客様が話しかけてきたら必ず対応するようにしています。フランス人は、店の雰囲気も大切にしているので、忙しい中にもスタッフが気にかけてくれたことを喜んでくれます。たくさん注文してくれた方にはお酒を1杯サービスするなど、ちょっとした心遣いも喜ばれます。労働許可証の点などで人材確保が難しい点もありますが、スタッフ間のチームワークづくりも大切にしています。

ラー
メン

どさん子 株式会社アスラポート・ダイニング
大段 邦明さん

❶ パリに出店する利点は？

弊社は飲食フランチャイズ事業や食品流通事業などを国内外で手がけており、海外展開を進める「どさん子」と業務提携契約を結んでいます。「どさん子」の海外1号店がパリですが、ヨーロッパの中でもフランスは和食に対する反応がよく、今後も売上が見込めるでしょう。また、まず美食のイメージが強いパリで事業を始めるこ



40 rue Sainte-Anne, 75002 Paris

とで、ヨーロッパ全体での展開が進めやすいともいえます。「どさん子」開店の前には、現地の方を対象に試食会を開き、苦手な調味料や味を確認し、メニューに反映しています。

❷ 和食店の経営で難しい点は？

新規出店の際、営業権の取得が必要になりますので初期投資額がかかります。社会保障費と人件費も高いので、売上はあっても儲けが出にくいのです。さらに労働許可の取得が難しく、フランス語ができる職人が少ないため、人材確保も課題です。

❸ 今後の展望を教えてください。

ロンドンでは寿司店を経営して



いますので、多彩な和食ブランドをさらに展開していく予定です。高くておいしいのは当たり前ですから、現地の食材を使う、中心地から離れた場所で物件を探すなど、商品価格を下げる努力も必要になるでしょう。ヨーロッパ内に現地スタッフを育成する学校をつくり、ヨーロッパ全土に派遣するシステムも構築していけたらと思います。

くずし
割烹

枝國 栄一 料理長
枝國 栄一さん

❶ オープンして7年経ちますが、長く続ける秘訣はありますか？
忍耐強さでしょう。内装工事は、日本なら3週間のところ6カ月かかり、物件を見つけてから開店まで2年かかりました。初期投資額は予定の2倍以上になりました。発注した食材が届かない、機械の不具合といった問題も今でも頻繁に起こります。税金も高いですから、パリに骨をうずめるくらいの覚悟がないと難しいでしょう。



8 Rue Garreau, 75018 Paris

❷ サービスはフランス人に合わせているのでしょうか？
日本のやり方を通し、当店のポリシーを理解してもらうよう説得します。たとえば、すでに味付けがされている料理に関しては、日本料理の味を知ってほしいので、しょうゆを追加で求められても出しません。直前のキャンセルが3割にも及ぶので、お客様からメールが届かなければ自動キャンセルという仕組みもとっています。予約時間の厳守もお願いしています。

❸ 7年間で変化はありましたか？
49ユーロのお任せコースのみなので、フランスの食材を中心に使って、仕入れ価格を抑える方針は変わっていませんが、最近は鰹節や



和牛も手に入るようになり、日本を知っているお客様も増えました。

❹ パリで続ける魅力は？
常連のお客様が増えたことは嬉しいです。フランス人からの質問を受けることで、日本文化を学ぶきっかけにもなりました。また日本と同じ食材が、輸送費や輸送状況の悪さにより手に入らないからこそ、フランスの食材で工夫して新しい料理が生まれます。食材と向き合うことも楽しいですね。