

令和3年度特用林産物の販売促進活動支援事業

## 報告書

令和5年3月

日本特用林産振興会

はじめに

近年、気候変動対策が喫緊の国際的な課題となっている中、再生産可能な循環型資源である森林、木材への関心が今までになく高まっています。我が国においては、戦後、営々と植林されてきた人工林が伐期を迎え、これからいよいよ国産材を活用し、その跡に新たな森林を作る時代となり、都市での木造、木質の大型建築物など国産材の活用拡大が期待されています。

しかしながら、このような森林・林業を支えるためには、中山間地に人が集まり、定着し、地域の経済活動を継続、拡大していくことが課題になっています。

そのような中で特用林産物は、山村の経済を支える重要な役割を果たしてきており、特用林産物が地域の特色をもった産物、伝統と文化に支えられた産物として見直され、各地の道の駅等でも大変な人気を博すと同時に、特用林産物の生産、販売などを通じて地域のコミュニティ活動が活性化し、新規参入者や後継者の増加も期待されています。

しかしながら、食生活の多様化、家族構成の変化あるいは輸入品の増加などから、国産特用林産物の国内での需要、価格などは必ずしも十分なものになっておらず、販売先の多様化、高付加価値化を実現するために様々な努力がなされています。

その様な中、海外での需要開発は、その両面で大きな可能性を秘めていると期待されています。

本事業では、品目として乾しいたけ、木炭に焦点を当て、乾しいたけについては、従来から輸出先であった台湾、香港での需要拡大、経済発展が著しいインド、アラブ首長国連邦での新たな需要の開拓、木炭については、スイス、米国での木炭の需給や消費動向、日本産木炭の現地での評価等について調査を行うとともに、品質の良さや魅力を発信するための広報、販売促進を展開しました。

このような取組を通じて、特用林産物の輸出に関心を持つ方々が増加し、輸出に適した特用林産物生産の拡大により、中山間地の活性化と発展に寄与できることを期待しています。

最後に、今回の取組に支援をいただいた林野庁、取組の実施にご協力をいただいた関係の方々に感謝を申し上げます。

日本特用林産振興会  
会長 小淵優子

## 目 次

### 【乾しいたけ】

I-1 台湾における乾しいたけの市場調査	1
I-2 台湾における乾しいたけの販売促進活動	35
II-1 香港における乾しいたけの市場調査	75
II-2 香港での乾しいたけの販売促進活動	81
III-1 アラブ首長国連邦(UAE)における乾しいたけの市場調査	86
III-2 アラブ首長国連邦(UAE)における乾しいたけの販売促進活動	95
IV-1 インドにおける乾しいたけの市場調査	102
IV-2 インドにおける乾しいたけの販売促進活動	109

### 【木炭】

V-1 スイスにおける木炭の市場調査	116
V-2-1 スイスにおける木炭の販売促進活動	128
VI-1 米国における木炭の市場調査	129

【乾しいたけ】

I 台湾

I-1 台湾における乾しいたけの市場調査

I-1-1. 生産量、輸入量、消費量

(1) 台湾における乾しいたけの生産量

(単位:トン)

年次	2018	2019	2020	2021	2022
生産量	230.4	370.9	345.7	118.8	119.1

\*行政院農業委員會農糧署 濃情報資源網 参考

(2) 台湾における乾しいたけの輸入量(国別、過去5年分)

(単位:量=トン、額=台湾ドル)

	2018		2019		2020		2021		2022	
	輸入量	輸入額	輸入量	輸入額	輸入量	輸入額	輸入量	輸入額	輸入量	輸入額
日本	3	6,526,000	3	6,142,000	3	6,364,000	3	5,990,000	4	7,840,000
韓国	10	5,073,000	33	11,182,000	20	9,523,000	4	3,542,000	3	1,559,000
タイ	0	64,000	0	0	0	0	0	0	0	0
ベトナム	301	86,111,000	258	70,074,000	397	102,097,000	528	127,196,000	767	177,185,000
合計	313	98,374,000	294	87,398,000	420	117,984,000	535	136,728,000	774	186,584,000

\*行政院農業委員會 参考

(3) 台湾における乾しいたけの輸出量(国別、過去5年分)

(単位:量=トン、額=台湾ドル)

	2018		2019		2020		2021		2022	
	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額
オーストリア	1	2,150,000	1	1,095,000	1	1,827,000	1	1,759,000	1	2,010,000
カナダ	1	1,185,000			1	752,000	2	1,570,000	2	3,430,000
日本	1	823,000								
タイ	1	178,000					1	213,000		
米国	3	5,093,000	5	8,796,000	4	5,148,000	2	1,592,000	1	1,460,000
南アフリカ	1	93,000								
ドミニカ共和国			1	20,000			1		1	40,000
中国							1	739,000	4	2,511,000
マレーシア							1	25,000	1	70,000
ニュージーランド							2	151,000	1	1,460,000
その他	2	1,283,000	2	1,734,000	3	1,661,000	3	1,898,000	4	1,811,000
合計	10	10,805,000	9	11,645,000	9	9,388,000	13	7,947,000	14	11,332,000

\*行政院農業委員會 参考

(4)台湾における乾しいたけの消費量((1)+(2)-(3))

(単位:トン)

年次	2018	2019	2020	2021	2022
生産量	230	371	346	119	119
輸入量	313	294	420	535	774
輸出量	10	9	9	13	14
消費量	533	656	757	641	879

### I-1-2 台湾での通関時の規制について

(1)法令上の規制(放射性物質、食品(乾しいたけ)に関わる有害物質等)

2022年12月現在、台湾へ農産物輸出の際、台湾側でいくつかの規制がかけられている。

- 輸入停止(禁止)
  - 1 野鳥類、肉類:福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県
  - 2 きのこと類:福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県
  - 3 野菜類:福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県
  
- 放射能物質検査報告書の添付義務付け条件で輸入可能
  - 1 加工品:福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県
  - 2 きのこと類:宮城県、岩手県、山梨県、静岡県
  - 3 水産物:宮城県、岩手県
  - 4 茶類産品:静岡県
  - 5 乳製品、ベビー食品:宮城県、埼玉県、東京都

その他に乾しいたけの輸入規制として、380項目の農薬、重金属、カドミウム、鉛、二酸化硫黄について基準値の超過または検出されてはならないと定められている。

(2)通関手続の流れ

通関手続をする際にいくつか必要書類がある。

- 1 インボイス
- 2 パッキングリスト
- 3 シッピングインストラクション(通称 BL)
- 4 原産地証明書
- 5 委任状

上記書類のうち、BL 以外は全て輸出業者と輸入業者の社印、担当者印またはサインをした原本での提出になる。

・通関の流れ

品物到着 ⇒ CY(コンテナヤード)または保税倉庫貨物搬入 ⇒ 税関へ輸入申告 ⇒ 税関審査及び通関方式の決定(C1、C2、C3) ⇒ 検査手続実施(検査省略、書類検査、物品検査のいずれか) ⇒ 関税等の費用の納付 ⇒ 輸入免許 ⇒ 出荷 ⇒ 事後税額審査

なお、中国産乾しいたけは輸入を禁止されているため、台湾に輸入されるすべての乾しいたけはDNA検査を受けなければならない、検査には3週間以上かかる。その為CYでなく直接保税倉庫に搬入するのが一般の流れとなる。

(3)検査手続の流れ

検査を受ける際には下記の書類が必要となる。

- 1 インボイス
- 2 パッキングリスト
- 3 原産地証明書
- 4 委任状
- 5 中国語シールデータ
- 6 有効期限

上記書類のうち、中国語シールデータ、有効期限以外は全て輸出業者と輸入業者の社印、担当者サインまたは印のある原本が必要になる。

・検査の流れ

品物到着 ⇒ CY または保税倉庫貨物搬入 ⇒ 検査へ輸入申告⇒ 検査審査 ⇒ 検査手続実施(開封検査、書類検査、DNA検査、農薬検査、中文シール検査) ⇒ 検査合格 ⇒ 輸入許可書 ⇒ 出荷

一般に通関作業と検査作業は同時進行で行われる。インボイスに記載された全ての品目が検査されるわけではないが乾しいたけの検査は特に厳しい。



輸入許可証(放射能検査)

原産地証明書

**衛生福利部食品藥物管理署**  
**食品及相關產品輸入許可通知**  
**Food and Drug Administration, Ministry of Health and Welfare**  
**Notification of the Food and Relevant Products Import Admitted**

中華民國111年11月08日 FDA北字第 IFB11DK8846503A 號

一、產品登錄資料：  
 1. 申請號碼 IFB11DK8846503  
 2. 進口日期 11/10/24  
 3. 報驗義務人 90823483 佐藤貿易有限公司  
 Applicant

4. 貨物名稱(品名) MIYAZAKI DONKO GIFT 宮崎縣產冬菇禮盒  
 Description of goods

5. 貨品分類號別 07123920000  
 6. 報單號碼及項次 AWD211476R0057  
 C.C.C.Code Goods Declaration No.& Item 12

7. 製造日期  
 8. 有效日期 113/03/13  
 Manufactured date Expiration date

9. 商標(牌名) NO BRAND  
 Trademark(brand) of goods

10. 製造廠名稱  
 Manufacturing plant's name

11. 製造廠代號 宮崎  
 Manufacturing plant's code  
 12. 製造廠州別代碼  
 Manufacturing plant's state, coded

13. 規格 120g  
 Specification  
 14. 製造批號 TWKL-220926  
 Manufactured lot number

15. 生產國別 日本  
 Country of origin

16. 數量 48 PCE  
 Quantity

17. 淨重 5.76 KGM  
 Net weight

18. 備註 「抽樣檢驗(原子塵或放射能污染-原子塵或放射能污染)」  
 Remark

二、本通知書所列產品之衛生安全、包裝標示、應自報驗義務人依食品安全衛生管理法相關規定自主管理責任。如有違規情事，另依食品安全衛生管理法進行裁罰，不影響本通知書之效力。



本通知書以電子文件方式，所載內容若有不符合之處，以衛生福利部食品藥物管理署資料紀錄為準。  
 This certificate is issued in electronically. Should the content listed above be different from the recorded in the TFM's database, the TFM's database will prevail.

1091014 

CERTIFICATE OF ORIGIN

Issued by:   
 Chapter of Commerce & Industry  
 Taipei Economic & Cultural Office  
 Taipei, Taiwan

ORIGINAL

3. Manufacturer's name  
 Sato Trade Partner Co., Ltd.  
 6F-8, No. 374, Sec. 2, Hsueh Rd.,  
 Songshan Dist., Taipei City 105404,  
 Taiwan (R.O.C.)  
 Recipient: Hidenori Saito  
 Tel: 886 91813 5166  
 Fax: 886 2 2770 0446

4. Country of Origin  
**JAPAN**

5. Transported to  
 From: Fukuoka, Japan  
 To: Taipei, Taiwan  
 Shipped via: By Ship  
 On or about: 

6. Description  
 Case Mark: Sato Trade Partner Co., Ltd.  
 KEELUNG PORT  
 TAIWAN  
 P/NO. 1-4  
 MADE IN JAPAN

Miyazaki Donko C/No. 1-25	Dried Shiitake Mushrooms(80g)	10pce/crn	16ctns	N/W 8.36kg
Miyazaki Aitama Donko C/No. 11-49	Dried Shiitake Mushrooms(80g)	10pce/crn	30ctns	N/W 24.0kg
Miyazaki Donko C/No. 41-44	Dried Shiitake Mushrooms(100g)	40pce/crn	4ctns	N/W 16.0kg
Miyazaki Donko C/No. 45-48	Dried Shiitake Mushrooms(50g)	30pce/crn	3ctns	N/W 7.5kg
Miyazaki Katsuhito Donko C/No. 49-52	Dried Shiitake Mushrooms(40g)	40pce/crn	3ctns	N/W 5.5kg
Miyazaki Sumami C/No. 53-56	Dried Shiitake Mushrooms(70g)	40pce/crn	3ctns	N/W 1.82kg
Miyazaki Saitoh C/No. 59-67	Dried Shiitake Mushrooms(50g)	40pce/crn	2ctns	N/W 2.8kg
Miyazaki Tomaki Donko C/No. 68-66	Dried Shiitake Mushrooms(100g)	10pce/crn	3ctns	N/W 3.0kg

7. Marks, numbers, number and kind of packages, description of goods  
 8. Quantity

9. Declaration by the Exporter  
 The undersigned, as an authorized signatory, hereby declares that the above-mentioned goods originate in the country or countries specified in the certificate.

10. Declaration by the Importer  
 The undersigned hereby certifies, on the basis of the information and other shipping documents, that the above-mentioned goods originate in the country or countries specified in the certificate.

Chapter of Commerce & Industry

(4) 税制(課税、付加価値など)

台湾に輸入される青果物と加工品は、関税の課税対象となる。

税関輸入税則の税率は主に3つに区分されており、日本からの輸入はWTO加盟国対象のカラムI税率が適用される。

また、次の11品目の農産品には関税割当(TRQ)が適用され、台湾銀行が財政部の委託を受けて関税割当を行っている。

- ・あずき
- ・落花生
- ・ココナツ
- ・乾燥しいたけ
- ・にんにく
- ・ビンロウ
- ・パイナップル
- ・マンゴー
- ・ゆず
- ・龍眼肉(ロンガンを半乾燥させたもの)
- ・梨

その他に台湾に輸入される青果物と加工品は営業税(消費税)の課税対象となる。CIF 価格に関税を足し合計金額に 5%の営業税をかけて計算する。((CIF 価格+輸入関税)×5%)

乾しいたけは、国際商品統一分類(HS コード)の HS Code:0712.39.20.00-0 に区分されており、関税は 369 元/kgとなっている。

なお、輸入乾しいたけに関し、台湾では一定の輸入数量の枠内に限り低税率(一次税率)を適用し需要者に安価な輸入品の供給を確保する一方、この一定の輸入数量の枠を超える輸入分には高税率(二次税率)を適用することによって、国内生産者の保護をする関税割当制度がある。年間で 288tの優遇枠があり台湾銀行にて枠を入札する。取得した場合関税は 110 元/kgとなり約 1/3 以下の関税となる。

また、288tの優遇枠を超えた場合高税率(二次税率)が適用され 369 元/kg の関税をかけた上に 33.3%課税されることになる。

#### (5)その他

台湾では中国産乾しいたけの輸入が禁止されているが、コンクリート詰めドラム缶に混入したり、漁船を通じて、あるいは産地を偽装するなど様々な形で密輸されている。この事により乾しいたけの検査は他品目と違い非常に厳しく、時間もかかる。一般的な開封検査では税関職員数名で行われ、ランダムで品目を選び箱の中身を確認するが、乾しいたけの場合は税関幹部職員、検疫幹部職員、一般税関職員、一般検疫職員、検疫官、通関業者立ち合いの元全品目開封検査を行い、非常に厳しい検査となる。

中国産乾しいたけが発見された場合は処罰の対象となるほか、輸入業者、通関業者の輸入実績にも大きく影響するため、輸入を拒む輸入業者や通関業者もいる。

### I-1-3 流通上の規制について

#### (1)包装に関する規制

台湾では 2014 年 2 月に規制強化を意図して改正された「食品安全衛生管理法」があり、本法は、中央政府の衛生福利部に属する食品薬物管理署(FDA)が所掌している。

食品安全衛生管理法は、食品用器具・容器包装が規制対象であり、日本の食品衛生法と類似し、GMP(Good Manufacturing Practice: 適正製造規範)の規定もある。容器包装の衛生基準としては、再生プラスチックの使用禁止、脱色・着臭・カビ等の混入禁止、3 歳以下の幼児用の器具、容器包装には、可塑剤として DEHP、DNOP、DBP、BBP の使用禁止等の規定がある。材質別規格としては、ガラス、紙、ゴム、プラスチックの規格があり、台湾の基準は、日本の食品衛生法における一般規格および個別規格とほぼ同じである。日本と同様、一般食品とは別に乳および乳製品の容器に関する規格もある。

日本の食品衛生法に基づいて作られた容器または包材であれば問題なく台湾に輸入できる。

#### (2)内容量、重量、取り扱い方法、販売者名等の表示について

台湾へ食品を輸出する際、商品ラベルが貼り付けられた状態で通関手続きが行われる必要がある。

また、食品安全衛生管理法第 22 条によると、商品ラベルには台湾中国語(繁体字中国語)で、次の項目が明確に表示されている必要があり、かつ、食品、容器または外箱に貼り付けられている必要がある。

## 記載必要項目

- ①商品名
- ②商品の内容物 2 種類以上含まれる場合、内容物の多い順に記載する。
- ③正味重量、容量、または数量
- ④食品添加物の名称 2 種類以上の食品添加物が含まれ、機能別に記載する場合は、それぞれ添加物の名称を表示するものとする。
- ⑤製造業者、台湾国内で責任を負う製造業者の名前、電話番号、住所
- ⑥原産地(国/県名)
- ⑦賞味期限
- ⑧栄養成分
- ⑨遺伝子組み換え食品

栄養成分表示について、台湾の FDA は、2014 年 4 月 15 日に「包装食品の栄養表示上の遵守事項」を公告し、台湾独自の表示義務が生じることとなった。

- ①カロリー
- ②たんぱく質
- ③脂肪(④飽和脂肪酸、⑤トランス脂肪酸)
- ⑥炭水化物
- ⑦ナトリウム
- ⑧糖(単糖と二糖の総和)

当該食品の固体(半固体)100g または液体 100ml 当たりに含まれる糖が 0.5g を超えない場合は「0」と表示できる。

### (3)その他

台湾の食品表示ラベルは日本と異なる部分があり非常に厳しい規定となっている。また、不定期に規程が変わることがあり日本国内でラベルを貼った後 台湾で貼り直すこともある。

規程に則ったラベルを日本で貼り付け、輸出するとスムーズに通関が行われるが、台湾の保税倉庫で検疫業者に食品ラベルを作成させ、貼り付け作業を委託することも可能である。

## I-1-4 乾しいたけの販売状況

(1)小売店(スーパー、専門店)等で販売されている乾しいたけの原産国、品柄、価格

台湾国内の台北、台中、高雄の百貨店、スーパーマーケット、専門店(卸問屋)で販売されている乾しいたけを調査した。専門店に関しては、台北、高雄と、南北の伝統的な問屋街を調査した。

原産国	品柄	価格(スーパー/専門店) 元/100g		その他
台湾	菌床天白どんこ	×	×	生産なし
	菌床どんこ	200~600	100~263	
	菌床小粒どんこ	278~580	110~130	
	原木天白どんこ	×	×	生産なし
	原木どんこ	490~610	125~175	
	原木小粒どんこ	380~520	116~150	
韓国	菌床天白どんこ	920~1100	200~270	
	菌床どんこ	×	150~265	
	菌床小粒どんこ	×	132~213	
	原木天白どんこ	303~600	183~433	
	原木どんこ	×	185~230	
ベトナム	菌床天白どんこ	×	156~230	
	菌床どんこ	×	136~246	
	菌床小粒どんこ	×	123~200	
	原木天白どんこ	×	233~296	
	原木どんこ	×	183~216	
日本	原木天白どんこ	900~1600	×	
	原木どんこ	680~1000	×	
	原木小粒どんこ	550~620	×	
	原木スライス	1200~1333	×	
	原木香信	500~520	×	
日本 (疑)	菌床天白どんこ	373~	266~	日本で生産なし
	原木天白どんこ	371~690	×	

価格は、100gあたりの台湾元記載となっており2023年1月時点でのレートで約4.5倍すると日本円となる。日本以外の外国産乾しいたけは韓国産とベトナム産が見られた。ただし、天白どんこは寒冷な地域で生産されるのが一般的であることから、ベトナム産の天白どんこは中国産がベトナム経由で輸入されている可能性がある。

韓国産、ベトナム産、日本産と記載され販売されているすべての天白系乾しいたけは色、形からの判断で同一生産地の可能性が高い。「日本(疑)」と記載されているものは、日本で生産されていない菌床天白または価格が市場より大幅に低いものを記載している。

## (2)業務用(外食産業)で使用されている乾しいたけの原産国、品柄、価格

小売店の表に類似しているが卸問屋では食材として飲食店にも卸している。今回協力していただいた飲食店、羽村と高楽に聞き込み調査をしたところ、飲食店で日本産原木乾しいたけを使用したことはなく、今回のイベントで初めて日本産原木しいたけを使用したとの事であった。

これらの飲食店で主に仕入れる乾しいたけは台湾産、または輸入品(韓国またはベトナム)となっており、品質より価格を重視しているとの事であった。

原産国	品柄	価格元/100g
台湾	菌床天白どんこ	—
	菌床どんこ	100～263
	菌床小粒どんこ	110～130
	原木天白どんこ	—
	原木どんこ	125～175
	原木小粒どんこ	116～150
韓国	菌床天白どんこ	200～270
	菌床どんこ	150～265
	菌床小粒どんこ	132～213
	原木天白どんこ	183～433
	原木どんこ	185～230
ベトナム	菌床天白どんこ	156～230
	菌床どんこ	136～246
	菌床小粒どんこ	123～200
	原木天白どんこ	233～296
	原木どんこ	183～216
日本(疑)	菌床天白どんこ	266～
	原木天白どんこ	—

### I-1-5. 乾しいたけの主な流通ルート

台湾での主な流通ルートは大きく2種類に分かれる。

#### ①国内生産

台湾国内で生産された乾しいたけは、台湾国内の農協を通し全国中央市場に発送される。日本で言うと経済連、JAにあたる。農協を通して販売された乾しいたけは全国の百貨店、スーパー、加工品業者に渡る。

しかし、近年では農協を通さず直接スーパー、専門店、個人商社などと取引をするところもあるが、その場合、台湾政府が発行しているトレーサをつけることができない。

卸問屋、ギフト加工品業者、飲食卸業などはコストを抑えるため農家と直接取引を行っているところが多数を占めている。

#### ②輸入品

現在、台湾では中国産の乾しいたけ輸入が禁止されているため、日本、韓国、ベトナム産が輸入されている。

日本産の乾しいたけは主に百貨店、日系スーパーなどで販売され、値段も高価である。また、韓国産乾しいたけは、日本産原木乾しいたけより安く販売されている。これらの店舗にベトナム産乾しいたけはなく、伝統的な問屋街で販売されている。問屋街では、台湾産、韓国産、ベトナム産と産地表示されたしいたけがあり、日本産はあるか尋ねると奥から出す、または産地表示されていないしいたけを日本産と言う業者が多数存在している。

この様な問屋から輸入乾しいたけを仕入れてギフト包装し、百貨店、スーパーなどで販売をする業者もおり、国内で一度取引をした後に再梱包されると産地の特定ができないことが今回の調査で明らかになった。

### I-1-6 その他

台湾では乾しいたけの輸入規制はとても厳しく、通関と検疫においては大変時間と手間がかかっている。その反面、台湾国内の百貨店、スーパー、卸問屋でははっきり産地表示されていない商品、産地偽造の疑いのある商品が多数出回っていた。上記、小売店、専門店での販売価格(国別、品別)を比べてみると韓国産乾しいたけとベトナム産乾しいたけの価格がとても近く、産地偽造の疑いのある日本産乾しいたけとの価格も近くなっている。

現地にて調査したところ疑いのある天白どんこについては、韓国産、ベトナム産、日本産すべて同一商品(見た目、大きさ)ではないかと思われた。

また、業者によっては生産地表示をせず販売されたり、ベトナム産と書かれた一括表示がついているのにも関わらず韓国産として販売しているところもあった。



ベトナム産と表示されている商品

高雄の間屋街では日本産と表示し販売されている天白どんこがあったが、台北ではそのように表示されて販売しているところではなかった。台湾 FDA の取り締まりも南北ではその厳しさが違う様であった。



日本産と表示されている商品(高雄市間屋街)

百貨店、スーパーなどで販売されている産地偽装の疑いのある商品は主に春節前にテナントとして場所を借り、消化仕入れの条件でスーパーに販売されている。このような場合は、万が一商品に問題があってもスーパー側には責任が生じることはない。実際に疑いのある商品は問屋街調査でみた天白と同じ種類と思われた。

問屋街で調査をしている際、有限会社飯干商店(宮崎県日向市)の会社パンフレットが貼ってある店舗の社長に話を聞くことができた。10年前に飯干商店が問屋街のある貿易商社と商談をしたことがあり、その後その貿易商社が当時取引をしていたこの店舗に椎茸の提案をするためパンフレットを持ってきたとのことであった。問屋街で販売されている日本産原木乾しいたけについて聞いたところ、すべて偽物であるとはっきり話していた。



台北市の間屋街では比較的正確な産地表示が見られた

中国産乾しいたけが禁止されている為、中国産をベトナム経由で輸入し、ベトナム産乾しいたけと偽り、問屋街で販売する事実がある。また、中国産乾しいたけを韓国産、日本産として販売するだけで値段も高くなるそうで古くからこの様に販売をしている業者がとのことである。また、問屋街での購買者は、安く大量に商品を購入したい意向が強く、本物の日本産原木乾しいたけを仕入れると割に合わなくなり市場価格のバランスもおかしくなってしまうとのことであった。



日本産乾しいたけを扱う台北市問屋街の販売店



既に倒産して存在しない日本の業者の包装を用いた乾しいたけ

今回の調査で発見した偽装表示の疑いのある商品は、日本産原木乾しいたけに対しての誤った認識と商品価値が消費者に伝わってしまうため非常に大きな問題であり、対策を講ずる必要があると感じた。今では問屋街だけでなく百貨店、スーパー、大型量販店にもその様な商品が陳列されており、今後日本産原木乾しいたけの正しい知識と正しい価値を消費者に伝える必要がある。

残念ながら今回の調査では市場調査と聞き込み調査での判断となり、偽装を裏付けることができなかった。

### I-1-7 日本からの輸出について

(1) 日本からの乾しいたけの輸出先国別輸出量、輸出額の推移

2017年から2020年の輸出先国別の輸出量、輸出額を表に示す。

台湾は香港に続き2番目の輸出対象国となっており、近年では新型コロナウイルスの影響もあり、輸出量が減少している。台湾の輸入先国別輸入量も同様に減少していた。

(単位:kg、千円)

	2017		2018		2019		2020	
	輸出量	金額	輸出量	金額	輸出量	金額	輸出量	金額
台湾	4,664	24,253	3,339	15,648	5,038	22,023	2,139	23,968
香港	15,706	110,555	14,291	93,909	15,534	96,374	11,729	72,361
ベトナム	31	321	1,149	3,863	48	543		
タイ					15	250		
シンガポール	789	5,918	667	5,280	1,070	8,473	2,294	22,905
マレーシア	248	1,683	75	272	110	453	250	789
マカオ	193	357	0	0	50	263		
アウジアラビア	261	897	70	286	136	551	753	2,811
イスラエル							19	204
クウェート	0	0	32	219				
カタール	0	0	250	1,812				
レバノン	40	274	380	2,796	40	274		
スウェーデン					150	744	200	992
英国	150	997	45	403	250	1,830	850	5,978
オランダ	565	3,895	72	316	240	1,824	75	607
ベルギー	60	479	75	225	45	403		
非フランス					0	0	40	303
クロアチア					69	289	66	549
スペイン	0	0	98	627				
カナダ	165	1,069	30	219	160	1,281	124	890
米国	2,641	12,619	2,830	11,562	9,845	23,729	13,762	83,223
ナイジェリア							54	532
オーストラリア	315	2,214	325	2,330	360	2,535	590	4,089
ニュージーランド*					136	469		
合計	25,828	165,531	23,728	139,167	33,296	162,308	32,945	220,201

参考:財務省貿易統計

(2) 台湾の店舗で見られた日本産乾しいたけの出荷事業者等について

①調査手法、対象

台湾の乾しいたけを扱う店舗(日系スーパー、ローカルスーパー、量販店、卸問屋)で見られた日本産乾しいたけの生産者、加工業者、産地等を調査し、店舗の形態別に整理した。

②調査結果

調査の結果、百貨店、日系スーパーに関しては台湾の規定に沿った情報が記載されている商品が販売されている。

一方、ローカルスーパーからは規定に沿った商品もあるが表示不足、または日本産など情報が確かでない商品が多数発見された。

卸問屋では、すでに日本では倒産した会社の袋(コピー)が使用されていたり、日本産ではないと疑われる商品が日本産と表示されて販売されている例が多数発見された。

**ア 日系スーパー (Citysuper、ブリーズスーパー、大立百貨店、メイフルスーパー)**

生産者または加工業者	生産地	その他
有限会社飯干商店	宮崎県	
株式会社カネキ食品	宮崎県、鹿児島県	
菌興椎茸協同組合	鳥取県	原産地名国産表示
株式会社丸昌	大分県	
OSK	大分県	
株式会社マルモト物産	大分県	原産地名国産表示
株式会社裕原	埼玉県	原産地名九州産表示



シティスーパー新竹店



ブリーズスーパー南山店



シティスーパー復興店



シティスーパー新竹店



黒橋牌新竹店



ブリーズスーパー南山店



シティスーパー復興店



ブリーズスーパー復興店



微風広場の地下、ブリーズスーパー復興店

### イ ローカルスーパー（全連、カルフル小型店）

生産者または加工業者	生産地	その他
記載なし	日本	産地偽装の疑い
記載なし	大分県	産地偽装の疑い



日本産としているが、疑わしい乾しいたけ

左の商品の表示



大分産としているが疑わしい乾しいたけ

左の商品の表示

### ウ 量販店

生産者または加工業者	生産地	その他
有限会社飯干商店	宮崎県	
記載なし	日本	産地偽装の疑い
記載なし	大分県	産地偽装の疑い



宮崎産の乾しいたけ



左の商品の表示



日本産としているが都道府県の表示のない乾しいたけと商品の表示

エ 卸問屋

生産者または加工業者	生産地	その他
株式会社丸昌	大分県	
宮崎県椎茸株式会社	宮崎県	すでに倒産した会社のため 産地偽装の疑い
記載なし	日本	産地偽装の疑い



日本の業者の袋に入った乾しいたけ

左の商品の価格。1 斤は 600g、4 両は 150g



台北問屋街



高雄問屋街



今は存在しない日本の会社の包装で販売されていた乾しいたけ(台北市)



宮崎県産と表示のある乾しいたけ(新竹百貨店(大遠百))と商品の表示

### I-1-8 消費者意識について

#### (1) PR 活動を通して実施したヒヤリングの実施とその結果

PR 活動と併せ、日本産原木乾しいたけに対する消費者意識についてヒヤリングによる調査を行った。

#### ア 百貨店、スーパーでのヒヤリング調査

百貨店、スーパーの来店客、各店舗 5 名を対象に、次のようなヒヤリングを実施した。

- 1 日本産原木乾しいたけを食べたことがあるか？
- 2 乾しいたけを使って料理をしたことがあるか？
- 3 売り場で販売されている価格は高いと感じるか？

#### 【結果の概要】

ヒヤリングの結果 8 割以上の回答者は日本産原木乾しいたけを食べたことがなかった。しかし、乾しいたけを使って料理をしたことのあるとの回答が 7 割以上あり、今後、日本産原木乾しいたけの PR によって商品の認知度を高めることにより、より多くの消費者の購入につながると可能性がある。

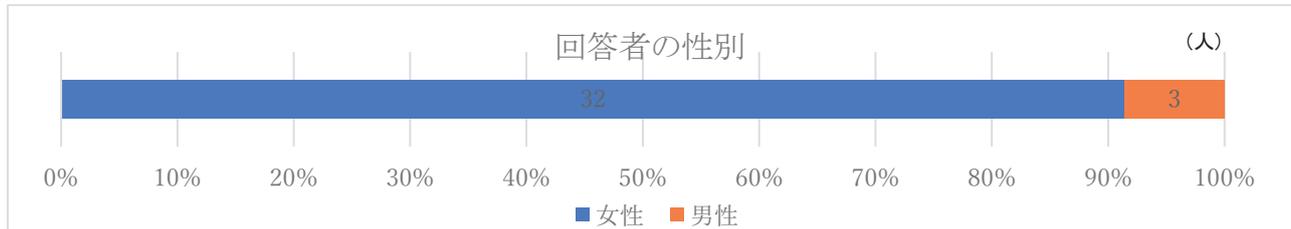
価格については、「高いと感じる」との回答が約 6 割あり、「安いと感じる」との回答が約 2 割、「その他、わからない」との回答が 2 割となった。高いと回答した回答者は、台湾の菌床しいたけの価格と比べ高く感じると答えている。その場で日本産原木乾しいたけと台湾産菌床しいたけの違いについて説明をしたところ半数以上の方が高くないと答えた。

PR の仕方次第で日本産原木乾しいたけの印象が大きく変わることがわかり、まだまだ台湾の市場では日本産原木乾しいたけの消費量が増える見込みがあると感じられた。

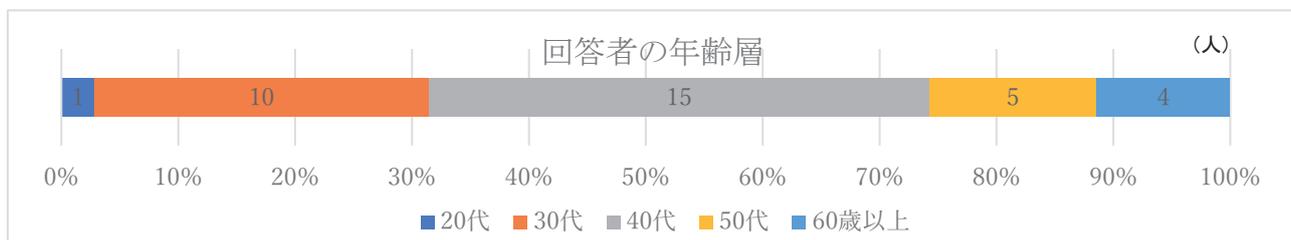
## イ ABC クッキング教室でのアンケート調査

ABC クッキング教室のイベントの来場者 36 名に下記内容のアンケート調査を実施した。

### 1. 性別:

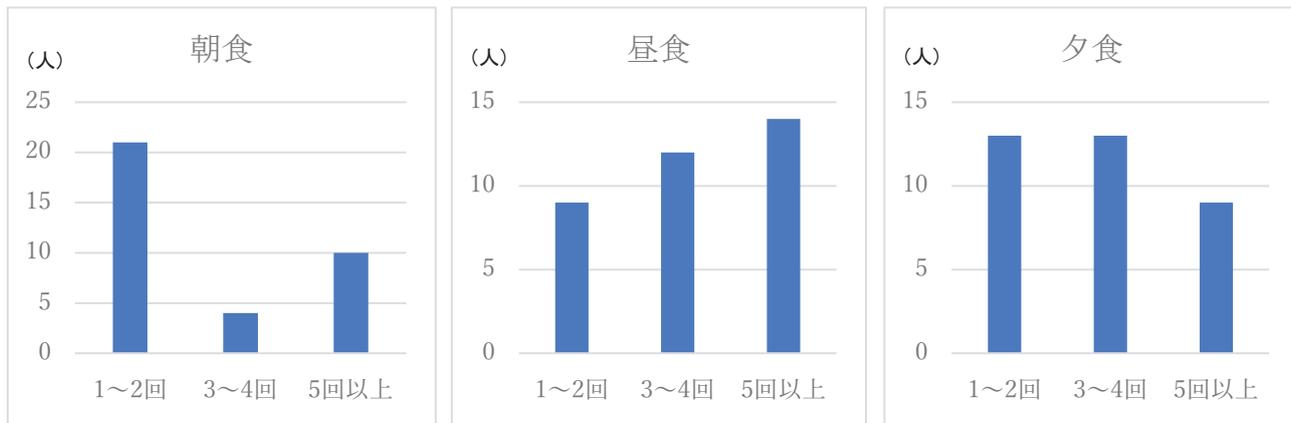


### 2. 年齢:

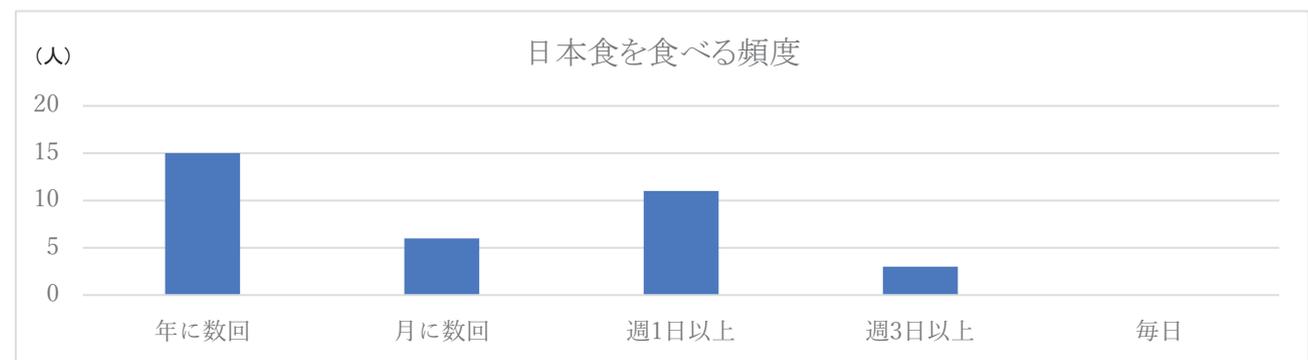


### 3. 食のライフスタイルについて

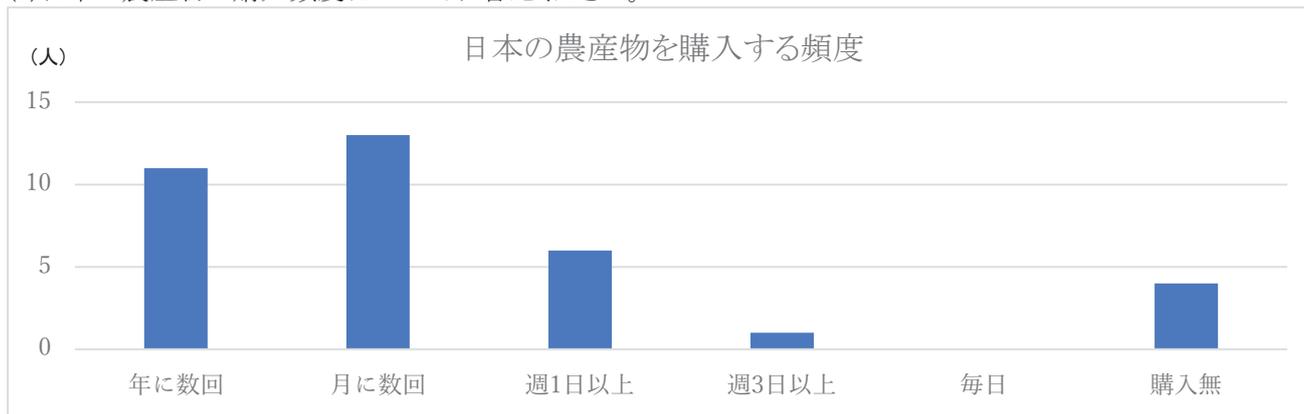
(1) 週に何回くらい外食しますか、その回数を記入ください



(2) 日本食を食べる頻度についてお答えください。



(3)日本の農産物の購入頻度についてお答えください。



(4)日本の原木乾しいたけを食べる頻度についてお答えください。

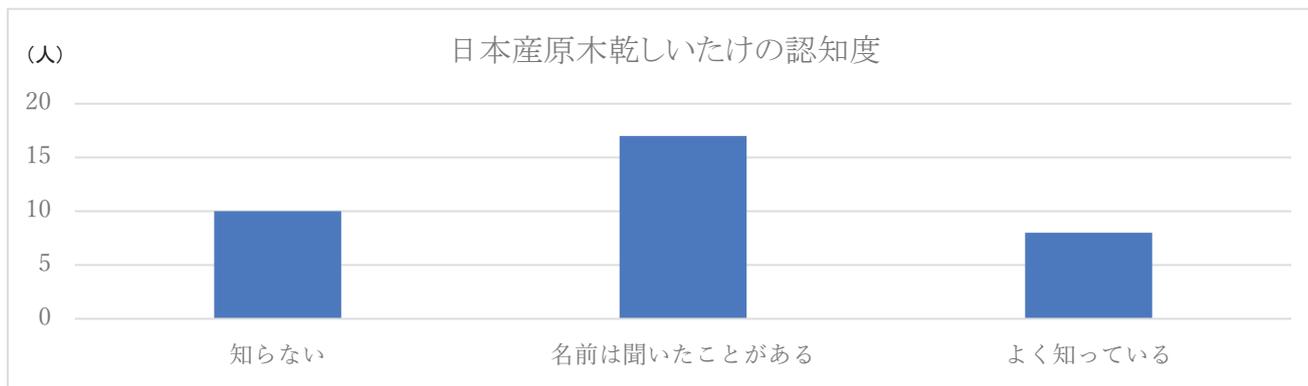


(5)日本の原木乾しいたけをどれくらい購入しますか。

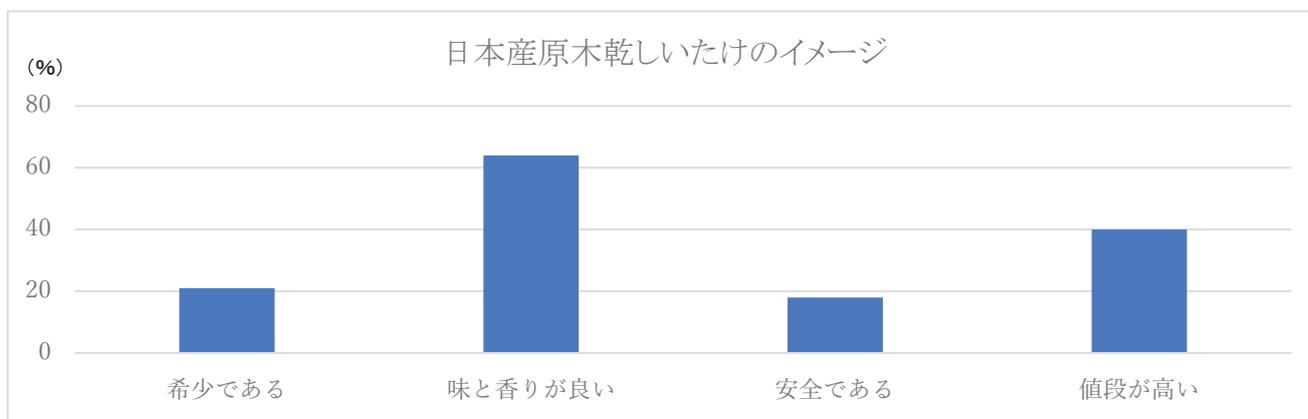


#### 4. 日本産原木乾しいたけに対するイメージ

(1) 日本産原木乾しいたけのことを知っていますか？

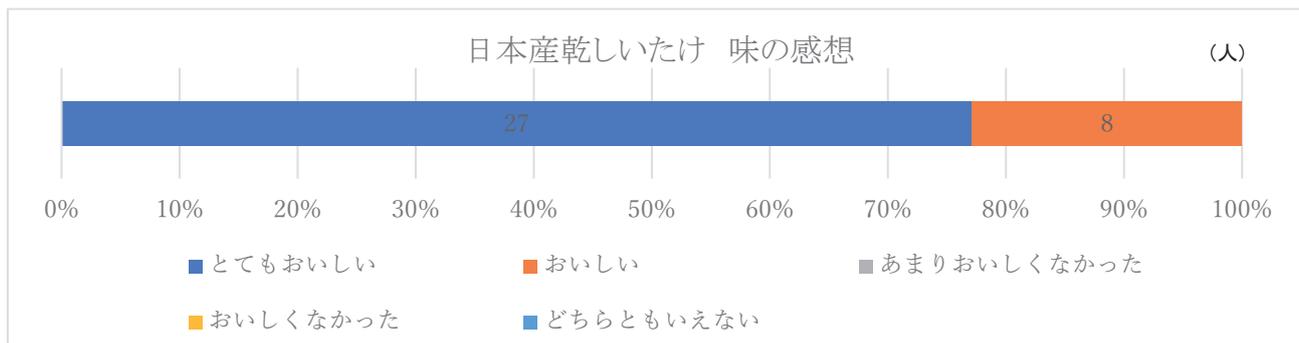


(2) 日本産原木乾しいたけにはどんなイメージがありますか？ ※複数回答可



#### 5. 日本産原木乾しいたけの味、料理について

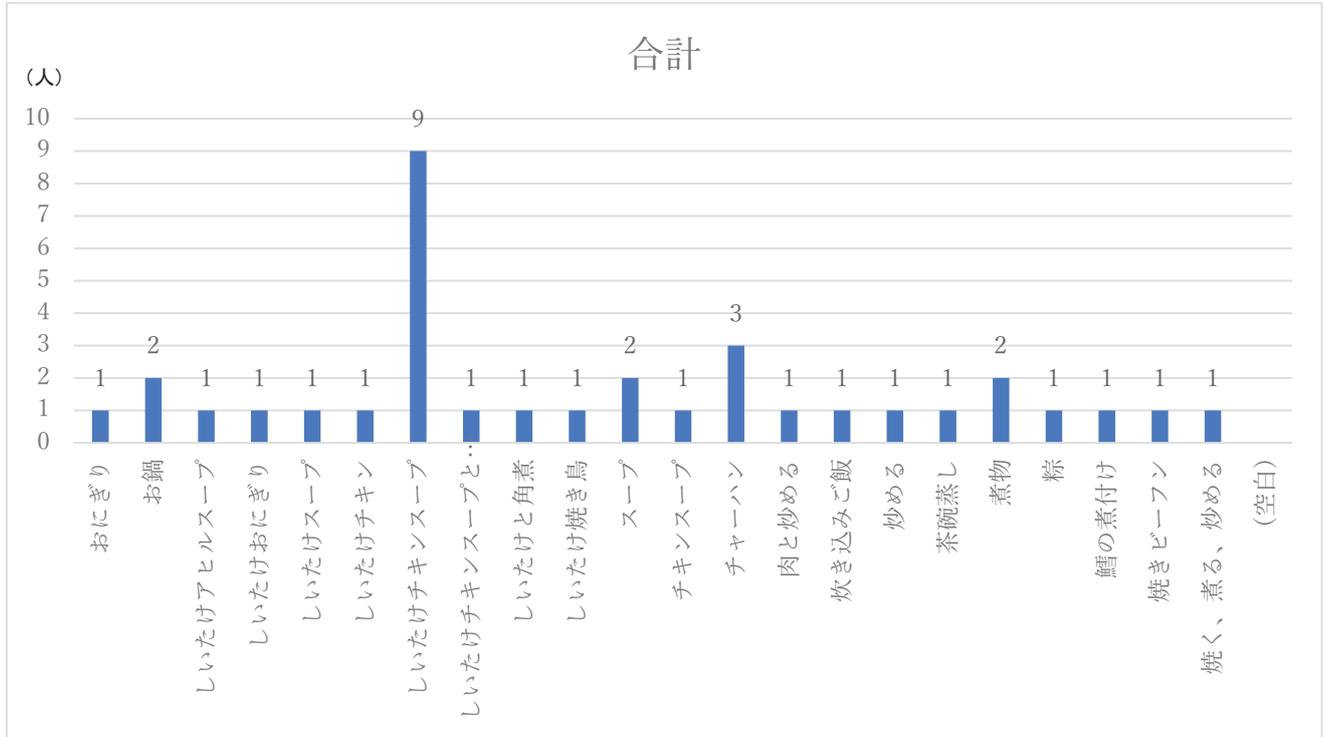
(1) 味の感想



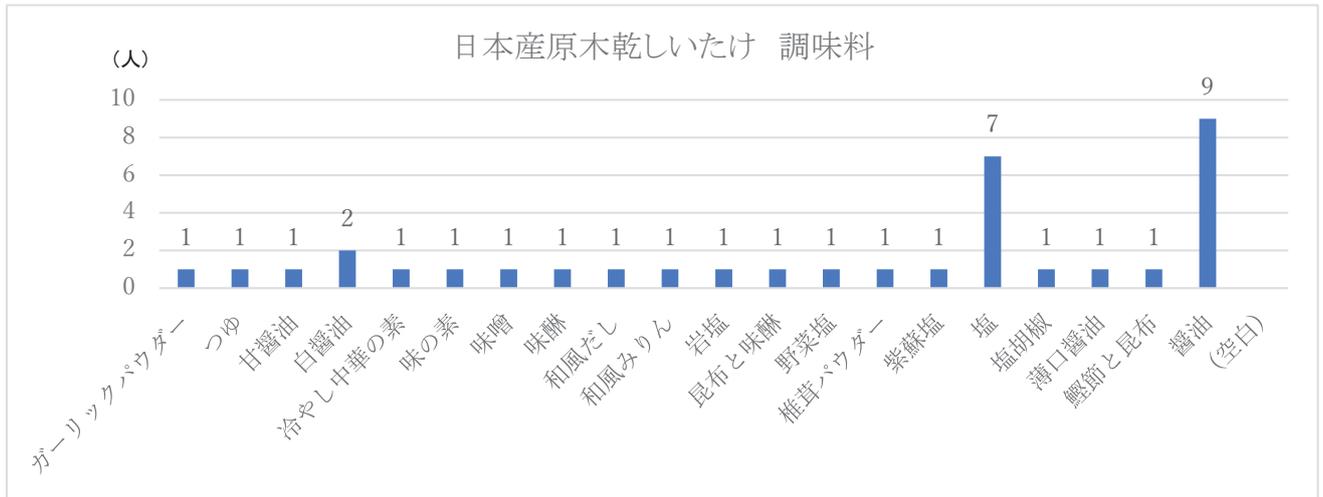
(2)日本産原木乾しいたけを使用する場合、

(2)どのような料理にしますか？またどのような調味料を使用しますか？

①料理名：



②調味料名



【結果の概要】

ABC クッキング教室にて参加者の感想と要望を聞いた。日本産原木乾しいたけを食べたことがある方が 36 名中 2 名しかなく、今回のイベントを通して知識が増えたお客様が多数いた。また、台湾の乾しいたけは水戻しが

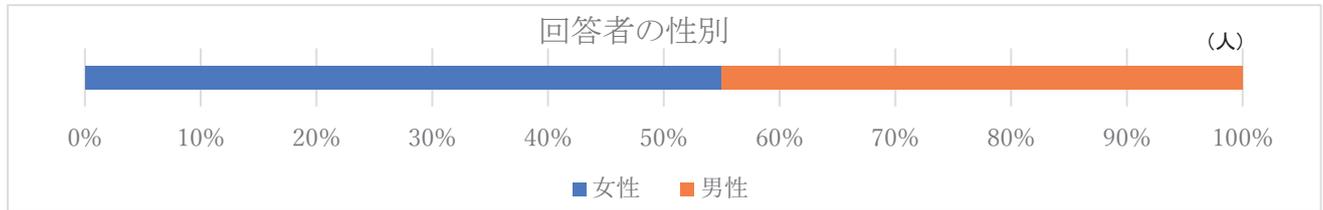
約 1 時間で出来上がるのに対し日本産原木乾しいたけは 12 時間以上とわかりとても驚いていた。今までは香りが強い=良いしいたけと思っていたが香りが強い=水分保有量が多いと説明ができ、乾燥=水分保有量少ない=品質がいいとみなさまにお伝えることができた。

要望としては、日本産原木乾しいたけが出来上がるまでを写真でなく動画で見たいと意見をいただいた。また、日本料理でなく日本産原木乾しいたけを使って台湾料理を作って味がどれだけ違うかを知りたいとの意見もあった。今回のイベントで日本産原木乾しいたけの素晴らしさがわかりもっと周りの友人に伝えたい、食べさせたいとの意見もあった。

## ウ 高級日本料理店羽村でのアンケート調査

高級日本料理店羽村で試食した来場者 60 名に次の内容のアンケート調査を実施した。

### 1. 性別:

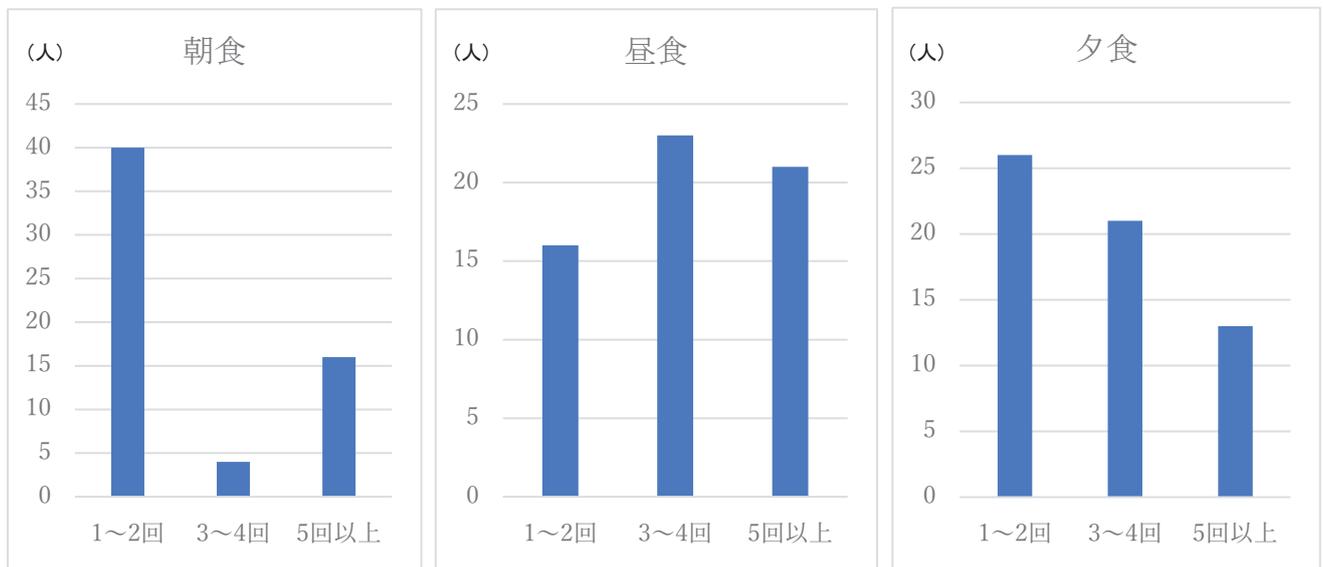


### 2. 年齢:

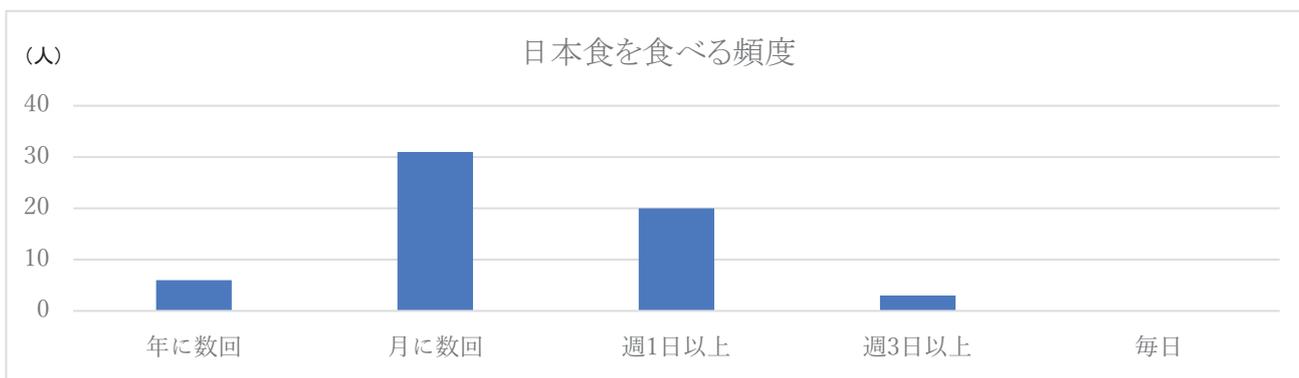


### 3. 食のライフスタイルについて

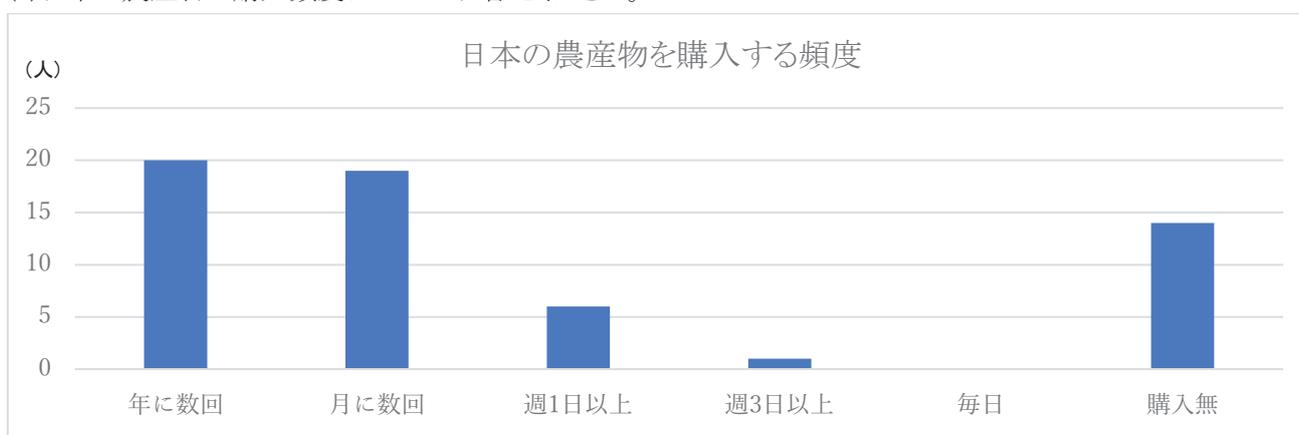
(3)週に何回くらい外食しますか、その回数をお答えください。



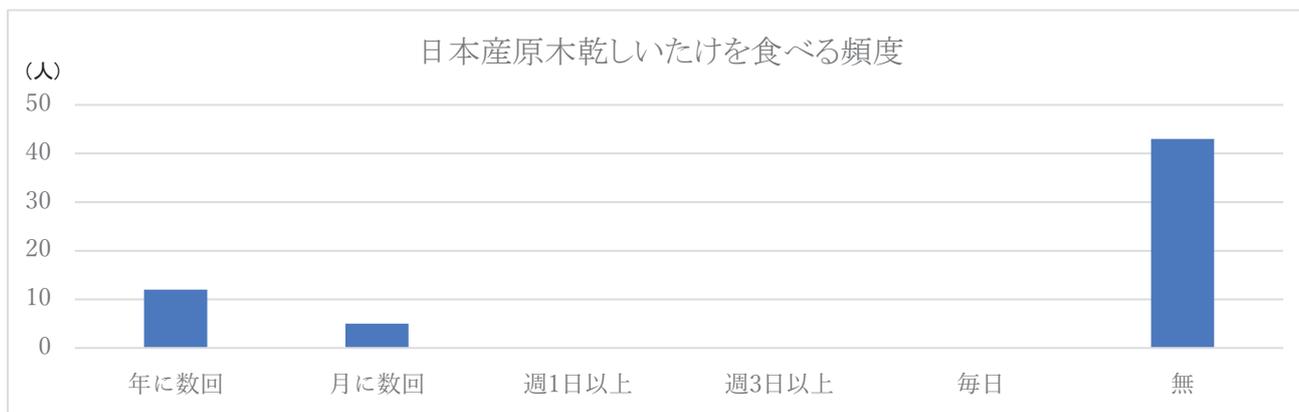
(2)日本食料理を食べる頻度についてお答えください。



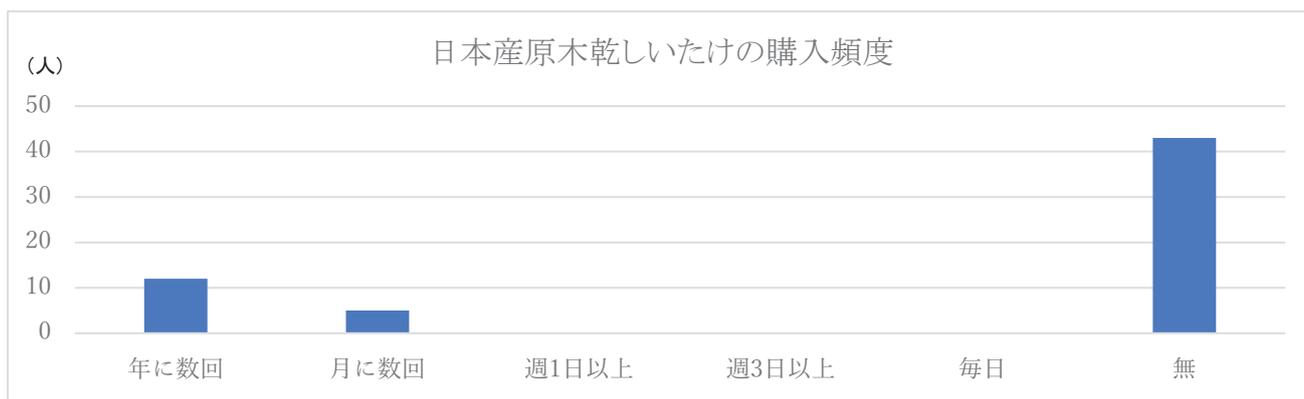
(3)日本の農産物の購入頻度についてお答えください。



(4)日本の原木乾しいたけを食べる頻度についてお答えください。

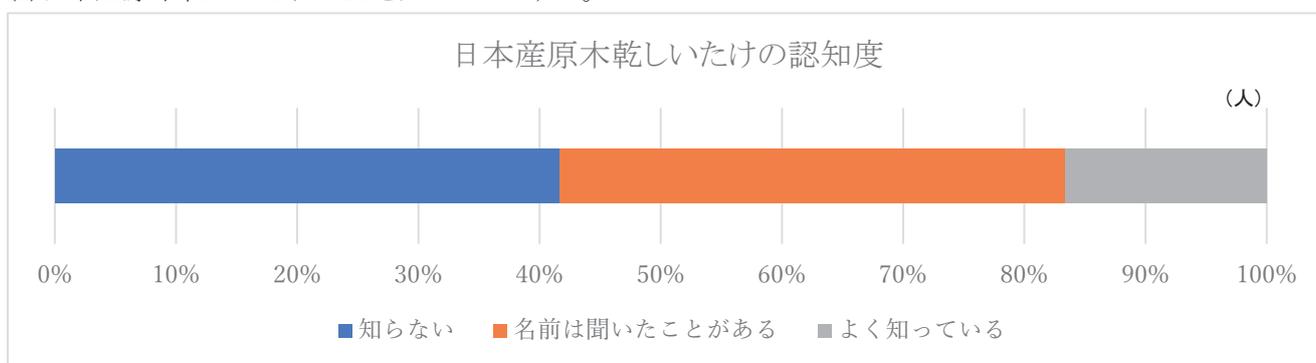


(5)日本の原木乾しいたけをどれくらい購入しますか。

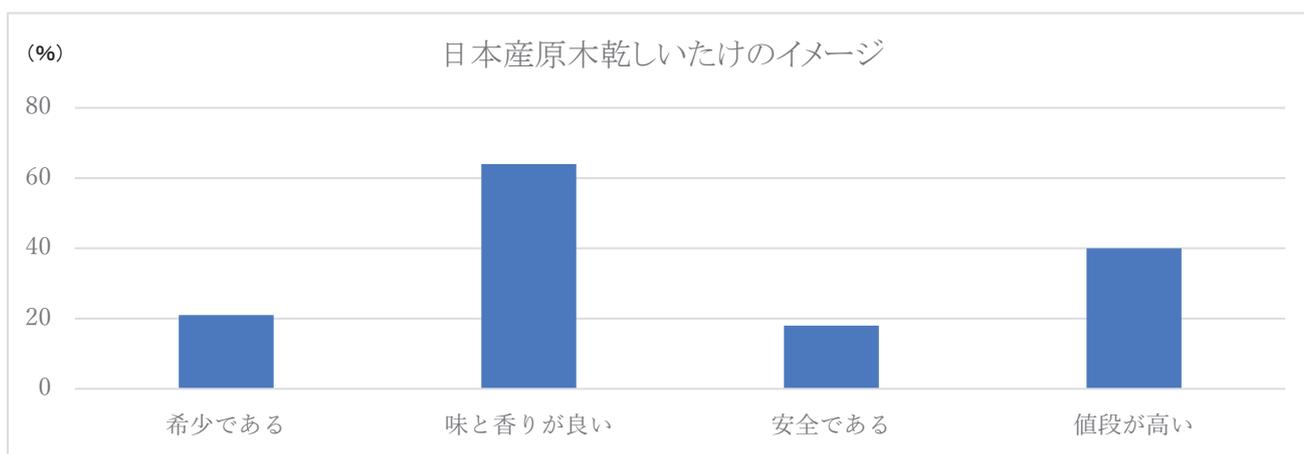


#### 4. 日本産原木乾しいたけに対するイメージ

(1)日本産原木乾しいたけのことを知っていますか。

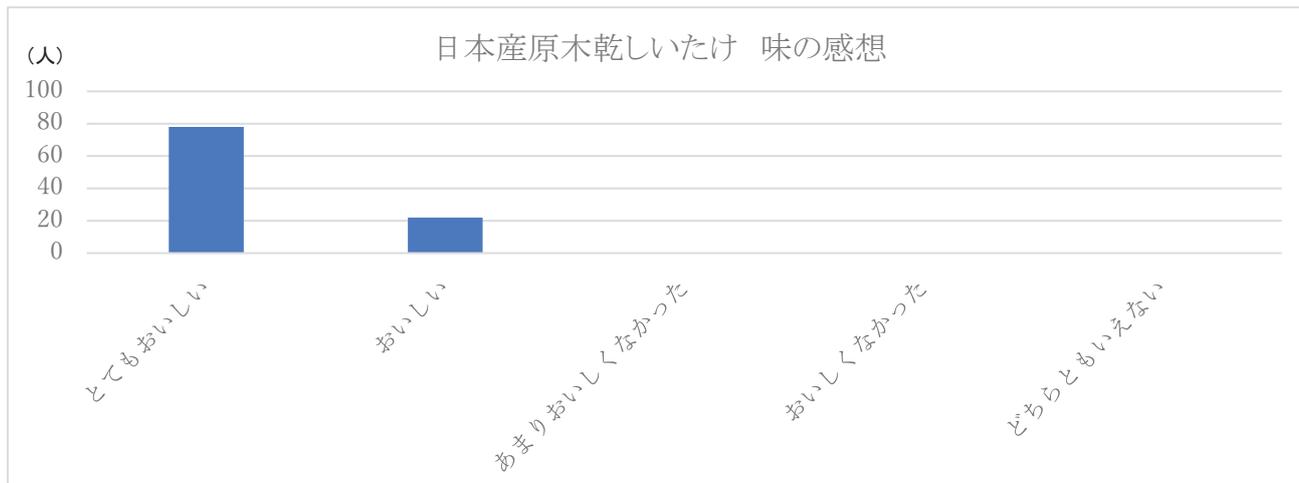


(1)原木乾しいたけにはどんなイメージがありますか。 ※複数回答可



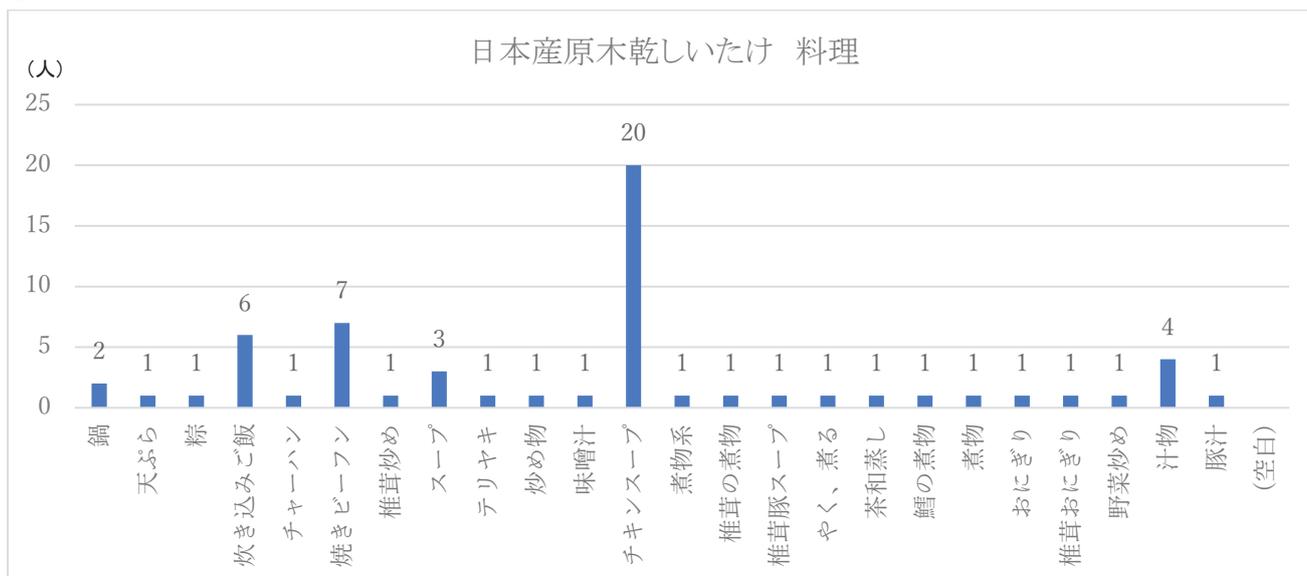
5. 日本産原木乾しいたけを食べた感想

(1)味の感想

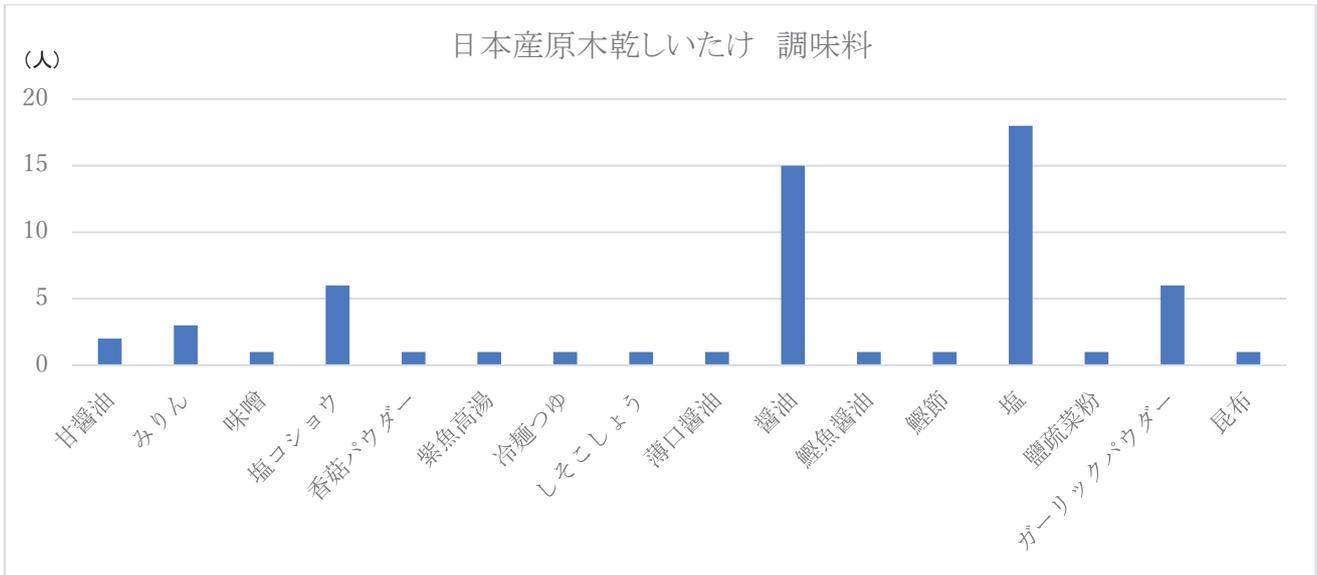


(2)日本産原木乾しいたけを使用する場合、どのような料理にしますか？またどのような調味料を使用しますか？

①料理名：



## ②調味料名



### 【結果の概要】

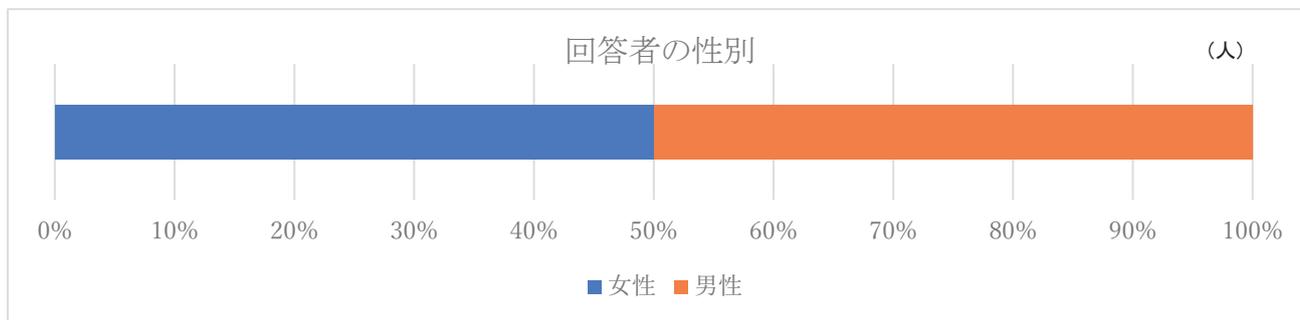
高級日本料理店羽村にてお客様の感想と要望をお聞きした。普段料理をしないお客様が多数おり、このような形で普段食べることのできない食材を食べられて嬉しい方が多数、また今後も引き続きメニューに取り込んでいただきとの意見もいただいた。土瓶蒸しがとてもおいしくおかわりしたいほどだった。

要望としては店内でも日本産原木乾しいたけの販売をしてほしい。食べた後このおいしさを友人にも知ってもらいたいとのことで小袋タイプまたはギフトの販売をして欲しいとのことだった。メニューに台湾産乾しいたけと日本産乾しいたけの食べ比べセットも作って欲しいとの要望があった。

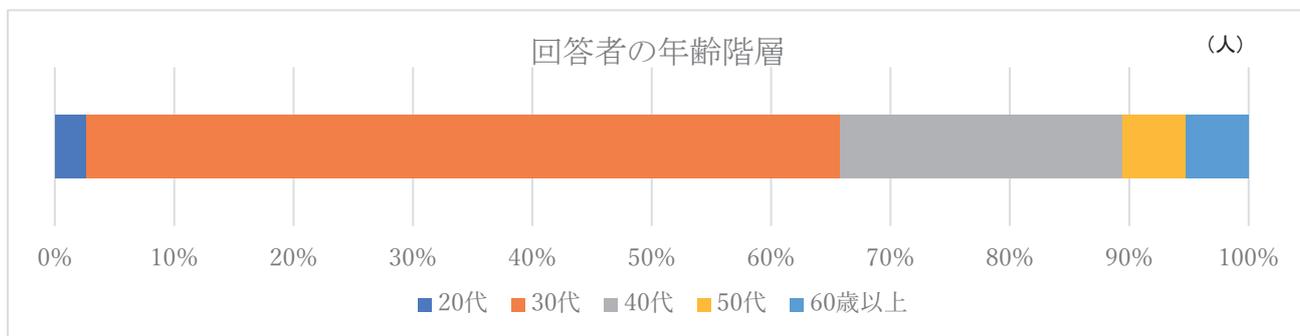
## エ 高級鉄板焼店高楽でのアンケート調査

高級鉄板焼店高楽で試食した来場者 39 名に次の内容のアンケート調査を実施した。

### 1. 性別:

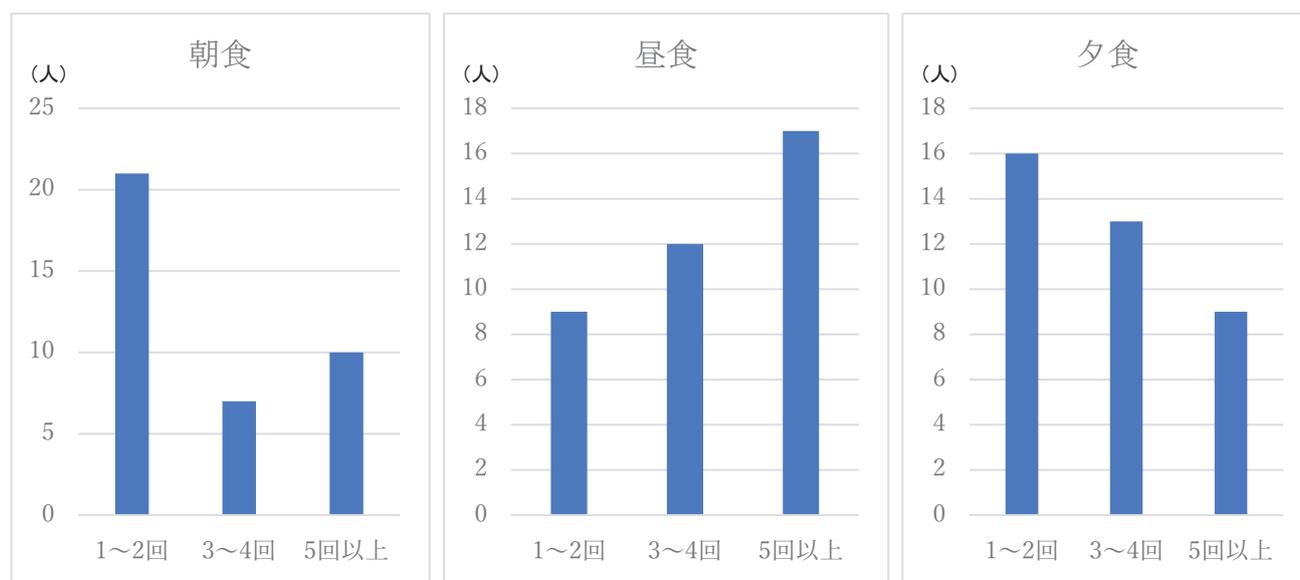


### 2. 年齢:

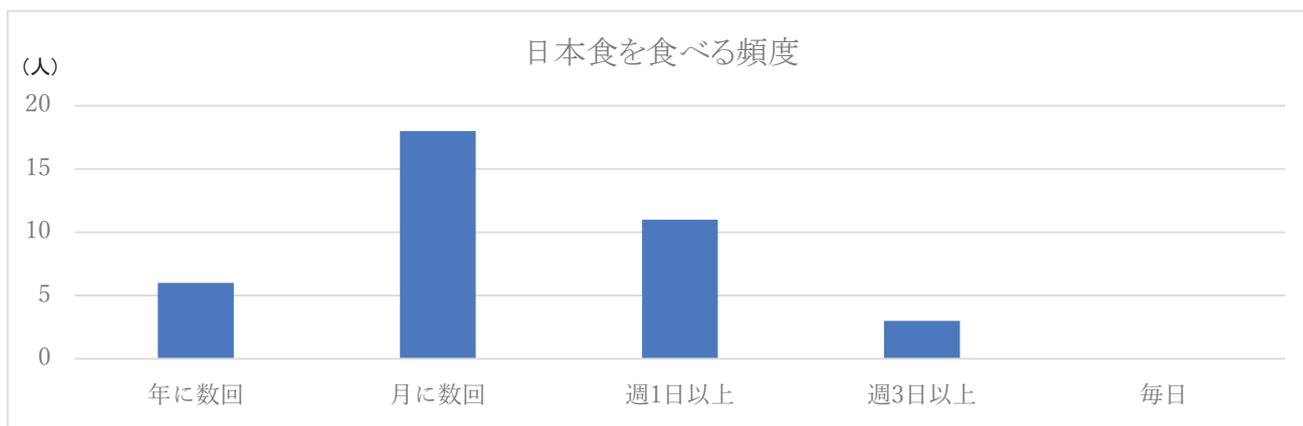


### 3. 食のライフスタイルについて

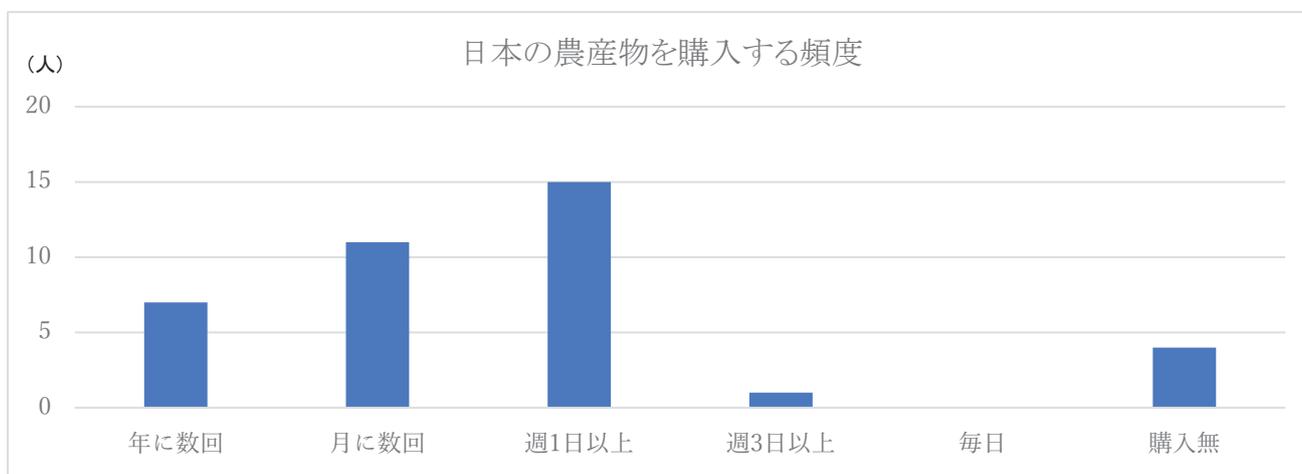
(1)週に何回くらい外食しますか、その回数をお答えください。



(2)日本食料理の食べる頻度についてお答えください。



(3)日本の農産物の購入頻度についてお答えください。



(4)日本の原木乾しいたけを食べる頻度についてお答えください。

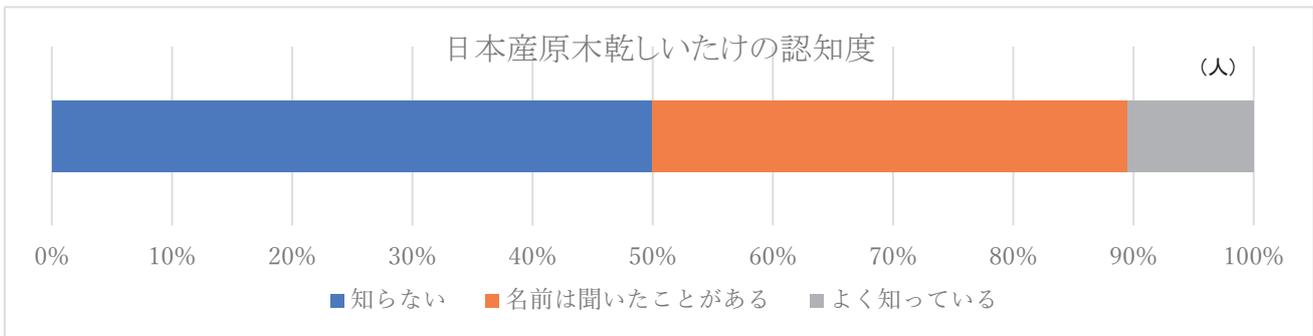


(5)日本の原木乾しいたけをどれくらい購入しますか。

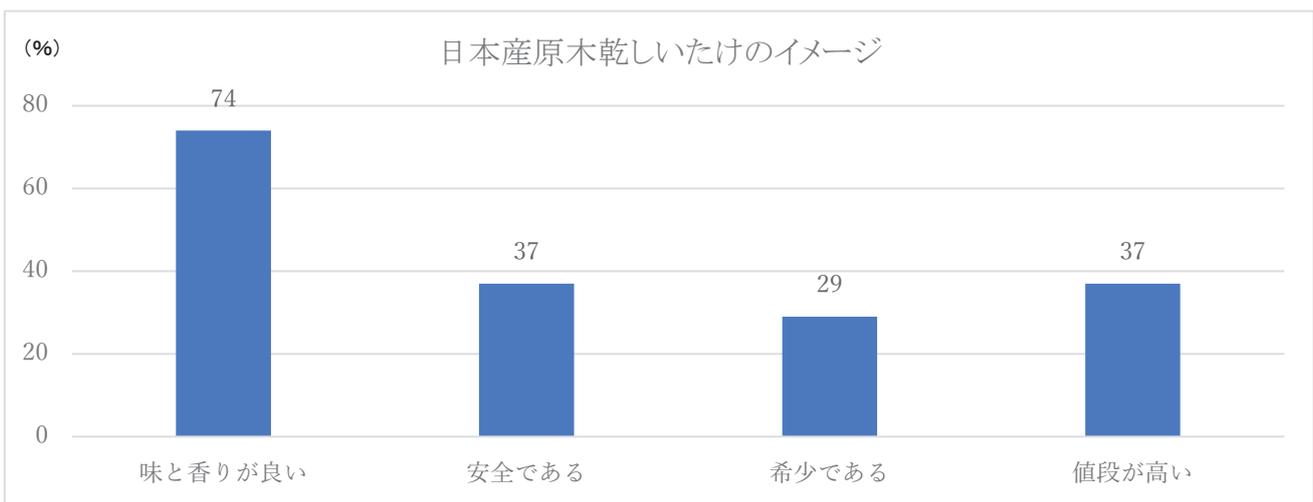


#### 4. 日本産原木乾しいたけに対するイメージ

(1)日本産原木乾しいたけのことを知っていますか。

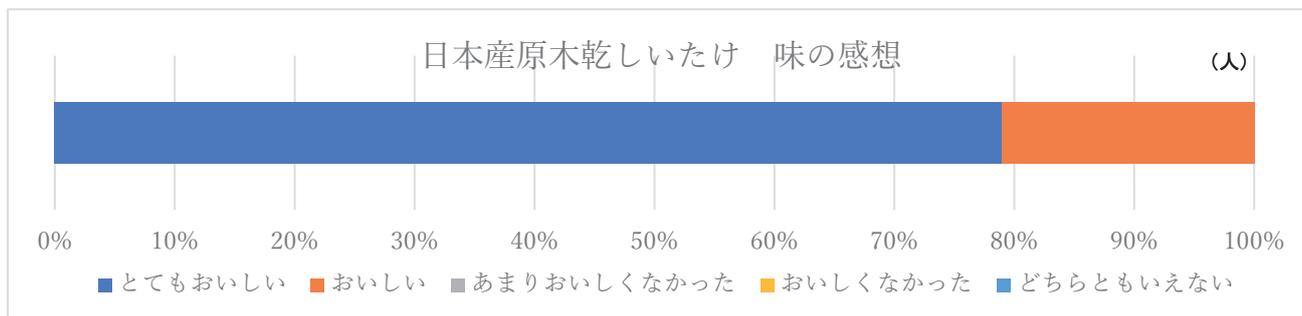


(2)原木乾しいたけにはどんなイメージがありますか。 ※複数回答可



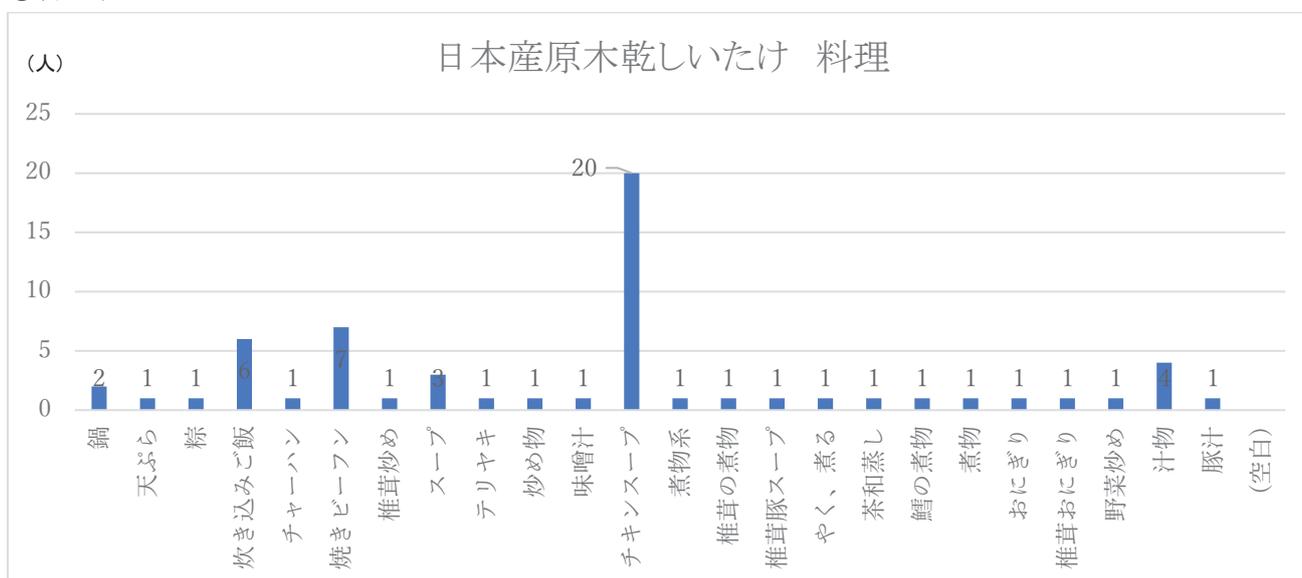
## 5. 日本産原木乾しいたけを食べられて

### (1) 味の感想

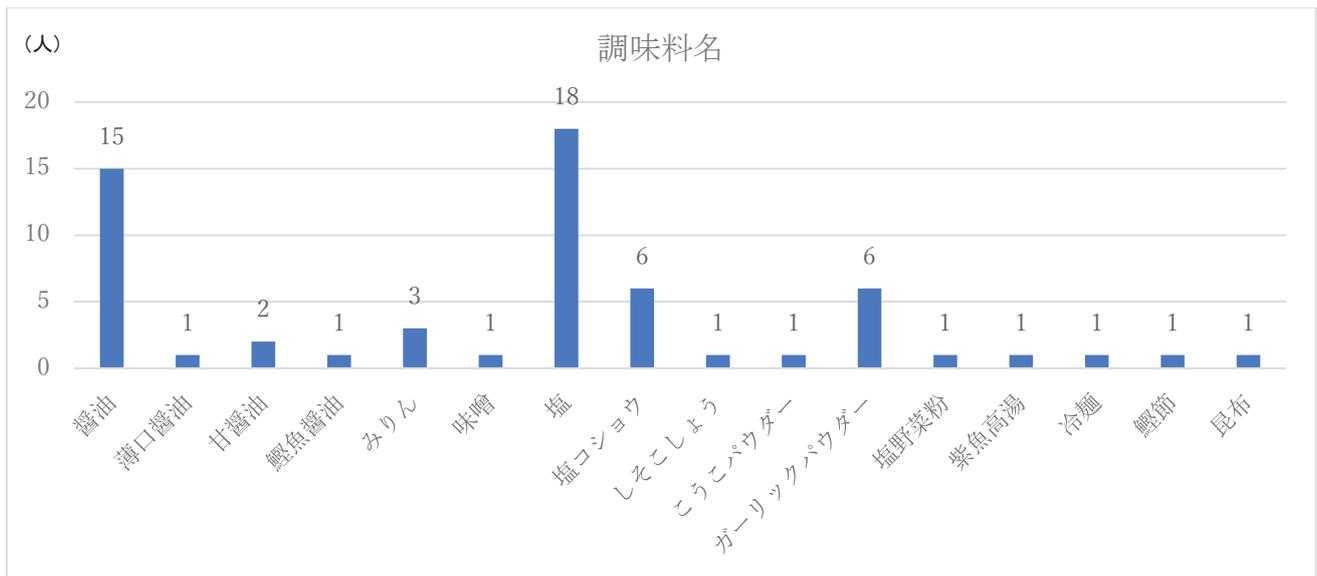


### (2) 日本産原木乾しいたけを使用する場合、どのような料理にしますか？またどのような調味料を使用しますか？

#### ① 料理名



## ②調味料名



### 【結果の概要】

高級鉄板焼店高楽では、ベジタリアン向けに日本産原木乾しいたけを使った専門メニューがあればもっと良かった、鉄板で戻し汁と一緒に焼いた日本産原木乾しいたけの香りが忘れられないなどと意見をいただいた。

要望としては店内に展示スペースを置いていただき、産地の紹介や日本産原木乾しいたけのパンフ、商品の販売があればもっと良かったと意見をいただいた。

## I-2 台湾における乾しいたけの販売促進活動

### I-2-1 販売促進活動(1)

Citysuper 5 店舗、ブリーズスーパー 2 店舗、ドンキホーテ 2 店舗、美福超市(メイフル) 大立百貨店、大楽ショッピングモール

#### (1) Citysuper5 店舗での試食の結果

Citysuper 5 店舗にて下記日程で試食販売を行った。

- ①復興店 1月6日～8日 1月13日～15日 1月18日～20日
- ②板橋店 1月6日～8日 1月13日～15日 1月19日～20日
- ③天母店 1月6日～8日 1月13日～15日
- ④新竹店 1月6日～8日 1月13日～15日
- ⑤台中店 1月6日～8日 1月13日～15日

#### ①復興店

復興店は MRT 忠孝復興駅に位置し板南線と木柵線が重なる乗換駅でもあり駅直結(デパ地下)店舗となっている。その為人の流れが多く常に来客がある状態である。



Citysuper の中で売り上げが一番高い店舗であり、前回春節販売終了時に予約をした入り口の位置で今年も販売をすることができた。初日から特に問題はなく順調に販売することができ、約 2 年ぶりに試食販売をした。

毎年購入しているお客様も見え、コロナが落ち着き、久しぶりに会う親戚にプレゼントをしたいとのことでいつもより多く購入していた。初日の段階でお店の在庫が 8 割近くなくなり急遽物流倉庫から在庫を取り寄せた。



2 週目も販売は順調で、厚肉ギフトの商品が残りわずかとなっていた。他店舗からの在庫も取り寄せ販売を行っているが、バイヤーからはギフト完売後小袋タイプの販売に切り替えて欲しいと要望が入った。駅直結の為、前回同様 MRT 広告を見て買いに来たお客様もお見えになった。日本産原木乾しいたけを食べたことのないお客様が多く、試食をすると皆香りの良さに驚きつつ試食員の説明を聞いていた。2 週目は Citysuper ギフト部門売上 1 位を獲得した。ギフトもすべて完売であった。



最終3日間は小袋タイプの商品を販売した。

小袋タイプは1年を通して Citysuper で販売する予定の商品だが、今回はギフトがすべて完売したため、小袋タイプの販売をして欲しいとバイヤーから提案された。

#### Citysuper 復興店売上

品目	個数
どんこギフト 80g	17
厚肉どんこギフト 80g	100
ステーキしいたけ 35g	1
小粒どんこ 45g	6
どんこ 100g	43
スライス 15g	12
どんこ 50g	52

#### ②板橋店

板橋店は、MRT 板南線に位置し台湾鉄道、高鉄(台湾新幹線)、バスターミナルが併設しているデパートの中にある。お客様も常にいる状態であり店舗自体は少し小さいが復興店の次に売り上げが高い店舗となっている。



店舗が小さいため本来なら試食スペースは棚の前になっているがバイヤーと協議し陳列棚の近く、入り口からすぐ見えるスペースにテーブルを置き試食販売を行った。冷蔵庫の横であり少し寒い場所ではあったが、試食員による日本産原木乾しいたけ椎茸の宣伝を行った。

初日の売り上げは、予想を上回り急遽商品を追加することとなった。

板橋店も同様2年ぶりの試食となり、椎茸の香りに引き寄せられた来客で盛況となった。



2 週目、こちらも復興店と同じく厚肉どんこギフトの在庫が少なくなった。

会社を経営しているという来客がクライアントへの贈答品に使いたいとのことで 30 個まとめて購入する例もあった。

台湾では旧正月 1 週間前の売り上げが一番よく、駆け込み購入や追加購入の来客が多数あった。

2 週目の終盤、ギフトの在庫も 10 個以下となりギフトと小袋タイプ両方の販売に切り替えた。最終日にギフトと小袋全て完売となり、活動を終えた。



#### Citysuper 板橋店売上

品目	個数
どんこギフト 80g	12
厚肉どんこギフト 80g	38
ステーキしいたけ 35g	3
小粒どんこ 45g	5
どんこ 100g	32
スライス 15g	12
どんこ 50g	24

### ③天母店

天母店は台北市郊外の富裕層が多い高級住宅街に位置している。日本人学校、アメリカンスクール、ヨーロッパンスクールなども近くにあり、外国人も多く居住している。



他店舗と比べ客数は少ないが、購入率がとても高い店舗で、今回は陳列棚の位置でなく、ギフトコーナーでの試食販売となった。

販売員は日本産原木椎茸の販売を8年行なってきたベテランであり、試食が始まる前から売れており、すでに在庫を取り寄せている状態となっていた。

日本人の来店も多く、日本産原木椎茸を買うときはいつもここで買うという日本人もいた。

毎年購入している来店者もあり、今年は家族みんなが集まるためプレゼントでまとめた購入であった。



2週目、在庫補充の依頼をしていたが復興店と板橋店との取り合いになっていたため、十分な在庫を補充できず、小袋タイプも一緒に販売を行うことにした。自宅で食事をとる習慣が他のエリアと比べて高いためか小袋タイプも順調に売れた。

#### Citysuper 天母店売上

品目	個数
どんこギフト 80g	16
厚肉どんこギフト 80g	44
ステーキしいたけ 35g	1
小粒どんこ 45g	6
どんこ 100g	18
スライス 15g	3
どんこ 50g	29

#### ④新竹店

新竹市内に位置し、週末になると周辺は交通規制があるほど人が集まるデパートである。IT産業が盛んな街でエンジニアが多く、所得も台湾でトップクラスの都市になっている。今回は陳列棚でなくギフトコーナーでの試食販売を行った。



初日、試食が始まる前にもうすでに商品が売れており順調な売り出しで、店内在庫もすぐに無くなり倉庫から取り寄せを行った。

台湾の椎茸とどこが違うのかよく聞かれるため日本産原木乾しいたけのパフレットを渡し丁寧に説明を行った。台湾ではまだまだあまり原木栽培についての知識がないため、原木栽培についての説明をしてから試食をすると購入につながりやすい。



2 週目、Citysuper ではギフト 2 個セットで値段が安くなっているため販売のスピードが早かった。セット販売のため在庫が奇数になると試食員が心配し始めたが順調に在庫が減り小袋タイプの販売に切り替えていった。最終日には全てのギフトが完売しとてもやりがいがあったと報告を受けた。最後は主任と記念撮影することもできた。



Citysuper 新竹店売上

品目	個数	売上金額(円)
どんこギフト 80g	19	16,872
厚肉どんこギフト 80g	29	25,752
ステーキしいたけ 35g	2	780
小粒どんこ 45g	1	320
どんこ 100g	16	12,000

スライス 15g	2	400
どんこ 50g	31	10,850

### ⑤台中店

台中の中心に位置し Citysuper 最南端の店舗となっている。売上も全店舗中 3 位の店舗でありお客様の流れが絶えない店舗である。

今回は陳列棚の一番前での販売となった。



初日、経験豊富な試食員が担当したが、新型コロナウイルス感染症の影響で 2 年ぶりの試食販売となり少し緊張していた。

初日の売り上げは残念ながら 3 セット(6 個)だったが、2 日以降は順調に試食と説明ができ、5 セット以上小袋タイプが売れた。

日本産原木乾ししたけに関する発信を依頼している Youtuber のクリス氏のファンがクリス氏が発信した「台中 Citysuper で購入できる」という情報で来場し、YouTube での発信効果の確認もできた。



2 週目は、試食員の工夫でギフトに赤いリボンを結び販売をしていた。そのような工夫もあり無事すべての在庫を 2 週目で売り切ることができた。



Citysuper 台中店売上

品目	個数
どんこギフト 80g	18
厚肉どんこギフト 80g	46
ステーキしいたけ 35g	1
小粒どんこ 45g	1
どんこ 100g	22
スライス 15g	4
どんこ 50g	13

## (2)ブリーズスーパー2店舗での試食の実施結果

ブリーズスーパー2店舗にて下記日程で試食販売を行った。

- ①ブリーズ復興店 1月15日～20日
- ②ブリーズ南山店 1月16日～20日

### ①ブリーズ復興店

台北の中心に位置し外国のショッピングモールをイメージした高級百貨店ブリーズセンターのスーパーとなっている。主に日系の商品を取り揃えており他業者にはない最高級の商品を揃えているのが特徴である。今回陳列されている日本産原木乾しいたけも他スーパーとは違う最高品質の天白ギフトとなっている。



初日、生鮮コーナー入り口に大きく試食コーナーを作り、ギフト全種類が木箱入りの天白どんこで、高級感がある展示となった。

当日は、日本からりんごとみかんの業者も試食支援に来ており、とても賑わっていた。

初日は、試食業者がたくさんいたため売り上げはあまり上がらなかったが、2日目以降順調に売れ出していった。3日目からは板橋店からの支援、5日目からはドンキ新生店からの支援で開店から閉店まで1日中試食員がいる状況を作り、売り上げに貢献した。

販売価格が他業者の価格の倍以上となり、初めてのことであったが、バイヤーから予想よりも売り上げが伸びたとの感想があった。また、バイヤーからはこんなに素晴らしい日本産原木乾しいたけを提供したことについて謝辞があり、他のスーパーとは異なる高級店ならではの商品に対する価値観がうかがえた。



### ブリーズ復興店売上

品目	個数
天白どんこギフト 230g	10
天白ギフト 6-7 200g	18
天白ギフト 4-5 200g	32
どんこ 50g	20
スライス 30g	42

### ②ブリーズ南山店

台北 101 に隣接し世界で最も百貨店の密集度が高いといわれる信義区に位置している。また、ブリーズスーパー2号店ということもあり、とても広く高級感あふれる店舗である。客層は、復興点と違い20代～30代が多い。



初日、入り口すぐの位置に試食テーブルを設置した。平日の月曜日ということもあり客数は少ないかったが、ギフトコーナーの横であり、人通りは常にあった。

MRT 広告の QR コードをスキャンすることでブリーズスーパーが紹介されたので見に来たという来客もあり、MRT 広告の効果を確認することもできた。旧正月前最後の週ということもあり高品質のギフトを求めての来店者も多かった。



ブリーズ南山店売上

品目	個数
天白どんこギフト 230g	6
天白ギフト 6-7 200g	8
天白ギフト 4-5 200g	14
どんこ 50g	6
スライス 30g	16

(3)ドンキホーテ 2 店舗での試食の実施結果

ドンキホーテ 2 店舗にて下記日程で試食販売を行った。

- ①ドンキ西門店 1月 6 日～8 日 1月 13 日～15 日
- ②ドンキ新生店 1月 6 日～8 日 1月 13 日～15 日 1月 19 日～20 日

①ドンキ西門店

台湾ドンキ 1 号店でありオープン当時は店内に入るだけで 3 時間待ちになる程人気店となっている。日本のドンキとの大きな違いは 8 割以上食品が占めていることである。店内も混雑を防ぐため一方通行となっており週末には入場規制もある。



初日、現場マネージャーとの事前打ち合わせがあったためスムーズにセッティングすることができた。西門という若者の街ということもあり 20 代のお客様が 8 割を占めていた。試食テーブルは入り口の付近にあり、入るとすぐ日本産原木乾しいたけの香りが漂っていた。人の導線も試食テーブルの前を通る流れになっており商品も順調に販売することができた。西門店では 2ヶ所で日本産原木椎茸の陳列をしていたが在庫補充のため、試食をしていない方の陳列棚から商品を移動し、試食テーブルがある方の棚に陳列をし直した。



2 週目、試食を作り終わるのに約 10 分かかり、その後 3 分で全て完食してしまうほどの人の多さで試食が追いつかない状況になった。片方の陳列も完全に在庫がなくなり全て試食テーブルの横に陳列された。厚肉どんこの在庫も全て無くなり、天白どんこと徳用どんことなった。YouTuber クリスさんのチャンネルを見たお客様が商品を見て YouTube と同じ商品だと言い感動していた。



### ドンキ西門店売上

品目	個数
天白どんこギフト 80g	3
厚肉どんこギフト 80g	56
どんこギフト 80g	33

### ②ドンキ新生店

台湾ドンキ 2 号店となっており、台北の秋葉原と呼ばれる華山エリアに位置する。こちらも西門店同様オープン当時は入店 3 時間待ちとなっており現在でも一方通行、週末は入場規制がある。新生店の店長は担当者笹子の大学時代の同級生であり、店長の紹介で乾物担当バイヤーと繋がり日本産原木椎茸を日本に先駆け台湾ドンキで販売することができた。



初日、西門店と同じく事前に現場マネージャーと試食位置を確認していたためすでに現場はセッティングされた状態となっていた。西門店に負けないほどの人の多さで客層は 20~30 代が目立った。通路も多少広く、右から左から試食を求めお客様が絶えなかった。2ヶ所陳列されていた椎茸もほぼ 1ヶ所に集中陳列され好調な売れ行きとなった。また日本のドンキ社長が視察で訪れており日本のドンキではないスタイルでの販売に驚いていた。



2週目は在庫がほとんどなくバイヤーから追加発注したいとの問い合わせを受けた。お客様からのクレームで日本産原木椎茸の香りが強すぎるときていたそうだが店長が「香がない椎茸の方が問題」と話しクレームは却下された。最終日には天白どんこ 6 箱を残し全て完売したため、19 日～20 日はブリーズスーパー販売支援に変更した。



#### ドンキ新生店売上

品目	個数
天白どんこギフト 80g	22
厚肉どんこギフト 80g	61
どんこギフト 80g	22

#### (4)美福超市(メイフル)での試食の実施結果

美福超市(メイフル)にて下記日程で試食販売を行った。

①美福超市(メイフル)1月6日～8日 1月13日～15日

##### ①美福超市(メイフル)

メイフルは駅から離れた台北市内にある IT パークに位置している。

付近にはカルフル、愛買、大润发、コストコ等大型量販店が集まっている。元々は牛肉専門の卸会社であり現在ではホテル、スーパー、飲食店を営んでいる。他店舗とは全く違う富裕層のお客が多く値段を気にせず買い物をしている。



メイフル社入口(左)と1階の売り場

今回で3年目の販売となり今年も同じく試食が始まる前にすでに半分以上の在庫が売れてしまった。毎年少しずつ仕入れの量を増やしており天白冬子においては前年の2倍仕入れている。会社経営の方が多く、法人用の贈答品としての購入が目立った。店舗内で食事をしていただいた方が試食をし35個お買い上げいただき厚肉どんごギフは完売した。のちにもっと欲しいと連絡が入ったが在庫がないため残念ながら今年はそれ以上提供ができなかった。



2週目はギフトが完売したため陳列も1段となり小袋タイプの販売も開始した。販売員の方も一生懸命日本産原木椎茸の紹介をしていたため最終日には全ての商品が完売した。



美福超市(メイフル)売上

品目	個数
天白どんこギフト 100g	26
厚肉どんこギフト 80g	45
どんこ 50g	55
小粒どんこ 45g	31

(5)大立百貨店、大楽ショッピングモールでの試食の実施結果

大立百貨店、大楽ショッピングモールにて下記日程で試食販売を行った。

- ①大立百貨店 1月6日～8日 1月13日～15日
- ②大楽ショッピングモール 1月6日～8日 1月13日～15日

①大立百貨店

大立百貨店は高雄市内に位置し、元は伊勢丹デパートだった。大楽ショッピングモールとの同グループとなっている。現在でも地元の人には伊勢丹と呼んでおり、屋上には小さな遊園地があり昔の日本百貨店の名残がある。コロナ期間中でもあり、スーパーにはほとんどお客様が見られない状況だった。



販売初日、コロナ前と比べ来客数は増えたが大楽と比べ人の流れは少なかった。販売員自身の友人なども呼び、少しでも日本産原木椎茸の良さを知ってもらおうと努力した。売り上げはあまり上がらない店舗のため、バイヤーと相談して残りの日数を大楽の平日に移し大楽で集中販売することになった。



### 大立百貨売上

品目	個数
天白どんこギフト 100g	2
厚肉どんこギフト 80g	8
どんこギフト 120g	7
どんこ 80g	17
厚肉どんこ 75g	16
どんこ 45g	3
小粒どんこ 60g	9
小粒どんこ 38g	2

## ②大楽ショッピングモール

大楽ショッピングモールは高雄市内から少し外れたところにある。

コストコの代理権を取得し台湾にコストコを持ってきた企業でもあり店内の造りは米国のスーパーに似ている。昨年、コストコの代理権をコストコ本社に売却したが現在でも良好な関係を保っている。



販売初日、今回の試食は 20 年間大楽で牛乳販売を行っていたベテラン試食員に依頼した。来客者も試食員のことを知っており、スムーズに日本産原木乾しいたけを提供し説明が進んだ。大楽は、一年を通してギフトが売れるためギフトと小袋タイプの販売を行った。試食員の努力もあり初日から順調な売り上げとなった。



2 週目、大立から平日の販売も入ったため順調販売ができた。小袋タイプの厚肉どんこの在庫も残りわずかとなり大立の試食員もほっとしていた。大楽での日本産原木椎茸販売が 10 年目とのこともあり、来客も定着し商品価値、他の椎茸との違いについての理解も進んだ印象があった。



大楽ショッピングモール売上

品目	個数
天白どんこギフト 100g	4
厚肉どんこギフト 80g	16
どんこギフト 120g	14
どんこ 80g	68
厚肉どんこ 75g	64
どんこ 45g	6
小粒どんこ 60g	36
小粒どんこ 38g	8

## I-2-2 販売促進活動(2)

### (1)台北市スーパーでのPR活動の実施結果

2023年1月、台湾・台北市の以下の店舗において日本産原木乾しいたけの宣伝と即売会を行った。

#### 【開催店舗】

##### ①微風広場復興店・ブリーズスーパー(台北市復興南路39号)

日時:2023年1月12日(木)~1月15日(日) 計4日間 11時~19時

##### ②微風広場南山店・ブリーズスーパー(台北市信義区松智路17号)

日時:2023年1月12日(木)~1月15日(日) 計4日間 11時~19時

##### ③微風広場南京店・ブリーズスーパー(台北市松山区南京東路三段337号)

日時:2023年1月14日(土)~1月15日(日) 計4日間 11時~19時

2019年より毎年、旧正月前に微風広場で開催している日本産原木乾しいたけのプロモーション事業が好評であり、台湾では日本産の乾しいたけは高級なイメージがあるので、春節の時期は贈答用や、春節の家族料理としての購入が多くなっている。そのため、春節が始まる前の1~2週間前の時期に微風広場のスーパーマーケット3店舗でプロモーションと即売会を開催した。

今年はプロモーションが始まる前に、微風広場の来客から電話で問い合わせがあった。具体的には日本産の乾しいたけの香り、味、風味が大変よく、高品質であることから毎年贈答用や自宅用に購入しているため、プロモーションの時期に関する問い合わせであった。

今年のプロモーションは、スーパーマーケットで販売員に商品それぞれの特長や、調理方法を来客に紹介するというものであった。商品それぞれの規格と特長に違いがあり、一人でも何点も購入された方もいた。

これまで毎年プロモーションを行っており、来客がプロモーションを覚えていてくれるため、春節前の時期に日本産原木乾しいたけを買いに来られる方が増えていることがわかる。微風広場のバイヤーからは、年々日本産乾しいたけを購入する客が増えているので、可能であればより早めの商品提案をして欲しいとの提案をいただいた。

日本産原木乾しいたけは台湾の春節前はかなりニーズがあるため、来年度も継続してプロモーションが行っていければと考えている。

店舖：微風廣場復興店



店舖：微風廣場南山店



店舖：微風廣場南京店



### I-2-3 YouTuber、クリス・テーブル氏による動画作成と発信

YouTuber クリス・テーブル氏のチャンネルにて日本産原木乾しいたけを使用し調理をする動画作成と発信を行った。

放映開始時間 1 月 3 日から

動画 URL

<https://www.youtube.com/watch?v=Nk64ZDo3gyM&lc=Ugzw1mahL4OFy7q-th94AaABAg>

昨年度に引き続き、クリス氏に YouTube の動画作成、発信を依頼し、春節の料理に欠かせない焼きビーフンを紹介した。

クリス氏のチャンネル登録者数は、2023 年 1 月現在 45.8 万人となっており、昨年比べて倍増している。

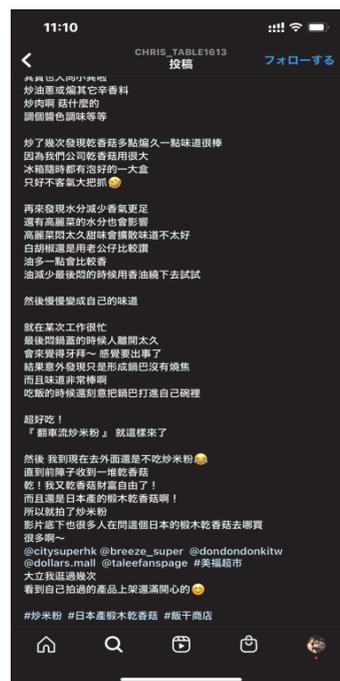
動画配信後のコメントと「いいね」も多く、2023 年 2 月現在コメント約 100 件、「いいね」約 1100 件、動画再生約 5 万回再生となっている。コメントの問い合わせで一番多かったのは「どこで購入できるのか？」との質問だった。

クリス氏の発信は、平均動画再生回数が 20-30 万回となっており、これからも徐々に再生回数が増えていく見込みである。

その他にクリス氏の SNS (Facebook、Instagram、YouTube) を通して日本産原木乾しいたけの宣伝、各販路の SNS (Facebook Instagram YouTube) にタグ付けもして、店舗での販売促進活動との連携を図った。







#### I-2-4 MRT 廣告の実施結果

日本産乾しいたけの広告用コンテンツを作成し、MRT 全駅モニター、環状線、駅内大型スクリーン、桃園 MRT PIDS にて放映した。

放映期間 1 月 12 日～18 日 1 時間 4 回 1,373 箇所放映

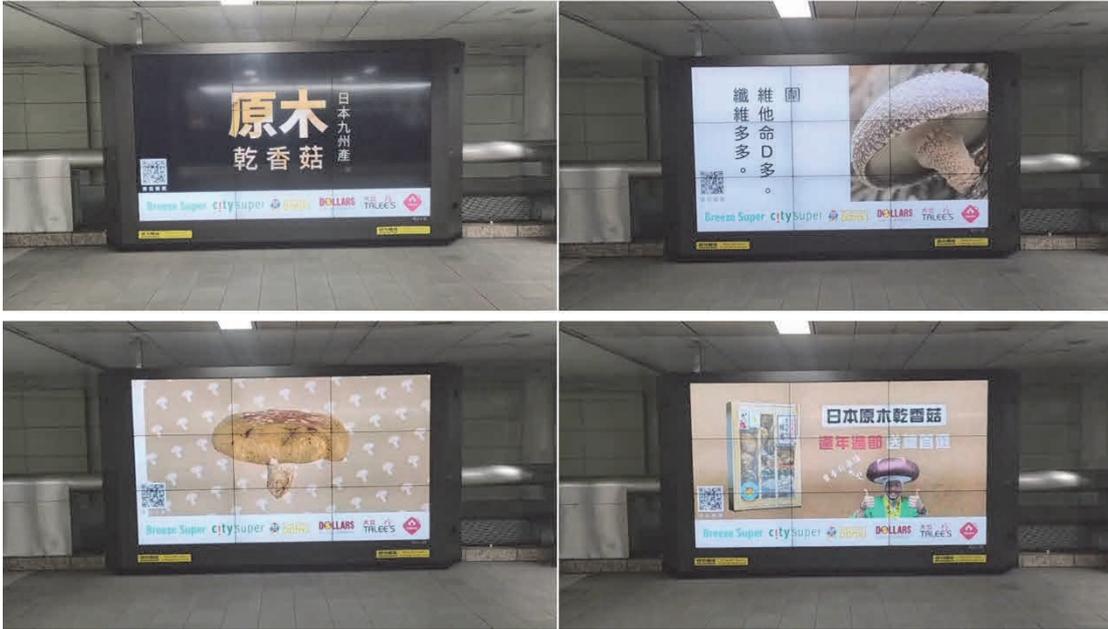
1 月 12 日から MRT 全駅モニター、環状線、駅内大型スクリーン、桃園 MRT PIDS 全 1373 箇所のスクリーンで広告を放映した。

前回の放映よりさらにエリアが拡大され放映から 2 日後に問い合わせの電話や QR コードから販売サイトへのアクセスも確認できた。今回修正した動画は最初から最後まで販路先が表示されているため、スーパー等の来場者も、この広告がきっかけとなつての来場者も多かった。

ただ、広告時間が 10 秒と言う事もあり、興味を持ち始めてすぐ広告が終わってしまったという声もあった。



MRT 全駅モニター＋環状線 合計 542 台



駅構内大型スクリーン 合計 45 台



桃園 MRT PIDS 合計 184 台

## I-2-5 ABC クッキング教室における日本産原木乾しいたけの PR の実施結果

台湾 ABC クッキング教室にて日本産原木乾しいたけの料理教室を実施した。

1月16日 14:00～16:00 南港 ABC Studio 1 号店にて実施 参加者 36 名

台湾 ABC クッキング教室にて日本産原木乾しいたけの料理教室を開催した。前回開催した際に大反響があり、今回も開催の予約がすぐ埋まった。今回は日本産原木乾しいたけが出来上がるまでを説明していただくために、有限会社飯干商店の飯干専務を特別ゲストとして招き、日本産原木乾しいたけの知識と椎茸の正しい戻し方、調理の仕方などを説明した。

15分程度の説明が終わった後、日本産原木乾しいたけの生産が多い地域はどこか、日本産原木乾しいたけの戻し時間はどれくらいか、種菌からしいたけが出来上がるまでどれくらい時間かかるか等のクイズコーナーも設定し、参加者の興味を引いていた。

クイズが終わった後は、講師による料理説明が始まり、手順を細かく説明していた。会場の人数が多いためカメラを使いテレビで先生の手元を写すなどの工夫も行い、参加者はメモを取るなど熱心に聴講していた。

15分ほどの説明終了後、参加者は各テーブルにつき調理を開始した。4-5人1グループとなり協力しながら料理を進めていく姿がとても印象的だった。現場はしいたけの香りでとてもいい匂いだった。

完成した料理を教室の写真スペースに持っていき綺麗に写真を撮っていた。中には小道具やしいたけの人形などを持ってきて綺麗に写真を撮る方もいた。のちに ABC スタッフからのお話でブロッカーテーブルがありいつも持ち込みで小道具やお皿を持ってきて写真を撮りブログに上げているとのことだった。

終盤、アンケートを記入した後お土産を受け取りゲストでしいたけの帽子を被った飯干専務と記念撮影をし、終了した。記念撮影では長蛇の列ができ笑顔の絶えないイベントだった。

## 日本產椴木香菇 × ABC Cooking Studio

### 日式飯糰佐辣味肉醬

材料：4人份

<b>&lt;日式飯糰&gt;</b>		紫蘇葉	4片
▲日本厚肉冬菇	20g	海苔粉	適量
水	100cc	白芝麻	適量
米	260cc	紫蘇鹽	適量
水+▲	260cc		
鮭魚粉	1小匙		
清酒	1大匙		
味噌	1大匙		
鹽	1/8小匙		
蟹味棒	40g		
毛豆仁	20g		
<b>&lt;辣味肉醬&gt;</b>			
▲日本厚肉冬菇	40g		
水	100cc		
芝麻油	1小匙		
雞絞肉	50g		
泡香菇的水	從★中取30cc		
紅辣椒	20g		
二號砂糖	1大匙		
味噌	1大匙		
辣椒粉	1/2小匙		

#### ~事前準備~

- 香菇用量好的水浸泡還原；飯糰用，香菇稍微擦乾後切下傘柄，將傘柄及傘肉切成薄片狀。● 辣味肉醬用，香菇全部切成細末。
- 米洗淨後瀝乾，加入香菇薄片，炊飯調味料及水炊煮。
- 蟹味棒焯燙後撥成細絲狀；毛豆用熱水焯燙後將薄鹽去除；紫蘇葉洗淨後切除葉軸。
- 泡香菇的水與紅味噌攪拌均勻。

#### ~作法~

- 平底鍋中放入芝麻油加熱，加入雞絞肉以及香菇末炒至全體產生香味且上色，加入調好的紅味噌、二號砂糖、味噌及辣椒粉，攪拌均勻煮到濃稠收汁。
- 將蟹味棒及毛豆加入煮好的香菇飯中攪拌均勻，平均分成12等份，放在保鮮膜上鋪成圓餅型，包入辣味肉醬，塑形成圓餅型。
- 盤中放入紫蘇葉，放上3顆飯糰，依序以海苔粉、白芝麻、紫蘇鹽裝飾。



本課程使用食材：●日本厚肉冬菇

### 抹茶醬蜜糖吐司

材料：4人份

厚片吐司	2片	紅豆泥	20g
無鹽奶油	20g	糖漬栗子(黃)	2顆
細砂糖	20g	薄荷葉	4片
鮮奶油	100g		
煉乳	20g		
抹茶粉	2小匙		

#### ~事前準備~

- 每片厚片吐司切去吐司邊後切成9等份。
- 糖漬栗子吸乾水分後直切一半。
- 無鹽奶油放入耐熱容器中，微波爐融化(500w 30秒)。
- 預熱烤箱(230℃ 10分)。

#### ~作法~

- 耐熱容器中放入融化奶油、細砂糖及吐司攪拌均勻，讓奶油跟細砂糖均勻沾在吐司上。
- 將吐司排在烤盤上，送入烤箱烘烤。
- 攪拌盆中放入鮮奶油、煉乳及抹茶粉，用電動打蛋器打至6~7分鐘，呈現微微流動的狀態。
- 每份盤中放入4塊吐司，淋上抹茶鮮奶油，頂端放上紅豆泥及糖漬栗子，最後以薄荷葉裝飾。

© ABC Cooking Studio 本書圖照裝幀轉用、轉載以及轉賣。www.abc-cooking.com.tw

## 日本產椴木香菇 × ABC Cooking Studio

### 香菇鑲海鮮佐芥汁

材料：4人份

▲日本厚肉冬菇	4朵	薄口醬油	1小匙
花枝漿	100g	清酒	1小匙
蝦仁	8隻	味噌	2小匙
香菇蒂頭	全部	太白粉	2小匙
薯泥	1/2小匙	水	4小匙
清酒	1小匙		
白胡椒粉	1/8小匙		
太白粉	1小匙		
水	400cc		
泡香菇的水	從◆中取80cc		
干貝粉	1小匙		
紅蘿蔔	40g		
油菜花	20g		
熱水	適量		
鹽	少許		

#### ~事前準備~

- 香菇用量好的水浸泡還原，稍微擦乾後切下傘柄，將傘柄切成細末狀。
- 蝦仁去除腸泥後洗淨，擦乾水分，用刀子壓成泥狀。
- 花枝漿放入調理盆中，加入①攪拌均勻。
- 紅蘿蔔削皮，用花型模壓出花型，油菜花切掉根部，放入鹽水中燙熟後，切成3cm段狀。
- 太白粉與水攪拌均勻，再與其②調味料混合均勻。

#### ~作法~

- 將調味好的花枝漿鑲在香菇內側，放入微波爐微波(500W 5分)。
- 湯鍋中放入③，加入紅蘿蔔，中火煮到食材熟透(10分)。
- 將香菇鑲海鮮盛入碗中，放上煮好的紅蘿蔔以及油菜花裝飾。鍋中的高湯倒入④，攪拌攪勻加熱至產生濃稠度，最後將高湯倒入碗中。



本課程使用食材：●日本厚肉冬菇

### 芥末美乃滋蘆筍沙拉

材料：4人份

▲日本厚肉冬菇	30g	美乃滋	40g
水	100cc	牛奶	2小匙
厚片培根	40g	芥末	2小匙
沙拉油	2小匙	細砂糖	1/4小匙
鹽	少許	鹽	1/8小匙
黑胡椒	少許		
蘆筍	4根		
熱水	適量		
鹽	少許		
蛋	少許		
蛋	2顆		
小蕃茄	8顆		
綠色生菜	40g		

#### ~事前準備~

- 香菇用量好的水浸泡還原，將香菇稍微擦乾後切成一口大小。
- 蘆筍清洗乾淨削去硬皮，斜切4cm段狀，放入鹽水中燙熟。
- 擠完蘆筍的水加入鹽後放入蛋，煮10~12分鐘做成水煮蛋，放涼後剝殼，直切成4等份。
- 厚片培根切成1cm段狀；小蕃茄清洗乾淨後縱切一半；綠色生菜清洗乾淨擦乾水分分成一口大小。

#### ~作法~

- 平底鍋中放入沙拉油，將香菇、厚片培根放入鍋中，煎到表面金黃且有香氣，加入鹽、黑胡椒調味。
- 調理盆中放入沙拉醬，所有材料攪拌均勻，再放入水煮蛋、蘆筍、小蕃茄及綠色生菜拌勻，使食材沾裹醬料。
- 盛入盤中，用厚片培根、香菇裝飾。

© ABC Cooking Studio 本書圖照裝幀轉用、轉載以及轉賣。www.abc-cooking.com.tw



設営と日本産原木乾しいたけ説明、クイズ



料理手順説明



料理作成と完成品



記念撮影と集合写真

**ABC Cooking Studio Taiwan**  
由 Willis Tseng 受聘 · 1月3日下午12:00 ·

【日本產椴木香菇 X ABC Cooking Studio】Workshop

如果有一種食材能夠分別詮釋主角與配角，那絕對非「香菇」莫屬了。不論是煲湯、燉煮、煎炒、蒸炸或燻烤，都能在各式料理中看見它的身影，獨特迷人氣息可以一及揮發，也能襯托出主菜增添豐富的層次感。

「椴木香菇」是將椴樹、相思樹、樟樹等樹種，所截成段的木頭鑽洞，植入菌絲，上爐阻絕培養，直到香菇菌絲生長成熟後，再將段木豎立等待香菇長成的培育方式。過程極天然、低碳無廢棄物，菇香氣味滿溢迷人。

香菇按不同季節收成，可分成冬菇、秋菇和春菇。其中，冬菇因營養豐富、肉質嫩滑，被冠以「山珍」的美譽，是烹調珍貴及饋贈喜慶節日的上等食材。

本次活動特別邀請 - Mr. Mushroom 香菇先生，跟大家介紹日本產椴木香菇從種植到採收的過程，活動中我們也會帶大家一起用日本厚肉冬菇，完成別具風味的菇菇料理——一起來認識香菇從產地到餐桌的旅程吧！

活動嘉賓：  
「有限会社販干商店 Mr. Mushroom 香菇先生」

當日手作MENU：  
● 香菇鱈海鮮佐菜汁  
● 芥末美乃滋蘆筍沙拉  
● 日式飯糰佐辣味噌肉醬  
● 抹茶燻蛋雞吐司

活動時間：2023/1/16(一) 14:00-16:00  
活動地點：ABC Cooking Studio 南港教室  
活動費用：500元或ABC點數700點  
活動對象：限ABC會員

報名連結：<https://psa.is/4p4tee>  
(進入預約系統後，點選"1Day課程"及"南港教室")

注意事項  
1. 本活動限ABC會員報名參加。  
2. 名額有限，報名以先完成繳費者優先。若電話/填報名後三天內未繳款，預約即自動取消。  
3. 本活動除了手作料理外，還會有日本香菇相關知識及商品的介紹。  
4. ABC Cooking Studio保有更改活動細節的權利。

2023/1/16(一)  
時間 | 14:00 - 16:00  
地點 | ABC Cooking Studio 南港教室  
費用 | 500元 或 ABC點數700點 (ABC會員限定)

**しいたけ**  
日本產椴木香菇

Mr. Mushroom  
有限会社販干商店 香菇先生  
特別邀請香菇先生到現場，  
跟大家介紹日本產椴木香菇從種植到採收的過程；  
活動中我們也會帶大家一起用日本厚肉冬菇完成料理吧！

日本產椴木香菇 X ABC Cooking Studio

ABC クッキング教室の SNS を使った宣伝

<https://www.instagram.com/hsinchunwu/>

hsinchunwu 品牌合作  
842 貼文 · 584 位粉絲 · 1156 位跟拍

hsinchunwu 和 abccookingstudio\_tw  
Abc Cooking Studio 南港店

hsinchunwu 日本產椴木香菇 🍄🍄🍄  
這次受邀參加日本產椴木香菇 X ABC Cooking Studio 的 Workshop 活動  
藉此機會認識來自日本九州的山珍香菇  
由 Mr. Mushroom 香菇先生介紹從採收到過程  
經過長時間，到香菇菌絲長成的不鏽鋼筒成乾  
種人菌絲，上爐阻絕培養再水洗  
費時2年以天然的方式培育  
收成之後再100%烘乾讓香菇可以更好的保存  
最後完成金黃飽滿厚肉冬菇的菇  
難以人工的方式「種」一種菇香飽滿 🍄🍄🍄  
既費時又費工  
當然品質有保證 🍄🍄🍄  
真的用心在製香菇  
菌絲不斷長成的菇  
可一旦經過烘乾後  
香氣是會濃郁好幾倍的呢 🍄🍄🍄  
現在想要品嚐這來自日本的厚肉冬菇的話  
City Super、無印良品、東區總店、統一時代百貨、大立百貨、DON DON DONKI 等地方都有販售  
喜歡香菇的人真的不要錯過!!  
有機會的話  
總店中樓上與熱情的 Mr. Mushroom 本菇? 🍄🍄🍄

<https://www.instagram.com/CatPU2ytw/>

wuyu929 品牌合作  
414 貼文 · 1 萬位粉絲 · 718 位跟拍

wuyu929 和 abccookingstudio\_tw  
Abc Cooking Studio 南港店

wuyu929 🍄 Happy lunar new year 🍄  
日本產椴木香菇 X ABC Cooking Studio  
Workshop 特別來賓 Mr. Mushroom  
香菇先生帶我們認識九州山珍厚肉冬菇  
從種植到採收 · 從產地到餐桌 🍄

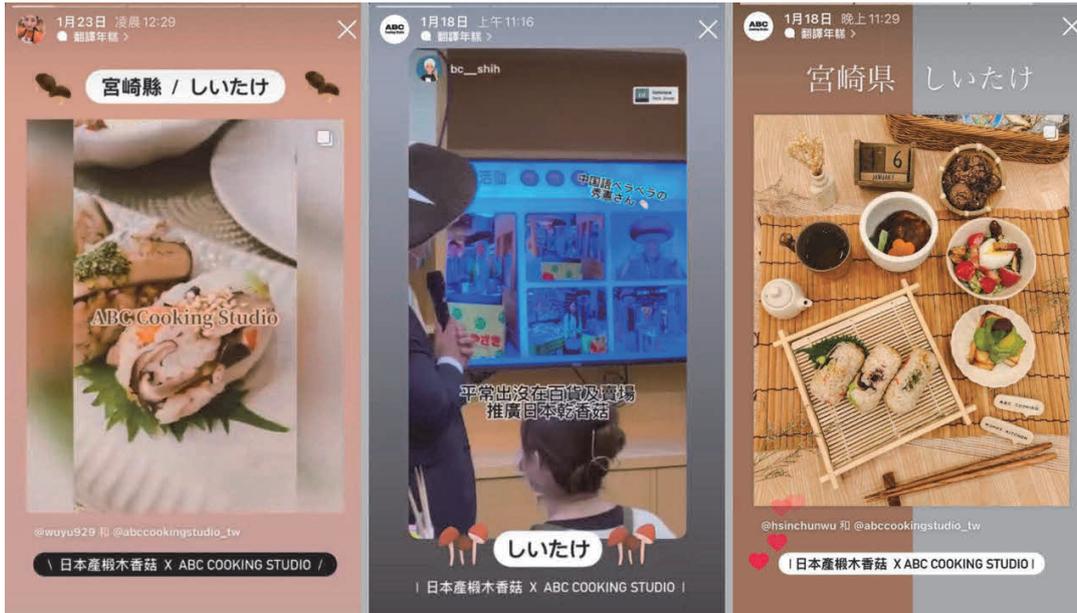
#椴木香菇 是將椴樹、相思樹、樟樹等樹種，所截成段的木頭鑽洞，植入菌絲，上爐阻絕培養，直到香菇菌絲生長成熟，再將段木豎立等待香菇長成的方式培育  
依不同季節收成，可分成冬菇、秋菇和春菇  
數量有限 那香菇香氣  
不可錯過 是種美味吧!  
看似肥美的香菇，是為了保存而將水分完全抽除  
記得提前12小時 | 冷水泡 | 冷水泡 | 冷水泡!

[ MENU ]  
- 香菇鱈海鮮佐菜汁  
- 芥末美乃滋蘆筍沙拉  
- 日式飯糰佐辣味噌肉醬  
- 抹茶燻蛋雞吐司

haburg 和其他人都說讚



参加したプログラマーのブログ



ABC と生徒のインスタグラムストーリー

## I-2-6 レストランにおける乾しいたけを使った試食会の実施結果

台北市内の高級日本料理店羽村と高級鉄板焼店高楽にて日本産原木乾しいたけを使った PR 試食会  
1月3日～1月17日 2店舗 2週間 各50名 合計100名実施

### ①高級日本料理店羽村

高級日本料理店羽村にて1月3日から2週間 PR 事業を行った。羽村は南港貿易センター(展示会場)の向かいのビルに位置し南港エリア内の商業施設ビルに入っている。



昼食時には近隣の会社員が訪れとても賑わっている。料理単価が高いためお客様も会社幹部クラスや昼食を交えた会議が目立つ。よく昼食に訪れる会社員の方曰く、日本産原木乾しいたけをこの様な形で食べられるとは思わずとても楽しい食事ができたとのことだった。普段しいたけに関して特に興味を持っていなかったお客様も今回日本産原木乾しいたけのセットを食べた事をきっかけに乾椎茸について調べる様になったお客さんもあり、スタッフから日本産原木乾しいたけについて説明を聞いていた。



夕食時は昼食と違い家族客が多くなる。毎週週末決まって食事に来る常連客は初めてこのような形で日本産原木乾しいたけを食べることができ今回このような日本産の食材を使ったイベントをもっと開いてほしいとの声もあった。お客様がレストランで試食をした後家でも日本産原木乾しいたけを使って料理ができるよう今回は試食後アンケートを書いていただいたお客様にお土産として日本産原木乾しいたけとパンフレットを渡している。



料理長は、今までは台湾産、または輸入の菌床乾しいたけを使用して来たが日本産原木乾しいたけの香りの違いに驚いた。日本料理と中華料理でそれぞれ使い分けるのも面白いと話していて、今までは脇役である食材が主役のように提供できとても喜んでいた。

## ②高級鉄板焼店高楽

高級鉄板焼店高楽にて1月3日から2週間PR事業を行った。羽村の横に位置しリーズナブルな価格で鉄板焼きとお寿司を提供するお店となっている。



2023.1.3 (TUE) - 1.17 (TUE) 優惠活動

高樂 × 日本産 榎木乾香菇

# 買1送2

鐵板套餐 香菇料理

活動期間內點購980元以上鐵板套餐  
湯品免費升級▶【日本榎木香菇土雞湯】  
配菜免費升級▶【日本榎木香菇鐵板燒】

◆每套贈送升級料理一組(原價共420元)・限內用  
◆食材限量・餐點送完為止

しいたけ

榎木香菇土雞湯  
選用鮮嫩的土雞肉與原木香菇從大焗煮出鮮美的湯品，滑順順口。

榎木香菇鐵板燒  
以鐵板香煎誘發原木香菇本身的香氣，口感多汁飽滿。

高樂 鐵板料理・迴轉壽司 | KOURAKU  
預約專線 (02) 2786-8077  
台北市南港區經貿二路66-2號1樓

\*圖片僅供參考，以實際出貨為準。\* 本公司保留解釋或修改本活動之權利。\*

昼食時、ビジネス街の中心に位置しているため、付近で働いている会社員で賑わっている。素材そのままの良さを引き立てるため、あえて複雑な調理をせずしいたけの鉄板焼きとしいたけチキンスープを提供した。店内では鉄板の上で焼かれたしいたけの香で来ているお客様全員が気になっている様子だった。



鉄板焼にしいたけがあるのは珍しく普段あまりしいたけを食べないお客様が日本産原木乾しいたけの香りと味に驚いていた。詳しくお話を聞いたところ普段はほとんど料理をせず、自身では一度もしいたけを使って料理をしたことがないとのこと。今回、実食しておいしさにびっくりしたためお土産でいただいた日本産原木乾しいたけを早速使ってみたいとのことだった。



数日後に、ABC クッキング教室で開かれるイベントに参加するお客様が待ちきれずレストランに訪れた。2年前に日本産原木乾しいたけのイベントに参加したことのあるお客様である時の味が忘れられず今回も参加のエントリーをしたとのことだった。レストランでも食べることができると聞き、授業で習う料理以外にいろんな味が知りたく今回レストランに来たとのことであった。試食後、購入したいとの声もたくさんありスタッフを通して台湾で日本産原木乾しいたけを購入できる場所を伝えていただいた。

夕食時は羽村と同じく家族客が多い。お客様が、しいたけ寿司を作ったらベジタリアンなどに人気が出るのではないかと話していた。台湾ではベジタリアンが多くしいたけはよく使われる食材である。

## 【乾しいたけ】

### II 香港

#### II-1 香港における乾しいたけの市場調査

##### II-1-1 香港における乾しいたけの生産、貿易の状況

香港では乾しいたけは生産されていない。

香港の貿易統計上の乾しいたけの扱いは、2021年まで「HS07123100, DRIED MUSHROOM OF THE GENUS AGARICUS, WHOLE, CUT, SLICED, BROKEN OR IN POWDER, BUT NOT FURTHER PREPARED」として、他のハラタケ属のきのこ一括して計上されていたが、2022年から新たに「HS07123400, SHIITAKE (LENTINUS EDODES), WHOLE, CUT, SLICED, BROKEN OR IN POWDER, BUT NOT FURTHER PREPARED」と独立して扱われるようになった。

表 2-1、2-1 に香港政府の貿易統計を示すが、2022年の輸入量は192.2トンでそのうち18.8トンが輸出されている。

表 2-3 に UNCOM TRADE の 2022 年の乾しいたけの貿易額、量を示す。

輸入については、香港政府の統計と大きく差があるが、輸入先国は、中国、日本の2か国で、額、量ともに中国が99.8%を占めている。

輸出については、香港政府の統計と大きな差は見られず、輸出量の93.1%がマカオへ輸出されている。

表 2-1 香港の乾燥ハラタケ属、乾しいたけの貿易量

(単位:kg)

品目	区分	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
乾燥ハラタケ属	輸入量	3,703,726	786,362	454,010	433,075	387,680
乾しいたけ	輸入量	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	192,289
乾燥ハラタケ属	再輸出量	1,854,020	182,408	278,941	54,905	70,123
乾しいたけ	再輸出量	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	18,764
香港内での消費量 (輸入量-再輸出量)		1,849,706	603,954	175,069	378,170	491,082

※ すべて、「ホール、カット、スライス、破碎、粉末。調理されていないもの。」の数量である。

Trade Analysis Section(2). Census and Statistic Department. The Government of the Hong Kong Special Administrative Region

表 2-2 香港への日本からの乾燥きのこの輸入量と再輸出量

(単位：kg)

	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
その他の乾燥きのことトリュフの日本からの輸入量。	14,200	11,226	19,620	13,848	11,976
乾しいたけの日本からの輸入量。	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	123
日本から輸入したその他の乾燥きのことトリュフの再輸出量。	642	470	314	1,634	689

※ すべて、「ホール、カット、スライス、破碎、粉末。調理されていないもの。」の数量である。

Trade Analysis Section(2). Census and Statistic Department. The Government of the Hong Kong Special Administrative Region

表 2-3 2022年の香港の乾しいたけ(HS071234)の貿易量

(単位:USD、kg)

輸入先国	輸入額	輸入量
中国	3,534,985	294,636
日本	8,192	682
計	3,543,177	295,319

輸出先国	輸出額	輸出量
マカオ	251,469	15,326
カナダ	15,859	966
オーストラリア	2,879	175
計	270,208	16,468

<https://comtradeplus.un.org/TradeFlow>

## II-1-2 香港における日本産乾しいたけに対する意識調査

### (1)実施場所

次の乾物販売店の店頭で、来店者 443 名にアンケート用紙を配布して調査を行った。

- ①兆豊行有限公司:香港上環文咸西街 77-79 号
- ②安記本店:香港上環急庇利街 8 号金豊大廈地下
- ③安記九龍支店:油麻地上海街228号地下

### (2)実施期間

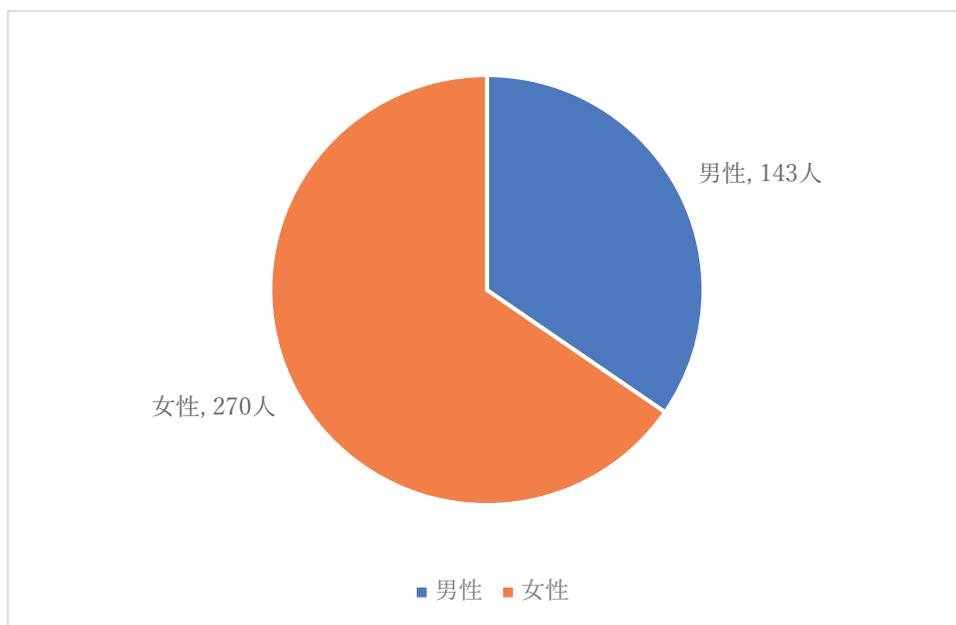
- ① 2023 年 2 月 2 日～9 日、9～17 時
- ②、③ 2023 年 2 月 3 日～9 日、9～19 時

### (3)実施結果

アンケートの回答の集計結果は次のとおり。

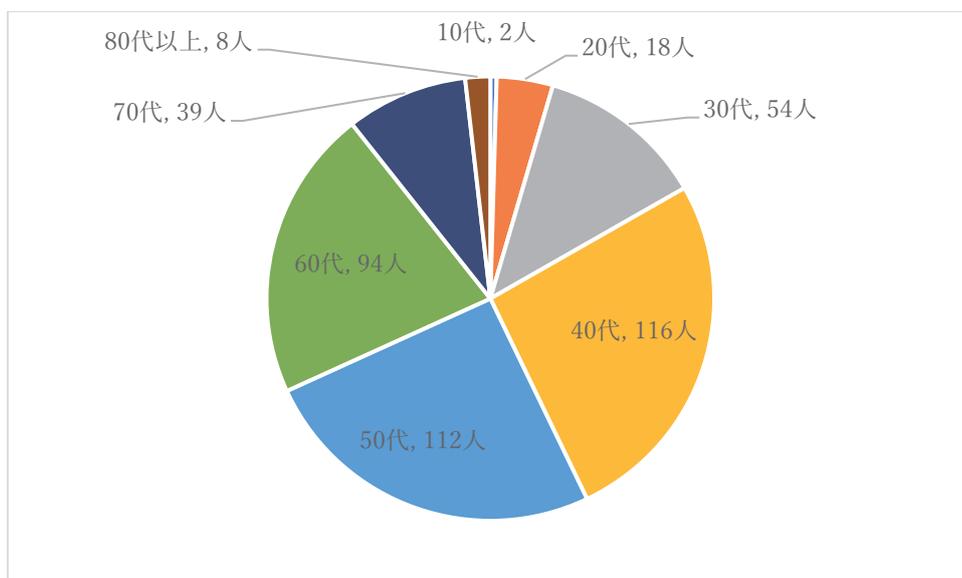
#### ① 回答者の性別

回答者の性別は男性が 35%、女性が 65%であった。



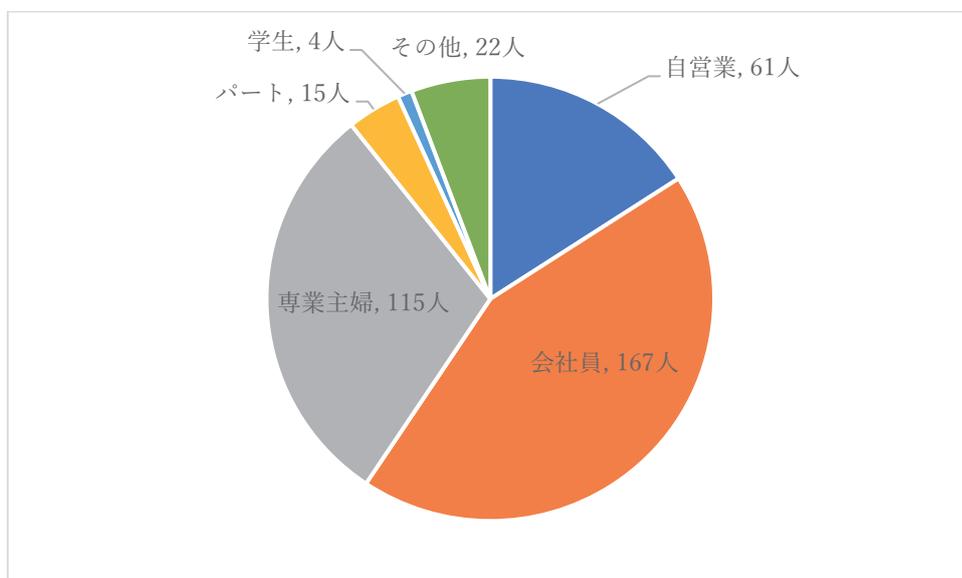
### ② 回答者の年齢

回答者の年齢は40代が26%と最も多く、次いで50代(25%)、60代(21%)、30代(12%)となっている。



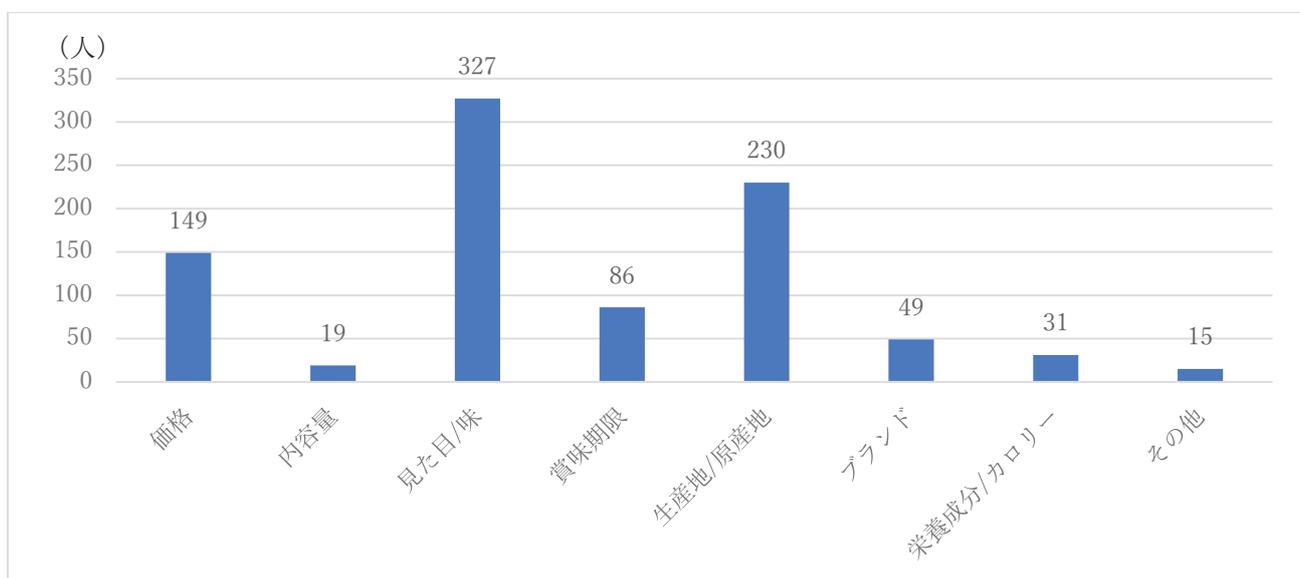
### ③ 職業

回答者の職業は、会社員が43%と最も多く、以下、専業主婦(30%)、自営業(16%)となっている。



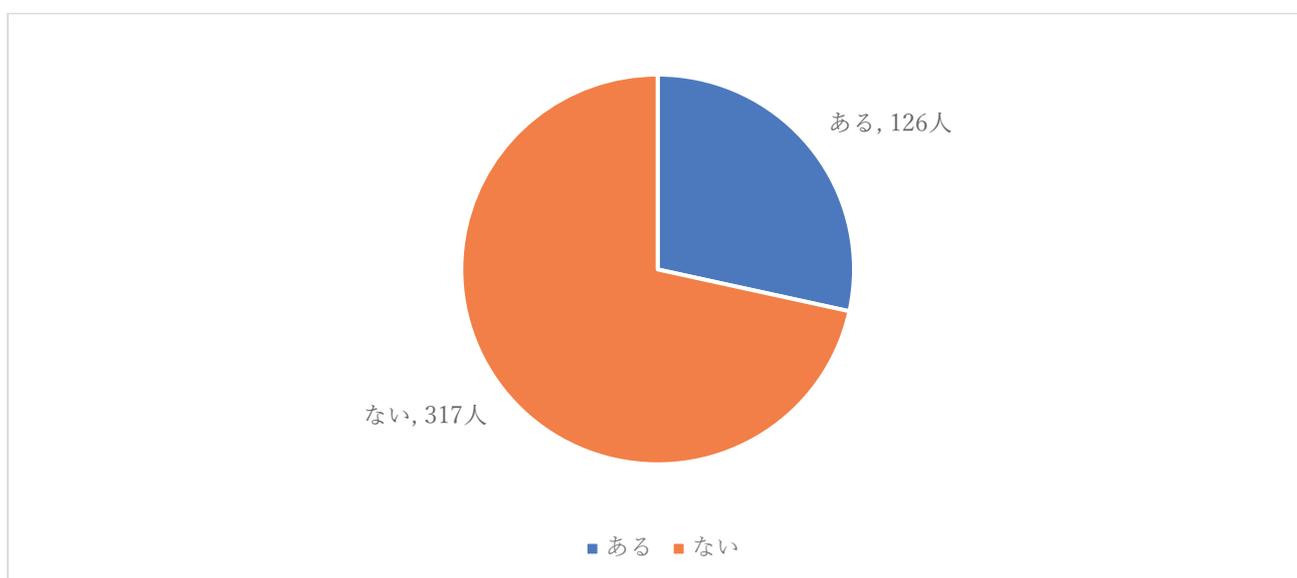
#### ④ 購入時に注意していること

乾しいたけを購入する際に注意していることについて(複数回答)は、「見た目/味」が最も多く、次いで「生産地/原産地」となった。「内容量」や「ブランド」よりも見た目や産地を重視しているといえる。



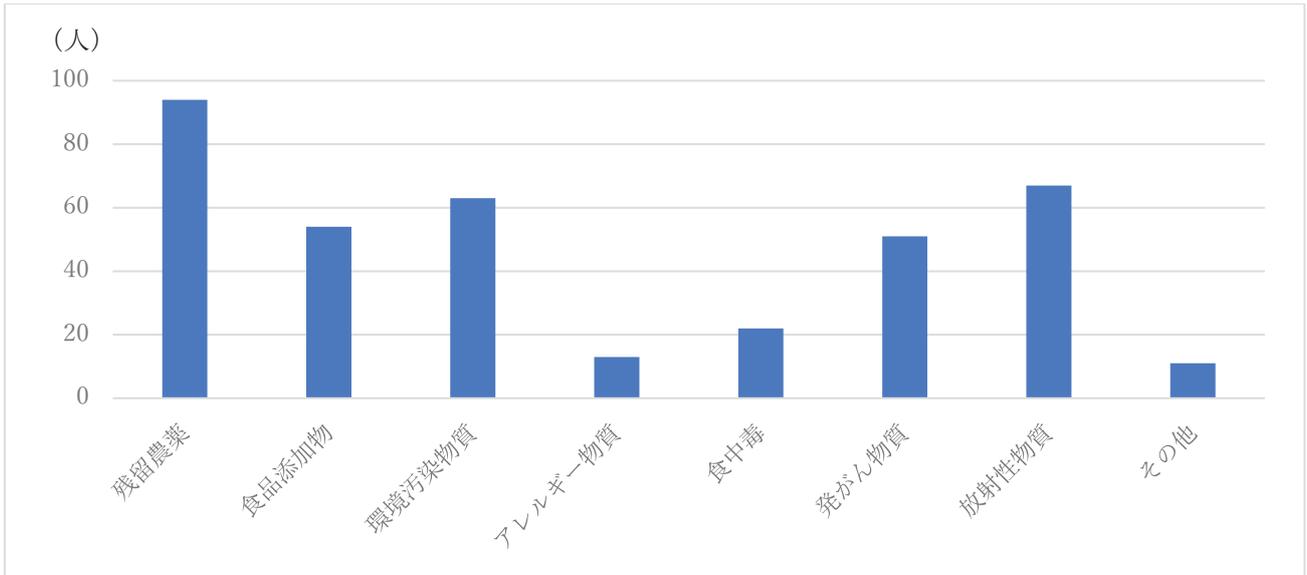
#### ⑤ 安全性についての不安

日本産の乾しいたけについて、安全性に不安があるかどうかを尋ねたところ、「ない」が72%、「ある」が28%であった。



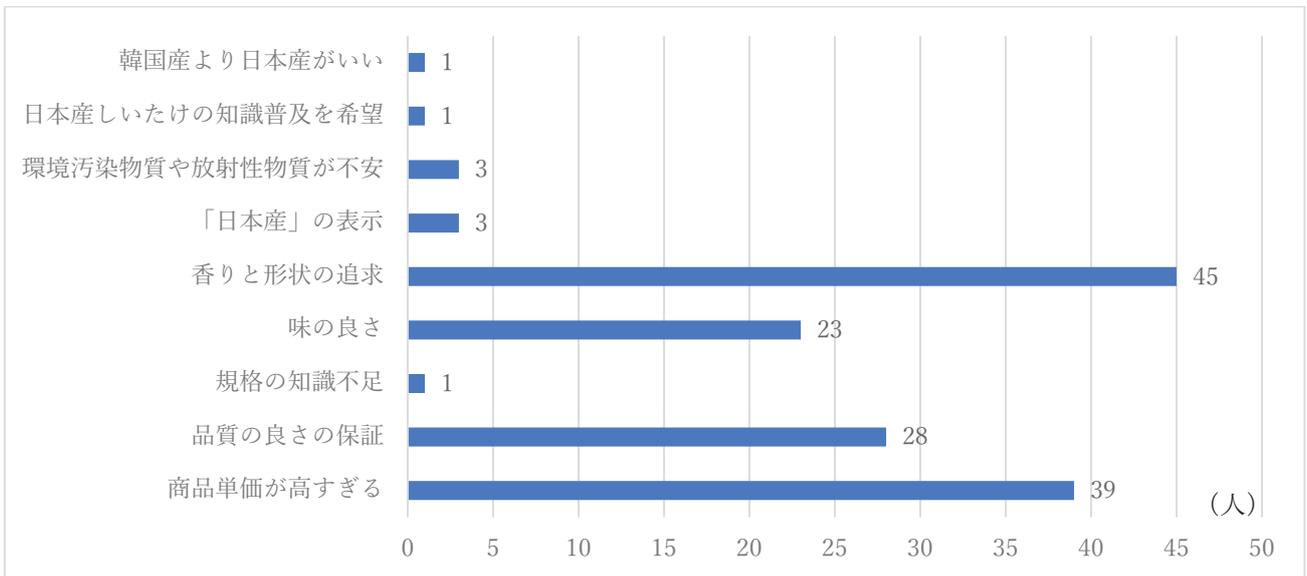
#### ⑥ 不安に感じること

⑤で日本産乾しいたけの安全性に不安が「ある」とした回答者に、その内容について質問(複数回答)したところ、「残留農薬」が最も多く、次いで「放射性物質」「環境汚染物質」「食品添加物」「発がん物質」となった。



⑦日本産乾しいたけへの意見

日本産乾しいたけに対してどのような意見を持っているのかを質問(複数回答)したところ、「香り」と「形状の追求」が最も多く、次いで「商品単価が高すぎる」「品質の良さの保証」「味の良さ」などとなっている。香港の消費者にとっては、日本産乾しいたけの形状や香り、味といった品質面は評価しているものの、高い価格が負担になっているといえる。





## II-2-2 店頭での販売促進

### (1) 実施場所

次の乾物販売店の店頭で、来店者にリーフレットの配布を行うなど日本産乾しいたけの販売促進活動を行った。

また、併せて来店者へのアンケート調査を実施した。

- ① 兆豊行有限公司: 香港上環文咸西街 77-79 号
- ② 安記本店: 香港上環急庇利街 8 号金豊大廈地下
- ③ 安記九龍支店: 油麻地上海街 228 号地下

### (2) 実施期間

- ① 2023 年 2 月 2 日～9 日、9～17 時
- ②、③ 2023 年 2 月 3 日～9 日、9～19 時

兆豊行有限公司での日本産乾しいたけの販売促進活動





安記での日本産乾しいたけの販売促進活動



安記での日本産乾しいたけに関するアンケートに回答する来店者



## 【乾しいたけ】

### Ⅲ アラブ首長国連邦(UAE)

#### Ⅲ-1 アラブ首長国連邦(UAE)における乾しいたけの市場調査

##### Ⅲ-1-1 アラブ首長国連邦(UAE)における乾しいたけの生産・輸出入量

###### (1) 対象国の生産量(過去5年分)

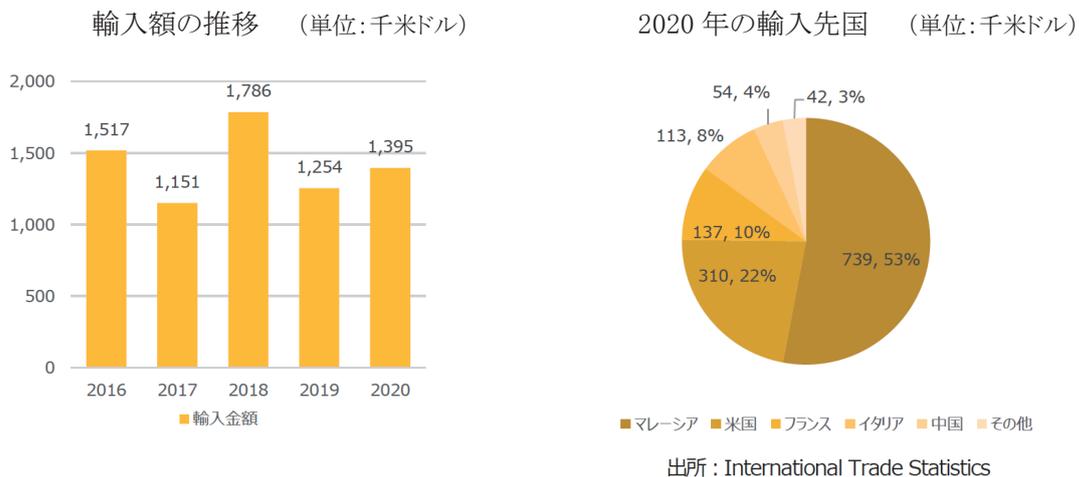
UAEは総じてモノづくりは進んでおらず、基本的にはすべてを輸入に頼っている。他方で野菜や果物、穀物等の食料品については、近年砂漠の中に最先端の農業施設を作るなどして、自給自足の体制を整えつつあり、キノコについてもかなりUAE産のものが増えてきている。ただし、国内での生産量は公表されておらず、正確な量を調べることは困難であるため、以下の輸入量と輸出量のみを記載することとする。

###### (2) UAE の輸入量(国別、過去5年分)

UAEにおける対象商品(HSコード 0712.39、Mushrooms And Truffles, Dried, Whole, Cut, Sliced, Broken Or In Powder, But Not Further Prepared, Others)の2016～2020年の輸入額を見ると、大きな変動は見られず、コロナの影響をそこまで受けずに堅調に推移している。

また、輸入先国では、マレーシアが半分以上を占めており、過去5年間は2017年を除いてすべて同国がUAEの輸入先国のトップとなっている。

##### UAEにおけるHSコード0712.39に該当する商品の輸入額と2020年の輸入先国別の輸入金額及び全体に占める割合

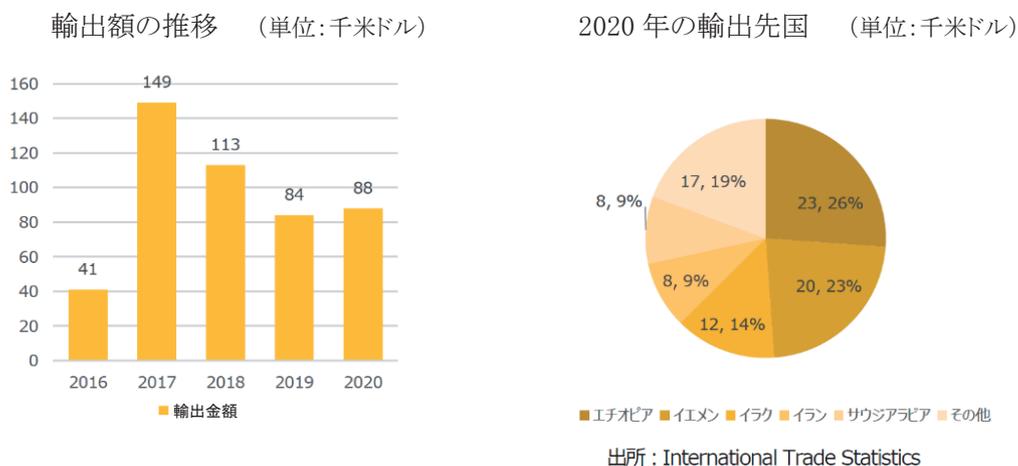


###### (3) UAEの輸出量(国別、過去5年分)

UAEにおける対象商品(HSコード 0712.39)の2016年～2020年の輸出額を見ると、2017年に約15万米ドルと最高となり、その後は漸減している。輸入額に比して輸出額は非常に少ないことから、自国内での生産およ

び輸入したものはほとんどが国内消費され、余剰分が若干周辺の湾岸諸国、中東諸国およびアフリカの一部に輸出されていると考えられる。

UAE における HS コード 0712.39 に該当する商品の輸出金額(左、千米ドル)と 2020 年の輸出元国別の輸入金額及び全体に占める割合(右、千米ドル)



The Hindu紙「A new method for growing Shiitake mushroom」

<https://www.thehindu.com/sci-tech/science/a-new-method-for-growing-shiitake-mushroom/article5606224.ece>

(4) UAE国内での消費量((1) + (2) - (3))

生産量の正確な数値が不明なため、消費量についても同様に正確な量を試算することは困難であるが、少なくとも 2020 年においては輸入額(約 140 万米ドル) - 輸出額(約 9 万米ドル) = 約 131 万米ドルは国内で消費されており、昨今の国内生産の増加を鑑みればさらに多くが国内消費されていると考えられる。

### III-1-2 乾しいたけ等の販売状況

(1) 小売店(スーパー、専門店)等で販売されている乾しいたけの原産国、品柄、価格

基本的に通常のスーパーで売られているキノコ類としては、マッシュルームが大半を占めており、一部シイタケやエノキなどその他のキノコ類が販売されていることもあるが、価格はマッシュルームに比して非常に高い傾向にある。

例えば以下のホワイトマッシュルームおよびシイタケはUAE産であるが、ホワイトマッシュルームは250gで7.5AED(約300円)に比して、シイタケは150gで17.5AED(約700円)である。

マッシュルーム

[https://www.spinneys.com/en-ae/catalogue/kinoko-white-button-mushrooms-250g\\_1888/](https://www.spinneys.com/en-ae/catalogue/kinoko-white-button-mushrooms-250g_1888/)

シイタケ

[https://www.spinneys.com/en-ae/catalogue/kinoko-shiitake-mushrooms-150-g\\_21067/](https://www.spinneys.com/en-ae/catalogue/kinoko-shiitake-mushrooms-150-g_21067/)

UAEのブランドとしては、ドバイに本社を構える上記のKinoko Farms (<https://www.kinokofarms.com/>)に加え、アブダビではBelow Mushroom Farmという、砂漠の中心でキノコを栽培している企業などもある (<https://www.belowfarm.ae/>)。

UAE産含め、小売店で販売されている代表的なキノコの銘柄、産地、価格は以下の通り。

品名	産地	価格
White Mushrooms 250g	UAE	5.6AED (約 226 円)
Kinoko White Shimeji Mushrooms 150g	韓国	7.95AED (約 320 円)
Enoki Mushroom 100g	中国	1.95AED (約 80 円)
Baby Cremini Mushrooms 250g (通常のホワイトマッシュルームよりも小ぶりのもの)	オマーン	8.95AED (約 360 円)
Organic portobello mushrooms x 2 (巨大なマッシュルーム)	オランダ	21AED (約 850 円)

乾燥キノコに関しては、上記SpinneysやCarrefourなどのオリジナルブランドの製品に加え、UAEブランドのKinoko Farmsが高級品なども販売している。

なお、大手スーパーマーケットを数軒確認したものの、店頭では乾しいたけは扱っていなかったため、あまり日常的には購入されるものではなく、限られた人が購入する程度と思われる。日本食品店で日本産(価格から中国産の可能性)やアジア食品店で中国産が販売されていた。



【日本食材店 Deans FUJIYA】



100g 20AED(約807円)



500g 94.5AED (約3814円)

【韓国系スーパー 1004GOURMET】



100g 18AED (約726円) 産地不明 タイのメーカー



100g 19.95AED(約805円)原産地タイ

また、デリバリーサービスの発展しているドバイでは、下記のように通販などでの取り扱いが主流と考えられる。

品名	産地	価格	リンク
Carrefour Bio Organic Dried Porcini Mushroom 30g	イタリア	24.45ED (約 1000 円)	<a href="https://www.carrefouruae.com/mafuae/en/root-maf-category/food-navigation-category/bio-organic-food/food-cupboard/organic-soup/organic-canned-vegetables/crf-bio-cep-mushrom-30g/p/1347740">https://www.carrefouruae.com/mafuae/en/root-maf-category/food-navigation-category/bio-organic-food/food-cupboard/organic-soup/organic-canned-vegetables/crf-bio-cep-mushrom-30g/p/1347740</a>
Epicure Dried Porcini Mushrooms 30g	カナダのブランド (キノコの産地は不明)	28.25AE D (約 1120 円)	<a href="https://www.luluhypermarket.com/en-ae/epicure-dried-porcini-mushrooms-30g/p/508563#description-link">https://www.luluhypermarket.com/en-ae/epicure-dried-porcini-mushrooms-30g/p/508563#description-link</a>
Waitrose Cooks porcini mushrooms 30g	フランス	38.50AE D (約 1500 円)	<a href="https://www.spinneys.com/en-ae/catalogue/waitrose-cooks-ingredients-porcini-mushrooms-30g_1453/?gclid=Cj0KCQiAmaibBhCAARIsAKUlakRdsNUfDBq7dY4R-">https://www.spinneys.com/en-ae/catalogue/waitrose-cooks-ingredients-porcini-mushrooms-30g_1453/?gclid=Cj0KCQiAmaibBhCAARIsAKUlakRdsNUfDBq7dY4R-</a>

### (3) 乾しいたけの主な流通ルート

海外産の乾しいたけは、輸入食品専門の輸入業者が輸入し、小売店舗や業務ルートに販売している。輸入先国は主に中国、韓国、東南アジアと推測され、明確な日本産の存在は確認できなかった。

## III-1-3 商品の輸出に際し、障壁となる事項

### (1) 法令上の制限(放射性物資、食品(乾しいたけ)に関わる有害物質等)

UAEはイスラームの国であり、基本的にはハラール食品が主となるが、UAE全体の人口の9割が外国人であり、かつドバイなどは観光が主な収入源でもあるため、ノンハラールの食品も多く存在する(大手の小売店では、たいいノンハラールエリアがあり、そこで豚肉なども購入可能となっている)。したがってハラールにそこまで敏感になる必要はなく、UAEへの輸出にあたってハラールの証明は不要である。

ただし、栄養成分はかなり細かくチェックされ、結局そこでハラール基準を満たす必要があり、また商材に応じて飽和脂肪酸などについても細かな規定があるため、UAEへの輸出にあたっては成分の細かなチェックおよび記載が重要となる。

### (2) 通関手続きの流れ

#### ①UAE 向けの輸出に際して必要となる書類

- 輸入申告書
- 荷渡指示書(D/O)
- 船荷証券(B/L)
- インボイス
- 原産地証明書
- パッキングリスト

・その他(食品の場合は衛生証明書等、品目によって必要となる書類)

注:ドバイ税関に確認したところ、インボイスや原産地証明への認証は原則不要とのこと。

ただし製造業ライセンスを有する企業が当該製品に対し関税の減免を希望する場合などは認証が必要になる。

### (3) 税制(課税、付加価値税など)

乾しいたけ(HSコード071220)の基本関税は2022年11月時点で30%である。

参照:Central Board of Indirect Taxes and Customs「Tariff (as on 30.06.2022)Chapter 7」

<https://www.cbic.gov.in/htdocs-cbec/customs/cst2022-300622/chap-7.pdf>

(4) 今回の調査にあたり在ドバイ日本総領事館へクーリエ(DHL)にてサンプル輸送を行ったが、通関の際にクーリエから連絡があり、下記の書類提出を荷受人の日本総領事館から提出するよう求められた。

#### NON-COMMERCIAL (FOR SAMPLES)

- 1) ZDLM file (attached steps FYR)
- 2) Fill the Non-commercial Form (Attached and needs to sign by pen)
- 3) Dubai Municipality Payment Receipt - - Once DIP request is actioned by DM (that is once ZDLM is provided)

#### ①経緯

2月17日にDHLから税関が止められている旨の連絡が在ドバイ日本国総領事館にあり、21日に領事館からイベントで使う乾燥しいたけであるため通関してほしい旨、ドバイ税関にレターを提出し、ドバイ税関からは22日に許可があり、23日に届いた。

#### ②止められた理由

今回何故止められたかについては、詳細は不明だが、下記URL内容に基づき、以下の点が想定される。

ア しいたけは食品であることからDubai Municipality - Food Control Section(ドバイ政庁食品管理局)の承認が必要とDHLから言われた。

⇒ この手続きをしているとイベントに間に合わなかったため、上記レターを発出したことで今回は通関することができた。(つまり商売用ではなく、サンプルということを理解してもらった)

イ UAE 向けの輸出に際して必要となる書類(輸入申告書、荷渡指示書(D/O)、船荷証券(B/L)、インボイス、原産地証明書、パッキングリスト、その他(食品の場合は衛生証明書等、品目によって必要となる書類)のうちに、ドバイ税関に確認したところ、インボイスや原産地証明への認証は原則不要とのこと。

ただし製造業ライセンスを有する企業が当該製品に対し関税の減免を希望する場合などは認証が必要になる(2020年8月確認)。

⇒税関対応はその時によってまちまちなので、食品を取り扱うにあたり今回乾しいたけの特に食品としての衛生証明書(や原産地証明)が必要だったかもしれない。

ウ しいたけを「植物」として認識されていることから、以下農水省 HP にある「I に該当する品目以外の植物、植物生産物」と認識され植物検疫証明書が必要だったかもしれない。

エ 食品である乾しいたけを DHL で日本からドバイへの初輸送だったかもしれず、税関で細かく検査された結果止められた可能性もある。かつ、上記の証明書が必要だった可能性もある。

[https://www.jetro.go.jp/world/middle\\_east/ae/trade\\_05.html](https://www.jetro.go.jp/world/middle_east/ae/trade_05.html)

<https://www.maff.go.jp/pps/j/search/ekuni/as/uae/index.html>

いずれにしても、ドバイでの税関で思わぬところで引っかかることやグレーゾーンでの許可、担当者によって税関検査内容が異なる等、よくまちまちな対応が多く発生していると総領事館から説明があった。

(参考)原産地証明書の記載例

1. Exporter (Name, address, country)		CERTIFICATE OF ORIGIN																									
SUGIMOTO Co., Ltd. 458-28 Mitai, Takachiho, Nishiusuki Miyazaki 882-1101 JAPAN		issued by The Miyazaki Chamber of Commerce & Industry Miyazaki, Japan																									
2. Consignee (Name, address, country)		4. Price ORIGINAL or COPY																									
Consulate-General of Japan in Dubai Ms. Maya Tokoh 28th Floor, World Trade Centre, Dubai TEL: +971-4-293-8809		ORIGINAL																									
		3. No. and date of Invoice																									
		1. AWB 5246902651 FEBRUARY 10, 2023																									
		4. Country of Origin																									
		JAPAN																									
5. Transport details		6. Remarks																									
SHIPPED PER : by Air FROM : Fukuoka, Japan TO : Dubai, UAE		PHOTO COPY																									
7. Marks, numbers, number and kind of packages; description of goods		8. Quantity																									
SUGIMOTO Co., Ltd. Place of Delivery: Dubai, UAE Case 1-1 Country of Origin: JAPAN		<table border="0"> <tr><td>1. Japanese Dried Shiitake DONKO</td><td>10Package</td></tr> <tr><td>2. Japanese Dried Shiitake KOSHIN</td><td>10Package</td></tr> <tr><td>3. Japanese Dried Shiitake POWDER</td><td>10Package</td></tr> <tr><td>4. Japanese Dried Shiitake POWDER Small</td><td>200Package</td></tr> <tr><td>5. Japanese Dried Shiitake DONKO M 300g</td><td>3Package</td></tr> <tr><td>6. Japanese Dried Shiitake POWDER LARGE 50g</td><td>5Package</td></tr> <tr><td>7. Japanese Dried Shiitake POWDER STEM 50g</td><td>5Package</td></tr> <tr><td>8. Japanese Dried Shiitake SLICE 5*5</td><td>5Package</td></tr> <tr><td>9. Japanese Dried Shiitake SKICE 3*40</td><td>5Package</td></tr> <tr><td>10. Japanese Dried Shiitake STEM 50g</td><td>5Package</td></tr> <tr><td colspan="2">.....</td></tr> <tr><td>Total</td><td>258Package (1c/s)</td></tr> </table>		1. Japanese Dried Shiitake DONKO	10Package	2. Japanese Dried Shiitake KOSHIN	10Package	3. Japanese Dried Shiitake POWDER	10Package	4. Japanese Dried Shiitake POWDER Small	200Package	5. Japanese Dried Shiitake DONKO M 300g	3Package	6. Japanese Dried Shiitake POWDER LARGE 50g	5Package	7. Japanese Dried Shiitake POWDER STEM 50g	5Package	8. Japanese Dried Shiitake SLICE 5*5	5Package	9. Japanese Dried Shiitake SKICE 3*40	5Package	10. Japanese Dried Shiitake STEM 50g	5Package	.....		Total	258Package (1c/s)
1. Japanese Dried Shiitake DONKO	10Package																										
2. Japanese Dried Shiitake KOSHIN	10Package																										
3. Japanese Dried Shiitake POWDER	10Package																										
4. Japanese Dried Shiitake POWDER Small	200Package																										
5. Japanese Dried Shiitake DONKO M 300g	3Package																										
6. Japanese Dried Shiitake POWDER LARGE 50g	5Package																										
7. Japanese Dried Shiitake POWDER STEM 50g	5Package																										
8. Japanese Dried Shiitake SLICE 5*5	5Package																										
9. Japanese Dried Shiitake SKICE 3*40	5Package																										
10. Japanese Dried Shiitake STEM 50g	5Package																										
.....																											
Total	258Package (1c/s)																										
9. Declaration by the Exporter		10. Certification																									
The undersigned, as an authorized signatory, hereby declares that the above-mentioned goods were produced or manufactured in the country shown in box 4.		The undersigned hereby certifies, on the basis of relative invoice and other supporting documents, that the above-mentioned goods originate in the country shown in box 4 to the best of its knowledge and belief.																									
Place and Date: MIYAZAKI FEBRUARY 20, 2023		2023. 2. 20																									
(Signature) Kazuhide Sugimoto		The Miyazaki Chamber of Commerce & Industry																									
(Name) Kazuhide Sugimoto President & CEO		D. Swamoto																									
		(No. Date, Signature and Stamp of Certifying Authority)																									
		Certificate No. 0220344																									

III-1-4 流通上の規制について

(1) 包装に関する規制： 内容物、重量、取り扱い方法、販売者名等の表示について

「包装済み食品の表示基準」UAE.S GSO 9:2019 及びその参照 GSO 基準は、UAEの食品表示要件を特定しており、表示の規制は、バルク及び小売サイズの包装で出荷される全ての製品に適用される。

参照：

食品表示規制

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/attach/pdf/middleeast-12.pdf>

栄養成分表示

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/attach/pdf/middleeast-15.pdf>

## (2)食品の認定、登録について

2018年、UAEは「食品認定及び登録のための国家スキーム(National Scheme for Food Accreditation and Registration)」を導入した。この新しいスキームの中で、一般に「ZAD」と呼ばれる電子食品登録ポータルが開設された。

このシステムは、すべての食品をUAE内で販売する前に登録し、製品が国の食品法に準拠していることを確認するためのものである。

登録の仕組みは、UAE国内の輸入業者がオンラインで申請し、製品のラベル、パッケージと製品の健康または栄養に関する表示を確認するため、原産国の所管官庁からの公式証明書を提出する必要がある。

登録申請が承認されると、輸入業者は、ZAD Webサイトを通じて製品登録証明書を受け取り、製品がZADに正式に登録されると、輸入者は輸入許可を申請し、UAEの任意の港から貨物を運ぶことができる。

ZADでの食品登録は輸入検査手順と連動し、商品が次の要件を確実に満たすことが求められている。

- UAEの衛生植物検疫要件、技術規制と標準、または、供給国と締結された全ての二国間協定に言及されている全ての要件
- 当該輸出業者が、衛生植物検疫上の要件に基づいて供給国の当局によって禁止されていないこと
- 当該製品は、食品の表示、保存可能期間、微生物学的標準などすべての技術規制に準拠していること
- すべての実験室試験の結果が、UAE の技術規制と標準に準拠していること
- 動物由来の当該製品は、原産国で承認された施設からのものであること
- 当該製品は、すべてのハラール要件に準拠していること

## Ⅲ-2 アラブ首長国連邦(UAE)における乾しいたけの販売促進活動

### (1)在ドバイ日本総領事館公邸における乾しいたけ料理試食会の実施

日 時: 2023年2月28日(火)、13:00~17:00

場 所: 在ドバイ日本総領事館公邸

主催者: 株式会社杉本商店

概 要: 在ドバイ日本総領事館公邸での乾しいたけを使用したフランス料理試食会の開催

世界中の富裕層が集まると言われるドバイにおける原木乾しいたけの普及可能性を調査するため、ドバイ在住のレストランのシェフ、レストラン運営会社のオーナー、食品流通業者、フードブロガー、マスコミ関係者等 30名を招待して、乾しいたけを使用し、フレンチの技法を活かしたコース料理全5種の試食会を開催した。

試食会では、ドイツ・デュッセルドルフ在住でミシュラン一つ星シェフの長屋佳澄氏(日本食アンバサダー)の協力を得て、メニューの考案、調理を依頼した。

メニューについては、まだ認知されていない乾しいたけを和食の食材として情報を発信しても効果が限定的と考えられたことから、現地のレストランのシェフ、オーナー等に「これなら自分の料理にも・・・」と関心が高まるようなものを工夫した。

ドバイの超人気店のシェフも多く参加し、調理方法についての質問は非常に真剣で、来場者から、食材としての原木栽培のしいたけの可能性について高い評価を受けた。

【提供メニュー】

①牛肉のラグーと干し椎茸のスライスのタルトと干し椎茸の一番出汁



②ゆっくり火を入れた鮭と干し椎茸のカネロニ



③椎茸ワッフル



④椎茸出汁でマリネしたラム肉と干し椎茸の香草焼き



⑤デザート

椎茸アイスとヘーゼルナッツのフィナンシェ



# Private Lunch hosted by Sugimoto Shiitake

It is with great pleasure to invite you to an exclusive **Private Lunch** on **Tuesday, 28th February 2023**, from **1 PM - 5 PM** at the **Consul General of Japan's Residence**.

The event is organized by **Sugimoto Co., Ltd.** and aims to promote Japanese shiitake mushrooms.

Sugimoto Shiitake is forest-grown using sustainable cultivation methods in collaboration with local cultivators. It is a natural umami booster and is high in Vitamin D.

Michelin-starred chef **Mr. Yoshizumi Nagaya** will serve his original Shiitake delicacies. The 5-course dinner menu includes:

- 1.) Shiitake-studded Beef Ragout Tart (cream cheese, quinoa, cress, flowers, amaranth)
- 2) Slow Cooked Salmon & Shiitake Cannelloni (roasted sesame seeds, salted kombu, Japanese chive, Shiitake with ponzu, green oil, shiitake dashi glaçage)
- 3) Shiitake Mushroom Scented Waffle (shiitake powder, small onions, sweet vinegar, onion cream, tosa vinegar gel, shiso cress, flower, dice-cut shiitake, waffle batter)
- 4) Grilled Shiitake Marinated Lamb & Herbed Shiitake (herbed butter, shiitake powder, chips of rice and Shiitake powder, red bean cress, shallots)
- 5) Dessert: Shiitake Infused Ice Cream with Matcha Crumble & Hazelnut Financier (white chocolate mousse, chocolate balls, shiitake croquant, matcha crumble, flowers)

If you are interested in this event, please register in advance and CG Residence's address will be emailed to you shortly.

**RSVP to Ms. Gauri Nadig ([gauri@sugimoto.co](mailto:gauri@sugimoto.co)) by Sunday, February 26, 2023**

会場の様子



長屋シェフの説明に熱心に耳を傾ける参加者



ドバイのスターシェフたち





## 【乾しいたけ】

### IV インド

#### IV-1 インドにおける乾しいたけの市場調査

##### IV-1-1 インドにおける乾しいたけ生産量、消費量

インドで乾しいたけは、日本や東アジアのように消費も生産もされていないことから、生産量や消費量に関する統計はない。しかしながら、少量ではあるがインド国内でもしいたけは生産されており、気候や食文化の観点から北東インドが主要産地となっている。そのような中で、個人農家レベルの生産であったしいたけ産業を商業化させたのがヒマチャルプラデシュ州Solan地区のVikas Farmの創業者Vikas Banyal氏とインド園芸研究所 (Indian Institute of Horticulture Research) で、同地区のキノコ栽培農家の所得向上に貢献している。

日系企業では、株式会社SALAI International Japanがマニプル州インパール地区でJICA事業として椎茸栽培技術の導入を実施しており、しいたけを含むキノコ栽培は北東州の主要産業となっている。



Salai international Japanがインドで導入している栽培技術により収穫されたきのこ



Vikas Farm で生産されている乾しいたけ。価格不明(2014年時点では1kgあたり2000ルピー)

出典

株式会社SALAI International Japan

<https://www.salai-international-japan.co.jp/our-experience>

Vikas Farm

<https://vikasmushrooms.in/pickles-%26-dried-mushrooms>

The Hindu紙「A new method for growing Shiitake mushroom」

<https://www.thehindu.com/sci-tech/science/a-new-method-for-growing-shiitake-mushroom/article5606224.ece>

#### IV-1-2 乾しいたけの販売状況

(1) 小売店(スーパー、専門店)等で販売されている乾しいたけの原産国、品柄、価格

乾しいたけ(国産および輸入品)の主要な消費者は、インド人の一部富裕層および外国人駐在員となっている。消費者が限定されているため、取り扱い店舗も小売販路は、輸入食品店(日系、韓国系)および一部オンライン店舗に限定されている。その為、インド国内の小売りの9割を占めるキラナ(パパママショップ)では、乾しいたけを確認できなかった。



左) 韓国食料店 Seela Mart で販売されているインド産の乾しいたけ。50g で 199 ルピー。販売企業はニューデリーの woodberry <https://woodberryin.com/com/>。生産地はアッサム州 Jorhat 地区  
右) 同店舗で販売されている乾しいたけ。原産国韓国、価格は不明。



左) 食品EコマースサイトFrugivore」で販売されているインド産の乾しいたけ。100gで544ルピー

<https://www.frugivore.in/product-details/mushroom-shiitake-dried>

中央) 食品 E コマースサイト「Urban Platter」で販売されている中国産の乾しいたけ。100g で 450 ルピー。

<https://urbanplatter.in/product/urban-platter-dried-shiitake-mushrooms-100g/>

右) 日本食品のEコマースサイト「MainDish.in」で販売されている中国産の乾しいたけ。100gで220ルピー。

<https://www.maindish.in/ja/product/dried-shiitake-mushroom-100g/>

## (2) 業務用(外食産業)で使用されている乾しいたけの原産国、品柄、価格

業務用は、日本食品・韓国食品・中国食品等の専門インポーターが輸入しているようだが、各社の情報は公開されていない。



ニューデリー市内の市場では中国産の乾しいたけが販売されていたが、ごく少量だった。

## (3) 乾しいたけの主な流通ルート

海外産の乾しいたけは、輸入食品専門の輸入業者が輸入し、小売店舗や業務ルートに販売している。輸入国は主に中国、韓国、東南アジアと推測され、日本産の存在は確認できなかった。

インド国内産の乾しいたけは、生産地(主にインド北東州)から食品卸あるいは提携企業が買い付け、小売店舗や業務ルートに販売している。

どちらの製品も、主要エンドユーザーは高級モダンリテール、日本や韓国料理レストランなどとなっている。

## IV-1-3. 商品の輸出に際し、障壁となる事項

### (1) 法令上の制限: 放射性物質、食品(乾しいたけ)に関わる有害物質等

インドの食品に関する規制はFSSAI(Food Safety and Standards Authority of India、インド食品安全基準局)の規定に則る必要がある。FSSAIは、国内製品、輸入食品ともに各種規定を制定しており、随時変更が通達されるため最新の情報収集および対応が必要となる。

乾しいたけに関わる放射性物質検査は2022年11月時点では規定されていない。

## (2) 通関手続きの流れ

下記の許認可が必要である。自社で各種ライセンスを取得する日系食品メーカーは少なく、各エージェント(通関業者や食品輸入業者)に委託しているケースが多い。

- ・商工省のIECコード取得

<https://www.dgft.gov.in/CP/>

- ・FSSAIのインポーターライセンス取得

<https://fssai.gov.in/flipbook.php?bookid=327&doc2=0#book2/15>

- ・申請書を関税中央局の専用サイトに登録<https://www.icegate.gov.in/>

- ・FSSAIの食品クリアランス<https://fics.fssai.gov.in/>

## (3) 検疫手続きの流れ

インド農業協力・農民福祉局が規定する「植物検疫規則2003」に則る必要がある。

参照: Department of Agriculture, Cooperation & Farmers Welfare「PLANT QUARANTINE (REGULATION OF IMPORT INTO INDIA) ORDER, 2003」

<https://plantquarantineindia.nic.in/PQISPub/pdfii>

## (4) 税制(課税、付加価値税など)

乾しいたけ(HSコード071220)の基本関税は2022年11月時点で30%である。

参照: Central Board of Indirect Taxes and Customs「Tariff (as on 30.06.2022)Chapter 7」

<https://www.cbic.gov.in/htdocs-cbec/customs/cst2022-300622/chap-7.pdf>

日本とインドの間には、日インド経済連携協定があり、この恩恵を受ける為には、日本商工会議所に原産品判定を依頼し、認定後、第一種特定原産地証明書を申請する必要がある。

(判定依頼者記入欄)

判定受付番号等:

※指定発給機関からの依頼があれば御記入ください。

(判定依頼者) 殿

2020年12月7日

### 農林産品に係る生産証明書

住所 宮崎県西臼杵郡高千穂町三田井458-28

氏名 株式会社杉本商店 代表取締役 杉本和英



産品について、下記のとおりであることを証明します。

#### 記

1. 農林産物の種類 : 乾しいたけ

(注) 農林産物の一般的な名称を記載してください。

2. 収穫地(都道府県名) : 宮崎県、熊本県、大分県

3. 生産者

当方(本紙右上の氏名欄に記載の者)

仕入先(別添の一覧表に記載の者)

仕入先(4.その他の記録を保存)

4. その他

生産者名並びに生産者の所在地及び連絡先、並びに収穫地が特定できる取引等の記録について、特定原産地証明書の発給の翌日から5年間(ただし、日ブルネイ協定、日アセアン協定、日スイス協定および日ベトナム協定を利用する場合は3年間)は保存するとともに、締約国等の権限ある当局、経済産業大臣又は指定発給機関の求めに応じて提供することを約束します。

(注) 生産証明書の作成者が「卸売り業者等」の場合のみ、上記をご確認ください。

(注) 上記の「卸売り業者等」は、生産者から直接集荷・購入した者に限ります。

(注) 利用する経済連携協定の原産地規則(個別原産地規則)に合致していることを確認願います。特に、日インド経済連携協定については、品目別規則において「締約国において製造され、かつ、製造に使用する全ての材料が当該締約国において完全に得られるものであること。」と定められている産品は、全ての使用原料について、その旨を証明する必要があります。

第一種特定原産地証明書の記載例



⑩ 日インド協定における第一種特定原産地証明書の記載要領

赤枠内は理解を深めていただくための説明です。  
実際の証明書には印字されません。

1. Exporter's Name, Address and Country: (欄1) 日本から原産品を輸出する輸出者(英文名称、住所、国名)		Certification No. (欄10) 証明番号	Number of page / (ページ番号)
2. Importer's Name, Address and Country: (欄2) インドの輸入者(英文名称、住所、国名)		COMPREHENSIVE ECONOMIC PARTNERSHIP AGREEMENT BETWEEN JAPAN AND THE REPUBLIC OF INDIA  CERTIFICATE OF ORIGIN Issued in Japan	
3. Transport details (means and route)(as far as known) (欄3) 輸送手段(知りうる限り) ※輸送基準を満たしている必要あり (日本 ⇒ インド)			
4. Item number (as necessary): Marks and numbers: Number and kind of packages: Description of goods: HS tariff classification number (欄4) 項目番号(必要に応じて)、記号、番号、包装の回数および種類、HS番号、品名 HSコードは2007を使用。			
Marks and numbers (ケースマーク: 荷印、荷物番号) 入力のない場合はN/Aが自動的に印字 ※半角英数字、半角記号で300文字以内(制限文字内で主要項目を入力)、自動的に改行されるため 改行ボタンは使用不可、300文字近い入力の場合は証明書プレビューで確認してください Number and kind of packages (数量) ※半角英数字、半角記号で150文字以内(制限文字内で主要項目を入力)、自動的に改行されるため 改行ボタンは使用不可、150文字近い入力の場合は証明書プレビューで確認してください 8. Remarks: (欄8) 備考 (再発給の場合) 「ISSUED RETROACTIVELY」ボックスに自動チェック (第三国発行インボイス使用の場合) 「Third Country Invoicing」ボックスに自動チェック、当該第三国インボイス発行者の名称および住所が自動印字 (再発給の場合) 「CERTIFIED TRUE COPY」の文言、再発給元の証明書の発給日および番号が自動印字 <input type="checkbox"/> Third Country Invoicing <input type="checkbox"/> ISSUED RETROACTIVELY		7. Invoice number(a) and date(a) (欄7) インボイス番号と日付 <記載方法> 輸入送附にて ①日本の輸出者 発行インボイス を使用する場合 ⇒日本の輸出者 発行インボイス 番号と日付 ②第三国仲介者 発行インボイス を使用する場合 ⇒第三国仲介者 発行インボイス 番号と日付 ※不明な場合は 日本の輸出者 発行のインボイス 番号と日付	
9. Declaration by the exporter: (欄9) 輸出者宣言 I, the undersigned, declare that: - the above details and statement are true and accurate. - the good(s) described above meet the condition(s) required for the issuance of this certificate: - the country of origin of the good(s) described above is _____  Place and Date: _____  Signature: _____  Name(printed): (欄9) 発給申請者の氏名とサイン Company: _____		10. Certification (欄10) 認証(商工会議所使用欄) It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.  Competent governmental authority or Designee office: _____  Stamp _____  Place and Date: (欄10) 場所、日付 ※場所は交付事務所所在地、日付は発給日  Signature: _____	

#### 4. 流通上の規制について

(1) 包装に関する規制： 内容物、重量、取り扱い方法、販売者名等の表示について

国内産、輸入食品にかかわらず、インドで販売される食品に対するラベル表示および表記の規定は「インド食品安全基準(ラベル表示および表示)2020」である。

参照

FSSAI「Food Safety and Standards (Labelling and Display) Regulations, 2020」

<https://www.fssai.gov.in/cms/food-safety-and-standards-regulations.php>

FSSAIの規則に則るためには他規則の準拠が必要となっており、各種規定を遵守していない輸入食品は輸入することができないため、都度最新の規則の確認が必要となる。

また、規則と現場の対応が必ずしも一致していないことも多いため、インド国内の食品輸入分野に強く、FSSAIとコネクションのあるアドバイザーに最新動向をヒヤリングするというのも方法である。(JETROデリー事務所談)

一部の輸入食品店にはこうしたラベルがない、厳密に言えばグレーな乾しいたけ製品も散見されるのが現状である。



## IV-2 インドにおける乾しいたけの販売促進活動

### IV-2-1 インド調理学校における乾しいたけに関するワークショップの開催

日時: 2022年11月24日(木)、13:30~15:00

場所: ル・メリディアン・ニューデリー、ニューデリー

主催: 在インド日本国大使館

共催: 農林水産省

概要: 乾しいたけを食材としたカレー調理のワークショップの開催

11月24日の「和食の日」に合わせて、在インド日本大使館主催の「食料と農業に関する日印シンポジウム - 持続可能な食料供給と農業投資-」が開催されたことから、その午後の部として、レセプション会場にて服部栄養専門学校一枚田教授に監修を依頼し、インド国立調理学校 IHM PSA 校の生徒とインドの伝統的なカレーに乾しいたけを食材とした調理方法のワークショップを行い、来場者に試食を提供した。

また、展示商談会会場において、来場者を対象とした商品展示、ビーガン向けのしいたけ煮物の提供、乾しいたけ商品の展示商談を行った。

シンポジウム参加者から約200名、出展企業・団体15社から約80名の参加があった。



世界最大のベジタリアン国家(人口の6割が宗教上の理由でベジタリアン)であるため、うま味と食感を同時に併せ持つ日本の原木栽培の乾しいたけは、インド人に受け入れられるのではないかと考えられたが、結果としては大好評で、多くの人が美味しさに驚き、調理した学生たちも美味しさに驚きを隠せない様子で、インドでの可能性の高さを感じることができた。

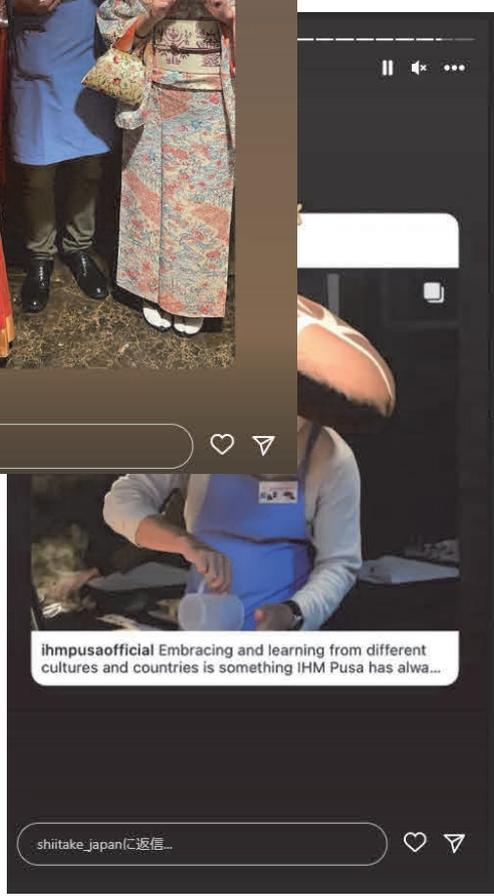
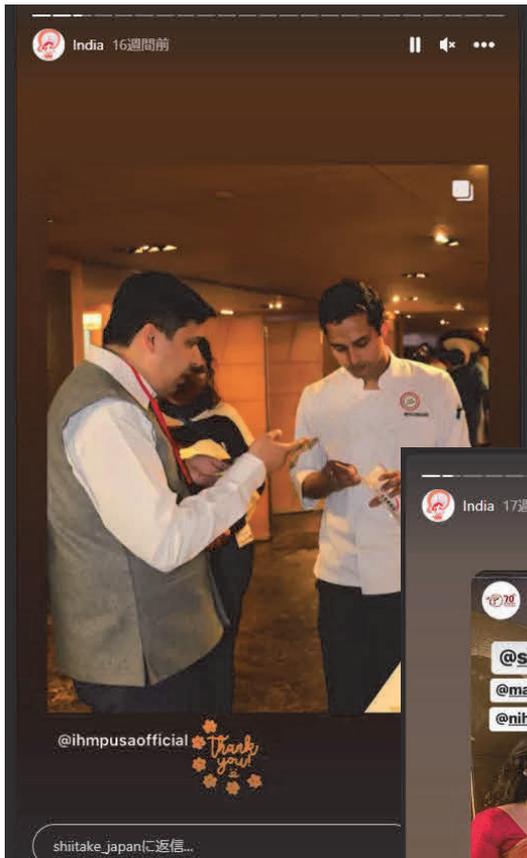
<https://vimeo.com/788456170>



著しい経済成長をとげているインドは、日本食材の市場として将来性はあるものの、現状では日本食材はまだ高価な商品でしかなく、普及拡大には繋がっていない。その為、まずは口に入れてもらう必要があるので、現地の人になじみのあるメニューに使用することと、現地の人調理することで垣根を下げるのではないかと考えられる。

また、このイベントの様子は NHK でも放送された。

[https://www3.nhk.or.jp/news/html/20221125/k10013902721000.html?fbclid=PA\\_AaaLr2YGojKp6OC2T30ouD6V5T\\_W11dafu7ivsjs6MVfBNyamCDrUff0zLw](https://www3.nhk.or.jp/news/html/20221125/k10013902721000.html?fbclid=PA_AaaLr2YGojKp6OC2T30ouD6V5T_W11dafu7ivsjs6MVfBNyamCDrUff0zLw)



## IV-2-2 在インド日本大使公邸におけるレセプションの実施

日時: 2022年11月24日(木)、19:00~20:30

場所: 在インド日本国大使館

主催者: 在インド日本国大使館

概要: 在インド日本国大使館での印日食文化交流のタベへの参加

今回のレセプションでは、インドが国連総会で提案した国際雑穀年(IYOM)が2023年であることを踏まえ、和食のベジタリアン料理に加え、服部栄養専門学校の一枚田教授が乾しいたけを使用した雑穀料理と野菜寿司等の日本料理を提供した。

インドと日本の外交関係樹立70周年を記念して、主賓としてインド外務大臣のS.ジャイシャンカール博士が出席し、インド政財界の招待客約200名の参加があった。

参加者からは、高い評価を受け、インド外務大臣の挨拶の中でも料理について特別に謝辞が述べられた。



### 【提供メニュー】



煮しめ(雑穀あんかけ)



白和え



炊き込みご飯(雑穀入り)



#### IV-2-3 国立インド調理学校生徒を対象としたデモンストレーションの実施

日時: 2022年11月25日(金)、10:00~12:00

場所: Institute of Hotel Management, Catering and Nutrition, Pusa

主催者: 在インド日本国大使館

共催: Institute of Hotel Management, Catering and Nutrition, Pusa (IHM Pusa)

後援: SAAG、株式会社杉本商店

概要: IHM Pusa 校の生徒を対象にした和食の歴史に関する講義と実演

IHM Pusa 校において、同校の生徒 150 名を対象に、手塚氏から、寿司を中心とした和食の歴史をテーマに講義と寿司飯(シャリ)の作り方や酢の特徴、酢の扱い方などの実演、片桐健作氏(長野県 ハウス サン アントンシェフ)から、野菜寿司の野菜の下ごしらえと調理方法の実演、服部栄養専門学校の一枚田教授から、昆布の違いを実物で説明しながら、出汁についての講義をそれぞれ行った。

出汁については、わかめ、かつお、しいたけの旨みと、それらを合わせることによる旨味の相乗効果を参加者が確認するとともに、また、日本料理(懐石料理)の成り立ちについても解説した。





## 【木炭】

### V スイス

#### V-1 スイスにおける木炭の市場調査

##### V-1-1 概要

スイスは、41,300 km<sup>2</sup>の国土に 850 万人が居住する、ヨーロッパ諸国でも人口密度の高い国の一つである。主要な都市は、チューリッヒ、ジュネーブ、バーゼル、ベルン、ローザンヌ、ウィンターサー、ルツェルン、ザンクト・ガレンの8つがあり、人口規模が大きく経済的な拠点になっている。

国民性に着目すると、スイスはグリル大国であり、フランス語を話す国民で年間 37 日、イタリア語を話す国民で年間 27 日グリルを使用するとされており、最もグリルを使用するのは年間 41 日使用するドイツ語を話す国民である。このドイツ語圏の人口はスイス総人口の 7 割を占める。

最も一般的に利用されているのは、木炭で火を起こすチャコールグリル(42%)であり、ガスグリル(38%)、電気グリル(20%)がそれに続いている。

※本稿では、区別を要する場合を除いて木炭とブリケット(ブロック型の練炭)を区別しない。なお、特別なケースを除き、表示されている価格はスイス VAT 税 7.7%を含んでいる。

##### V-1-2 スイスにおける木炭市場の輸入量の状況

スイス連邦財務省関税・国境警備局が、炭輸入における統計をとりまとめている。

以下の表は同局統計情報部より、2022 年 6 月にメールで回答があった「2015 年から 2021 年の炭輸入」と題した表を基にしたものである。

木炭および竹炭の輸入において、2017 年から 2021 年に亘る過去 5 か年の主要輸入国は、次の表に示したとおりである。

表- 1

木炭 2017 年				
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)	
総輸入量	13,000,576	100	9,405,193	(1,337,364)
ポーランド	3,549,069	27.3	2,366,177	(336,457)
ドイツ	2,731,529	21.0	2,088,597	(296,986)
ボスニア・ヘルツェゴビナ	2,157,191	16.6	1,053,617	(149,818)
ウクライナ	1,576,412	12.1	1,013,620	(144,131)
スペイン	919,514	7.1	353,931	(50,327)

竹炭 2017年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>12,107</b>	<b>100</b>	<b>24,351 (3,463)</b>
ドイツ	8,642	71.4	15,150 (2,154)
中国	2,197	18.1	3,654 (520)
チェコ共和国	1,020	8.4	214 (30)
台湾	127	1.0	3,765 (535)
日本	40	0.3	58 (8)

木炭 2018年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>12,425,761</b>	<b>100</b>	<b>9,675,720 (1,375,831)</b>
ポーランド	4,573,496	36.8	3,190,747 (453,706)
ドイツ	2,115,287	17.0	2,014,883 (286,505)
ウクライナ	1,068,380	8.6	714,767 (101,636)
南アフリカ	1,004,795	8.1	683,329 (97,165)
ボスニア・ヘルツェゴビナ	912,006	7.3	463,590 (65,920)

竹炭 2018年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>22,753</b>	<b>100</b>	<b>35,195 (5,005)</b>
中国	18,230	80.1	19,742 (2,807)
インドネシア	3,001	13.2	6,087 (866)
ドイツ	1,426	6.3	5,027 (715)
英国	73	0.3	3,619 (515)
フランス	16	0.1	600 (85)

木炭 2019年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>11,347,959</b>	<b>100</b>	<b>8,956,310 (1,273,525)</b>
ポーランド	3,723,107	32.8	2,764,219 (393,056)
ドイツ	1,598,306	14.1	1,638,333 (232,961)
ナミビア	1,119,122	9.9	883,682 (125,654)
ボスニア・ヘルツェゴビナ	876,371	7.7	455,788 (64,810)
南アフリカ	776,555	6.8	557,255 (79,238)

竹炭 2019年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>30,585</b>	<b>100</b>	<b>44,257 (6,293)</b>
中国	26,789	87.6	30,000 (4,266)
ドイツ	2,189	7.2	6,397 (910)
英国	930	3.0	1,728 (246)
オランダ	311	1.0	1,790 (255)
スウェーデン	292	1.0	1,200 (171)

木炭 2020年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>13,977,786</b>	<b>100</b>	<b>11,626,073 (1,653,160)</b>
ポーランド	4,794,148	34.3	3,524,497 (501,163)
ナミビア	2,860,987	20.5	2,320,203 (329,919)
ドイツ	1,458,834	10.4	1,739,579 (247,358)
ボスニア・ヘルツェゴビナ	1,177,337	8.4	666,313 (94,746)
ウクライナ	890,932	6.4	587,483 (83,537)

竹炭 2020年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>27,766</b>	<b>100</b>	<b>46,169 (6,565)</b>
中国	17,126	61.7	18,634 (2,650)
ドイツ	9,114	32.8	23,509 (3,343)
インドネシア	1,441	5.2	3,396 (483)
インド	74	0.3	368 (52)
イタリア	7	0.0	80 (11)

木炭 2021年			
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額 スイスフラン(千円)
<b>総輸入量</b>	<b>12,724,244</b>	<b>100</b>	<b>10,745,510 (1,527,949)</b>
ポーランド	4,777,721	37.5	3,549,593 (504,731)
ナミビア	3,177,564	25.0	2,471,772 (351,472)
ドイツ	1,212,252	9.5	1,440,358 (204,811)
ボスニア・ヘルツェゴビナ	1,120,631	8.8	682,433 (97,038)
ポルトガル	483,713	3.8	366,026 (52,047)

竹炭 2021 年				
国名	重量(kg)	割合(%)	輸入額(CHF)	
総輸入量	6,509	100	32,544	(4,628)
インドネシア	5,031	77.3	13,852	(1,970)
ドイツ	931	14.3	12,017	(1,709)
チュニジア	400	6.1	826	(117)
中国	53	0.8	616	(88)
イタリア	25	0.4	2,320	(330)

出所: スイス連邦財務省関税・国境警備局「2015 年から 2021 年の炭輸入」

注: スイスフランから円への為替レートは、2022 年度の平均レート (1 スイスフラン=142.19 円を  
使用した。

上記データは全て、炭輸入時の税関申告書によるもので輸入先国で集計されているが、炭の輸出国と原材料の生産国は異なる場合もある。たとえば、ドイツはスイスの竹炭輸入先国の上位 5 カ国の 1 つになっているが、原材料の竹はドイツ産ではなく、これら竹炭の生産国はアジア諸国であり、ドイツ企業により梱包、流通されているものである。さらに、ドイツから輸出される木炭のほとんどがドイツ産ではなく、東ヨーロッパ、バラグアイ、ウクライナ、ナミビアなどの国々で生産された樹種等が異なる木炭であり、ミックス炭としてドイツで混合、梱包されている。

### V-1-3 スイスにおける木炭の生産量と消費量の状況

スイスでは、炭の生産および消費に関する正確な統計はとられておらず、炭の消費量に関して明言することはできないが、2022 年 12 月 12 日にスイス連邦エネルギー省環境運輸エネルギー通信局の資料によると、スイスの総エネルギー統計<sup>1</sup>における「木材」の総消費量に「炭」の消費量(木材ペレット)が、含まれているということの間接的ではあるがデータを入手することができ表-2に示す。

この資料によれば、2020 年に輸入された木質エネルギー量は、国内で消費される木質エネルギー総量(薪、ペレット、木炭、廃材等)の 3.5%を占めており、そのうち木炭は輸入される木質エネルギーの 19%を占めている。

黒炭 1kg 当たりの発熱量を 7,000kcal $\approx$ 29.3MJ とすると、2021 年の木炭の 360TJ は黒炭 12,300 トン分となり、ほぼスイスの木炭総輸入量に近い数字となるが、国内生産量についてはここから読み取ることはできない。

<sup>1</sup>スイス総エネルギー統計([https://www.bfe.admin.ch/bfe/de/home/versorgung/statistik-und-geodaten/energiestatistiken/gesamtenergiestatistik\\_exturl.html/aHR0cHM6Ly9wdWJkYi5iZmUuYWRTaW4uY2gvZGUvcHVibGljYX/Rpb24vZG93bmxvYWQvNzUxOQ==.html](https://www.bfe.admin.ch/bfe/de/home/versorgung/statistik-und-geodaten/energiestatistiken/gesamtenergiestatistik_exturl.html/aHR0cHM6Ly9wdWJkYi5iZmUuYWRTaW4uY2gvZGUvcHVibGljYX/Rpb24vZG93bmxvYWQvNzUxOQ==.html)) T28 参照

表 2 スイス総エネルギー統計 T28 より抜粋 (2017～2021 年) (単位:テラジュール)

年	木質エネルギー国内生産量	輸入				輸出				消費量	電気と地域熱利用への変換分	最終消費量
		薪	ペレット	木炭	計	薪	ペレット	木炭	計			
2017	44,590	260	1,560	370	2,190	90	0	0	90	46,690	3,970	42,720
2018	42,130	250	1,520	350	2,120	100	0	0	100	44,150	3,700	40,450
2019	44,370	200	1,270	320	1,790	110	0	0	110	46,050	4,970	41,080
2020	43,310	220	1,310	400	1,930	90	0	0	90	45,150	5,290	39,860
2021	50,750	240	1,280	360	1,880	90	0	0	90	52,540	6,150	46,390

併せて、森林組合「ヴァルド・シュベイツ」の科学専門員からの情報では、同組合ではスイスにおける炭の総生産量の統計はとっていないが、同組合の活動記録によるとスイス国内の炭需要のおよそ 99%は輸入に頼っており、そのことからスイス国内での炭生産はわずか 1%程度の生産量にとどまると考察している。

またスイスでは、炭を販売している炭窯(炭生産会社)が 6 か所(6 社)あり、認知度が最も高いのはクーレレイ・ロムース社<sup>2</sup>で同社のホームページによると年間最大 100 トンの炭を生産している。それ以外(他の 5 社)の生産量は、それよりも少なく年間生産量は 5 トン程度とのことである。以上の事からスイス国内における炭の年間生産量は最大で 200 トンほど(約 2%)になると推測した結果、スイスにおける炭の生産量と消費量は表-3の通りである。

表 3 スイスにおける生産量及び消費量

年	木炭および竹炭の総輸入重量(kg)	スイス産最大量 2%(kg)	スイス総消費量(kg)
2017	13,012,683	260,253	13,272,937
2018	12,448,514	248,970	12,697,484
2019	11,378,544	227,570	11,606,115
2020	14,005,552	280,111	14,285,663
2021	12,730,753	254,615	12,985,368

#### V-1-4 スイス国内における一般向け木炭の販売状況

スイス国内において販売されている木炭の種類や用途、原産国、価格帯について、現地販売店協力のもと情報収集を実施した。情報収集については、スイス国内の大手 DIY ストア 3 社、大手スーパー 4 社、大手量販店 2 社で聞き取りを行うとともに、オンラインショップで販売されている EC サイトにて行なった。商品数や原産国などは表-4の通りである。

BBQ シーズンでない冬場ということもあり、炭製品が比較的少なかったと考えられる。

<sup>2</sup> クーレレイ・ロムース社 (<https://www.koehlerei.ch>)

図 4 スイスにおける一般向け木炭の販売状況(店頭販売)

DIY				
店舗名	商品数	価格帯 スイスフラン/kg (円/kg)	原産国	用途
Jumbo(ジャンボ) Volketswil 店 2022年12月17日訪問	7	1.50~4.75 (213~675)	ポーランド、ボ スニア、フラン ス、「東欧」	自宅用が主だが業務用としても販売
OBI(オービーアイ) Volketswil 店 2022年12月17日訪問	6	1.60~3.30 (118~469)	ポーランド ウクライナ「EU」	自宅用が主だが業務用としても販売
Do-it + Garden (ドゥーイット+ガーデン) Glattzentrum 店 2022年12月21日訪問	3	1.90~2.40 (270~341)	ポーランド	ほとんどが自宅用

注: 「東欧」、「EU」については、このように表示された製品があったが、産地は不明。

量販店(卸売)				
店舗名	商品数	価格帯 スイスフラン/kg (円/kg)	原産国	用途
Top CC(トップ CC) Winterthur 店 2022年11月26日訪問	2	1.75~1.80 (249~256)	ボスニア	ほとんどが業務用
Prodega(プロデガ) Dübendorf 店 2022年11月26日訪問	3	1.40~3.45 (199~491)	ボスニア ポーランド	業務用のみ

スーパー				
店舗名	商品数	価格帯 スイスフラン/kg (円/kg)	原産国	用途
Coop(生協) Zurich Witikon 店 2022年12月21日訪問	無し*	—	—	自宅用
Migros(ミグロス) Zurich Witikon 店 2022年12月20日訪問	1	1.40 (199)	ポーランド、ウク ライナ	自宅用
Lidl(リドル) Dübendorf 店 2022年12月17日訪問	無し*	—	—	自宅用
Aldi Suisse(アルデイ・ス イス) Dübendorf 店 2022年12月17日訪問	無し*	—	—	自宅用

\*BBQ シーズン(夏)であれば炭・ブリケット商品の陳列が増える。

インターネット上の検索では、炭製品の品揃えはかなり限定的だったが、こちらも BBQ シーズンでない冬場であることが要因と考えられる。「Holzkohle」というドイツ語で炭を意味するワードを入力し、インターネット検索による情報収集を行なった。

検索結果は表-5のとおりである。

図 5 スイスにおける一般向け木炭の販売状況(インターネット販売)

DIY				
店舗名	商品数	価格帯 スイスフラン/kg (円/kg)	原産国	用途
Jumbo (ジャンボ) <sup>3</sup>	21	1.50～8.95 (213～1,272)	ポーランド(大部分)、ウクライナ、ベラルーシ、ボスニア、フランス、オーストリア	自宅用が主だが業務用としても販売
Do-it (ドゥーイット) <sup>4</sup>	4	1.90～10.35 (270～1,472)	ポーランド、ウクライナ、リトアニア	ほとんどが自宅用
OBI (オービーアイ) <sup>5</sup>	2	2.60～3.30 (370～469)	ポーランド、ウクライナ、ベラルーシ	自宅用および業務用としても販売
Landi (リドル) <sup>6</sup>	3	1.20～1.50 (171～213)	ナミビア、スペイン	自宅用が主だが業務用としても販売

注： ネット販売の製品の用途は、製品の種類、販売カテゴリで判断した。

量販店(卸売)				
店舗名	商品数	価格帯 スイスフラン/kg (円/kg)	原産国	用途
Top CC (トップ CC) <sup>7</sup>	無し	—	—	ほとんどが業務用
Prodega (プロデガ) <sup>8</sup>	無し	—	—	業務用のみ

スーパー				
店舗名	商品数	価格帯 スイスフラン/kg (円/kg)	原産国	用途
Coop (生協) <sup>9</sup>	4	1.50～1.95 (213～277)	ポーランド(大部分)、ウクライナ	自宅用
Migros (ミグロス) <sup>10</sup>	1	2.40 (341)	ポーランド、ウクライナ	自宅用
Lidl (リドル) <sup>11</sup>	1	1.15 (164)	情報が提供されていなかった	自宅用
Aldi Suisse (アルディ・スイス) <sup>12</sup>	無し	—	—	自宅用

<sup>3</sup>Jumbo (ジャンボ) [www.jumbo.ch](http://www.jumbo.ch)

<sup>4</sup> Do-it (ドゥーイット) [www.doitgarden.ch](http://www.doitgarden.ch)

<sup>5</sup> OBI (オービーアイ) [www.obich.jp](http://www.obich.jp)

<sup>6</sup> Landi (リドル) [www.landi.ch](http://www.landi.ch)

<sup>7</sup> Top CC (トップ CC) [www.topcc.ch](http://www.topcc.ch)

<sup>8</sup> Prodega (プロデガ) [www.transgourmet.ch](http://www.transgourmet.ch)

<sup>9</sup> Coop (生協) [www.coop.ch](http://www.coop.ch)

<sup>10</sup> Migros (ミグロス) [www.migros.ch](http://www.migros.ch)

<sup>11</sup> Lidl (リドル) [www.lidl.ch](http://www.lidl.ch)

<sup>12</sup> Aldi Suisse (アルディ・スイス) [www.aldi.ch/](http://www.aldi.ch/)

#### V-1-5 スイス国内における業務用向け木炭の販売状況と考察

スイス国内で個人客や企業顧客と木炭の取引実績がある流通業者であるマルゴーニグリル社より、経験に基づいた木炭の販売状況と考察に関する情報を得ることができた。なお、今回はレストランやケータリング業者が利用する炭についての情報は対象外とする。

スイスは26の州を持つ連邦共和国で、4つの言語地域から成っている。この4つの言語は、ドイツ語、フランス語、イタリア語、そしてロマンシュ語である。また26の州はカントンと呼ばれ、それぞれに独自の憲法、議会、政府、裁判所がある。これは美食学(以下、ガストロノミー)という点からも特に重要な点であり、連邦政府はガストロノミーに係る法整備も各カントンに委ねている。

また、スイスのレストラン等の店内で直火を使用する場合には、キッチンを含めた内装に特別な許可証の取得が必要であり、許可証の取得手段は複雑で設備工事を伴う。許可証を取得していない場合は、ごく限られた条件下でのみフロア内でのチャコールグリル使用が可能になる。ただし、各カントンのガストロノミー所管当局によってキッチンでのチャコールグリルの使用可能な規模が異なる。なお、「直火」を利用するにはいくつかの方法がある。例えば、中庭でグリルに火を入れ、炭の火(炎)が消えたところでキッチンに持ち込むのだが、炎は収まっても炭は赤くおきている状態のところを持ち込むなどである。

スイスでは、日本と異なり、基本的に、日本のような直火を利用しての焼き鳥または焼き肉レストランはスイスには存在しない。また、日本では路上で直火を使っている屋台も見受けられるが、スイスでは何らかのイベント期間中に特別な許可を得ている者に限られている。

さらに、冬場のスイスではチャコールグリルを取り扱うレストランも稀になってくる。従って、スイスでの木炭利用は、屋外でのグリル使用が出来る夏の数か月が中心であり、この夏の時期のチャコールグリルは、ケータリング業界(イベントやパーティ)でも人気がある。

マルゴーニグリル社では、スイスで炭火を利用する業者を以下の3つにグループ分けして分析している。

##### 1)グループ1

炭についての知識が乏しく質の見分けが出来ない。このグループにとって重要なのは、入手方法や取り扱いが容易であること。

##### 2)グループ2

炭に対する知識を持ち、質の見極めも可能。このグループにとっては、炭が持続的に生産されており、出来ればスイス産であることが大切な要素となる。

##### 3)グループ3

炭への理解が深く高品質であることが非常に必要なグループ。主にガストロノミー業界でもトップクラスのレストランであり、少なくともゴ・エ・ミヨの14ポイントかミシュランの星1つ、または両方を持っている。

炭の価格は、いずれのグループにとっても重要なポイントである。

グループ1に関して、炭火焼きにする食材は主に、ソーセージ、ハンバーガー、ステーキ。利用するグリルとしては、ケトルグリル(例:ウェーバー)、カマドグリル(例:ビッグ・グリーン・エッグ、カマド・ジョー)、またはステンレススチール製のグリルである。マルゴーニグリル社の取引先にはこのグループの顧客もいるが少ない。

グループ2に関して、このグループは、レストランやケータリングの状況にもよるが、特に食材を選ぶことは無く、炭火で焼ける食材は全て焼いている。ケトルグリル(例:ウェーバー)、カマドグリル(例:ビッグ・グリーン・エッグ、カマド・ジョー)、ステンレススチール製のグリルを利用する。マルゴーニグリル社の顧客の多くはこのグループに含まれている。

主なチャコールとして、スイス最大手の炭生産会社のひとつであるクーレイ・ロムース社のチャコール<sup>13</sup>がある。ただし、同社の生産量は最大で年間100トンであり、これまではディスカウントストアでの独占販売により安価で販売されている<sup>14</sup>。クーレイ・ロムース社のチャコールには、ブナ、アッシュ、カエデ、ハンの木、トウヒのミックス材が使われている。炭化の工程は伝統的な手法により炭窯で行われている(レトルト炭ではない)。6kg入り一袋の価格は本調査時で17.90スイスフラン(3.00スイスフラン/kg。128円/kg)であった。

プロアマ問わず炭の人気の高いため、店舗で一度に購入できるのは一人二袋までとなっている。需要は高いが、単純に供給が足りていない。そのため近年、高い需要に応えるべく新たな木炭窯がスイス国内に誕生しているが、今日に至るまで、国産炭の総生産量は200トンに留まっている。

また、グループ2では、アルゼンチン産やパラグアイ産の高品質なクエブラチョ・チャコールの人気の高く、個人客がクエブラチョをネット経由でザ・バスタード<sup>15</sup>などで買い求める一方、プロはジョスパー<sup>16</sup>のような大手サプライヤーから買い求めている。

オンラインショップでは、クエブラチョ・チャコールは1kg当たり3.40スイスフラン(483円/kg)の価格をつけているものの、プロ相手の流通を担うジョスパーでは、数量にもよるが、1kg当たり1.80スイスフラン(256円/kg)以下の値がついている。

日本のチャコールグリルを扱うマルゴーニグリル社の顧客では、特に竹やココナツシェルを原料とするブリケットの人気の高い。長い間、中国産のグリルエッグ・バンブー・ブリケット(グリーンエッグ等のバーベキューグリルで使用する竹の成形炭)は、ヘブのネットショップ<sup>17</sup>等で販売され、公式価格は1kg当たり2.70スイスフラン(384円/kg)となっているが、注文ロットが多いと最大40%まで割引されることもある。他に人気のある商品としては、マックブリケット社<sup>18</sup>のココナツシェルを利用したブリケットが挙げられる。

また、グループ2は量販店(卸売)から炭を買い求めることもある。一般的にはボスニア産のもので、価格は1kg当たり1.85スイスフラン(263円/kg)である。

---

<sup>13</sup> ロムースター([www.koehlerei.ch](http://www.koehlerei.ch))参照

※ ロムースター社の木炭製造に着目した「Köhlernächte」という、非常によくできた、視聴価値の高いドキュメンタリーがある。スイス・ドイツ語版のみでドイツ語に山岳地方の強い訛りがあるが、映像で理解できることが多い。無料視聴が可能だが、スイスのラジオおよびテレビ会社のHPに事前登録が必要である。

<sup>14</sup> ディスカウントストア ([www.koehlerei.ch](http://www.koehlerei.ch)) 参照

<sup>15</sup> ザ・バスタード [www.bastardgrill-schweiz.ch](http://www.bastardgrill-schweiz.ch)

<sup>16</sup> ジョスパー ([www.jospergrill.com](http://www.jospergrill.com))

<sup>17</sup> ヘブネットショップ ([www.hebu-shop.ch](http://www.hebu-shop.ch))

<sup>18</sup> ([www.mcbrikett.de](http://www.mcbrikett.de))

他にも南アフリカのマラボーやカレリアのカバの木の炭も存在している。ナミビア産の木炭がランディ・グループのショップ<sup>19</sup>で販売されており、1kg 当たり 1.20 スイスフラン(171 円/kg)と安価で火持ちも良いが、一方で爆ぜるといった評価もある。

グループ 3 に関して、多くのプロはガストロミー業界でもトップクラスにあり、少なくともゴ・エ・ミヨの 14 ポイントかミシュランの星 1 つ、あるいは両方を持っているような顧客となる。

日本のグリルは世界のトップガストロミー界で有名である。このようなプロは、マルゴーニグリル社<sup>20</sup>で取り扱う日本産の各種高品質グリル製品も利用している。

紀州備長炭は高級ガストロミーにおいても一級品とされているが、マルゴーニグリル社では、プロの顧客よりも主に個人客に紀州備長炭を提供している。

一方で、スイスチャコール(クーレイ・ロムース社製)はトップガストロミーからの人気も高いが、様々な樹種のチャコールを混ぜたミックス炭であることから熱分布がまばらでグリルの表面に均等に伝わらず、日本のチャコールグリルのような小型グリルには適していない。

日本製グリルの例



※ 今回、「岩手木炭」を購入したマルゴーニ社のグリル顧客の体験はこの市場調査に含まれていない。意義あるアセスメントには顧客に対して電子アンケートなどで聞き取りが必要であると考えます。この調査とは別に改めて取り組む必要がある。

#### V-1-6 スイスへの木炭輸出方法

日本からスイスへの木炭の輸出実績として、岩手県からスイスへ、航空便によって岩手切炭 6 kg を 1 パレット分(80 箱)輸送した実績がある。

木炭輸出の前提として、木炭は国連番号で No.1361 炭素(動物または植物から製造された粉状または粒状の不活性炭素であって、自己発熱性を有するものに限る)に該当するとされ、国際輸送においては危険物として取り扱われている。さらに木炭は主に燃料用途の商品であり、可燃物との認識から通常一般品と同様の扱いにて海外へ輸送することは難しい。さらに過去、海外産木炭を積載した船便で火災事故が発生していることから、運送各社が木炭輸送においてより厳しい規制をかけている状況となっている。

この状況において木炭輸出を実行するためには、まず一つに、国連による「危険物輸送に関する勧告:試験方法及び判定基準のマニュアル」(UN Recommendations on the TRANSPORTATION OF DANGEROUS GOODS - Manual of Tests and Criteria)に基づく試験を実施し、試験結果で「危険物輸送に関する勧告:試験方法及び判定基準のマニュアル」の**区分 4.2 の自然発火性物質および自己発熱性物質の危険性を有していない**と判定されたことを証明する証明書(危険物評価証明書)を運送会社(または貨物代理店経由にて)提示することになる。また二つ目として、その木炭に関して取扱い上のルールを定め、輸送中を含む取扱い現場で安全に取り扱うことができるための情報を取りまとめた書類が必要となる。

<sup>19</sup>ランディ・グループのショップ [https://www.landi.ch/shop/holzkohle-briketts\\_180205/holzkohle-grill-club-10-kg\\_40384](https://www.landi.ch/shop/holzkohle-briketts_180205/holzkohle-grill-club-10-kg_40384)。

<sup>20</sup>マルゴーニグリル社 [www.margoni-grill.ch](http://www.margoni-grill.ch)

上記の内容に関して、木炭の海外輸出時に必要とされるのが以下2つの資料である。

- ・危険物評価証明書(木炭においては自然発火性試験・自己発熱性試験が対象)
- ・安全データシート(通称:SDS)

上記2つの書類を準備し、運送会社または貨物代理店に提出し、運送会社が審査を行う。

当該書類によって、木炭が非危険物と認定されれば運送が可能となる。実際に岩手県からスイスへの木炭輸出においては、貨物代理店経由で航空会社に非危険物としての承認を得て空路で輸出を行うことが出来ている。しかしながら、木炭が非危険物とされるか、また輸送可能と判断されるかどうかは運送会社によって異なるため、必ずしも上記書類を持ってただちに輸出が認められるとは言えず、最終的には運送会社の判断・条件に委ねられる状況である。

### V-1-7 スイスへの輸出可能性に関する分析・課題について

2021年2月にマルゴーニグリル社へ岩手切炭 6kg を 80 箱(480kg) 輸出したところ、マルゴーニグリル社の顧客に大変な興味・関心を持っていただき、結果として6ヶ月で完売した。その事から日本産の黒炭(岩手切炭と同等の品質)の需要は高いと考えられる。今後、日本産の木炭の輸出を拡大するにあたっては、現地販売店との協業やブランディングと合わせて以下の課題を解決する事が重要であると考えられる。

#### 課題1 既存製品との差別化

今後、岩手切炭を含む日本産黒炭を現地にて展開する際には、どのような顧客層に販売を行っていくのか明確なブランド戦略の検討が必要になってくる。

現地販売店からのヒアリングや報告では、今回輸出した岩手切炭は他に類を見ない美しい形状を持ち、他社木炭製品に比べ販売要素としては優位であるとのことであるとの報告を受けており、その特徴を生かし差別化を図るのが重要であると考えられる。また、ターゲットになり得る顧客層についても下図のとおり、報告を受けている。それらを踏まえた上で、パッケージや商品の特徴、ターゲットになり得る顧客層などを検討し、他国・他社製品との差別化が輸出拡大を図る上で重要であると考えられる。

表 6 スイスにおけるターゲット顧客層(現地販売店からの報告をもとに作成)

個人顧客	企業顧客	再販売業者
日本の炭火焼グリルのバイヤー	上級美食家	日本グリルの販売業者 / BBQ ショップ
日本製品のファン	日本食レストラン	日本・韓国食品販売業者
高価なアイテムを購入出来る料理愛好家	パーティ・イベントのケータリング業者	高級百貨店

#### 課題2 商品価格と輸送について

日本国内での小売価格が 4,000 円程度の一箱 6 kg 入りの岩手切炭を 80 箱のパレットで日本からスイスまで空輸する場合、輸送費が高価であるため、それに伴って一箱当たりの価格も大きくなる。この輸送方法で輸入者が支払う買値は一箱当たりおよそ 92.00 スイスフラン(13,081 円)と仮定した場合、1kg 当たり 15.35 スイスフラン(2,183 円/kg)となる。この輸入時の価格に販売者がマージンを上乗せ(35%と仮定)すると、6 kg 入りの「岩手切

炭」の売値はおよそ 125.00 スイスフラン(17,774 円)程となり、1kg 当たり 20.50 スイスフラン(2,915 円/kg)となる。

スイス国内の木炭の状況を見ると、日本産または他のアジア産の備長炭を除いては、このような高価格帯の炭は現在のところスイス国内で他に存在しない。一般的に、スイスで受け入れられている質の良い炭は 1kg 当たり 3.00 スイスフラン(427 円/kg)であり、この価格帯の炭は、文字通りかなりの高級品ということになる。

そのため、20 フィートコンテナを利用した海上輸送にするなどの輸出方法を採用し、大幅な輸送費削減が必要である。(現状は 20 フィートコンテナでの輸出は実現しておらず、コンテナ運賃は条件や時期で大きく変動するため、航空輸送よりも安価ではあるが想定は困難である。)

### 課題3 偽装品対策

「岩手切炭」などの日本産黒炭をスイスで販売していく際には、商標権の獲得など偽装品への対策が必要になる。

#### V-1-8 総括

スイスは、グリルを多く使用する国民性を持つこと、国内での木炭生産が年間 200 トン程度と少ないことから、日本産木炭の品質の優位性を併せて考えると輸出拡大の可能性は十分にあると考えられる。

スイス国内で販売されている木炭の輸入先国は、ナミビアを除いて近隣の欧州各国であり、航空便では製品の輸出価格を超えるような輸送費の負担を軽減するため、海上コンテナ等での輸送を模索するなどの方策を検討する必要がある。

## V-2-1 スイスにおける木炭の販売促進活動

2022年9月中旬に、スイスのマルゴーニグリル社を通じて、現地のSNSインフルエンサー、レストラン関係者等20名程度が参加し、日本製七輪、岩手産切炭（ナラ黒炭）を使用したバーベキュー開催による広報活動を準備していたが、現地において新型コロナウイルス感染症が拡大し、中止となった。

## 【木炭】

### VI 米国

#### VI-1 米国における木炭の市場調査

##### VI-1-1 飲食店・通信販売先への調査

カリフォルニア地域を中心に、炭取扱店へのヒアリング・調査を実施

###### (1) 調査先リスト

店名	業態	住所	ウェブサイト
Aburiya Raku	焼き鳥	521 N La Cienega Blvd West Hollywood, CA 90048	<a href="https://aburiyarakula.wixsite.com/weho">https://aburiyarakula.wixsite.com/weho</a>
Bazaar Meat Las Vegas	レストラン	2535 Las Vegas Blvd Las Vegas Nevada 89109	<a href="https://www.saharalasegas.com/restaurants-bars/bazaar-meat-byjose-andres">https://www.saharalasegas.com/restaurants-bars/bazaar-meat-byjose-andres</a>
Bincho Grill	宅配		<a href="https://binchogrill.com/">https://binchogrill.com/</a>
Hikari	焼肉	2383 Lomita Blvd Ste 102 Lomita, CA 90717	<a href="https://www.yelp.com/biz/hikari-japanese-bbq-and-grilllomita?osq=binchotan">https://www.yelp.com/biz/hikari-japanese-bbq-and-grilllomita?osq=binchotan</a>
Izakaya Hachi	焼き鳥	1880 W Carson St Torrance, CA 90501	<a href="http://www.hachius.com/">http://www.hachius.com/</a>
Jont	レストラン	1904 14th St NW, Washington, DC 20009	<a href="https://www.jontdc.com/">https://www.jontdc.com/</a>
Jose Andres	レストラン	717 D St NW, 5th Floor Washington DC 20004	<a href="https://joseandres.com/">https://joseandres.com/</a>
Korin	宅配		<a href="https://www.korin.com/">https://www.korin.com/</a>
Koshiji	焼き鳥	22807 Hawthorne Blvd Torrance, CA 90505	<a href="https://www.koshijiusa.com/">https://www.koshijiusa.com/</a>
Manpuku	焼肉	West LA, Torrance, Costa Mesa, Hollywood	<a href="http://www.manpukuus.com/">http://www.manpukuus.com/</a>
Nanbankan	焼き鳥	11330 Santa Monica Blvd Los Angeles, CA 90025	<a href="https://www.yelp.com/biz/nanban-kan-restaurant-los-angeles-3">https://www.yelp.com/biz/nanban-kan-restaurant-los-angeles-3</a>
Nomad Grills	宅配		<a href="https://nomadgrills.com/">https://nomadgrills.com/</a>
Robata JINYA	焼き鳥	8050 W 3rd St Los Angeles, CA 90048	<a href="https://www.robatajinya.com/">https://www.robatajinya.com/</a>
Sakura House	焼き鳥	13362 W Washington Blvd Los Angeles, CA 90066	<a href="https://www.yelp.com/biz/sakura-house-los-angeles">https://www.yelp.com/biz/sakura-house-los-angeles</a>
Shin-Sen- Gumi	焼き鳥	17830 S. Western Ave. Gardena CA 90248	<a href="https://shinsengumigroup.com/">https://shinsengumigroup.com/</a>
Tokyo Kalbi	焼肉	11664 Gateway Blvd Los Angeles, CA 90064	<a href="http://www.tokyo-kalbi.com/">http://www.tokyo-kalbi.com/</a>
Torigoya	焼き鳥	123 Astronaut E S Onizuka St Ste 203 Los Angeles, CA 90012	<a href="https://torigoyala.com/">https://torigoyala.com/</a>
Tsubaki	焼き鳥	1356 Allison Ave Los Angeles, CA 90026	<a href="http://tsubakila.com/">http://tsubakila.com/</a>
Wlldwood Ovens	宅配		<a href="https://wildwoodovens.com/">https://wildwoodovens.com/</a>

Yak Grills	宅配		<a href="https://yakgrills.com/">https://yakgrills.com/</a>
Yakitoriya	焼き鳥	11301 W Olympic Blvd #101 Los Angeles, CA 90064	<a href="https://www.yelp.com/biz/yakitoriya-los-angeles?osq=yakitoriya">https://www.yelp.com/biz/yakitoriya-los-angeles?osq=yakitoriya</a>
Yakyu Dori	焼き鳥	4898 Convoy St #101, San Diego, CA 92111	<a href="https://sandiegoyakyudori.com/page/yakyudori">https://sandiegoyakyudori.com/page/yakyudori</a>
Kin Izakaya	レストラン	16185 Brookhurst St. Fountain Valley, CA 92708	<a href="https://www.kincraftramen.com/">https://www.kincraftramen.com/</a>

上記リストのうち、応じてくれたレストラン業態 5 社にサンプルの日本産黒炭を提供し、試用した結果について店舗の責任者等へのアンケート調査を行った。

## (2) 実際にサンプルを利用したユーザーからのアンケート結果

No.	詳細な業態	使用している木炭	どちらの地域の木炭を使っていますか？	どんな食材を調理するのに使いますか？	使用している木炭の1ポンド当たりの価格帯(円/kg)	日本産木炭で良かった項目	日本産木炭でご不満だった項目	日本産木炭をまた使いたいですか？	コメント
レストラン①	高級料理店、ファストキャジュアル、バーなど	備長炭、オガ炭、木炭	アジア産 ※ 日本以外	お肉、魚介類、焼き鳥、野菜	\$1.75～\$3.33 (520～989円/kg)	火の早さ、火力、炭火の持続力、炭のサイズ、食材の焼き上がり感、爆跳しない	火力の時間が短い	どちらとも言えない	ベトナム産オガ炭、インドネシア産備長炭と比較した結果黒炭がその中でも高品質でした。個人的には少し大きめのサイズがあった方が炭火の持続力が長くなるのではと思いました。金額によっては購入を検討したい
レストラン②	ステーキハウス	木炭、チャコールブリケット	その他地域	お肉、野菜、タコ、チキン、ラム	\$17.50/袋	火の早さ、炭から臭いや煙が出ない	火力	使いたい	
レストラン③	高級料理店	備長炭、ホワイトオーク	アジア産 ※ 日本以外	お肉、魚介類、野菜	\$16 (4,750円/kg)	着火の早さ、火力	爆跳が多い	使いたい	
レストラン④	焼き鳥	備長炭、オガ炭	アジア産 ※ 日本以外	お肉、魚介類、野菜		着火の早さ、爆跳しない	サイズ	どちらとも言えない	サイズを小さめにして頂けたら使用したいとおもいます。

				菜、焼き鳥					
レストラン⑤	ラーメン、焼き鳥	備長炭、オガ炭	アジア産 ※ 日本以外	お肉、焼き鳥	\$ 1.50 (445 円 /kg)	火力、炭火の持続力、爆跳しない	火力の時間が短い	どちらとも言えない	価格の面で合えば検討します

注； 円での単価は、1US \$ のレートを 2022 年平均の 134.8 円とし、1 ポンドを 454g とした。

## VI-1-2 総括

本調査からは、飲食店での木炭にはアジア産備長炭、オガ炭の利用が多い結果となった。また、日本産黒炭については、着火の早さ、火力、臭い・煙が出ない、品質といった点が評価されており、一方で現在使用している炭との比較から炭火の持続力やサイズ感などの点が不満項目として挙げられている。

店舗業態や使用しているグリルによって要望は異なるが、飲食店での比較対象は主に東南アジア産の備長炭・オガ炭であり、これらに対し品質の高い日本製品であることや、環境への配慮がなされている訴求なども合わせて商品の付加価値を提供し、競合する他国製品との差別化を図ることが必要である。

今後は、ブランディングや価格面の調整を進めていくことで、アメリカでの展開は可能と考えられる。

**【参考】 日本産黒炭 (KUROSUMI) の提供**

有限会社谷地林業製ナラ(Oak)木炭のサンプルを使用し、米国内の飲食店等におけるアンケート調査等を実施した。



黒炭 (KUROSUMI) 外観 NET:13lbs



黒炭 (KUROSUMI) PKG 内 ※6cm カット、3段入り



黒炭 (KUROSUMI) 使用イメージ

令和3年度特用林産物の販売促進活動支援事業  
報告書

---

発行： 日本特用林産振興会  
〒101-0054  
東京都千代田区神田錦町 2-5-18 黒子ビル  
TEL 03-3293-1197  
令和5年3月31日発行

印刷： NPC 日本印刷株式会社  
TEL 03-5911-8660