



THIS IS

JAPAN QUALITY

日本のおいしい米。

令和4年度 サウジアラビアにおける日本米・米菓の流通開拓事業 事業報告書



2023年3月22日



一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会



1. **背景と目的**
2. **オリエンテーション**
3. **参加者ヒアリング及び商品紹介資料の作成**
4. **現地バイヤーのリストアップとコンタクト**
5. **現地訪問**
6. **まとめと今後の課題**
7. **参考資料**

1. 本事業の概要：背景と目的

本事業では、日本産の米、米菓などのサウジアラビアへの輸出拡大を図るため、現地関連事業者との面談やプロモーションイベントを実施した。

■ 背景

- 対象国であるサウジアラビアは人口3,700万人と中東湾岸地域において最も人口が多く、経済規模が大きい。また、近年のトレンドとして、日本食フェュージョンレストラン（Roka, Zuma, Okku, Myazu, Yokari, NOBU等）が続きとオープンしており、日本食に対する需要は高まっている（当社もサウジアラビア向けに日本食品をコンテナ単位で販売しており、その数量は年々増加しており、日本食に対する需要が高まっていることを実感している）。
- 現時点では、多くの日本食レストランがカリフォルニア産の米を使用している。年間10本以上の40ftコンテナをカリフォルニアから輸入している現地商社もあり、日本米のシェアは高くないと想定される（2022年の日本からの輸出実績はわずか2トン、隣国のアラブ首長国連邦経由で販売されている物が一部現地において流通していると想定される）。
- しかし、今後、サウジアラビアにおいて多くの日本食レストランが開店することは確実であり、日本食関連商品の需要が高まると考えている。
- また、米菓については2022年の時点で3.6億円の輸出実績があり、現地の小売店において量り売りで販売されているものも人気である。他の小売店においても、同じような形態で販売することが可能であると考えられるため、一気に市場拡大が狙える状況にあると考えられる。

■ 目的

- 上記の背景を踏まえ、本事業では①参加企業に対するサウジアラビアに関するオリエンテーション、②参加者ヒアリング及び商品紹介資料の作成、③現地バイヤーのリストアップとコンタクト、④現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）を通じて、日本産の米及び米菓のサウジアラビアへの輸出拡大に資する活動を行った。

1. 本事業の概要：実施内容の詳細

現地訪問に際しては、①現地事業者との商談、②現地事業者に向けた日本米及び米加工品のPRイベントを実施した。

■ 現地訪問時の内容の詳細

- 本事業では、①個別企業とのミーティング、②イベント開催を通じて、日本産米及び米加工品の現地への輸出拡大に資する現地へのプロモーション及び商談を実施した。
- 個別企業とのミーティング時間は1時間～1時間半程度を想定し、参加される企業様のご紹介を行った上で、日本米や米菓、ドリンクの特徴をプレゼンテーションする時間を設け、企業様の商品をPRし、現地側への情報提供を行う。また、現地側企業の現在取り扱っている米関連製品やその輸入元等についても情報収集を行い、商談のベースを築く。
- イベントについては、業務店及び小売店向け卸売事業者と日本食レストラン、小売店の担当者をイベント会場に招待し、試食の提供、各参加者への個別の情報提供、商談を実施した。
具体的には、リヤド市内の人気高級日本食レストランの“Yokari”において、卸売り事業者やバイヤー候補を招聘するイベントを開催し、商品サンプル（試食）の提供と商談を実施した。
- プロモーション、面談を終えた後については、当社の商社部門におけるサウジアラビア担当が定期的にフォローアップを行い、現地事業者より注文があった際には、（フルコンテナ、フルコンテナに満たないオーダーに関わらず）日本側のサプライヤー様とコンタクトをさせていただき、商流形成の支援をさせていただく。



1. 本事業の概要：事業の全体像

本事業で実施した4つのタスクは以下の通り

内容	成果
1. オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none">• JETROリヤド事務所の職員によるサウジアラビアに関する基礎的な情報提供と、現地の食文化と日本食の普及状況に関するレクチャーを実施
2. 参加者ヒアリング及び商品紹介資料の作成	<ul style="list-style-type: none">• 日本から参加される事業者へのヒアリングを実施。• それらのヒアリング結果を踏まえ、現地イベントの内容等について、検討。• また、参加企業の概要及び商品の概要に関する説明資料を作成
3. 現地バイヤーのリストアップとコンタクト	<ul style="list-style-type: none">• サウジアラビアにおいて日本食品を取り扱っている事業者や、日本食レストランに食材を卸していたり、日本食品を販売可能なチャネルを有していると考えられる事業者へ、資料の送付とコンタクトを行い、日本米・米菓に対する関心度合を確認• また、現地での商談について前向きな事業者については、バイヤーの概要を整理
4. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）	<ul style="list-style-type: none">• 日本の事業者が現地へ渡航し、イベントや個社訪問を通じて、現地バイヤーとの商談を実施

1. オリエンテーション

2. 参加者ヒアリング及び商品紹介資料の作成

3. 現地バイヤーのリストアップとコンタクト

4. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

- 日本の事業者に対するサウジアラビアの知見向上

- 日本の事業者の説明資料

- 各バイヤーの日本米・米菓に対する関心度合いの確認
- 各バイヤーの詳細情報の収集と整理

- 日本の事業者と、商品に興味を持つ現地バイヤーとの商談



1. 本事業の概要：事業参加企業一覧

本事業には、主に米の輸出を行う事業者5社、米菓の輸出を行う事業者1社、米加工品（飲料）の輸出を行う事業者1社の合計7社が参加した。

■ 米輸出事業者

- ・ JA全農インターナショナル株式会社
- ・ 有限会社小柳農園
- ・ 株式会社神明
- ・ 千田みずほ株式会社
- ・ 株式会社名古屋食糧

■ 米菓輸出事業者

- ・ 森白製菓株式会社

■ 米加工品輸出事業者

- ・ 株式会社大潟村あきたこまち生産者協会



2. オリエンテーション：概要

オリエンテーションについては、本事業の参加企業に対してサウジアラビアの基本的な概要や、現地の日本食市場の動向、商習慣等についての情報提供の場として実施

各社へのオリエンテーションに関する案内内容及び当日のプログラム

「サウジアラビアにおける日本米・米菓の流通開拓事業」に関するオリエンテーションのご案内

サウジアラビアは人口3,700万人と中東沿岸地域において最も人口が多く、経済規模が大きい国です。同国の近年のトレンドとして、日本食フェュージョンレストラン（Roka, Zuma, Okku, Myazau, YOKARI, NOBU等）が続々とオープンしており、日本食に対する需要が高まっている状況にあります。

現時点では、多くの日本食レストランがカリフォルニア産の短粒種の米を使用しているという実態があります。年間10本以上の40ftコンテナをカリフォルニアから米のみで輸入している現地商社もあり、日本のシェアは現状、高くないと想定されます。しかし、今後、サウジアラビアにおいて多くの日本食レストランが開店することは確実であり、日本食関連商品の需要が高まると考えられる中で、日本産の米についても商機があると想定されます。

また、米菓については2020年の時点で日本から2.1億円の輸出実績があり、現地の小売店において量り売りで販売されているものが人気を博しています。他の小売店においても、同じような形態で販売することが可能であると考えられ、市場参入が狙える状況にあると考えられます。

以上の現地事情を踏まえ、本事業においては現地における日本産の米、米菓及び米加工品の商品のPRイベント及び有カバイヤーとの商談を通じて、各種商品の販売促進を図ります。

本オリエンテーションは、当該現地イベント及び商談に先駆け、サウジアラビアの基本的な概要や、現地の日本食市場の動向、商習慣等について、事業参加企業様に情報提供を行うことを目的として実施いたします。

日時：2022年8月8日（月）日本時間15時～16時（ウエビナー入室開始14:55）

言語：日本語

講演内容（プログラム）：

1. 開会のご挨拶（5分）
農林水産省
農産局企画課
米穀貿易企画室 米穀輸出企画班
水口 皓介 課長補佐
2. 講演「サウジアラビアの概況及び日本食市場の状況」（30分）
ジエトロ・リヤド事務所
秋山 士郎 氏
3. 質疑応答（10分）
4. 講演「現地食品輸出に関する留意点及びイベント内容のご紹介」（10分）
KSN コーポレーション
石橋 哲也 氏
5. 閉会のあいさつ（5分）

一般社団法人 全日本コム・コム関連食品輸出促進協議会 専務理事
細田 浩之 氏

2. オリエンテーション：当日の様子

オリエンテーションはウェブ上で実施し、全7社が参加した。

オリエンテーション時の様子（ksnプレゼン、全米輸・細田専務の閉幕のご挨拶）

改革「ビジョン2030」下の变化

- 閉業と閉店、市民の参加
- 個別化の中心と、集約化の改善

- ・ 2017年6月：物品税導入（50～100%）
- ・ 2017年6月：外国人・同扶養家族への人頭税（700-800/400）
- ・ 2018年1月：電気料金値上げ
- ・ 2018年1月：カンリン価格値上げ（変動制へ）
- ・ 2018年1月：VAT導入（5%）

⇒ サウジアナ家庭に月額1,000リヤルの手当支給（2018年、2019年）

- ・ 2020年6月：約1,300品目の輸入関税増税
- ・ 2020年6月：公務員への月額手当1,000リヤル廃止
- ・ 2020年7月：VAT増税（5%⇒15%）

サウジアアラビア市場

- ◆ 親日的、日本製品への強い信頼感
- ◆ ヘルシーな日本食のイメージ
- ◆ 寿司店増加傾向 ← 新しいもの好き
- ◆ ただし味覚は保守的。
- ◆ 低い生食率（握りよりも巻き）、創作系がほとんど。
- ◆ 一般的に価格にシビア。
- ◆ サウジアアラビアは全食品が価格が高くても買う
- ◆ 高価格の場合は、差別化、なぜ高価格なのか、明示的な理由が不可欠。
- ◆ 気に入れば、高いリビート率
- ◆ ブランド志向（フランチャイズ多）
- ◆ トレンド、スタイルは欧米的

サウジアアラビアへの食品輸出における規制とその他の対応方法

現地の方との交渉にあたっての留意点

- ・ 湾岸諸国では、特に国営のエンリート企業においては世界標準に近いビジネススタイルを持っているのでビジネス環境は良好であるが、商法に対しては非常にシビアです。彼らにとって、相手を信用して務めたいという文化は稀なため、信用無く交渉を行う、必要最低限の引き出しが重要になります。
- ・ アラブの方々の嗜好として、ムスリムに自国はイスラームが主流である傾向があります。その会話の中で取り入れる語彙的表現、宗教的表現、語彙力で相手を見極める特徴があることに留意が必要です。
- ・ 急速なデジタル化及び近代化を遂げていますが、ビジネスにおける信頼獲得は依然人付き合いに依存しているのが中東マーケットの大きな特徴です。中東でのビジネス経験が長い方に言わせると、「日本では信用が築き残っている文化で、人付き合いが向はより大掛り、大変、大変、人間的である。」

サウジアアラビアへの食品輸出における規制とその他の対応方法

【参考】ハラールとは？

- ・ ハラルとは、イスラーム教・イスラーム法に基づく規範であり、神なる食生活ではなく、信仰を表す行為である。
- ・ イスラームでは信仰の実践が重視される。（断食、1日5回の礼拝等）
- ・ ハラルは、イスラーム法によって「許されたもの」「禁止されたもの又は行為」を意味する。
- ・ 神が創造したものはハラールであり、例外的に禁止されているものがあると考えられ、例えば、野菜、果物、魚類、水は、有害なものを除き、原則としてハラールであると考えられている。
- 一、 禁はハラールであるため、ハラール食品の原則は不逆
- ・ 豚肉など、ハラールの要素が含まれていないかは常に注意を払っておく必要がある。

2. オリエンテーション：当日の様子

オリエンテーションでは以下のQ&Aが実施された。

- (質問) 現地でのハイエンド日本食レストランの顧客はどういった層か？
(回答)
 - ほとんどがサウジアラビア人の富裕層の女性、あるいは未婚の女性（仕事をしており、お金を持っていて、自分のためにお金を使う人）である。特に、最近では女性の社会進出が進んでおり、自分のためにお金を使える女性の割合が大幅に増えている。そのため、日本食に限らず、ハイエンドレストランでは女性のグループを多く見る。
 - ハイエンドまではいかないが、日本食を出しているレストラン（“○○ Sushi”等といったネーミングの店舗）はもう少しリーズナブルな価格帯であり、より中流の顧客層になっている。
- (質問) サウジアラビアにおいては、米は主に巻き寿司にて利用されており、どんぶり等といった寿司以外の米を使うメニューはそこまで一般的ではないのか？
 - ご認識の通り、米の利用シーンとして最も多いのは、巻き寿司であると認識している。
 - 一部、弁当屋のような形態のレストランでは、白ご飯に焼き鳥を乗せる、チキンカツを白ご飯に乗せるといったメニューを提供している店もある。
 - 椎茸やエノキにトリエフのフレーバーを混ぜて、マッシュルームライス（土鍋のようなもので味を付けたご飯）を出しているレストランもある。ただし、水加減等が上手くいっておらず、しゅゆと甘いたれで味を付けたような、和風リゾットとなってしまっている。



4. 現地バイヤーのリストアップとコンタクト

ウェブリサーチ及び当社が有する現地企業とのネットワークを活用し、サウジアラビアにおける①米関連事業者、②米菓関連事業者、③日本食レストランをリストアップした

リストアップに際しての条件

- **各カテゴリー共通**
 - ・ サウジアラビアのリヤドに拠点を有している事業者であること
- **米関連事業者**
 - ・ 米を海外から輸入している輸入卸売事業者
 - ・ 日本産品を海外から輸入している輸入卸売事業者
- **米菓関連事業者**
 - ・ ハッツやチョコレート等の量り売りを行っており、企業規模が大きく直接輸入が可能と考えられる事業者
 - ・ 日本食品やアジア食品を取り扱っている小売店で、直接輸入が可能と考えられる事業者
- **日本食レストラン**
 - ・ リヤド内に展開している高級和食レストラン事業者

31社

25社

20社

5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

本事業では以下の日程にて現地訪問を実施した。

	2/17 (金)	2/18 (土)	2/19 (日)	2/20 (月)	2/21 (火)	2/22 (水)	2/23 (木)	2/24 (金)	
午前		0800 リヤド着 (EK819)	0900～ JETROリヤド事務所訪 問 <a href="https://goo.gl/ma
ps/RPetsyZ3SL8gT
NS16">https://goo.gl/ma ps/RPetsyZ3SL8gT NS16	1000～ MTG: Food International <a href="https://goo.gl/ma
ps/ANEcyECLFpCAI
2047">https://goo.gl/ma ps/ANEcyECLFpCAI 2047	1000～大使館経済ア タッシェ見正書記官 (Hilton Garden Inn Olaya)	0900～ PCR検査@ホテル 視察	チエックアウト 1130～イベント準備	0255 ドバイ発	
午後	2230 ～ 東京発 ドバイ着 (EK319)	1130～ランチ 1330～MTG: Japanese and Korean Mart <a href="https://goo.gl/ma
ps/GSahcopidsLbv
Y6S7">https://goo.gl/ma ps/GSahcopidsLbv Y6S7	1100～ランチ 1300～ MTG: JMFOODS <a href="https://goo.gl/ma
ps/MsdTsgthydnG9
ENmHA">https://goo.gl/ma ps/MsdTsgthydnG9 ENmHA	1200 YOKARI視察 兼ランチ <a href="https://goo.gl/ma
ps/MxffqdQMgggx
mmKR7">https://goo.gl/ma ps/MxffqdQMgggx mmKR7 1500～ MTG: Sitaf <a href="https://goo.gl/ma
ps/yeMtFACnJKnQ
Y5C69">https://goo.gl/ma ps/yeMtFACnJKnQ Y5C69	1200～ランチ MTG: Al-Roaa Company (FRIDAYS) <a href="https://goo.gl/ma
ps/FMgfBa9HrZvsr
5h89">https://goo.gl/ma ps/FMgfBa9HrZvsr 5h89 1500～MTG: Al Entisar <a href="https://goo.gl/ma
ps/RGzZv7jGZSBiu
w9G7">https://goo.gl/ma ps/RGzZv7jGZSBiu w9G7	視察 視察	1300～ バイヤー向け イベント@ YOKARI (バイヤー・ 卸売事業者を 招待) <a href="https://goo.gl/ma
ps/MxffqdQMgggx
mmKR7">https://goo.gl/ma ps/MxffqdQMgggx mmKR7	2020 リヤド発 ドバイ着	1720 東京着



5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

現地イベントは日本米の紹介及び試食をするためのプロモーションを目的として実施。

- イベントにおいては、日本産の米について輸入卸、レストラン、小売店等、現地において日本米及びコメ加工品の商流に関わる事業者を招待した。
- 現地和食レストランの一角において各社がPRするサンプル商品の展示ゾーンを設け、来場者に対しては、各社のサンプル商品を紹介した。
- 事前に各社より提供いただいたサンプルを用いて、同レストランのシェフがメニュー開発を行い、試食を提供した。

イベントにて提供した試食メニュー



5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

イベントは現地の高級和食フュージョンレストランにて開催した

- ・ イベント会場：Yokari Japanese Restaurant
 - ・ 首都リヤドの中心部にある高級和食レストランのひとつ。煌びやかな欧米のインターナショナル・ブランドが立ち並びアジアアラビアで最もハイエンドなショッピングセンター、セントリア・モールの中に立地している。
 - ・ 日本産食材サポーター店にも認定されている店舗であり、「日本食普及の親善大使」にも任命されている佐藤シェフが、過去に料理長を務めてメニュー開発を行ったレストランである。

Yokariの外観と店内の様子



5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

イベント会場の写真

イベント会場の展示スペース（全頁④）の写真



日本米に関する資料・米菓試食コーナー（全頁②）



5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

【参考】 提供された試食メニュー



← Wagyu
Shitake Ball

→ Chicken
Yakimeshi



← Melting
Salmon
Maki Roll

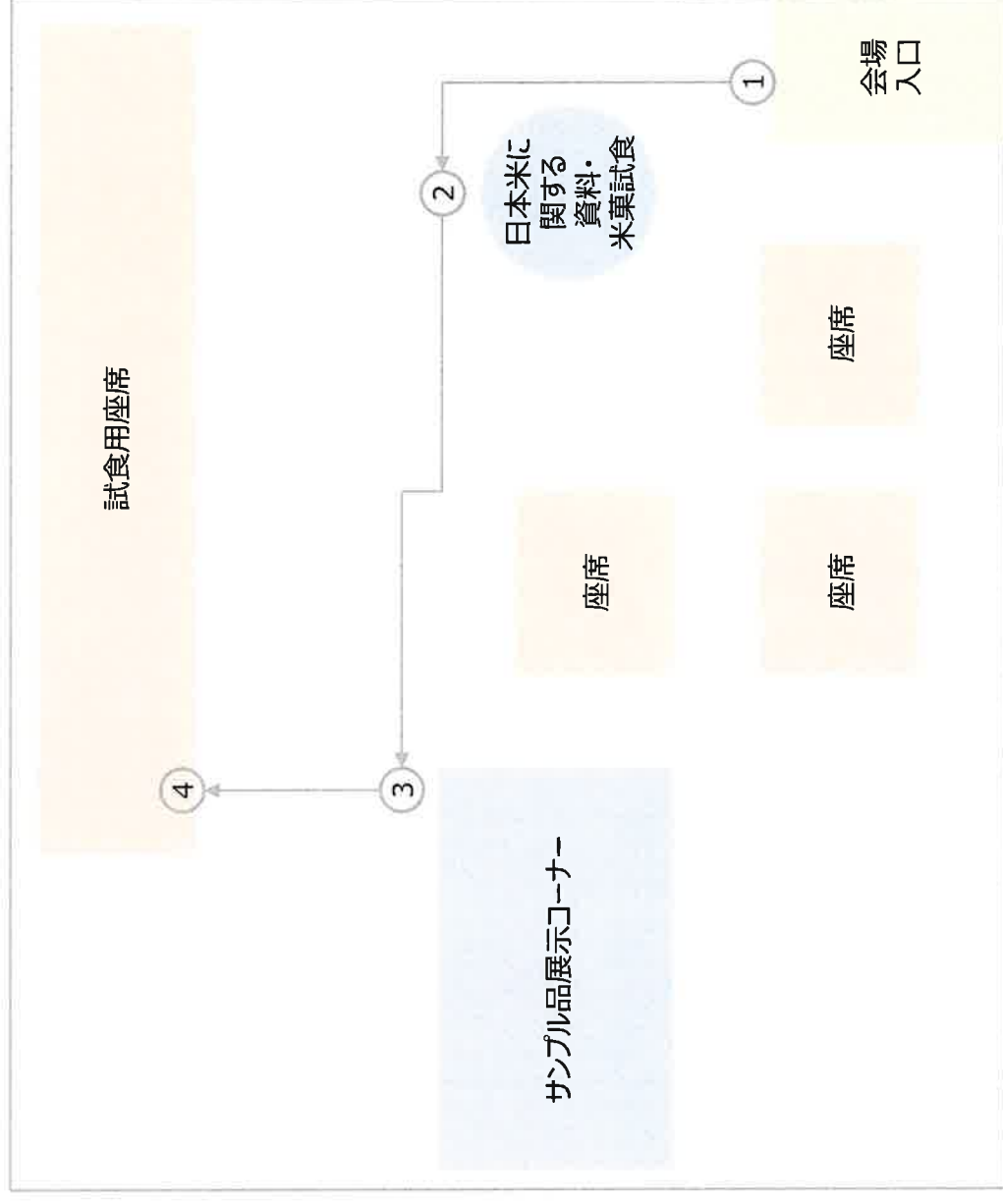
→ Rice Pudding



5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

イベント会場は、来場者が日本米の紹介～参加企業の商品の紹介～試食という流れで進められるようなレイアウトとした

- イベント会場はレストラン入口から少々奥まった場所に位置した。（①）
- 会場に入った来場者については、まず日本米に関する簡単な説明を行った上で、紹介資料を提供した。（②）
- 会場奥に各社がPRするサンプル商品の展示ゾーンを設け、来場者に対しては、各社のサンプル商品を紹介した。（③）
- サンプル商品の紹介を受けた後は、各人が試食が提供されるテーブルに座り、日本米を使ったメニューの試食を行った。（④）



5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

イベント時の様子



5. 現地訪問（試食及びプロモーションイベントの開催と商談の実施）

イベント時の様子

