

---

# EU（フランス）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 （味噌）

---

2024年3月  
EU輸出支援プラットフォーム ジェトロ・パリ事務所

<b>1. フランスにおける市場動向</b>	P3
味噌の輸出状況	P4
マーケットの概要	P5-7
消費者の嗜好	P8
流通構造	P9
販売チャネル	P10
フランスの販売チャネルパートナーの例	P11
日本産品と競合品の状況	P12-13
日本産品と競合品の例	P14
フランスの商習慣	P15
味噌市場の近年の傾向	P16-19
フランスにおける食品展示会・商談会	P20

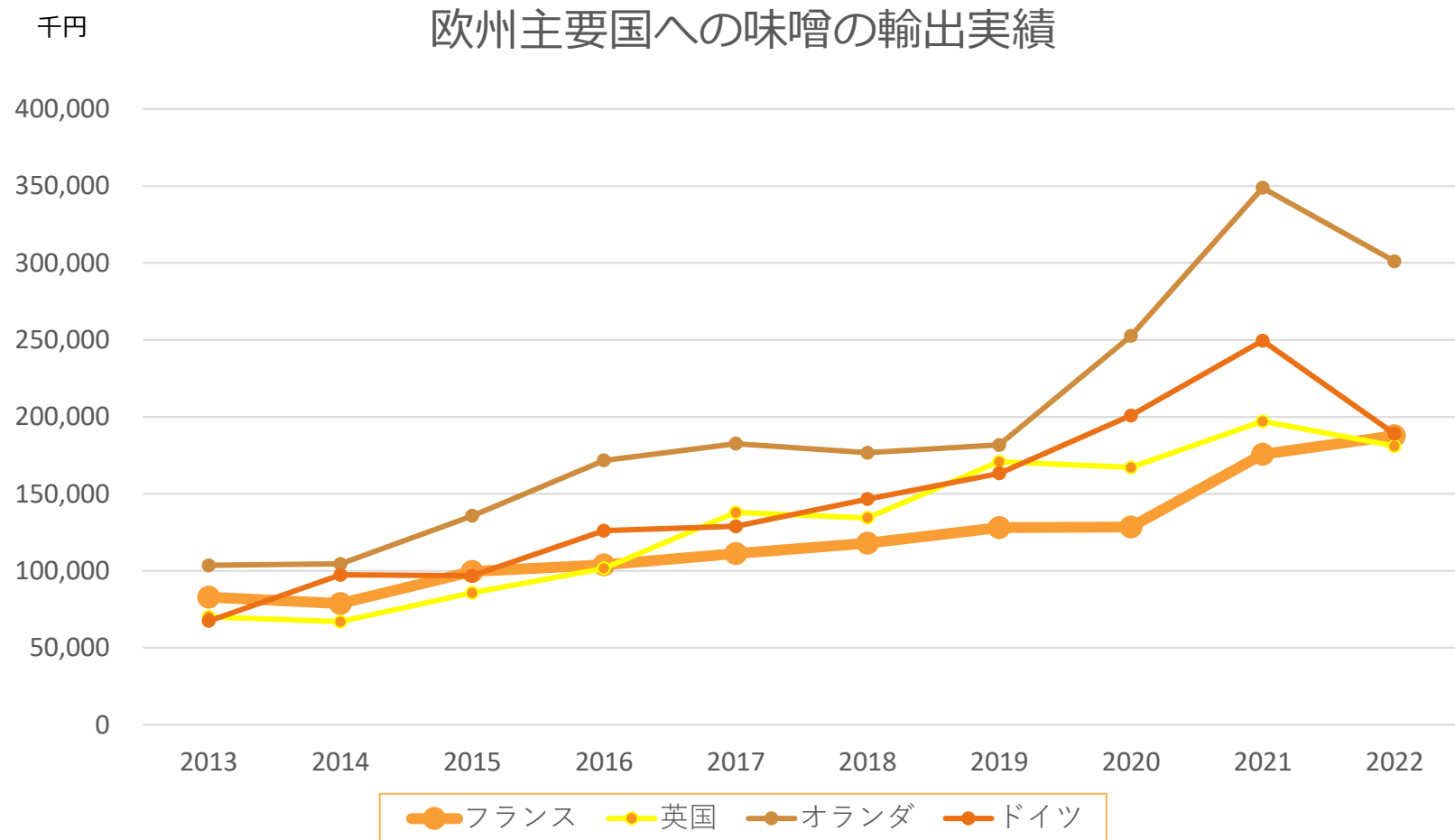
<b>2. 規制（EU共通）</b>	P21
2. 輸出事前準備（出荷までに行うこと）	P22-23
2-1. 食品基準及びその他の規制・法令順守の確認	P24-30
2-2. 関税分類と関税の確認	P31-32
2-3. 製品ラベルの作成	P33
2-4. 商標及びその他の知的財産権の登録	P34
2-5. 各種証明書・食品表示の取得	P35-38
2-6. 輸出入に必要な書類の準備	P39
<b>3. 輸出手続き（空港、港湾で行う手続き）</b>	P40-41
<b>4. 輸入手続き（現地到着時に行う手続き）</b>	P42
4-1. 食品安全検査の経過	P43
4-2. 輸入税関の通関	P44

※本調査レポートの写真は特筆ない限りすべて筆者撮影

# 1.フランスにおける市場動向

# 味噌の輸出状況

2021年に急増。2022年の輸出額は、フランスは188百万円、オランダは301百万円、ドイツは189百万円、英国は181百万円。



# マーケットの概要

## (1) 市場の状況

- フランス料理の隠し味やドレッシングへの使用など、現地レストランでの使用が増えているが、味噌の一般家庭での使用はほとんどが味噌汁のみ。
- 日本産、フランス産味噌が市場のほぼすべてを抑えているが、一部韓国産と中国産が混在（小売店の韓国産と中国産の味噌は、それぞれの現地滞在者の消費がほとんど）韓国産は「MISO」という名称ではなく、「Pâte de Soja」（大豆のペースト）として韓国からの輸入商品がそのままのパッケージで販売されている。
- 大型スーパーは日本産味噌、オーガニック専門店では仏産味噌を取り扱う傾向が強い。
- 日本産味噌をフランスのメーカーが有機加工食品としてパッケージングして販売している例が多数存在。
- 日本食品を取り扱う日系及び仏系の小売店においては、日本から輸入した味噌がそのままのパッケージで販売しているため、味噌自体を知らない消費者にとっては何の製品か分かりづらい。
- フランス産味噌はすべてが有機味噌。

## (2) 需要動向

- 和食のユネスコ無形文化遺産への登録（**13**年）、マンガブームなどによりフランス人が日本食を外食する機会が増え、スープ・ミソの認知度が上がったが、ここ数年はフレンチレストランのシェフが隠し味として味噌を使うようになり、メニューにあるミソ風味から味噌を認識、家庭での味噌の消費が増えた。
- ウマミという味覚への認識が確立し、醤油や味噌、だしなどの味を好む消費者が増えた。
- インスタント味噌汁が健康食品として人気。
- 新型コロナウイルス感染症以降、健康志向を持つ消費者からこ発酵食品に対する注目が高まっている。

※事業者へのヒアリング等からジェトロ作成

# マーケットの概要

## (3) 日本産味噌のポジション

- フランスで活躍している日本人シェフは日本産味噌の味が「本物」であるという認識を持つ。
- 有機食品を好んで食する層は地産地消やエコ意識が高いため、ビン入りのフランス産を選ぶ傾向にある。

## (4) マーケティングの状況

- 日本産/フランス産味噌メーカーが自社サイトで味噌使ったフランス料理のレシピを紹介。
- 日本産味噌メーカーであるひかり味噌は、味噌を使ったおいしく健康的な料理を紹介するレシピ本を出版。
- タイ産味噌メーカーAutour du RizはECサイトから注文した顧客に、無料でレシピ本を配布。
- 使いやすいスパウトパウチ容器が次々に発売（フランス産はエコ志向からビン容器が多い）。
- 日本人が経営するフランス産味噌メーカーSANGAは、味噌販売だけでなく、味噌や麴作り等を学ぶ教室を開き、味噌文化の普及にも努めている。

※事業者へのヒアリング等からジェット口作成



←ひかり味噌がマリークレール出版から発売した味噌のレシピ本。40種類のレシピが紹介されている。



←フランス産味噌メーカーKURAは公式サイトでレシピを紹介。写真はロースト・カリフラワーのスープ。

Ingredient: Miso, Dish : Soup - March 21, 2023

**Roasted cauliflower soup**

**MISO TIP**

出所：HIKARI MISO/KURA ECサイト

# マーケットの概要

## (5) 売り場の様子

### 現地系



←高級デパート：  
上段にペースト状  
インスタント味噌  
汁とビン詰の味噌、  
下段にフリーズド  
ライ味噌汁。すべ  
て日本産で、英国  
のClearspring社製。

### →オーガニック専門小売店

上段左から日本産でLima社  
製減塩味噌、レンズ豆味噌、  
フランス産Danival社製味噌  
キューブ。中段はLima社製  
フリーズドライ味噌汁、  
Autour du Riz社製タイ産生  
味噌、フランス産インスタ  
ント味噌汁、米味噌。下段  
にLima社製白味噌、八丁味  
噌、Autour du Riz社製昆  
布入り味噌、玄米味噌、白  
味噌。



### 日本・アジア食材専門店



### ←日系食材専門店

様々なメーカーの日本産味  
噌が揃う。白、赤、合わせ、  
減塩、有機、だし入り味噌、  
NOBUブランドのドライ味  
噌パウダーもあった。

### →韓国系食材専門店

日本産味噌は冷蔵コーナー  
にあり、韓国産は常温の棚  
に並べられていた。日本産  
味噌はハナマルキ社の赤味  
噌、白味噌、信州味噌あか、  
業務用白味噌、蔵の香社の  
白味噌、赤味噌があった。



# 消費者の嗜好

- 健康のために味噌を食べたいが料理の仕方がわからない、または料理が面倒、時間がない等のため、インスタント味噌汁を好む。
- 男女共にもともと料理が好きで日本食を好む消費者は味噌汁を自宅で作る。
- 容器に関しては、有機食材にこだわる消費者は再生可能なビン入りを選ぶ傾向がある。

## 小売りでの消費

- スーパーマーケット
- ハイパーマーケット※
- 有機食材専門店
- EC

- 比較的若い世代の男女で、健康志向の消費者層が中心。
- インスタント味噌汁は全年齢層に人気。
- 抗がんや健康長寿の効果があるとして、発酵食品を買い求める消費者も少なくない。
- 日本食材専門店と有機食材専門店の品揃えが最も豊富。

※ヨーロッパで広まった、小売り業態の一つで郊外型の大規模なスーパーマーケット。

## 外食での消費

- 日本食レストラン
- その他のレストラン
- 宅配レストラン

- 寿司や焼き鳥等の日本食をレストランで食べる、または宅配する際、サイドとして味噌汁を付けるのが一般的。現地系味噌汁は、味は薄く、具は少なく、ごく小さく切った豆腐とわかめ、マッシュルームの薄切りが少し入っている。
- 美食レストランやオーガニックレストランでの味噌の使用が目立って増えている。

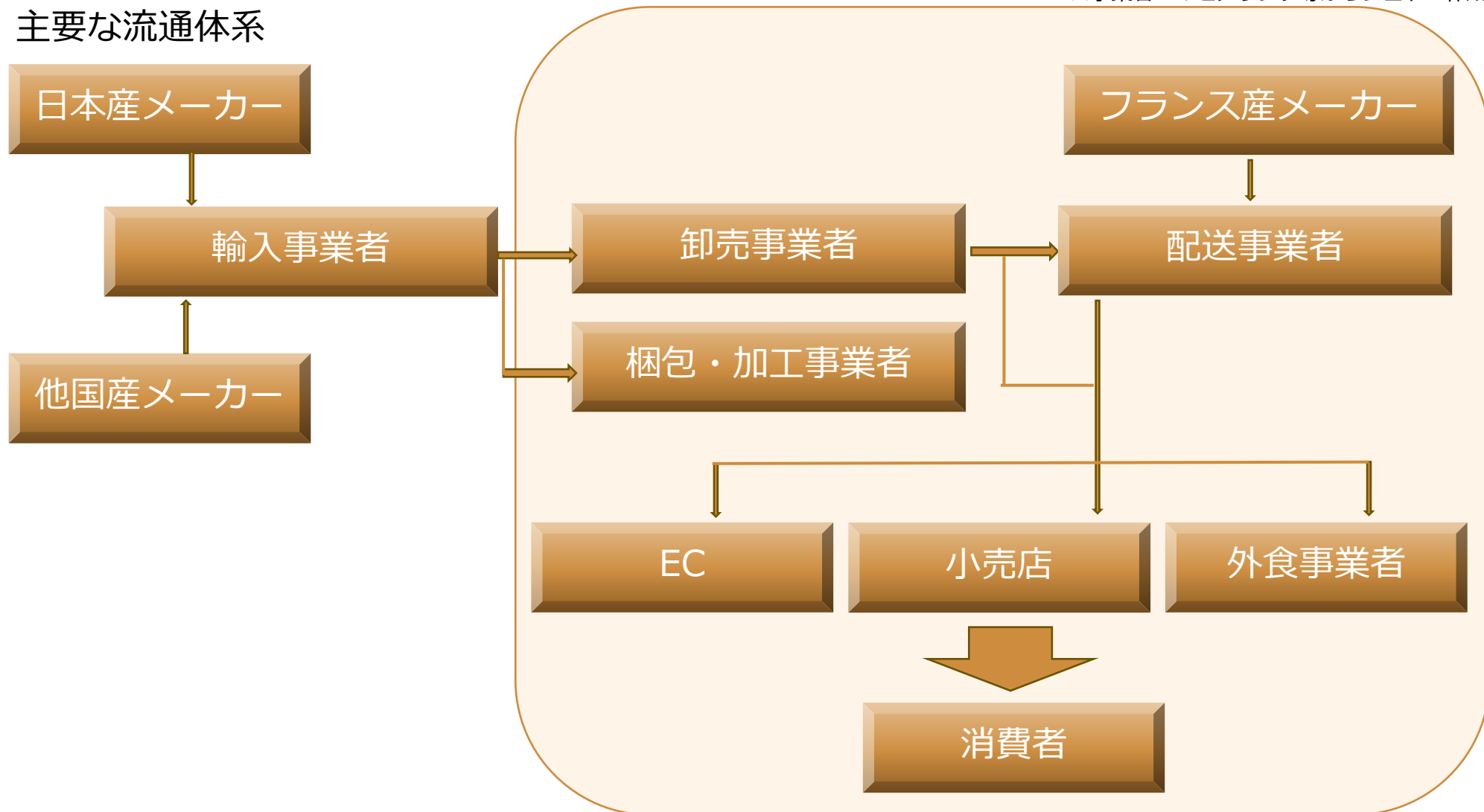
※事業者へのヒアリング等からジェトロ作成



# 流通構造

※事業者へのヒアリング等からジェット口作成

## 主要な流通体系



- 日本産味噌を取扱う小売・外食・EC事業者のほとんどは、卸売事業者を通じた調達メインとなっている。
- EC サイトは日本産メーカーから直接仕入れている場合もある。

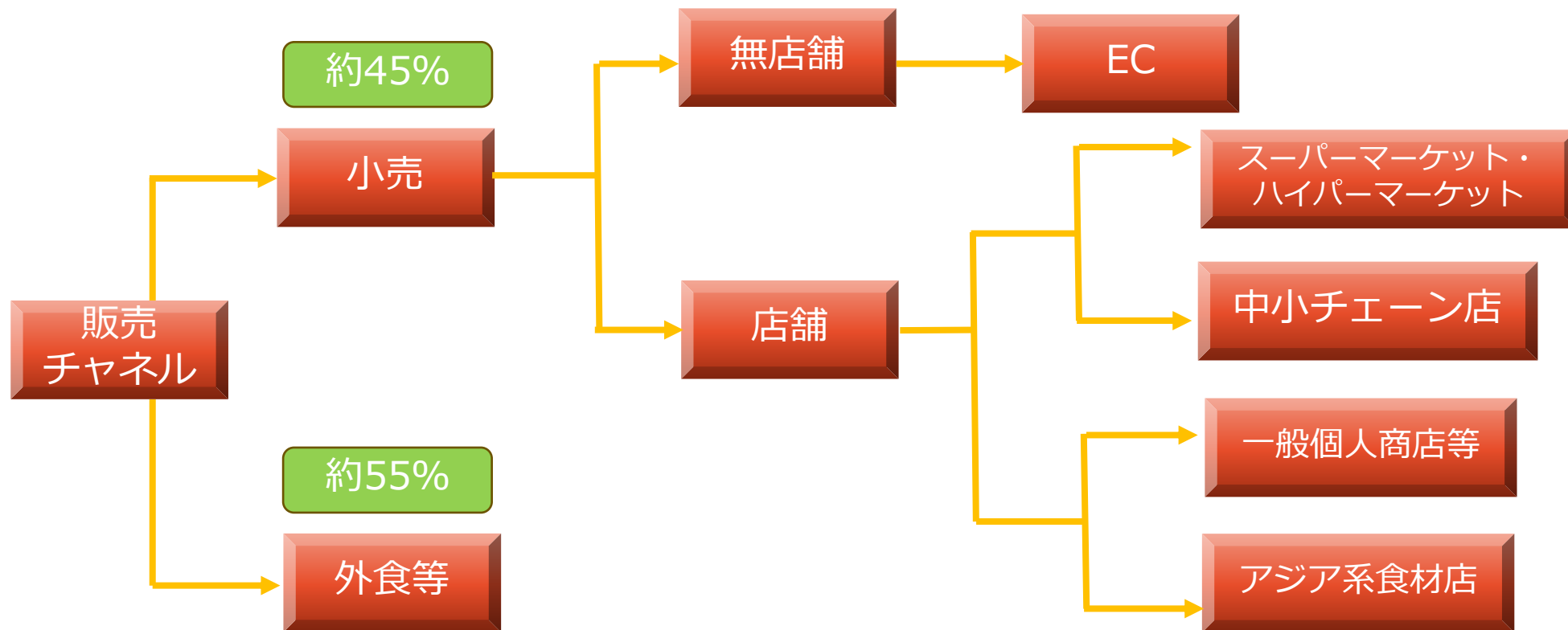
# 販売チャネル

※事業者へのヒアリング等からジェトロ作成

## 販売チャネルのシェア

45%程度：スーパー等の小売店経由の販売

55%程度：外食産業等を通じた販売



- スーパーでは1~3社（1~5種類）、有機食材専門店では1~4社（2~8種類）、日系食材店では10社（20種類程）の味噌商品を取り扱っている。
- ほとんどの店舗で数種類のインスタント味噌汁が販売されている。
- 外食産業では多様な種類の味噌に対する需要が増加している。

# フランスの販売チャネルパートナーの例

タイプ	企業名	形態	特徴
輸入卸事業者	JFC	日本・アジア食品輸入・販売企業	幅広いアジア系食材を世界中に輸出している大手。
	Foodex	日本・アジア食品輸入・販売企業	幅広いアジア系食材をヨーロッパに輸出している大手。
	LX France	中国系アジア食品輸入・販売企業	中華系の日本食レストラン・小売店の顧客が多い。
	UMAMI	仏系日本食品輸入・販売企業	パリ市内に直営店・カフェを持つ、新興事業者。質の高いセレクトで急成長している。
	NISHIKIDORI	仏系日本食品輸入・販売企業	ユズなどの青果品も取り扱う。
	KIOKO	日系小売店（輸出商社吉川商事）	パリオペラ地区にある老舗日本食材小売店。
ハイパー/ スーパーマー ケット	Carrefour	仏系大手流通販売チェーン	フランス全土にくまなく大小の店舗を持ち、ECサービスも充実。
	Auchan	仏系大手流通販売チェーン	（同上）
	E.Leclerc	仏系大手流通販売チェーン	フランス全土にくまなく大小の店舗を持つ。
EC事業者	Greenweez	仏系有機製品EC販売プラットフォーム	有機製品専門ECプラットフォームとして、広く利用されている。

# 日本産品と競合品の状況

項目	日本産品	競合品（フランス産）
製品名 原料表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本語のオリジナルのパッケージの裏に、製品名や原材料が非常に小さな文字のフランス語で記載されたシールが貼ってあるだけの商品が多い。フランス語がなく、味噌であること、その原材料がわかりづらい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>味噌だということが一目でわかる。</li> <li>原料が大豆や米、大麦、ひよこ豆レンズ豆などと多様。またシイタケやユズを入れた商品も見られる。</li> <li>フランス語で表示されているので、味噌であること、その原材料がわかりやすい。</li> </ul>
認証ラベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>有機JAS認証ラベルを取得している商品もあるが、EU域内で有効な有機認証ラベルは貼り付けられていないことが多い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ほとんど全てが有機食品認証ラベルを取得している</li> </ul>
スコアラベル	<ul style="list-style-type: none"> <li>なし</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「ニュートリスコア（栄養表示システム）」「プラネットスコア（生産過程で環境に配慮したレベルを示すシステム）」が表示されているものがある</li> </ul>
健康への配慮	<ul style="list-style-type: none"> <li>減塩タイプがある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>特になし</li> </ul>
加工食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>だし入り味噌、インスタント味噌汁の種類が豊富</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>だし入り味噌はないが、インスタント味噌汁も数社から発売されている</li> <li>調味したキューブタイプがある</li> </ul>
パッケージ	<ul style="list-style-type: none"> <li>プラスチック容器が一般的</li> <li>使いやすいスパウトパウチもある</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>環境に配慮したビン入りが一般的</li> </ul>

# 日本産品と競合品の状況

項目	日本産品	競合品（フランス産）
価格	8～23€/kg	20～28€/kg
流通	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本産食品専門の輸入卸による日本食専門小売店や、外食産業へのピンポイントな流通</li> <li>大手メーカーによる販路拡も一部見られる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>エコロジー、地産地消を実践する、生協に似た有機製品流通チェーンを通した販売に強い</li> <li>有機食品小売店に工場から直接卸すことが可能</li> </ul>
品質	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本産の方が「本物の味」であるが、品質が他国産よりも良いとは認識されていない</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康食品と認識されている場合、有機食品認証取得であることで選ばれやすい</li> </ul>
調理方法の紹介	<ul style="list-style-type: none"> <li>説明されていないものが多い</li> <li>一部、裏側に貼られたシールに簡単な使用方法がフランス語の小さな文字で書かれているが、わかりづらい</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>パッケージにウェブサイトのURLが印刷され、サイトで日本料理だけでなく、フランスの家庭料理での使用方法を説明している</li> </ul>
レシピの紹介	<ul style="list-style-type: none"> <li>味噌を使ったレシピ本を発売するメーカーもある</li> <li>複数のメーカーのウェブサイトでフランスの家庭料理に活用できるレシピが複数紹介されている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>複数のメーカーのウェブサイトで、フランスの家庭料理に活用できる多数のレシピが紹介されている。例：味噌を使ったディップ、ドレッシング、煮物、焼き物等</li> </ul>
健康への効果（プロモーション）	<ul style="list-style-type: none"> <li>ウェブサイトや小売店での口コミで紹介</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ウェブサイトや雑誌広告、BtoB、BtoC向け見本市などで紹介</li> </ul>

# 日本産品と競合品の例

## 日本産品



↑日本語で使用方法等が書かれた裏面に、製品名と原材料等が非常に小さい文字で印刷されたシールが貼られている。現地フランス人にとっては、この製品が味噌かどうかわかりづらい。

## 競合品



### ←Miso Riz (米の味噌) : Danival

Danivalは、フランス製味噌の草分け的存在。フランス産の大豆と大西洋の粗塩、イタリア産の米を使用。他に白味噌、米味噌、大麦味噌を現地生産している。すべて有機認証取得で、環境に配慮したビン入り。プラネットスコアA取得している。



### ←Miso aux algues (昆布入り) : Autour du riz

タイ製味噌を使用したフランスの会社の製品。他に生味噌、玄米味噌も製造している。すべて有機認証取得で、ビン入り。アジアの食材をフェアトレードで生産しており、プラネットスコアはA取得している。

## 日本産で欧州社製品



### ←MISO SHIORO : Lima

日本食材の製品化から始まったベルギーの会社の白味噌。使いやすいスパウトパウチ。日本産の味噌が使用されている。



### ←MISO ROUGE : Aromandise

赤味噌を「MISO ROUGE (赤い味噌)」と表記。パッケージの裏に使用方法と使用分量表示がある。

# フランスの商習慣

- 一般的なマージン：輸入卸業者の場合、輸入卸業者のマージンは約30%  
輸入事業が自社で売る場合は約15%  
小売店のマージンは約20%
- 支払い方法：銀行払い込みが一般的。日本の生産者への支払いは基本的に100%前払い。フランス国内での小売店から卸売業者への支払いは、20～30%を注文時に前払いし、残りを商品の発送時に支払うケースが一般的。
- 原産国に対するイメージ：
  - 日本産の製品は食品も含め、安全で品質も良く、健康的だと考えられている。
  - 日本企業は一般的に、経営は堅実で、契約・期日を守り、対応が親切でまじめだと考えられているが、透明性については100%信頼しているわけではないという者が多い。
  - 放射能残留濃度について問題視する業者や消費者はほとんど見られなくなった。

# 味噌市場の近年の傾向

## 最近のトレンド情報

- 2013年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、和食文化に対する「健康的で栄養バランスが良い」というポジティブなイメージが高まった。
- フランスのメディアで味噌の持つ脳卒中の予防効果や抗がん作用について紹介されたり、一般的に発酵食品には抗がん、健康長寿の効果があると認識され始めた。
- 日本のアニメを見て育った若い世代は日本食に興味を持ち、近年のラーメンブームから味噌ラーメンを通じて「Miso」を知る者もの多い。
- 伝統にとらわれない若い世代のフレンチレストランのシェフが、味噌を隠し味に使ったメニューを提供するケースが増え、味噌がフランス語として定着、「日本の調味料」の枠から出て、一般的な調味料になりつつある。
- 他国産競合品の方が比較的安価であることと、フランスの日本食レストランは韓国系や中国系オーナーが経営している店も多く、それらでは出身国で製造・輸入された製品を使用する傾向がある。
- フランス政府は、産業競争力の強化と未来産業の創出に向けた投資計画「フランス2030」の枠組みにおいて、発酵食品の健康上及び環境上の利点に注目して、発酵食品とバイオプリザベーション（人々が長年にわたり食品として何ら有害作用もなしに食べてきた植物、動物あるいは微生物起源のバイオプリザバティブを効果的に活用しようとする保存法）に関する研究プロジェクト「偉大なる挑戦：将来の酵母」（Grand Défi Ferments du Futur）を開始し、国立農業・食糧・環境研究所（INRAE）と全国食品産業協会（ANIA）に4,800万ユーロの資金を投資した。



# 味噌市場の近年の傾向

## 最新の味噌トレンド（参考）



- ◆ **Clearspring** : Sweet White Miso（日本産）
  - 英語でのパッケージングをしている英国メーカー
  - 包装前面では一般的な味噌汁ではなく、野菜料理にソースとして味噌を提案している



- ◆ **ひかり味噌** : Minute Aka Miso（日本産）
  - 液体状の味噌で、ドレッシングやマリネなどの冷たいメニューにもすぐに使える
  - スパウトパウチで使う量だけを取り出せて便利
  - 包装前面に使用法を示した絵（スープやブイヨンに、野菜に、ドレッシングに、肉のマリネに、使用できる等）がわかりやすい。



- ◆ **DANIVAL** : Miso Cube（フランス産）
  - だし入り味噌をコンソメのようなキューブに加工
  - 場所をとらず、分量がわかりやすく、使いやすい
  - プラネットスコア入りで環境に配慮していることをアピール



- ◆ **KURA** : Miso Citron IGP de Menton（フランス産）
  - レモンの生産で有名で、最も甘いとされているマントン産のレモン入り
  - ユズ入りも人気だが、フランスで原料のユズを確保するのが困難なため、レモンを使用
  - 「中辛」で、辛い食べ物が好きな若者や男性層にアピール

# 味噌市場の近年の傾向

## 外食産業における味噌の活用

味噌をメニューにとりいれているレストラン、カフェの例

### ◆ Aux Près : 人気パティシエ、シリル・リニャックが経営するパリのレストラン



(左) 前菜 Aubergine caramélisée au miso, sésame, citron vert (ナスの味噌キャラメリゼ、ゴマとライム添え)  
(右) 主菜 Black cod caramélisé au miso, pousses d'épinards sésame (黒タラの味噌キャラメリゼ、ほうれん草の新芽ごま和え)

- ・黒タラの味噌キャラメリゼは数年来続く人気定番メニュー。
- ・使用している味噌は「自家製」味噌。

### ◆ crème : クッキー専門のテイクアウト&イートインカフェ (パリ市内)



Miso Cookie Dough with White Chocolate Chips

(ホワイトチョコレートチップ入り味噌生地のクッキー)

- ・白味噌を生地に混ぜたパテが中央に詰まっている。ホワイトチョコレートとのマリアージュが新しい
- ・本店はロンドンで、サウジアラビア、ドバイにも店舗がある。
- ・使用している味噌は、日本産白味噌。

# 味噌市場の近年の傾向

## 市場の開拓方法の例

味噌は醤油と違って、かけるだけでは使えないため、使用法を啓蒙しなくてはならない。フランス人の食生活に入るこむことができる商品開発、レシピ展開、宣伝が必要と考えられる。

### 1. 事業者向け (BtoB)

- 現地系レストラン関係者向けの講習会や試食会  
特にフレンチレストラン関係者（シェフ、オーナー）に向け、日本の味噌文化、味、風味について情報発信し、メニュー開発のヒントとなるような講習会を実施する。フランス料理でも味噌が隠し味として使用できる重要な調味料となるよう広く情報提供をし、Misoブームを後押しする。
- 現地系レストランを巻き込んだポップアップキャンペーン  
味噌を使ったメニューを複数のレストランに創作してもらい、POPアップ週間を設定、各店でMisoメニューを開発、提供してもらう。レストランをまとめることで話題にもなり、様々なMiso料理を同時期に消費者に向けて紹介することができる。店舗としても、大規模キャンペーンとなることで、集客が見込まれる。

### 2. 一般消費者向け (BtoC)

- メニューの提案に的を絞ったプロモーション活動  
家庭での使用量を増やすためには、味噌汁以外のメニューに味噌を使用してもらうことが必要となる。YouTubeやInstagramでのメニュー紹介を積極的に実施し、Misoのファン作りを行う。投稿者向けのフォトコンテストや、レシピ大賞などを設定して、ブームアップを図る。また、健康に良いことについても積極的に伝えていくことで、様々な消費者層からの支持を獲得する。

# フランスにおける食品展示会・商談会

## SIAL 国際食品見本市 ジャパンパビリオン (B to B)

年に一度パリ郊外で開催され、フランス国内だけでなく世界各国からバイヤーをはじめとする食品関係者が25~30万人程度来場する（開催時期：10月中旬、開催期間：5日間）



## JAPAN EXPO (B to C)

毎年開催される日本の文化をテーマとした展示会。若年層を中心に20~25万人程度が集まる（開催時期：7月中旬、開催期間：4日間）  
写真：コンビニ風の日本食ブース



## 2. 規制（E U共通）

## 2. 輸出事前準備（出荷までに行うこと）

---

# フランスへの味噌の輸出規制を正しく理解するために

## 品目

- 正しい品目カテゴリー：EUと日本で品目の定義が違う場合があることに注意。品目によっては輸出できない。
- 正しいHSコードの把握：上6桁は世界共通であるが、下4桁は日本とEUで違うため、輸出先（EU）の関税コードを使用
- 味噌の番号は、0902.10-000若しくは0902.20-000。

## 製品情報

- 味噌の原料および製造工程表の把握
- EU規制の基準を満たす製品の保証（食品規格・残留農薬・重金属・汚染物質・食品添加物・アレルギーを含むラベル表示・食品包装材など）
- 付加価値（有機食品・GI表示・ニュートリスコア・プラネットスコア）の正しい表示
- 商標及びその他の知的財産権の登録
- **トリマン・マーク**の正しい表示

## 必要書類

- 輸出の際に必要な書類や証明書、税関に要求される施設要件や輸出事業者登録および動物・植物検疫など
- 輸入側で必要となる必要書類、輸入ライセンス、事業者登録、食品接触材料に関する適合宣言書および動物・植物検疫など  
※通常の味噌は植物検疫検査は不要
- 必要に応じて、分析結果などの証明を提示
- 日EU・EPA特恵税率が味噌に適用される（味噌7,7%→無税）

【参考】 ジェトロ「[日本からの輸出に関する制度：EU 調味料の輸入規制、輸入手続き](#)」

# 2-1.食品基準及びその他の規制・法令順守の確認

## ① 食品規格規制の確認

- EUの食品安全法規の特徴は、動物由来食品と非動物由来食品を区別して規制しており、動物性加工済原料及び植物性原料の両方を含む食品は「混合食品」として規制され、主に以下の3つの要件が課されている（注意が必要な味噌の種類は後述）。
  1. 対象となる混合食品は、温度管理の必要性及び動物性加工済原料の種類により3つに分類されるが、カテゴリ-3のだし入り味噌は輸出にあたり自己宣誓書の添付が必要。
  2. 対象となる混合食品は、EU認定施設由来の動物性加工済原料を使用する必要。
  3. 混合食品の製造施設は、食品の衛生に関する規則（「一般食品に対する食品衛生規則[No. 852/2004/EC](#)」）に基づき、HACCP（危害要因分析・重要管理点）に沿った衛生管理が必要。

### ■ 注意が必要な味噌の種類

#### ● 肉および肉エキス入り味噌

EUへの動物性製品（食肉及び同加工品）を輸出するには「第三国リスト」と呼ばれる輸入許可リストへの掲載が必要である。調査時点で日本はリストに掲載されていないため、EUへ当該商品を輸出をする際は「第三国リスト」に掲載国・地域から動物性加工済原料を輸入して、製造する必要がある。

#### ● 鰹エキス入り味噌

水産加工物に該当する鰹エキスを含む「だし入り味噌」については、温度管理が不要な場合、動物検疫の対象ではなく輸出は可能。ただし、混合食品に該当すれば、原料の鰹エキスはEU向けの加工施設として認可されたHACCP適用工場由来でなければならない。

#### ● その他、果実・野菜入り味噌

野菜・果実のなかには、国連欧州経済委員会基準（UN/ ECE 基準）で定めた品質に則したものしかEU域内に輸出が認められない。

国連欧州経済委員会（UN/ECE）が定めている野菜・果実に関する品質基準：

<https://unece.org/trade/wp7/FFV-Standards>



# 2-1.食品基準及びその他の規制・法令順守の確認

## ② 食品添加物規制の確認

✓ 味噌には食品添加物が含まれている？

→ 「いいえ」の方は27ページへ

→ 「はい」の方は下を確認

- EUで流通する食品への食品添加物については、認可を得た添加物のみが使用を認められており、各食品カテゴリに許容含有量が設定されている。
  - 欧州議会・理事会規則（EC）No1333/2008に基づきポジティブリスト形式での規則が課されており、認可を得た食品添加物のみが使用を認められている。
  - EU規制におけるポジティブリストでは、食品添加物ごとに「使用可能な食品カテゴリー」および「許容含有量」が定められているため、食品添加物が食品カテゴリーに対して使用可能かどうかについて確認する必要がある。
  - 添加物を使用した場合、原材料リストには重量順に特定の名称（E番号）で表示をする。一括表示（「安定剤」や「pH調整剤」など）は認められない。
  - 食品に添加できるビタミンおよびミネラル成分に関しては、規則（EC）No1925/2006に記載されており、添加の条件や添加が禁止されている食品についても規定される。
- 欧州委員会 食品添加物データベース（英語）  
<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/food-additives/search>

# 2-1.食品基準及びその他の規制・法令順守の確認

## ③ 食品包装規制の確認

- EUでは、食品と接触する全ての素材を「Food Contact Material」として規則(EC)No.1935/2004に基づき管理されているため、包装材の素材は全て規則に従う必要がある。

<a href="#">規則(EU) 10/2011</a>	ポジティブリスト形式で使用規制
<a href="#">規則(EC) 450/2009</a>	食品と誤認されるおそれがある場合、3mm以上のフォントサイズで‘DO NOT EAT’ と表記。
<a href="#">規則(EU) 2022/1616</a>	同規則に規定されるリサイクルプロセスからなる原料で製造された再生プラスチックのみが、食品接触素材として使用可能。
<a href="#">指令84/500/EEC</a>	カドミウムと鉛の検出上限値が規定
<a href="#">指令2007/42/EC</a>	ポジティブリスト形式で使用規制
<a href="#">規則(EU) 2018/213</a>	乳幼児向け食品に接触することが意図された包装材の原料への禁止
<a href="#">規則1895/2005/EC</a>	エポキシ誘導体の定義と使用制限

- 適合宣言の責任は基本的に輸入業者にあるため、適合宣言書のフォーマットや安全性評価の具体的な進め方については輸入業者に確認する。
- 食品包装の規制対策については個別で対応するというより、既にEUの包材規則に対応している（適合宣言書を提示できる、ロゴの表示）事業者から包材を仕入れることが一般的。



食品接触材であることを示すロゴ

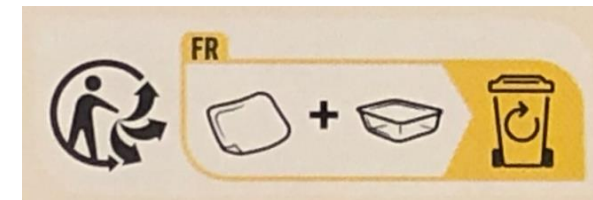
### ■ フランス独自の規制

食品に接触するすべての包装容器にビスフェノールA（BPA）の使用が禁止されている。

## 2-1.食品基準及びその他の規制・法令順守の確認

- EUの特定プラスチック製品の環境負担低減に関する[指令No.2019/904/EU](#)が2020年2月10日付「浪費防止及び循環経済に関する[法律第2020-105号](#)」（AGEC法）により国内法化され、包装材料を含む23品目が拡大生産者責任の対象となることが定められた。
- AGEC法第17条においては、「トリマン・マーク」と分別廃棄に関する情報の貼付義務が規定、2021年6月29日付「拡大生産者責任の対象となる製品の分別廃棄規則に関する消費者への情報提供に関する[政令第2021-835号](#)」が公布されたことで、法律で規定する例外を除き、フランス国内市場で流通する全ての一般家庭用製品の容器包装に分別等情報の表示が義務化された。これらの情報通知を怠った場合、自然人は最高3,000ユーロ、法人は最高1万5,000ユーロの罰金が科せられる。このため、これらの要求事項を確実に遵守するために、輸入業者や販売業者に確認することが望ましい。

### 「トリマン・マーク」と分別廃棄に関する情報の例



レンズ豆味噌の裏面ラベルにトリマン・マークが表示されている。

# 2-1.食品基準及びその他の規制・法令順守の確認

## ④ 食品ラベル表示規制の確認

✓ 商品のラベル表示は輸出する前に変更する？

→ 「いいえ」の方は32ページへ

→ 「はい」の方は下を確認

- EU域内で流通する食品全般のラベル表示について[規則 \(EU\) No 1169/2011](#)に従って販売国の言語で表示する必要がある。
  - アレルゲン表記の対象品目が日本より広く、個別表示が義務
  - 食品添加物を添加した場合、原則として、すべての原材料（食品添加物や酵素を含む。）を添加物名（E番号）で重量順に表示する。
  - 追加表示義務（[規則 \(EU\) No 1169/2011 ANNEX III](#)）もあり。
- 栄養・健康に関する強調表示に関して[規則 \(EC\) No 1924/2006](#)で定められており、記載可能な強調表示はポジティブリスト形式で規定されている。
  - 記載可能な表現、強調表示を行うために含まれるべき栄養素等の基準が定められている。
  - 「Less salt（減塩）」などを表示する場合、規則で定義される。

# 2-1.食品基準及びその他の規制・法令順守の確認

規則 (EU) No 1169/2011 (第9条) に規定されるラベル表示義務項目 (販売国の言語で表示)

項目	規定内容
食品の名称	EUまたは加盟国の規則等で規定される①法的名称、存在しない場合は、当該販売国で消費者に食品名称として受け入れられている②慣習的名称を使用する。 ①②に当てはまらない場合、説明的名称 (他の製品と区別できる説明) を使用する。商標やブランド名は食品の名称として使用できない。
原材料リスト	すべての原材料 (食品添加物や酵素を含む) を重量順に表示する (2%未満の原材料は重量順でなくとも可)。 単一原材料で食品の名称同一である場合は表示不要。 ナノマテリアルを含有する場合「ナノ」と添える。 食品添加物については『用途+化学物質名またはEナンバー』で示すことが必要。
アレルギー誘発物質	指定14アレルギー物質 (グルテンを含む穀物、卵、魚、ピーナッツ、大豆、乳 (ラクトースを含む)、ナッツ類、セロリ、辛子、ゴマ、10mg/ (Lあるいはkg) の二酸化硫黄または亜硫酸塩、ルビナス、軟体動物) を含有する場合は、原材料リストに表示 (太字やフォントで強調する必要がある)。 アレルギーを誘発し、最終製品に残存する添加物や加工助剤にも表示義務あり。
特定成分の分量や使用割合	調理や製造に使用された原材料を食品の名称に使用する場合や、ラベル上に言葉や図・写真で強調され、消費者が連想する場合、食品の特徴付け、名称、見た目などが混同され得る製品と区別するのに必須な場合は、ANNEX VIIIの例外を除き、原材料の分量を表示する必要がある。
正味量	重量単位で「kg (キログラム)」または「g (グラム)」で表示。EU規制に準拠していることを示す「eマーク」を任意表示できる。
賞味期限/消費期限	微生物学的観点から傷みやすい場合、賞味期限に代えて「消費」期限 (the 'use by' date) を表示。
特殊な保存条件や使用条件	特別な保存条件や使用条件がある場合には表示。
食品事業者の名称および所在地	販売している食品事業者 (EU域内事業者でない場合は、EUへの輸入企業) の名称または商号および所在地を表示。委託製造の場合、登記番号を記載すること。
原産地	消費者が実際の実原産国と誤認し得る場合は原産国を表示。また原産国が表示されている場合で、主原料の原産国が違う場合は併記するか、「起源地と異なる (○○ do/does not originate from xx)」ことを明記する (実施規則 (EU) 2018/775)
使用方法の指示	記載がなければ適切な使用が困難な場合に記載。
アルコール度数	アルコール含有量 (体積比by volume)が1.2%以上の飲料はアルコール度数 (体積比表示) を表示。
栄養表示	100gまたは100mlあたりの必須栄養素 (エネルギー量 (kcalとKJの両方)、脂肪、飽和脂肪酸、炭水化物、糖類、タンパク質、塩分) を表示。

# 2-1.食品基準及びその他の規制・法令順守の確認

## ■ [規則 \(EU\) No 1169/2011](#) ANNEX III に規定される追加表示義務の一例

- 空気を除去して、密閉した包装容器内に窒素などその他のガスを充てんしたガス充てん包装がなされた食品は、「packaged in a protective atmosphere」と表示する。ただし、有機製品に使用できる窒素ガス充てん等は、実施規則(EU) 2021/1165 ANNEX V PART Aに規定される添加物のみが使用可能。

## ■ [規則\(EC\) No 1924/2006](#)に規定される栄養・健康に関する強調表示

- 虚偽や曖昧、誤解を招くような訴求、他の製品の安全性や栄養適性に疑問を抱かせるような訴求、また過剰な摂取を促すような訴求などは禁止されている。（（例「コロナに打ち勝つ」「風邪の時に利用できる」などは記載できない）
- 認可された表現、認可されない表現は[EUの登録リスト](#)で検索可能。

EUで記載可能な表現・強調表示一例	許可されていない表示一例
「Vitamin C contributes to maintain the normal function of the immune system during and after intense physical exercise (ビタミンCは激しい運動中および運動後に免疫系の正常な機能の維持に寄与する)」	「ビタミンCは免疫力を増加させる」
「Olive oil polyphenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress」「オリーブオイルのポリフェノールは、血中脂質を酸化ストレス予防に寄与する)」	「フラボノイド、特に緑茶のカテキンは、炭水化物の吸収を●% 減少させます。内臓脂肪を減らす」等
—	「コロナに打ち勝つ」などポジティブリストに掲載されない表現
—	「発酵性大豆食品には抗がん作用がある」「発酵食品は寿命を延ばす」

## 2-2. 関税分類と関税の確認

### ① 関税分類・関税率の確認

- ✓ 輸出する味噌の関税番号（HSコード）を確認し、適用される関税と規則を確認すること。
- ✓ 無税であっても提出書類がある。
- 輸入する港がEU域内であれば、日本からの輸入品の適用関税率は一律に同じ。
- EUの合同関税品目分類表（CN）とよばれる物品の分類表を設定しており、輸出品目に該当する品目の関税率を特定・確認する必要がある。
- EUでは、関税分類は粉末か否かではなく、正味重量が3kg以下かどうかで区別の基準。

CNコード（HSコード）	関税率：通常	関税率：EPA適用
2103 90 100 味噌	7,70%	非課税（0%）
2104.10 020 フリーズドライ味噌汁	11,50%	非課税（0%）

- 日EU・EPAの適用を受けるためには、輸出品の原産地が日本であることを証明する原産地証明が必要。特に、日EU・EPAでは自己申告証明が採用されており、輸出者・輸入者・通関業者のいずれかが、自ら原産地を証明することが必要。
- 原産地証明に関する詳細は、以下の日本税関のポータルサイトで確認できる。  
<https://www.customs.go.jp/roo/origin/jpeu.htm>

## 2-2. 関税分類と関税の確認

### ② その他の国内諸税の確認

【関税以外のフランスの税について】

- 付加価値税（VAT）や物品税（Excise tax）などの内国諸税は、EU では統一されておらず、各加盟国で設定されている。
- フランス国内への味噌の輸入においては、関税以外の税として、付加価値税（VAT）の5.5%が課税される。
- 付加価値税（VAT）の課税は、通関の際ではなく、売買の際に徴収される。



## 2-3. 製品ラベルの作成

✓ EU域内で流通する食品は食品のラベル表示規制の適用が必要。

→ 全ての業者は下を確認

- ラベル表示規制は、EU域内で流通する全品目を対象としており、日本からの輸入品にも適用される。EU市場で流通し消費者に販売される時点から輸入者・販売者にその義務が課される。
  - 食品名
  - 原材料リスト（食品添加物を添加した場合）
  - アレルゲン（味噌はアレルゲン物質には該当しないため、実質的な表示義務はなし）
  - 正味量
  - 賞味期限/消費期限
  - 特別な貯蔵条件/使用条件（条件がある場合）
  - EU域内の事業者若しくは輸入業者の名称と住所（当該商品に責任を負う者）
  - 使用方法（指示がないと使用が困難と思われる場合）
  
- 所管・監督官庁  
DG Trade ・ DG Sante ・ EFSA
  
- 食品ラベル表示に関する法令は、規則 (EU) No 1169/2011規定されている

## 2-4. 商標及びその他の知的財産権の登録

✓ フランスで自社の商品名やブランドを維持したい。模倣を排除すべく、準備したい。

→ 「いいえ」の方は 38ページへ

→ 「はい」の方は下を確認

- フランス市場で自社の商標を保護するために、製造業者は、輸入業者などを通して自社の商標を登録するよう勧められている。
  - 製造業者は、フランス市場向けの特別なロゴ、ブランド名、或いは特徴的なパッケージデザインを検討する場合、フランス市場向けに登録する商標は、日本で販売する製品向けに登録した商標と同じものを登録できるとは限らないため注意が必要です。
  
- 商標のためのチェックリスト
  - フランスにおいて製造業者が希望する商標やブランド名などの名称が既に登録されているか確認
  - フランスにおける連邦商標登録の実施
    - 2-A フランスでの直接出願
    - 2-B 国際登録出願（「マドリッドプロトコル議定書」又は「マドプロ」による出願）
  
- 誰が実施するか  
製造業者、輸出業者、輸入業者
  
- フランスにおける商標及び知的財産権の登録に関するリンク  
特許庁：<https://www.jpo.go.jp/>

## 2-5. 各種証明書・食品表示の取得

### 有機証明書の取得

✓ 製品は、有機JASを取得していますか？（フランスで有機（BIO）は付加価値であるため、取得することが推奨される）

→ 「いいえ」の方は40ページへ

→ 「はい」の方は下を確認

- 日本の有機JAS製品（茶などの農産品）は、2026年12月31日まで、EUの有機制度との同等性を有することから、一定の手続きを行うことで、フランスでも「有機」製品として、流通が可能。
  - ・ 「有機JAS」認証を取得した食品が無条件にEU域内で有機食品として販売できるわけではないことに注意。
  - ・ 一定の手続きを踏まずに、「Organic」や「BIO」と表示している場合、通関拒否、シップバックとなることもある。
- 一部の有機登録認証団体（Control bodies）が発行する検査証明書を添付することにより、有機食品としてフランスに輸出することが可能。
  - ・ 必ずしも全ての有機JAS登録認定機関が発行できるわけではないことに注意。（詳細は次のページ）
- 輸出の際には有機登録認証団体が発行する検査証明書を輸出品に添付する必要がある。
  - ・ 有機JASの証明書は、TRACESシステムを用いて電子的に提出することが義務付けられている。証明書を発行する登録機関がTracesシステムに登録されている必要がある。
- 関連法令に関するリンク
  - ・ 実施規則（EU）2021/2325 [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2021/2325/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2021/2325/oj)
  - ・ 有機食品の検査認証制度（農林水産省）[https://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/youuki.html](https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/youuki.html)
- 参考：ジェトロ [「欧州における有機食品規制調査（2018年3月発行／2021年10月改訂）」](#)

## 2-5. 各種証明書・食品表示の取得

### 有機証明書（認証）の取得

#### ✓ 有機JAS製品の同等性を利用して、EUで有機食品として販売する場合

- 委任規則(EU) 2021/2325により、日本の有機JAS制度は、EUの有機制度との同等性を有する（2026年12月31日まで）。
  - 規則(EU) 2021/2325 ANNEX Iに記載される有機登録認証団体のみが検査証明書を添付することができ、EUで「有 (Organic)」として流通することができる。
  - たとえ、日本で有機JASを取得していても、検査証明書を取得していない場合、その包装に「Organic」と印刷することは違反行為となり、輸入国でラベルを張り替える措置が求められる。
  - 有機JAS農産物であっても、EUの残留農薬基準などEU規則に準拠する必要がある。
  - 任意でEUの有機ロゴ（ユーロリーフ）の使用が可能で、日本から輸入した有機JAS認定食品には「non-EU Agriculture」の表示をあわせて記載する。（生産国が日本のみの場合は、「non-EU」を「JAPAN（国名）」に代替可能。）
- ただし、日本の「有機JAS」認証を取得した食品が無条件にEU域内で有機食品として販売できるわけではないので注意が必要。
  - 日本の有機JAS制度においては一部農薬（無機銅など）の使用が認められており、かつ残留農薬基準が日本よりEUのほうが低く設定されている場合がある。その場合は有機JAS農産物であってもEUの残留農薬基準を満たさない可能性があることについて留意が必要です。

#### ✓ 有機JAS製品の同等性を利用せずに、EUで有機食品として販売する場合

- 有機JAS対象外品目や「同等性」の対象外品目については、規則（EU）2018/848ならびに関連規則（例えば、実施規則（EU）2021/1165規則（EC）No 1235/2008第10条にのっとり、EUに登録された有機認証団体（同規則ANNEX IVにリスト）に直接認定してもらうことで、EUで有機食品としての販売が可能。



EUの有機ロゴ  
(ユーロリーフ)

- 参考：ジェトロ [「欧州における有機食品規制調査（2018年3月発行／2021年10月改訂）」](#)

## 2-5. 各種証明書・食品表示の取得

### その他の食品表示の取得

#### ① ニュートリスコア

- 包装の前面に貼られるロゴで、製品の栄養品質に関する情報を簡素化した形で提供し、欧州規則で定められた義務的な栄養表示を補完するものである。製品の100gまたは100ml当たりの含有栄養成分の内容を考慮して、栄養価をAからEまでの5段階に評価し、ダークグリーンからレッドまで色分けして表示される。

ニュートリスコアの例



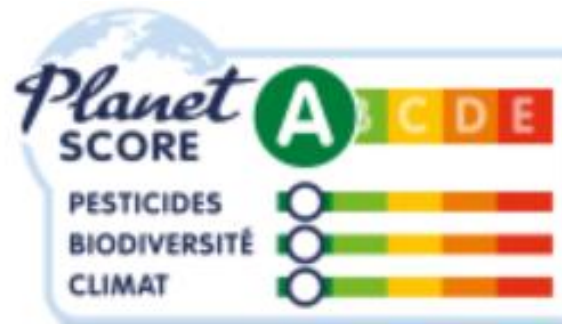
- 「ニュートリ・スコア」の使用を希望する企業は、以下を条件に登録を申請することができる。
  - 申請者の名称及び活動に関する情報提供
  - ブランド別の詳細、ブランドの使用に関係する製品分類に関する情報提供
  - 登録されたブランドで販売する全ての製品にロゴを使用するというコミットメント
  - 使用規定を尊重するという申請者のコミットメント
- フランス国内に限り販売される製品の場合の申請方法  
以下のURLにて登録。  
[https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score\\_enregistrement\\_france](https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/nutri-score_enregistrement_france)
- フランスを含む複数国内で販売される製品の場合の申請方法  
以下のURLにて登録。  
[https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns\\_international\\_registration\\_procedure](https://www.demarches-simplifiees.fr/commencer/ns_international_registration_procedure)

## 2-5. 各種証明書・食品表示の取得

### ②プラネットスコア

- 仏有機農業技術研究所（ITAB）により2021年10月に作成され、農薬の使用有無、生物多様性の尊重、気候変動への対応、動物保護、と食品との関係を示す表示システム

フランスで有機味噌を製造するDANIVAL社は、同社の白味噌等に「プラネット・スコア」を採用している。



出所：Danival ECサイト

- プラネットスコアの申請方法

以下のURLにて登録。

<https://www.planet-score.org/en/>

- 参考情報

ジェトロ地域・分析レポート [「気候変動などスコア表示も 食品環境ラベル、欧州でルール化へ（1）」](#)

## 2-6. 輸出入に必要な書類の準備

✓ 全ての輸出事業者は下記を確認してください。

- 製造業者や輸出業者は輸出入通関のプロセス（通関確認通過Customs Check and Clearance）を円滑にするため、輸出入通関に必要な書類を準備し、輸入業者に送付しなくてはならない。
- 輸出入税関の際に必要な書類は以下の通り。
  - 輸入貨物積荷目録
  - 免税許可証（必要な場合）
  - 留置通知書のコピー（必要な場合）
  - 船荷証券
  - 航空貨物運送状
  - 請求書
  - 梱包明細書（パッキングリスト）
  - 引渡し指図書（リリースレター）または貨物保管通知
- 関連法令及びその関連するリンク  
関税法第67条、第67条の2、第70条  
税関税関手続きFAQ（財務省関税局）  
[https://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/extsukan/extsukancontents\\_jr.htm](https://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/extsukan/extsukancontents_jr.htm)

### **3. 輸出手続き（空港、港湾で行う手続き）**

---



# 輸出税関の通過（日本の税関の通関）

- ✓ 貨物を輸出する際は、税関へ輸出申告を行い、税関職員から検査を受け、輸出の許可を受けなくてはならない。
- 輸出しようとする貨物を保税地域に搬入する前であっても、輸出申告は行うことは可能。輸出の許可は、原則として輸出しようとする貨物を保税地域に搬入した後に行われる。
- 輸出の申告行為は、貨物の輸出者が、貨物を搬入する保税地域の所在地を管轄する税関に対して行うことが原則である。しかし、貨物の輸出業者から委任を受けて、通関業者（乙仲ともいう）が代理申告することもできる。
- 輸出申告における申告事項は以下の通り
  - 貨物の記号・番号・品名・数量及び価格
  - 貨物の仕向け地並びに仕向け人の住所（相手先の会社名やその住所）
  - 貨物を積み込もうとする船舶又は航空機の名称または登録記号
  - 貨物の留置場所などその他参考となるべき事項
- 関連法令及びその関連するリンク  
関税法第67条、第67条の2、第70条  
税関税関手続きFAQ（財務省関税局）  
[https://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/extsukan/extsukancontents\\_jr.htm](https://www.customs.go.jp/tetsuzuki/c-answer/extsukan/extsukancontents_jr.htm)

## 4. 輸入手続き（現地到着時に行う手続き）

---

# 4-1. 食品安全検査の経過

## ① 国境管理所への事前通知② 貨物検査の実施③ 貨物の入国の許可

✓ 貨物を輸出する際は、下記の手続きを必ず行う必要がある。

- 輸入の際には、貨物の到着 1 日前までに共通衛生入域文書（CHED）を、TRACEなどの電子システム経由で国境管理所（BCP）に相談する必要がある。
- 味噌についても、人間、動物または植物の健康、動物福祉に対するリスクに応じて、EU規則に適合しているか、貨物検査が実施される可能性がある。
- 検査に要した費用は請求される。
  - 検査費用の額は、輸出時期や品目など、場合によって異なるため、所管官庁・機関に確認する必要がある。
  - 所管官庁・機関：国境管理所  
[https://ec.europa.eu/food/animals/vet-border-control/bip-contacts\\_en](https://ec.europa.eu/food/animals/vet-border-control/bip-contacts_en)
- 関連法令  
(EU)2017/625第44条及び第47条  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32017R0625>

## 4-2. 輸入税関の通関

### ① 国境管理所への事前通知② 貨物検査の実施③ 貨物の入国の許可

✓ **通関では、以下の必要書類を提出し、通過する必要がある。**

- 通関申告書（単一管理文書）
- インボイス（商業送り状）
- パッキングリスト（包装明細書：P/L）
- 価格申告書  
CIF価格が2万€を超える場合、通関申告書とあわせて価格申告書を提出する。
- 船荷証券（B/L）若しくは航空運送状（AWB）
- 有機産品の場合、共通衛生入域文書（CHED）、検査証明書
- その他輸入が認められるか否かを判断するために必要な関連資料・情報
  - 原産地証明書
  - 検査証明書等
  
- (EU)欧州議会・理事会規則2017/625  
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=celex%3A32017R0625>

## 【免責条項】

- ◆本資料は、日本からフランスへの水産物の輸出、販売等を行う実需者への情報提供として作成したものです。日本政府、フランス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・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。
- ◆本資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。ジェトロは、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。
- ◆実際の輸出・販売を行う際には、関係機関および各専門家に照会される等、最新情報の確認をお勧めします。
- ◆本資料を無断で引用・転載することは禁じています。

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）パリ事務所  
TEL：+33 1 42 61 29 49  
E-mail：[food-prs@jetro.go.jp](mailto:food-prs@jetro.go.jp)