

# 豪州マッチング商談会 実施報告書

2022年 3月 16日

---

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

## ■ 目的

オーストラリアにおいては、コロナの感染者数増減により催事に関して様々な規定があるため、昨年度に引き続き、オーストラリアでのオンライン商談会を開催する。オーストラリアの人口は3年間で約100万人というペースで増加しており、更に移民はインド人や中国人などのアジア系の比率が高いため、米に対する需要が高まっていると考えられる。また、数年にわたる干ばつなどの異常気象による穀物の不作のため、穀物を輸入に頼る現状もある他、オーストラリアの平均所得は高く、継続的な人口増加も見込まれ、購買者の絶対数が多くなることから、日本産米のマーケットとして高いポテンシャルを持つ国であると考えられる。

オーストラリア市場への日本産米の輸出は2015年以降、順調に伸びている。しかしながらその消費は、日本人オーナーや日本人シェフのいる日本食レストランの一部、あるいは日系及びアジア系のスーパーマーケットでの個人購入に限られるのが実情既存マーケットでの消費拡大及び、現地系企業を含むより多くのディストリビューター、レストラン、小売店日本産米を取り扱ってもらうための認知度や理解度の向上を狙った、コメ関連商品の消費拡大事業を実施する。

## ■ 実施事項

### ① 商談会参加会員社向け勉強会

日時 2021年11月17日（水）10:00-12:00（日本時間）

講師 JETROシドニー 事務所長 高原様、NNA 松本様・井戸田様

テーマ 成長続けるオーストラリアの魅力（JETRO 高原様）

オーストラリアの米製品市場（NNA 松本様・井戸田様）

参加会員数（6社）※越後製菓・森白製菓は録画視聴

### ② オンライン商談会

日時 2022年2月28日（月）12:30-16:55（日本時間）

・講師セミナー、会員社プレゼンテーション 12:30-13:30

・個別商談会 13:50-16:55

講師 お米マイスター 秋沢毬衣様、酒SAMURAI 落合雪乃様

参加会員数（8社）

参加バイヤー数（14社）

## ■ オーストラリアにおける日本米、日本酒、米菓の消費動向

### 日本米

- ・ 同市場への日本産米の輸出は、2015年以降順調に伸びている。
- ・ しかしながらその消費は、日本人オーナーや日本人シェフのいる日本食レストランの一部、あるいは日系及びアジア系のスーパーマーケットでの個人購入に限られるのが実情である。
- ・ 一方、同国の人口は3年間で約100万人というペースで増加しており、更に移民はインド人や中国人などのアジア系の比率が高いため、米に対する需要は高まっていると考えられる。
- ・ 約30万トンのコメを消費。1人あたりの年間消費量は約9キロ。
- ・ 大手スーパーの店内で寿司やカレー等の製造販売がされている方か、寿司ロールはヘルシーなランチ、軽食として人気。
- ・ スーパーでの日本米売り場は様々なサイズが販売され、既に飽和状態。他国産に比べ1キロあたり5ドル（約430円）ほど、日本米は高い。
- ・ 新型コロナにより、オンラインでの購入する消費者も増えているが、小売りでは、2kgや5kgサイズが人気。

### 日本酒

- ・ 2020年のアルコール類の対豪輸出額は26億円。
- ・ 日本酒は、ビール、ウイスキーに次いで3番目。日本酒の輸出は拡大傾向。豪州市場には、純米、吟醸、大吟醸含め、約300種類が流通。
- ・ 市場は飽和状態になっている。現地では、酒類はスーパーでは販売できず、専門のライセンスを持った酒屋がスーパー横に併設され、酒類が販売されていることが多い。
- ・ 現地系のチェーンの酒屋では、店頭では5種類ほどだが、オンラインでは70種類を扱っている店もある他、酒好きのためのニッチな品ぞろえが評判の個人店等では、80種類以上の日本酒を扱っている店もある。
- ・ 英語表記のボトルが人気である他、1本600豪ドル（約50万円）の高価格帯商品も需要がある。
- ・ 新型コロナの影響で、オンラインでの販売が好調であり、大手日本食品卸会社が自社ECサイトを、この1年でオープンする他、酒を多く扱うECサイトも人気となっている。

### 米菓

- ・ スーパーマーケットの商品棚の大半は、米国系の「Pepsico」と地場の「Snack Brands」が占め、元日系ブランドのSakataは、Pepsicoが買収。
- ・ 日本製の米菓は、主に日系スーパーやアジア系のスーパーに並んでいる。
- ・ 日系・アジア系のスーパーでは台湾製の米菓が競合商品。日本産と近くに陳列されているが、価格は日本製より1-2豪ドル（約85-170円）安く、種類も豊富。
- ・ 日系企業として、カルビーが2016年に販売子会社を設立。健康的なイメージの「Better For You」というカテゴリの市場創出を狙っている。
- ・ 日本製の米菓には、オーストラリアでは認可されていない添加物が使用されている場合があり、輸出用に使用する添加物を変える必要がある。
- ・ また、日本のお菓子に特化したサブスクリプションサービスも始まっている。

### ■ オーストラリアの新型コロナ状況の変遷と商談会実施形態の変更について

#### **2021年10月下旬**

##### ○新型コロナウイルスの状況

デルタ株感染者発生以降、新規感染者数は増加傾向にあるが、10月20日時点では、対人口比60%超の人々が、必要回数以上のワクチン接種が完了。感染拡大は収束に向かいつつあり、シドニーとキャンベラでは、10月11日ロックダウンが約4か月ぶりに解除。小売店は収容人数を制限した上で営業を再開。

##### ○商談会の実施形態

オーストラリア側参加者（バイヤー）を1会場に集め、会場にて試食試飲を実施。商談は会場内を8ブースに区切り、日本側参加者8社用の商談スペースを用意。商談スケジュールに応じて、現地バイヤーが日本側各社の商談スペースに入る形式を想定。

#### **2021年12月中旬**

##### ○新型コロナウイルスの状況

新型コロナウイルスオミクロン株の感染者が見つかったことで、指定国からの入国は不許可ながら、12月15日より日本を含む国からのワクチン接種済みの渡航者は免除申請なしで入国が可能になるなど入国規制は緩和。シドニーのあるNSW州では、12月15日より新型コロナウイルス関連の規制の大半が撤廃され、ワクチン未接種者も含めて、飲食店の利用制限や店内の人数制限は解除され、屋内におけるマスク着用義務も緩和。

##### ○商談会の実施形態

10月下旬の実施形態をベースに、会場での参加を希望したい現地バイヤーは、自社、または自宅からの参加を検討。

#### **2022年1月中旬**

##### ○新型コロナウイルスの状況

オミクロン株の新規感染者が急増。1月12日には、1日あたり感染者数が175,271人を記録。12日を境に減少傾向で、26日は1日あたり51,016人まで減少。NSW州では屋内でのマスク着用が求められている一方、屋外での集会等ではマスク着用が求められておらず、ロックダウンのような厳しい規制はない。市民が自主的に外出を控える自主ロックダウン状態になっている他、バイヤーから会場に集まることに対する不安の声が多く届きはじめた。

##### ○商談会の実施形態

不参加バイヤーの増加、日本の行政に対する不信感を避けるため、完全オンラインに移行。試食試飲は、事前にバイヤーの所属する会社に届けることとした。

## 勉強会概要

- 場所：オンライン（Zoomを使用）
- 日時：2021年11月17日 10:00～12:00
- 講師：JETROシドニー 事務所長 高原様、NNA 松本様・井戸田様
- 参加会員数：8社（全農インターナショナル、木徳神糧、百笑市場、白鶴酒造、人気酒造、天吹酒造、越後製菓、森白製菓）
- タイムスケジュール

時間（日本時間）		内容
9:45		Zoom開場、参加者入室
10:00	5分	開会の挨拶、日本側参加者紹介
10:05	30分	JETROシドニー事務所長 高原様による商慣行及び豪州市場の概況レクチャー
10:35	60分	NNA 松本様、井戸田様による「オーストラリアの米製品市場」に関するレクチャー
11:35	25分	質疑応答

## 講師① JETROシドニー 事務所長 高原様

### 市場の概況

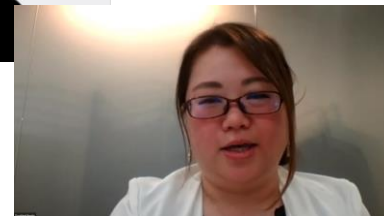
1. 豪州市場概要（新型コロナ感染状況、豪州経済等）
2. 日豪関係（日本語学習者、訪日旅客数、日本食への関心）
3. 豪州経済構造（GDP構成、貿易統計、対日貿易統計）
4. 豪州経済（人口関連）
5. JETROの主な取り組み



## 講師② NNA 松本様

### オーストラリアの米製品（米、日本酒、米菓）市場について

- ・各米菓製品市場情報（現地での販売状況等）
- ・市場トレンド（グルテンフリー、ヘルシー志向、オーガニック）
- ・輸入規制と市場流通経路



## オンライン商談会概要





- 場所：オンライン（Zoomを使用）
- 日時：2022年2月28日（月）12:30～17:00
- 商談形式：日本時間12:30→日本酒、米に関するプレゼン、日本側各社プレゼン  
13:50→1対1形式でのオンライン商談会
- 商談時間：25分/件
- 参加会員数：8社
  - 米 全農インターナショナル、木徳神糧、百笑市場
  - 日本酒 白鶴酒造、人気酒造、天吹酒造
  - 米菓 越後製菓、森白製菓



Time（日本時間）	Time（豪州時間）	ITEM	Description
12:00~12:30	14:00~14:30	Zoom開場	・ 会員各社、バイヤー入室
12:30~12:40	14:30~14:40	開会、農水省様、全米輸様ご挨拶	・ オンラインでご挨拶 ・ 農林水産省 小坂田様 ・ 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 細田様
12:40~13:00	14:40~15:00	講師説明 (バイヤー向け)	・ お米マイスター秋沢様 動画放映及びオンラインでプレゼンテーション ・ 酒SAMURAI 落合様 オンラインでプレゼンテーション
13:00~13:30	15:00~15:30	参加各企業による 自社の商品紹介 (各会員様)	・ 会員様から自社及び商品紹介 ・ 1社あたり3分を目安
13:30~13:50	15:30~15:50	調整時間 (会員様、商談URLへ移動)	・ MCが今後の流れを説明し、商談のZoomへ移るよう促す。
13:50~16:55	15:50~18:30	商談会	・ 日本側1社あたり最大6セッション、1セッション25分。 ・ 日本側各社のZoomに、スケジュールに応じて現地バイヤーが入室。
16:55	18:55	閉会	

参加企業：8社13名

全農インターナショナル、木徳神糧、百笑市場、白鶴酒造、人気酒造、天吹酒造、越後製菓、森白製菓

profile

Name	Marie Akizawa
Company	Yamadaya Co., Ltd.
Position	Marketing Sales
Qualification	Five-star Rice Meister
Shop brand	Komeya Hikotaro in Ginza Mitsukoshi



ZEN-NOH International Corporation Ltd

Our Product



ABOUT US

Company Name  
AMABUKI SHUZO CO.,LTD.

Establishment  
In 1688

Location  
Saga, Japan

Employees  
15(8 brewers, 2 sales persons, 3 shippers, 2 clerks)



#### ■参加者の感想：

日本のお米やお酒について体系的に学べてためになりました。(一番星)

お酒の味わいについてポジショニングマップが分かりやすく、今後の売り方の参考になりました。(The Oak Barrel)

#### ■ご挨拶の様子



## お米マイスター：秋沢 毬衣



### PROFILE :

- 五つ星お米マイスター・米食味鑑定士
- 1905年創業の米専門店「山田屋本店」の六代目。

### 実績 :

- 2015年山田屋本店に入社。営業企画担当として、調布の本店と銀座三越地下3階の「銀座米屋彦太郎」を往来しながら、全国の米農家を積極的に訪ねている。
- 2018年からは、平成生まれの品種と生産者が一堂に会するイベント「OKOME COLLECTION」を銀座三越にて開催。

URL: [https://r-tsushin.com/people/pioneer/marie\\_akizawa/](https://r-tsushin.com/people/pioneer/marie_akizawa/)

## 酒SAMURAI：落合雪乃



### PROFILE :

- 日本酒をオーストラリアに輸入するデジャヴ酒カンパニーの代表。

### 実績 :

- 日本酒や日本の食文化の世界に発信する「酒サムライ」に就任。世界に90人いる中で、オーストラリア内では初の女性酒サムライ。
- 現地における日本酒普及の中心人物として、ソムリエやバーテンダー向けセミナーを定期的に実施。

### 参考URL:

<https://dejavusake.com.au/>