

「ジャカルタにおける日本食レストランの 出店状況及び日本食材の流通状況調査」

報告書

2016年3月

日本貿易振興機構(ジェトロ)
ジャカルタ事務所

【御利用にあたって】

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

【免責条項】

本報告書で提供している情報は、御利用される方の御判断・責任において御使用ください。ジェトロでは、可能な限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関して、御利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、御了承ください。

< 目 次 >

1 外食産業の概況

(1) 外食レストランの店舗数・形式	6
(2) インドネシアの一般マクロ情報	7

2 日本食レストランの出店状況と食材の調達状況

【リストー1】 PT Sarana Boga Nusantara (Shabu Shabu Express)	8
【リストー2】 Sushigroove (PT Ismaya Sushigroove)	12
【リストー3】 PT. Torico Maju Makmur	15
【リストー4】 Zenbu	18
【リストー5】 Kitchen 18	21
【リストー6】 RAMEN 38	24
【リストー7】 Sushi Bar	27
【リストー8】 うどん区	30
【リストー9】 キラキラ銀座	33
【リストー10】 企業名非公表	36
【リストー11】 割烹 呑	38
【リストー12】 酒菜	41
【リストー13】 清六屋	44
【リストー14】 西麻布ゆかし	47
【リストー15】 大戸屋	50

< 目 次 >

【リストー16】	大東京酒場	53
【リストー17】	炭火庵	56
【リストー18】	本膳	59
【リストー19】	遊蔵	62
【リストー20】	企業名非公表	65
3 規制等による輸入制限または禁止品目		
(1)	水産物	67
(2)	加工食品	68
(3)	牛肉	69
(4)	米・米加工品	70
(5)	青果物	71
(6)	茶	72
4 飲食店開業コスト（事例）		
【リストー4】	Zenbu	73
【リストー5】	Kitchen 18	74
【リストー8】	うどん区	75
【リストー10】	企業名非公表	76
【リストー15】	大戸屋	77

< 目 次 >

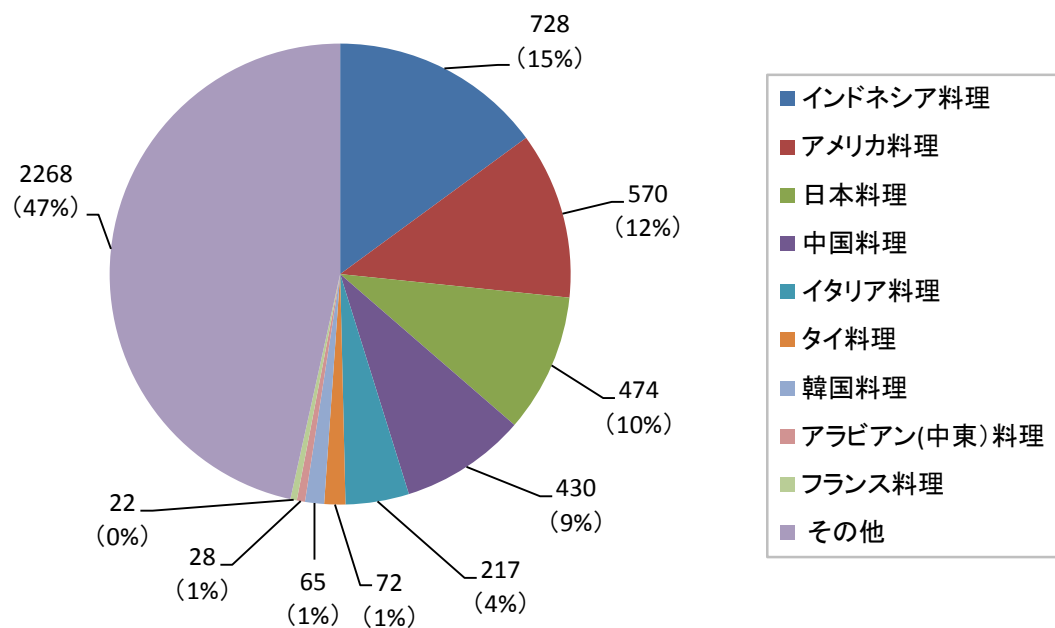
5 飲食店の開店等（各種手続き）	
（1）外国人就労者に関する労働許可および滞在許可	78
（2）会社設立	79
（3）フランチャイズ	82
（4）税務手続き	85
（5）営業許可（モールと路面店の場合両方記載）	87
（6）アルコール販売許可	88
（7）輸入許可	93
（8）知的財産権、商標登録	96
（9）電気（路面店）	97
（10）水道（路面店）	98
（11）ガス（路面店）	98
（12）モール内テナント店	98
6. 主な財閥、業界団体、飲食関係FC（リスト）	
（1）飲食を主たるビジネスとしている財閥、有力企業／FC展開しているフランチャイザー	99
（2）飲食関係の業界団体	100

1 外食産業の概況

(1) 外食レストランの店舗数・形式

	料理種類										
	① 合計(②~ ⑪)	② インドネシア 料理	③ アメリカ料理	④ 日本料理	⑤ 中国料理	⑥ イタリア料理	⑦ タイ料理	⑧ 韓国料理	⑨ アラビアン (中東)料理	⑩ フランス料理	⑪ その他
外食レストラン店舗数	4,874	728	570	474	430	217	72	65	28	22	2,268

外食レストランの料理種類別店舗数



(2) インドネシアの一般マクロ情報

項目	内容	調査時点、単位、出所など
人口	2億5,200万人	出所：インドネシア中央統計局
一人当たりGDP	3,531米ドル	2014年 出所：BPS
平均可処分所得(月／世帯)	1,607,396 IDR	2008年 出所：BPS
人種構成(%)	【民族人口割合】 ・ジャワ人 40.20% ・スンダ人 15.50% ・バタック人 3.58% ・マドゥラ人 3.03% ・ブタウィ人 2.88% ・ミナンカバウ人 2.73% ・ブギス人 2.69% 他	出所：じゃかるた新聞社発表
在留邦人数	17,893人	2015年6月、出所：外務省
外食産業市場規模(売上高)	356,352.4 Billion Rupiah (full service Restaurant)	2014 Euromonitor (September 2015発表)
従業員数(常時雇用者数)	22,400,000人(2015年8月)	http://www.bps.go.id/website/brs_ind/brsInd-20151105121046.pdf
飲食品支出額(月／世帯)	439,770 IDR	飲食・食品支出額 2014年 出所：BPS

2 日本食レストランの出店状況と食材の調達状況

【リスト - 1】		PT Sarana Boga Nusantara (Shabu Shabu Express)
1	料理分類	鍋物
2	店舗数、店舗住所	ジャカルタ市内に2店 <ul style="list-style-type: none"> • 1号店：Mall Central Park, LG階（電話番号：+62 21 5698 5638） • Mall Kota Kasablanka - Food Society UG階（電話番号：+62 21 2948 8657）
3	連絡先	会社名：PT. Sarana Boga Nusantara 住所：Jl. Bungur Besar Raya No 56Q Jakarta Pusat 10610 電話番号：+62 21 4280 3169
4	代表者名	n. a
5	進出形態	株式会社
6	従業員人数 シェフ人数	シェフおよびスタッフともに全員インドネシア人 <ul style="list-style-type: none"> • シェフ5名 • サービススタッフ40名
7	主な客層	インドネシア人の家族客が中心
8	平均価格帯	一人当たり約10万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	調味料を中心に、全体の約1割から2割
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リスト-1】 PT Sarana Boga Nusantara (Shabu Shabu Express)

店舗内観



店舗内観



店舗外観



写真出典： PT Sarana Boga Nusantara

日本食レストランの出店状況

【リスト-1】 PT Sarana Boga Nusantara (Shabu Shabu Express)

料理写真 1



料理写真 2



料理写真 3



写真出典： PT Sarana Boga Nusantara

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

【リストー1】 PT Sarana Boga Nusantara (Shabu Shabu Express)

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a -	—	—	—	—	輸入港での手続き遅延などで、食材輸入が遅れる事があるが、サプライヤーは大抵ストックを持っているので、対応可能。または、1社以上のサプライヤーと取引をすることにより、バックアップを持っている。
		bみりん(100%)	ローカル産がないため、比較できず	日本の味を出すために重要な調味料であり、ローカル商品では代替品が存在しない	日系サプライヤー(PT. Masuya Graha Trikencana)	発注から3日以内	
現地産	全体比	a -	—	—	—	—	
		b -	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 牛肉(100%)(豪州産)	ローカル産より少々高価格	高品質で、顧客受けがよい	ローカルサプライヤー	発注から3日以内	
		b -	—	—	—	—	

【リスト - 2】		Sushigroove (PT Ismaya Sushigroove)
1	料理分類	寿司フュージョン
2	店舗数、店舗住所	7店舗（ジャカルタに6店舗、バンドンに1店舗。主要店舗住所Grand Indonesia - West Mall, Level 3A (Tel. +62 21 2358 0697))
3	連絡先	オフィス住所 Gandaria 8 Office Tower, Floor 29 Jl. Sultan Iskandar Muda No. 8, Kebayoran Lama, Jakarta Selatan, DKI Jakarta 12240, Indonesia オフィス電話番号 +62 21 5225286
4	代表者名	不明
5	進出形態	2005年に株式会社設立。限定的なフランチャイズ形態（1店舗のみ2010年よりフランチャイズ）
6	従業員人数 シェフ人数	従業員・シェフとも、全てインドネシア人。 1店舗につき、エクゼキュティブシェフ：1名、アシスタントエクゼキュティブシェフ：1名、ヘッドシェフ：7名、アシスタントヘッドシェフ：6名、フロアスタッフ：200名
7	主な客層	大学生、若手管理職層、家族連れ
8	平均価格帯	昼食・夕食ともに平均10万から15万ルピア
9	よく使用される食材	サーモン、まぐろ、牛肉、鶏肉、その他海鮮類（タコ、イクラ、貝類、エビ等） うどん、そば、寿司米、野菜（レタス、ゴボウ等）
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー2】 Sushigroove (PT Ismaya Sushigroove)

店舗外観 1



店舗外観 2



料理写真1



料理写真2



料理写真3



写真出典: PT Ismaya Sushigroove

日本食レストランにおける日本食材の調達状況(商品価格帯)

■【リストー2】 Sushigroove (PT Ismaya Sushigroove)

分野	品目	商品数	価格帯
前菜	スープ	2	Rp 9.000 - Rp 25.000
	サラダ	12	Rp 9.000 - Rp 59.000
	その他前菜	15	Rp 12.000 - Rp 75.000
寿司	グルービィ巻きずし	31	Rp 29.000 - Rp 99.000
	軍艦巻き	8	Rp 33.000 - Rp 43.000
	巻きずし	10	Rp 15.000 - Rp 63.000
	握りずし	30	Rp 12.000 - Rp 150.000
	その他	14	Rp 19.000 - Rp 90.000
刺身	刺身	14	Rp 19.000 - Rp 149.000
米飯	ビビンバ	8	Rp 69.000 - Rp 135.000
	丼もの	11	Rp 69.000 - Rp 135.000
	焼き飯	3	Rp 55.000 - Rp 59.000
麺類	茶そば	5	Rp 39.000 - Rp 79.000
	うどん・そば	10	Rp 43.000 - Rp 93.000
	焼きうどん	8	Rp 65.000 - Rp 89.000
その他	お好み焼き	5	Rp 55.000 - Rp 125.000
	デザート	13	Rp 20.000 - Rp 45.000
飲み物	オリジナルドリンク	7	Rp 29.000 - Rp 39.000
	ジュース	4	Rp 27.000
	その他	24	Rp 15.000 - Rp 50.000

リスト - 3		PT. Torico Maju Makmur
1	料理分類	巻き寿司、ラーメン、丼もの
2	店舗数、店舗住所	5店舗（ジャカルタに4店舗、タンゲランに1店舗、Mall Ciputra, Lantai 4 B-1, Jalan Arteri S. Parman, Grogol, Jakarta）
3	連絡先	Batariグループ(Toricoレストラン) Ruko Klinik Estetika, Jalan Panjang No. 37 Lantai 3, Kebon Jeruk - Jakarta Tel. 021 53650305 Fax. 021 53650368 http://www.toricoresto.com/
4	代表者名	Ms. Eva Kartika - ディレクター（日本人関係者はなし）
5	進出形態	株式会社（内資）
6	従業員人数 シェフ人数	従業員・シェフとも、全てインドネシア人。 1店舗につき、シェフ長1名、副シェフ長1名、シェフ3～5名、フロアスタッフ18～23名
7	主な客層	25歳から40歳ぐらいまでのビジネスマンや家族連れが多い。主にインドネシア人顧客。店舗ロケーションにより客層は若干異なる。
8	平均価格帯	昼食・夕食共に平均一人当たり75,000ルピア
9	日本食材等の取扱割合	約7割
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー3】 PT. Torico Maju Makmur

店舗外観



料理写真1



料理写真2



料理写真3



料理写真4



写真出典： PT. Torico Maju Makmur

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー3】 PT. Torico Maju Makmur

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a -	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> 食材輸入に関する規定変更等があり、ローカル産の代替品が見つからない場合、当該食材を使用するメニューを止め、変更することもある。 海苔や醤油など、日本食の基本食材にはローカル産のものが存在しない。もしローカル産の代替品があつて、若干の風味の調整で済むのであれば、そのような商品を選択することはあり得る。
		b 海苔 (100%)	ローカル産がないため比較不可	高品質、主要食材であること、現地産商品は入手できず。	ローカルサプライヤー	1、2日程度	
現地産	全体比	a -	—	—	—	—	
		b -	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 鮭 (100%) (ノルウェイ産)	ローカル産がないため比較不可	高品質で顧客受けがよい。現地産商品は入手できず。	ローカルサプライヤー	1、2日程度	
		b -	—	—	—	—	

リスト - 4		Zenbu
1	料理分類	フュージョン和食
2	店舗数、店舗住所	7店（ジャカルタ3店、タンゲラン1店、バンドン1店、スラバヤ1店、バタム1店） （1号店：Mal Plaza Indonesia ex 5 th Floor - Jl MH Thamrin Kav. 28-30 Plaza Indonesia, 10350 DKI Jakarta）
3	連絡先	携帯電話番号：08181 93628（ホットライン） Maryadi氏携帯電話番号：0813 2215 7245
4	代表者名	Maryadi 氏- Zenbuオペレーションマネージャー
5	進出形態	内資会社 各店舗は異なる投資家によって所有されているが、メニュー開発、食材調達などの経営に関してはジャカルタのZenbu本店に集約されている。
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 ホール約20人／店 キッチン約25人／店 シェフ人数 1～2人／店
7	主な客層	華僑系インドネシア人顧客。家族客が多い。年齢層は15歳から35歳ぐらいまで
8	平均価格帯	昼食と夕食ともに一人当たり約100,000ルピア
9	日本食材等の取扱割合	約95%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー4】 Zenbu

店舗外観1



店舗外観2



料理写真1



料理写真2



料理写真3



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー4】 Zenbu

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 鮭(30%)	ローカル産がないため比較不可	高品質	ローカルサプライヤー	2、3日程度	日本食材はあまり現地産がないか、あっても輸入品よりクオリティが落ちるため、輸入に頼っているが高価格。 輸入規制や季節変動で、入荷状況が大きく異なるため、2社以上のサプライヤーを持っている。
		b 醤油(100%)	ローカル産がないため比較不可	高品質、供給の安定性、現地産商品は入手できず。	ローカルサプライヤー(PT. Indomaru Lestari)	1、2日程度	
現地産	全体比	a -	—	—	—	—	
		b -	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 鮭(70%) (豪州、ノルウェイ)	ローカル産がないため比較不可	高品質で顧客受けがよい。	ローカルサプライヤー	2、3日程度	
		b -	—	—	—	—	

リスト - 5		Kitchen 18
1	料理分類	洋食
2	店舗数、店舗住所	3店（1号店： Plaza BII Menara 2 Lower Ground, Jl. MH Thamrin No.. 51, Jakarta 10350, Indonesia）
3	連絡先	電話番号： 021 392 9522 E-Mail: haikal0088@gmail.com
4	代表者名	Ms. Dewi Suchirawati（インドネシア国籍）
5	進出形態	内資企業
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 80人（日本人3名） シェフ人数 24人
7	主な客層	Blok M店：95%が日本人ビジネスマン顧客 Thamrin店：昼は60%、夜は100%が日本人ビジネスマン顧客 Cikarang店：90%が日本人ビジネスマン顧客 男性の方が女性より多く、20代後半から60、70代の幅広い年代層。
8	平均価格帯	昼食：10万ルピア 夕食：20万～30万ルピア（場所によって異なる）
9	日本食材等の取扱割合	約10%～15%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー5】 Kitchen 18

店舗ロゴ



ハンバーグ



とんかつ



写真出典: Kitchen18 ホームページ

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー5】 Kitchen 18

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品 などの品目名	仕入価格	使用する又は使用し ない際のメリット・デメ リット			
日本産	全体比	a 0%	—	—	—	—	日本産の 鮮魚、牛肉、 酒類を入荷 したいが、 入荷しにく い、または できない状 況にある。
		b 調味料(味噌、 みりん、しょう ゆ)(100%)	日本の価格の 2倍以上	メリット:味、顧客 に喜んでいただ ける。 デメリット:価格	インドマルコ	翌日	
現地産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 0%	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 牛肉(豪州) (100%)	米国産より安 いが、ニュー ジーランド産、 現地産のもの より高い。	メリット:味、柔ら かさ デメリット:特にな し	マサヤ インドグナ	翌日	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト - 6		RAMEN 38
1	料理分類	ラーメン
2	店舗数、店舗住所	13店 (Gedung Kamome 1F, Jl. Melawai Raya No.189B, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12045, Indonesia)
3	連絡先	021 7280 0268
4	代表者名	竹谷 大世 氏
5	進出形態	合併会社
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 250人 (日本人1人) シェフ人数 150人
7	主な客層	約9割がインドネシア人顧客。中間所得者層で20代から40代の比較的若い世代。男女比半々。
8	平均価格帯	7万～10万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	0%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー6】 RAMEN 38

店舗外観



閻魔ラーメン



マーボー丼



パリパリラーメン



ねぎラーメン



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー6】 RAMEN 38

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 0%	—	—	—	—	豚肉の安定供給。また、値上がりを避けたい。
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 肉類 (100%)	牛肉:ニュージーランド産より安め。1kg当たり約3~4万ルピアの差 豚肉:米国产の約半額	メリット:価格 デメリット:味	ローカルサプライヤー	翌日	
		b 豆腐 (100%)	日本より安め	メリット:安定供給 デメリット:あまり日持ちがしない	ローカルサプライヤー	翌日	
第三国産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト-7		Sushi Bar
1	料理分類	寿司（ハラル）
2	店舗数、店舗住所	2店（1号店： Kuningan City, Lower Ground, Jl. Prof Dr Satrio, Kuningan, Jakarta, Indonesia）
3	連絡先	021 3005 6400
4	代表者名	PT. Delima Anak Aroma代表、Ms. Dian（インドネシア国籍）
5	進出形態	内資企業
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 50人 シェフ人数 25人（セントラルキッチン）
7	主な客層	モール内店舗であるため、日本人、インドネシア人、外国人のMix。平日はビジネスマン、週末は家族連れが多い。年齢層は30代から40代。
8	平均価格帯	飲み物込みで8万から10万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	0%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー7】 Sushi Bar

店舗外観



Oshi Salmon



Salmon Kastengel Roll



Salmon Skin Spicy



Black Volcano Maki



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー7】 Sushi Bar

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品 などの品目名	仕入価格	使用する又は使用し ない際のメリット・デメ リット			
日本産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 鮮魚(まぐろ 等)(30%)	n.a.	—	—	—	
		b 醤油 (100%)	n.a.	メリット:ハラル品 であることが明確 デメリット:特にな し	自社製	—	
第三国産	全体比	a 鮮魚(サーモ ン)(70%)	ローカル鮮魚 に比べ少し高 い程度	メリット:顧客の満 足感が高い デメリット:特にな し	ローカルサブ ライヤー	翌日	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト - 8		うどん区
1	料理分類	創作和食
2	店舗数、店舗住所	2店（1号店： MidPlaza 1, Basement, Jl. Jend Sudirman Kav 10-11, Jakarta 10220, Indonesia）
3	連絡先	電話番号： 021 5790 7060
4	代表者名	中川 康德 氏
5	進出形態	外資企業直営店
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 30人（日本人1人） シェフ人数 15人（日本人1人）
7	主な客層	日本人顧客が約9割。年齢層は30代から50代。男女比は男性客が約8割を占める。
8	平均価格帯	昼食 約7万ルピア 夕食 約20万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	約3%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー8】 うどん区

店舗外観



店舗内



料理写真1



料理写真2



料理写真3



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー8】 うどん区

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品 などの品目名	仕入価格	使用する又は使用し ない際のメリット・デメ リット			
日本産	全体比	a 0%	—	—	—	—	ゆず胡椒 や山椒など
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 豚肉 (100%)	10万ルピア/ キロ	メリット:品質、価 格、供給が安定 デメリット:種類が 限定されているこ と	ローカル製造 業者	翌日	
		b うどん (100%)	n.a.	メリット:品質、価 格、供給が安定 デメリット:高価格	ローカル製造 業者	翌日	
第三国産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト - 9		キラキラ銀座
1	料理分類	居酒屋
2	店舗数、店舗住所	3店 (Jl. Melawai 9 No.30, Jakarta 10260, Indonesia)
3	連絡先	021 726 2611
4	代表者名	竹谷 大世 氏
5	進出形態	合弁会社
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 50人 (日本人1人) シェフ人数 30人
7	主な客層	平日夜 日本人顧客が約8割 週末 インドネシア人顧客が約8割
8	平均価格帯	約30万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	約2割
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー9】 キラキラ銀座

店舗内観



しょう油ラーメン



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー9】 キラキラ銀座

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 鮮魚 (40%)	日本の10倍の価格がつくものもある	メリット: 季節感を出せる デメリット: 欠品、オーダーミス等があっても、買い取るしかなく、納品が週に2日であること。	日系サプライヤー	4日間	—
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 鮮魚 (30%)	—	—	漁師から直接仕入れ ローカルサプライヤー	翌日	
		b 0%	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 鮮魚 (30%)	—	—	ローカルサプライヤー	4日間	
		b みりん (100%)	日本の価格の約半値	メリット: 和食の風味が十分に出来る。 デメリット: 安定供給	日系サプライヤー	翌日	

リスト - 10		企業名非公表
1	料理分類	ラーメン
2	店舗数、店舗住所	4店
3	連絡先	n.a.
4	代表者名	n.a.
5	進出形態	n.a.
6	従業員人数 シェフ人数	1号店人数 従業員 18人(日本人1人) シェフ 9人(日本人1人)
7	主な客層	中所得者層インドネシア人が多い。 ビジネス客および家族客が混在。比較的若年層が多い。
8	平均価格帯	9万3千ルピア
9	日本食材等の取扱割合	1%～2%(調味料など)
10	写真	n.a.

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー10】 企業名非公表

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
現地産	全体比	a 豚肉 (100%)	1キロあたり 9万5千ルピア	メリット: 廉価であること デメリット: 品質の不安定/ 不確実性(脂身が多すぎる場合もある)	現地サプライヤー	翌日	日本固有の調味料があるとよいが、高価格であったり、種類が少なかったりする。
		b 料理用油 (100%)	18リットルあたり 50万ルピア	メリット: 入手しやすい価格レベル、安定供給 デメリット: 日本の料理油のような味にはならない	現地サプライヤー	翌日	

リスト - 11		割烹 呑
1	料理分類	割烹(日本料理)
2	店舗数、店舗住所	1店(JL Melawai 5 No 10 Blok-M, Jakarta Selatan, Indonesia)
3	連絡先	021 725 2390
4	代表者名	竹谷 大世 氏
5	進出形態	合併会社
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 12人(日本人2人) シェフ人数 5人(日本人1人)
7	主な客層	約9割が日本人顧客。
8	平均価格帯	約1万円
9	日本食材等の取扱割合	60%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リスト-11】 割烹 呑

店舗外観



店舗内



前菜盛り合わせ



ブリ塩焼き



アラ薄造り



写真出典： 呑ホームページ、PT. MU Research And Consulting Indonesia

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■【リストー11】 割烹 呑

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 鮮魚 (90%)	日本の10倍の価格がつくものもある	メリット: 季節感を出せる デメリット: 欠品、オーダーミス等があっても、買い取るしかなく、納品が週に2日であること。	日系サプライヤー	4日間	鮮魚の種類が少ないこと。
		b 味噌 (70%)	日本の価格の約5倍	メリット: 味、風味 デメリット: 高価格	日系サプライヤー	翌日または3ヵ月	
現地産	全体比	a 鮮魚 (10%)	ローカル産マグロの価格は日本の約3分の1	メリット: 価格 デメリット: 配達、保存状況の関係で質が安定しない	漁師から直接仕入れ ローカルサプライヤー	翌日	輸入野菜が入らないこと。 現地産商品の質が安定していないこと。
		b 味噌 (70%)	日本の価格の約3分の1から5分の1	メリット: 価格 デメリット: 味	ローカルサプライヤー	翌日	
第三国産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト - 12		酒菜
1	料理分類	居酒屋
2	店舗数、店舗住所	3店(1号店: MidPlaza 1, Basement, Jl. Jend Sudirman Kav 10-11, Jakarta 10220, Indonesia)
3	連絡先	電話番号: 021 574 6452
4	代表者名	中川 康德 氏
5	進出形態	外資企業直営店
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 100人(日本人2人) シェフ人数 50人
7	主な客層	MidPlaza店: インドネシア人顧客(中間所得層)が5割を占める。男女比では男性が約6割。 カラワン店 : 日本人顧客が9割を占め、ほとんどが男性客。 空港店 : 日本人顧客が約5割、残りは高所得者層インドネシア人顧客と外国人。インドネシア人顧客は20代や30代の若者や、家族客が多い(特に週末)。
8	平均価格帯	昼食 約10万ルピア 夕食 約25万ルピア (空港店は常時約10万ルピア)
9	日本食材等の取扱割合	5%未満
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー12】 酒菜

店舗外観



たこ焼き



刺身盛り合わせ



写真出典： PT. CIPTA PRIMA JAYA

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー12】 酒菜

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 0%	—	—	—	—	青のり、かつおぶしなどの乾物
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 鳥肉 (100%)	4万ルピア／キロ	メリット:安定供給、新鮮さ デメリット:日本産のものに比べて、サイズや血抜き状況などの全体的な品質は下回る。	ローカル製造業者	翌日	
		b 味噌 (100%)	2万3千ルピア／キロ	メリット:品質、価格、安定供給 デメリット:特になし	ローカル製造業者	翌日	
第三国産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト - 13		清六屋
1	料理分類	ラーメン
2	店舗数、店舗住所	3店(1号店: Jl. Radio Dalam Raya No.9 RT 08 RW 02, Gandaria Utara, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, Indonesia)
3	連絡先	電話番号: 021 2912 6281 E-Mail: ym_2122@joypack.co.jp
4	代表者名	向田 裕 氏
5	進出形態	外資企業直営
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 55名(2名) シェフ人数 約27名(0名)
7	主な客層	Radio Dalam店 :日本人顧客30%、インドネシア人顧客70%。 イオンモール店 :日本人顧客5%未満、ムスリム系インドネシア人顧客約70%、中華系インドネシア人顧客約25%。 ミドルアッパー層、男女比では女性の方が多い。家族客が多い(特に週末)。
8	平均価格帯	7万5千ルピア
9	日本食材等の取扱割合	1割程度
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー13】 清六屋

店舗外観



チャーマヨ丼



旨辛極み鶏



極み鶏



鶏白湯醤油ラーメン



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー13】 清六屋

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品 などの品目名	仕入価格	使用する又は使用し ない際のメリット・デメ リット			
日本産	全体比	a 0%	—	—	—	—	メンマ、ソース、昆布などの基本食材が切れていることがあり、複数のサプライヤーを利用することで対応しなければならない。
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 鶏肉 (100%)	胸肉(3万8千 ルピア~5万8 千ルピア/ Kg)	メリット:価格、安 定供給 デメリット:加工下 処理の粗さ、運搬 時の管理不足	地元の養鶏 加工所	翌日	
		b 0%	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 醤油 (100%)	日本の価格の 1.3倍から1.5 倍	メリット:他と比べ て安い デメリット:日本と 比べて高い	日系サプライ ヤー2社	2日間	

リスト - 14		西麻布ゆかし
1	料理分類	フュージョン和食
2	店舗数、店舗住所	1店 (Ratu Plaza Shopping Centre, Ground Floor Unit G 0-04, Jl. Jenderal Sudirman 9, Jakarta 10270, Indonesia)
3	連絡先	電話番号: 021 2930 6671 E-Mail: a.suzuki@e-samuel.com
4	代表者名	Ms. Shannon Masrin (インドネシア国籍)
5	進出形態	内資企業
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 14人(日本人1人) シェフ人数 1人(日本人1人)
7	主な客層	8割～9割が日本人顧客。日本人顧客は平日は会食で男性の方が女性より多く、週末は家族が多い。インドネシア人顧客は、高所得者層、家族客が多い。
8	平均価格帯	45万～50万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	25%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー14】 西麻布ゆかし

店舗内



料理写真1



料理写真3



料理写真4



写真出典: じゃかるた新聞

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー14】 西麻布ゆかし

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品 などの品目名	仕入価格	使用する又は使用し ない際のメリット・デメ リット			
日本産	全体比	a 鮮魚(70%)	日本と同じ価 格	メリット:お客様に 喜んでいただける デメリット:インドネ シアで入手できな いこと	—	1週間	—
		b たくあん (100%)	日本と同じ価 格	—	—	1週間	
現地産	全体比	a 鮮魚(30%)	日本産のもの より約三分の 一の価格	—	日系サプライ ヤー、または ローカル小売 店	翌日	
		b —	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a —	—	—	—	—	
		b —	—	—	—	—	

リスト - 15

大戸屋

1	料理分類	定食チェーン
2	店舗数、店舗住所	5店、Pacific Place Mall内5階 (Pacific Place, Level 5, Unit 5 #08/09, SCBD Jl. Jend Sudirman Kav. 52-53 Jakarta Selatan 12190 Indonesia)
3	連絡先	電話番号:021 5797 3858 E-Mail: t-ikeda@ootoya.co.jp
4	代表者名	Mr. Hendra Rusli (PT. Ootoya Indonesia代表、インドネシア人)
5	進出形態	フランチャイズ
6	従業員人数 シェフ人数	従業員 110~125人 シェフ 0人
7	主な客層	日本人よりインドネシア人の方が多い。インドネシア人顧客は寿司と異なる日本食に親しみがある層で一定の所得層レベル。男女比はおよそ5対5。家族客が多いが、一人客もいる。
8	平均価格帯	11万~12万ルピア+税・サービス料
9	日本食材等の取扱割合	3割から4割程度
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー15】 大戸屋

店舗外観



ねぎソース定食



大戸屋ばくだん丼



鮭定食



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■【リストー15】 大戸屋

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a -	-	-	-	-	日本産米を使用したいが、輸入が困難な状況であることと、高価格であることから、使用できない。
		b 味噌(赤) (約30%)	インドネシア産の約2.5~3倍	メリット:味 デメリット:安定供給、価格	日系サプライヤー	2カ月から3カ月	
現地産	全体比	a 米(100%)	n.a.	メリット:安定供給 デメリット:味	現地サプライヤー	翌日	
		b 味噌(白、西京) (約70%)	-	メリット:安定供給 デメリット:味の差別化	日系サプライヤー	翌々日	
第三国産	全体比	a -	-	-	-	-	
		b -	-	-	-	-	

リスト - 16

大東京酒場

1	料理分類	肉系居酒屋
2	店舗数、店舗住所	1店(Jl. Melawai 9 No.26 Blok M, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan 12160, Indonesia)
3	連絡先	021 722 2047
4	代表者名	竹谷 大世 氏
5	進出形態	合弁会社
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 30数人(日本人0人) シェフ人数 18人
7	主な客層	9割がインドネシア人顧客。中間所得者層の比較的若い世代、芸能人、業界人など。男女比半々。
8	平均価格帯	20万～30万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	0%
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー16】 大東京酒場

店舗外観



料理写真1



料理写真2



料理写真3



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー16】 大東京酒場

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品 などの品目名	仕入価格	使用する又は使用し ない際のメリット・デメ リット			
日本産	全体比	a 0%	—	—	—	—	牛モツ(輸 入品は入 手不可。現 地産の牛モ ツは味が劣 る。)
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 牛肉(20%)	95,000ルピア ／キロ	メリット:鮮度 デメリット:味、硬さ	ローカルサブ ライヤー	翌日	
		b 0%	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 牛肉(80%) (ニュージーラン ド、豪州)	125,000ルピア ／キロ	メリット:味、柔ら かさ デメリット:冷凍で あること、鮮度	ローカルサブ ライヤー	翌日	
		b 醤油 (100%)(シン ガポール)	日本産とほぼ 同じ価格帯	メリット:インドネシ ア産より風味がよ い デメリット:日本産 より風味がおちる	日系サプライ ヤー	翌日	

リスト - 17		炭火庵
1	料理分類	(日本式)焼肉
2	店舗数、店舗住所	4店(1号店:Chase Plaza Tower 25th Floor, Jl. Jend. Sudirman Kav. 21 Jakarta, 12910, Indonesia)
3	連絡先	電話番号: 021 251 2888 E-Mail: sumibianjkt@yahoo.co.id
4	代表者名	President Director 松山晋也 氏
5	進出形態	ライセンス供与
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 130人(日本人1人) シェフ人数 20人
7	主な客層	日本人顧客(約50%):会食目的が多く、男女比は男性の方が多い。 華僑系インドネシア人顧客(約40%)、プリブミ系インドネシア人顧客(約10%):高所得者層で家族客が多い。男女比は半々。
8	平均価格帯	昼食: 20万ルピア強 夕食: 50万~80万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	約20%
10	写真	次頁参照

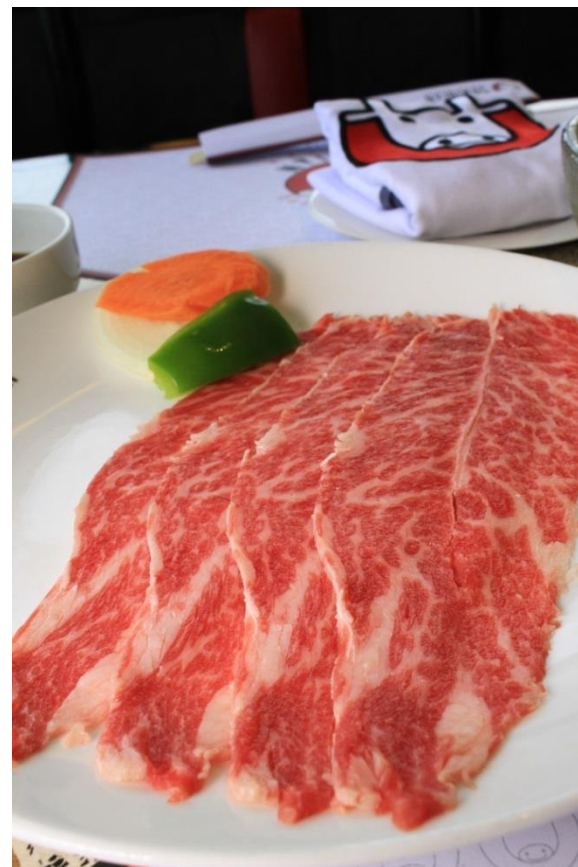
日本食レストランの出店状況

【リストー17】 炭火庵

店舗内



料理写真1



料理写真2



料理写真3



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー17】 炭火庵

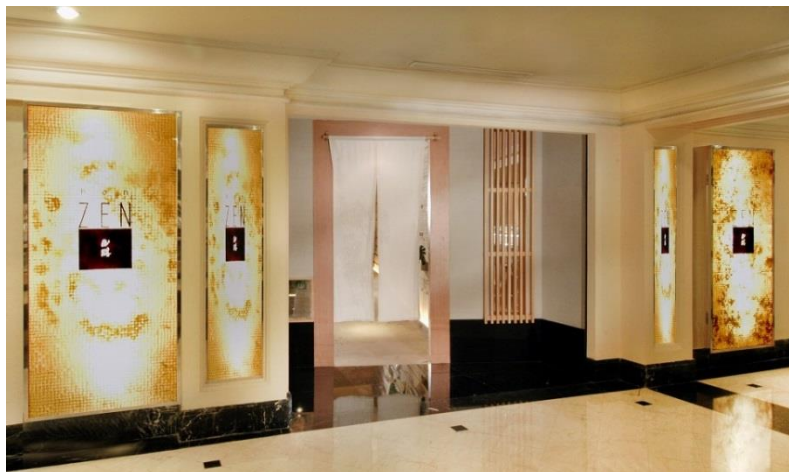
		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 牛肉(5%)	米国産、豪州産、インドネシア産のいずれよりも高価格	メリット:高級感 デメリット:高価格、顧客への負担増	ローカルサプライヤー	3日間(ストックがある場合) 3カ月間(ストックがない場合)	—
		b 0%	—	—	—	—	
現地産	全体比	a 0%	—	—	—	—	
		b 味噌(100%)	日本産のものに比べて若干安価	メリット:若干割安で味も遜色なし。 デメリット:選択の余地がない。	日系サプライヤー	2-3日間	
第三国産	全体比	a 牛肉(米国、豪州)(95%)	日本産牛肉より安い、インドネシア産牛肉より高い。	メリット:入手が容易、肉のスペックがはっきりしている(流通が明確)。 デメリット:特になし。	ローカルサプライヤー	3日間(ストックがある場合) 3カ月間(ストックがない場合)	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト - 18		本膳
1	料理分類	割烹、和食
2	店舗数、店舗住所	2店(1号店: InterContinental Jakarta MidPlaza Jl. Jendral Sudirman Kav. 10-11, Jakarta 10220, Indonesia)
3	連絡先	電話番号: 021 570 7796
4	代表者名	中川 康德 氏
5	進出形態	外資企業直営店
6	従業員人数 シェフ人数	従業員人数 70人(日本人1人) シェフ人数 35人(日本人1人)
7	主な客層	InterContinental店 :日本人顧客が約7割、中華系インドネシア人顧客(富裕層)が約2割。社用が多く、男女比は男性客が約8割。 Ayana Resort And Spa店:ほとんどが観光客。日本人顧客と中国人顧客が各約3割、欧米人顧客が約2割。
8	平均価格帯	昼食 約15万~20万ルピア 夕食 約70万~80万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	20%未満
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー18】 本膳

店舗外観



串揚げ盛り



うな重、うな丼



刺身盛り合わせ



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー18】 本膳

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 鮮魚 (40%)	第三国産と現地産に比べて高価格	メリット:味 デメリット:価格、不安定供給	日系サプライヤー	週に1回	築地の鮮魚
		b しょう油 (100%)	日本の価格の約2~3倍	メリット:味、安心感 デメリット:価格	日系サプライヤー	翌日	
現地産	全体比	a 鮮魚 (30%)	—	メリット:価格、安定供給 デメリット:品質のばらつき	ローカルサプライヤー	翌日	
		b 0%	—	—	—	—	
第三国産	全体比	a 鮮魚 (30%)	日本産より安い、現地産より高い。	—	ローカルサプライヤー	翌日	
		b 0%	—	—	—	—	

リスト - 19		遊蔵
1	料理分類	居酒屋
2	店舗数、店舗住所	1店
3	連絡先	電話番号:021 724 4927
4	代表者名	Ms. Martini (インドネシア人)
5	進出形態	内資企業
6	従業員人数 シェフ人数	従業員 40人(日本人0人) シェフ 4人
7	主な客層	主に日本人サラリーマン、20代後半から70代ぐらいの年齢層。男性の方が多いが、女性客も増えつつある。
8	平均価格帯	30万～40万ルピア
9	日本食材等の取扱割合	約3割
10	写真	次頁参照

日本食レストランの出店状況

【リストー19】 遊蔵

店舗外観



刺身盛り合わせ



えびスティック春巻き



あさり味噌焼き



日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー19】 遊蔵

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a 魚(ニシン、サンマ、ホッケなど)(10%)	高価格	メリット:種類が少なく希少価値が高い デメリット:高価格、供給が不安定	日系サプライヤー	週2回入荷、最長4日での入荷	牛肉、魚、野菜が輸入できればよいが難しい。 インドネシアの輸入窓口への対応が必要。 (MLコードの撤廃など)
		b -	-	-	-	-	
現地産	全体比	a 魚(90%)	n.a.	メリット:価格、安定供給 デメリット:鮮度	ローカルサプライヤー	翌日	
		b -	-	-	-	-	
第三国産	全体比	a -	-	-	-	-	
		b -	-	-	-	-	

リスト - 20		企業名非公表
1	料理分類	炉端焼き
2	店舗数、店舗住所	1店(ただし、料理分類の異なるグループ飲食店が他に5点あり。)
3	連絡先	
4	代表者名	Hilmawan一族(インドネシア人)
5	進出形態	現地資本
6	従業員人数 シェフ人数	従業員 15人(日本人1人) シェフ 7人
7	主な客層	高所得者層インドネシア人が多い。 平日:ビジネス客、男女比半々、夜は男性の方が多い。 休日:家族客が7割程度。男女比半々。
8	平均価格帯	昼食15万ルピア、夕食75万ルピア(アルコール代を含めず)
9	日本食材等の取扱割合	野菜は全て現地調達。きんき、ハマチ、ホタテなどインドネシアでは取れない海産物は日本から輸入。
10	写真	n.a.

日本食レストランにおける日本食材の調達状況

■ 【リストー20】 企業名非公表

		①主な食材			②主な仕入れ先	③調達日数	④課題等
		生鮮品、加工食品などの品目名	仕入価格	使用する又は使用しない際のメリット・デメリット			
日本産	全体比	a はまち(100%)	n.a.	メリット:ネームバリュー デメリット:フレッシュで入ってこない(冷凍のみ)	現地サプライヤー	即日(ストックがある場合)	日本産の肉、肉製品
		a きんき、あわび	n.a.	メリット:よく売れる デメリット:足が早い	日系サプライヤー	即日(ストックがある場合)	
		b かまぼこ(100%)	n.a.	メリット:日本人の心をつかむ デメリット:不安定供給	日系サプライヤー	即日(ストックがある場合)	

3 規制等による輸入制限または禁止品目 (リスト化又は当該情報が掲載されたウェブサイトURL)

種 類	内 容
(1)水産物	<p><利用港の制限></p> <p>港：メダン、ジャカルタ、スマラン、スラバヤ、マカッサル、バタム、バニユワンギ 空港：すべての国際空港 国境：エンティコン、メラウケ</p> <p><輸入品目制限></p> <p>原則インドネシア国内で捕獲できない、あるいは自給が足りていない魚介類のみの輸入が可能。海洋漁業省海洋産品製造マーケティング総局長令第125号において、輸入が認められている種別は用途別にわかれており、近代的小売店、ホテル、レストラン向け輸入の場合、9種別(15HSコード分類)となっている。該当しない種は個別申請を行う。</p> <p>さけ・ます(生鮮、冷凍)、太平洋サケ(凍)、大西洋サケ(鮮、凍)、ハリバット(鮮、凍)、コッド(鮮、凍)、ロブスター(ホマレス属、凍)、テナガエビ(凍)、のり・こんぶ(乾燥)、イカ(鮮、凍)</p> <p><輸入手続き、輸入量制限等></p> <p>輸入品の搬入は、製造用途、またはモダンマーケット、ホテル、レストラン向けに限定される。輸入に際して輸入業者は、流通供給先の地方自治体から、輸入割当、時期等についての推薦書を取得しなければならない。地方自治体は、地域内に流通する当該海産物の需給に鑑み、流通許可量を定めた推薦書を発行する。</p> <p>当該推薦書をもって、海洋漁業省に輸入許可を申請を行う。輸入許可取得要件のうち主要なものは、以下のとおり((2)の運用開始時期未定)。</p> <p>(1)地元自治体からの輸入割当量・時期などの推薦書類 (2)原産国の管轄機関からの水産物・水産食品衛生証明書、および原産地証明書。</p>

3 規制等による輸入制限または禁止品目 (リスト化又は当該情報が掲載されたウェブサイトURL)

種類	内容
(2)加工食品	<p><利用港の制限(特定品目輸入時)> 港:ベラワン港(メダン)、タンジュンプリオック港(ジャカルタ)、タンジュンウマス港(スマラン)、 タンジュンペラック港(スラバヤ)、スカルノハッタ港(マカッサル)、ドゥマイ港(リアウ)、ジャヤプラ港 (パプア)、タラカン港(北カリマンタン)、クルンゲウク港(北アチェ)、ビトゥン港(北スラウェシ) 空港:クアラナム空港(メダン)、スカルノハッタ空港(ジャカルタ)、アフマッドヤニ空港(スマラン)、 ジュアンダ空港(スラバヤ)、ハサヌディン空港(マカッサル)</p> <p>海外で生産された加工食品のうち、小売店での販売を目的としたものについてはML(Makanan Luar Negri: 外国製造食品)番号の取得が必要。ML番号取得は輸入業者がインドネシア国家食品医薬品監督局に対して登録を行う。製造者側で準備すべき主な書類は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生証明書 ・原産地証明書 ・使用する成分/原材料のリスト ・生産工程またはGMP(適正製品規範)/HACCAP(危害分析重要管理点、ハサップ)の認証 ・最終製品の分析証明 ・保存期間に関する情報 ・ラベルデザインなど。 <p>審査期間は60から150営業日程度とされている。</p> <p>ラベルの表示言語はインドネシア語、アラビア数字、アルファベット表記が原則。豚由来の商品、アルコール含有飲料、遺伝子組み換え原材料含有商品、放射線照射食品についてはラベルにその旨の表示義務が生じる。表記方法等についても詳細な規定がある。使用が認められていない食品添加物が存在するため、注意が必要。</p> <p>レストラン向けの加工食品の輸入の場合は、ML番号の取得義務はないとされているが、通関に時間を要することもあるということから、ML番号をあらかじめ取得の上、輸入を行う輸入業者もいる。</p>

3 規制等による輸入制限または禁止品目 (リスト化又は当該情報が掲載されたウェブサイトURL)

種 類	内 容
(3) 牛肉	<p><利用港の制限(特定品目輸入時)> 港制限特に規定なし。 ※2000年第82号政府政令により、規定された港だけではなく、別の場所でも検疫検査を実施することができるとしている。</p> <p><輸入手続き、規制など> 商業省に認定され特定品目(畜産関連品)輸入業者承認を取得した輸入業者のみが、輸入可能。用途により搬入可能先が決まっており、輸入牛肉の場合は、ホテル、レストラン、ケータリングへの流通が認められている。</p> <p>インドネシアへの牛肉輸出国の条件として、BSE、口蹄疫などの病気の発生が無いこと/リスクが少ない国であることが必要とされる。また、インドネシア向けの牛肉は、インドネシア政府が認定したと畜場でと殺されたものでなければならない。と畜場の認定要件は、ハラルに則ったと畜を行っていること、およびインドネシア政府が定める衛生条件を満たすこととなっている。各主要件は書類の審査を経て、インドネシアの検査官が現場検査を実施する。当該プロセスを経て認定されたと畜場でと殺された畜産製品のみ、インドネシアでの流通が認められる。</p> <p>インドネシアでは、国内での生産ではまかないきれない分のみを輸入する方針。輸入業者は、年に3回(12月、4月、8月)農業省に対し、輸入割当の申請を行い、農業省から推薦書入手する。農業省は、国内牛肉の供給量等に応じて牛肉の輸入割当量を定め、推薦書には輸入割当量が明記される。農業省からの推薦書をもとに商業省は搬入許可を出す。</p> <p>輸入が認められている部位は、HSコードで定められており、プライムカット(ロース、ロイン系)のみが輸入可能となっている。セカンダリーカットについては、特別な事情があるときに限り、国営企業大臣が認めた国営輸入業者経由で輸入が認められている。</p> <p>貯蔵期間にも制限があり、冷凍枝肉・肉の場合、貯蔵温度最高マイナス18度までで解体から6カ月以内にインドネシアに到着したもの、冷蔵枝肉・肉の場合は、貯蔵温度最高4度までで解体から3カ月以内にインドネシアに到着したものに限定されている。</p> <p>輸入通関時に検疫検査が義務付けられている。</p>

3 規制等による輸入制限または禁止品目 (リスト化又は当該情報が掲載されたウェブサイトURL)

種 類	内 容
(4) 米・米加工品	<p><利用港の制限> 特になし。</p> <p><輸入手続き、規制など> 原則国内の米の需給が不足した場合に輸入を行う。業務用輸入が可能な米の種類は、もち米、蒸米、割米率が25%未満の援助米、および割れ米率が5%未満のタイホンマイ米・ジャポニカ米・バスマティ米。米の輸入業者は、あらかじめ商業省から特定輸入業許可(IT: Importir Terdaftar)を取得している必要がある。また輸送される米は、10キログラムを上限としたパッケージに包んで輸出を行わなければならない。</p> <p>輸入可能な品種の米の輸入量は、国内の需給などに鑑み農業省がこれを定める。輸入業者は、農業省に対して輸入希望量等の申請を行い、農業省は国内需給を考慮し、輸入許容量などを記載した推薦書を発行する。推薦書の申請には、以下の書類などを農業省に提出する。(1)タイホン米、ジャポニカ米、バスマティ米の場合、輸出業者からの供給保証書、および原産国管轄機関が発行する種の純正証明書(2)もち米のまる米を除き、伝統市場と中央市場で販売しない旨の表明書。(3)タイホン米、ジャポニカ米、バスマティ米、蒸米は、モダンストア、ホテル、レストラン、ケータリング、病院、あるいは薬局の需要と参入目的の表明</p> <p>農業省の輸入推薦書をもって、商業省が輸入許可を発行する。 あわせて国内で流通させる米について、パッケージ(表示)の要件を満たす必要がある。米の種類、重量、割米率、原産国、輸出業者および輸入業者の住所・連絡先などの記載が義務付けられている。国内産米の価格安定などの目的で輸入される米に関しては、商業省の指示によりBULOG(国営企業)が輸入する。その際の割米率は上限25%程度。</p> <p>このほか、輸入通関時に残留農薬に関する検査、および検疫検査が行われる。</p> <p>コメ加工品については、加工食品の記載を参照。</p>

3 規制等による輸入制限または禁止品目 (リスト化又は当該情報が掲載されたウェブサイトURL)

種 類	内 容
(5) 青果物	<p><利用港の制限> スラバヤ、メダン、マカッサル港、及びジャカルタ空港のみからの輸入 ※ジャカルタ港利用は、生産国認定取得国に限られる。現在ジャカルタ港利用国は、アメリカ・オーストラリア・ニュージーランド・カナダ</p> <p><輸入手続き、規制など> 生鮮果実・野菜のうちリンゴ、かんきつ類、ブドウ、リュウガンなど39品目(HSで指定)は、国内での生産量に応じて、輸入割当量が決定する仕組みがとられる。輸入割当は年に2度(5月、11月)輸入業者が農業省に対して申請。農業省から輸入推薦書が発行される。推薦書には、輸入割当量の記載がなされる。農業省からの推薦書取得について、主として日本側輸出事業者が準備する書類は下記。 (1) 畑／用地登録証明書あるいはGAP認証 (2) 原産国の当局が発行した包装工場登録</p> <p>農業省からの輸入推薦書をもとに商業省が輸入を承認を行う。商業省の輸入承認の条件として、主として以下が必要。 (1) 輸入業者は園芸作物を取り扱う特定輸入業者の認定を商業省からうけていること。 (2) 農業省からの輸入推薦状があること。 上記の他、通関時に検疫検査あり。</p> <p>なお、39品目以外の商品は、原則検疫検査のみ。ただし、品目によって、GAP認証書が必要とされる場合もある。</p> <p>2015年農業大臣規定第4号では、残留化学物質(残留農薬含む)の日本国内での出港前検査を義務付けており、検査を行う検査機関は、日本政府から認証を受けており、日本政府からの申請を受けてインドネシア政府に登録された検査機関でなければならない(例外:生産国認定を受けている国からの輸入される商品。2016年2月17日より運用開始予定)。</p>

3 規制等による輸入制限または禁止品目 (リスト化又は当該情報が掲載されたウェブサイトURL)

種 類	内 容
(6)茶	小売店での販売を目的としたお茶製品は、上記加工食品に記載のML番号の取得手続きを行う。 業務用の茶葉として輸入する場合は、残留農薬に関する検査結果の添付、および検疫検査が義務付けられている。

4 飲食店開業コスト(事例)

■ 【リストー4】 Zenbu

	内容、費用、日数等
物件月額賃料(契約期間)	1㎡あたり45万ルピアから60万ルピア／月
水道光熱費	電気料金： 1,700万ルピア／月 ガス料金： 1千万～1,200万ルピア／月
導入した付帯設備	150㎡規模の店舗で40～50億ルピア(内装費用を含む)
外装、内装工事費	平均で約16億ルピア
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	キッチン・ホールスタッフとも新人の場合は最低賃金から開始。また役割によって手当支給(経験者、シェフ等)
取得した各種許認可	会社設立証書、観光ビジネス登録証、税務者登録番号、公害防止対策許可

4 飲食店開業コスト

■ 【リストー5】 Kitchen 18

	内容、費用、日数等
物件月額賃料(契約期間)	5,000米ドル／月 (2年契約)
水道光熱費	場所にもよるが、約2千万ルピア／月
導入した付帯設備	特になし
外装、内装工事費	約5億ルピア
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	約2週間
取得した各種許認可	営業許可証、アルコール許可証、ジャカルタ州によるバーカウンター許可証
開業に際しての弁護士、会計士費用	約10万円
その他	

4 飲食店開業コスト

■ 【リストー8】 うどん区(ジャカルタ郊外の店舗)

	内容、費用、日数等
物件月額賃料(契約期間)	年間100万円程度
水道光熱費	約15万円/月
導入した付帯設備	大釜、従業員用の寮
外装、内装工事費	約1,000万円
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	外部コントラクターに外注
取得した各種許認可	州政府発行のレストラン営業許可証
開業に際しての弁護士、会計士費用	n.a.
その他	

4 飲食店開業コスト

■ 【リストー10】 企業名非公表

	内容、費用、日数等
物件月額賃料(契約期間)	モール内物件月額賃料5千万ルピア(2年間契約)
水道光熱費(平均月額)	水道費3百万ルピア、電気代1千3百万ルピア、ガス代1千万ルピア
導入した付帯設備	麺茹で器
外装、内装工事費	約5億ルピア
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	約10人ぐらいのコントラクターを2か月間
取得した各種許認可	レストラン営業許可、アルコール販売許可、納税者番号(中央政府に納付)、レストラン税納税者番号(州政府に納付)
開業に際しての弁護士、会計士費用	2億ルピアから3億ルピア(会社設立にあたっての企業ライセンス、登記手続き、外国人ビザ手続き等を全て含んだ会社設立コンサルティング企業向けの費用)
その他	

4 飲食店開業コスト

■ 【リストー15】 大戸屋

	内容、費用、日数等
物件月額賃料(契約期間)	高級モール内の場合、日本の新宿にあるデパートと同じくらいの賃料。契約は3年から5年で、賃料先払い。
水道光熱費	モールによって異なるが、一般的に安くはなく、特に電気料金は高い。水道料金は比較的安価。
導入した付帯設備	厨房機器、大戸屋向けにカスタマイズされた冷凍・冷蔵設備
外装、内装工事費	外注施工業者によるが、給与は最低賃金レベル。工期は遅れがちで2、3ヵ月かかる。(施工業者のレストラン経験の有無により異なる。)
現地雇用者(人数、役割、月額給与、手当)	
取得した各種許認可	会社設立・登記、労働省認可、観光局による営業許可、アルコール許可
開業に際しての弁護士、会計士費用	n.a.
その他	

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(1) 外国人就労者に関する労働許可および滞在許可	<p>労働移住省(労働許可) 住所: Jl. Jend. Gatot Subroto Kav. 51 Lt. VII/B Jakarta Selatan Tel. (021) 52963356 Fax. (021) 5260487</p> <p>法務人権省出入国管理総局(滞在許可、再入国許可) 住所: Jl. H. R. Rasuna Said Kav.X-6 Kuningan-Jakarta Selatan Tel. (021) 5224658 Fax. (021) 5225038</p>	<p>外国人就労者が準備すべき書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ パスポート全ページコピー ・ 写真(背景赤) ・ 英文履歴書 ・ 英文卒業証明書 ・ 会社からの推薦状 ・ 保険加入証明書コピー <p>企業が準備すべき書類(コピー)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 所在地証明 ・ 公正証書化された設立証書 ・ 労務報告書(Wajib Rapor) ・ 会社登録証(TDP) ・ 商業許可証(SIUP) ・ 納税者番号(NPWP) ・ 投資原則許可(Izin Prinsip) ・ 外国人労働者雇用補償金(DKPTKA)の支払伝票 <p>許認可取得プロセスにて得られるべき書類</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 雇用計画書(RPTKA) ・ ビザ発給推薦状(TA01) ・ ビザ発給許可(VTT) ・ 労働許可(IMTA) ・ 滞在許可(KITAS) ・ 居住カード(SKTTs) 	2カ月～3.5カ月	<p>関連費用を含むビザ代行業者への支払＝5百万ルピア～3千万ルピア</p> <p>外国人労働者雇用補償金(DKPTKA)＝100ドル/月(半年分または1年分を申請期間に合わせて前納)</p>

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(2) 会社設立	<p>投資調整庁(BKPM) (投資認可取得) 住所: Jl. Jend. Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190 Tel. (021) 5252 008 Fax. (021) 520 2050</p> <p>法務人権省 (会社設立・登記) 住所: Jl. HR. Rasuna Said kav 6-7 Kuningan, Jakarta Selatan, 12940 Tel. (021) 5253004</p> <p>税務局 ・ 納税者番号(NPWP)申請 ・ 付加価値税番号(PKP)申請 (設立住所により管轄税務局が異なる)</p> <p>商業省 (会社登録証:TDP取得) 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p> <p>当該地方政府役所 (営業許可証:IU)</p>	<p>外国投資登録申請(BKPM)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 申請書 ・ 外国企業の定款(英語またはインドネシア語訳要) ・ 外国人申請者のパスポートコピー ・ 委任状(申請手続等を第三者に依頼する場合) <p>➤ インドネシアパートナーと合弁を組む場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 定款及び法務人権大臣の承認 ・ 組織規定もしくは ・ 身元証明書(個人の場合) ・ 合弁契約書 ・ インドネシアパートナーの納税者番号(NPWP) <p>税務局(詳細はスライド8に記載)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 申請書 ・ 外国投資登録証のコピー ・ 会社設立証書のコピー ・ パスポートのコピーおよび滞在許可証コピー、等 	<p>約3カ月、またはそれ以上 (外国投資登録申請-3営業日 NPWP/PKP申請-2週間 外国投資原則許可申請-3営業日 会社登録証申請-3営業日 営業許可証申請-14営業日)</p>	<p>会社設立代行エージェントにより、約1億ルピアから2.8億ルピアの幅で対応。(通常は公正認証料や定款等翻訳料を含む。外国人労働許可申請費用を含まない。)</p>

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(2) 会社設立	<p>投資調整庁(BKPM) (投資認可取得) 住所: Jl. Jend. Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190 Tel. (021) 5252 008 Fax. (021) 520 2050</p> <p>法務人権省 (会社設立・登記) 住所: Jl. HR. Rasuna Said kav 6-7 Kuningan, Jakarta Selatan, 12940 Tel. (021) 5253004</p> <p>税務局 ・ 納税者番号(NPWP)申請 ・ 付加価値税番号(PKP)申請 (設立住所により管轄税務局が異なる)</p> <p>商業省 (会社登録証:TDP取得) 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p> <p>当該地方政府役所 (営業許可証:IU)</p>	<p>法務人権省(設立証書取得・登記申請)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 公正設立証書 ・ 定款(英語またはインドネシア語訳要)、等 ・ 所在地証明書 ・ 資本金払込証明 <p>外国投資原則許可申請(BKPM)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 原則許可書式 ・ 会社設立証書のコピー ・ 法務人権大臣による定款承認書のコピー ・ 納税者番号(NPWP)のコピー ・ 予定業務活動の説明書 ・ 委任状(申請手続等を第三者に依頼する場合) <p>商業省</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 申請書 ・ 会社役員および組織規程のコピー ・ パスポートのコピー ・ 設立登記証のコピー ・ 委任状(申請手続等を第三者に依頼する場合)等 		

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(2) 会社設立	<p>投資調整庁(BKPM) (投資認可取得) 住所: Jl. Jend. Gatot Subroto No. 44, Jakarta 12190 Tel. (021) 5252 008 Fax. (021) 520 2050</p> <p>法務人権省 (会社設立・登記) 住所: Jl. HR. Rasuna Said kav 6-7 Kuningan, Jakarta Selatan, 12940 Tel. (021) 5253004</p> <p>税務局 ・ 納税者番号(NPWP)申請 ・ 付加価値税番号(PKP)申請 (設立住所により管轄税務局が異なる)</p> <p>商業省 (会社登録証:TDP取得) 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p> <p>当該地方政府役所 (営業許可証:IU)</p>	<p>当該地方政府役所(詳細はスライド10の「営業許可」を参照)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ パスポートコピー ・ 土地証書のコピー ・ 用地計画図・建設許可書(IMB)のコピー ・ 公害防止対策許可(HO)のコピー ・ 土地・建物使用契約書のコピー ・ 会社設立証書のコピー ・ 環境関連資料、等 		

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(3) フランチャイズ	<p><当該法令> フランチャイズに関する2007年政府規定第42号 フランチャイズ実施に関する2012年商業大臣規定第53号</p> <p><担当省庁等> 商業省商業課ワンストップサービス 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p> <p>地方政府役所内商業部門</p>	<p>フランチャイズ事業提供案内の登録(商業省商業課ワンストップサービス)につき、次の書類が必要となる。</p> <ul style="list-style-type: none"> - フランチャイザーの詳細: フランチャイザーが法人である場合有り、企業オーナーや株主、役員、コミッサリス等の身分証明書またはパスポートのコピー - 営業合法性: フランチャイザーが外国企業である場合、本国で取得している営業許可、商業ライセンス、または類似ライセンス等 - 営業活動履歴 - フランチャイザーの組織図 - 過去2年分の財務諸表 - フランチャイジーの数およびリスト - フランチャイザーとフランチャイジーの権利及び義務 <p>フランチャイズ事業提供案内はインドネシア語で記載されていなければならない。</p> <p>フランチャイザーが外国企業である場合、同事業提供案内は公証人によって認定されなければならない、本国のインドネシア政府代表機関・インドネシア商務官の推薦状を同封する必要がある。</p>	14営業日程度	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(3) フランチャイズ	<p><当該法令> フランチャイズに関する2007年政府規定第42号 フランチャイズ実施に関する2012年商業大臣規定第53号</p> <p><担当省庁等> 商業省商業課ワンストップサービス 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p> <p>地方政府役所内商業部門</p>	<p>フランチャイズ合意書には次の内容が含まれていなければならない。</p> <ul style="list-style-type: none"> - フランチャイザー及びフランチャイジーの名前と住所 - 知的財産権の種類 - 営業活動 - フランチャイザーとフランチャイジーの権利及び義務 - フランチャイザーからフランチャイジーへのサポート、研修、経営運営上のカウンセリング - ビジネス区域の制限 - 本合意の期間 - 費用/ロイヤリティの支払手続き - 紛争解決 - 本合意の延長または解約にかかる手続き - フランチャイザーからフランチャイジーへの補償内容 - フランチャイズ店の軒数 <p>フランチャイズ合意書はインドネシアの法律を順守し、インドネシア語で記載されていなければならない。</p> <p>フランチャイザーおよび外国フランチャイズの一次フランチャイジーは、フランチャイズ合意書を商業省商業課ワンストップサービスに登録しなければならない。</p> <p>内資フランチャイズの一次フランチャイジー及び(外資及び内資の)二次フランチャイジーは、フランチャイズ合意書を地方政府役所の商業部門に登録する。</p>	20営業日程度	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(3) フランチャイズ	<p><当該法令> フランチャイズに関する2007年政府規定第42号 フランチャイズ実施に関する2012年商業大臣規定第53号</p> <p><担当省庁等> 商業省商業課ワンストップサービス 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p> <p>地方政府役所内商業部門</p>	<p>フランチャイズ登録証(Surat Tanda Pendaftaran Waralaba/STPW)取得にかかる申請書および必要書類:</p> <p>フランチャイザー側</p> <ul style="list-style-type: none"> - 営業許可のコピー - フランチャイズ事業提供案内のコピー - フランチャイズ合意書のコピー - フランチャイザーが法人である場合、公証人によって認定された会社設立書またはその変更書のコピー - 知的財産権証明書のコピー - 会社所有者の身分証明書のコピー - 必要な従業員の構成 - フランチャイズ物品および原料の構成 <p>フランチャイジー側</p> <ul style="list-style-type: none"> - 営業許可のコピー - フランチャイズ事業提供案内のコピー - フランチャイズ合意書のコピー - フランチャイザーのSTPW(フランチャイズ登録証)のコピー - フランチャイジーが法人である場合、公証人によって認定された会社設立書またはその変更書のコピー - 知的財産権証明書のコピー - 会社所有者の身分証明書のコピー - 必要な従業員の構成 - フランチャイズ物品および原料の構成 <p>STPW登録時には必要書類の原本を持参し提示しなければならない。</p> <p>フランチャイザーおよび外国フランチャイズの一次フランチャイジーは、STPWを商業省商業課ワンストップサービスに登録しなければならない。</p> <p>内資フランチャイズの一次フランチャイジー及び(外資及び内資の)二次フランチャイジーは、STPWを地方政府役所の商業部門に登録する。</p>	2営業日程度	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(4) 税務 手続き	税務局(所得税) (設立住所により管 轄税務局が異なる)	<p>納税者番号(Nomor Pokok Wajib Pajak/NPWP)取得</p> <p>ビジネスを営む個人納税者の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> - インドネシア国民の場合、身分証明書(Kartu Tanda Penduduk/KTP)の コピー。外国人の場合、限定的滞在許可証(Kartu Izin Tinggal Sementara/KITAS)または恒久的滞在許可証(Kartu Izin Tinggal tetap/KITAP)、パスポートのコピー - 監督官庁から交付された営業ライセンスのコピー、または地方政府の 長官や村長レベルから交付された営業活動に関する推薦状、または電 力供給会社からの電力料金請求書やその支払書、または該本人が実 際にビジネスを運営していることを記載する収入印紙つき声明書(イン ドネシア国民のみ) <p>納税義務のある企業納税者の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> - 国内納税者の場合、会社設立証書または変更書のコピー。または恒常 的な会社設立に際しての本社からの任命書 - 役員の納税者番号のコピー、またはパスポートのコピーと地方政府(長 官または村長レベルの交付による)から交付された滞在許可証のコ ピー - 監督官庁から交付された営業ライセンスのコピー、または地方政府の 長官や村長レベルから交付された営業活動に関する推薦状、または電 力供給会社からの電力料金請求書やその支払書 <p>支店ステータスの納税者の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> - 本社・親会社の納税者番号のコピー - 企業納税者の支店であることを証明するもの - 監督官庁によって交付された営業ライセンスのコピー、または地方政府 の長官や村長レベルから交付された営業活動に関する推薦状 <p>納税者番号はウェブサイトのオンライン登録が https://ereg.pajak.go.id/login (インドネシア語のみ)より可能。または税務 局で直接登録する。</p>	14営業日程 度	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(4) 税務 手続き	地方税務局(レストラン税)	<p>地方納税者番号(<i>Nomor Pokok Wajib Pajak Daerah/NPWPD</i>)取得</p> <ul style="list-style-type: none"> - 身分証明書(KTP)または運転免許書(<i>Surat Izin Mengemudi/SIM</i>)のコピー - 個人または企業の納税者番号のコピー - 公証人によって認定された会社設立証書のコピー - 監督官庁から交付されたツーリズムビジネス登録証のコピー - 会社の所在地証明のコピー - 営業許可(<i>Surat Izin Usaha Perdagangan/SIUP</i>)のコピー - 公害防止対策許可(<i>Undang Undang Gangguan/Hinder Ordonnantie-UUG/HO</i>)のコピー 	<p>1営業日程度(暫定的地方納税者番号交付)</p> <p>60営業日程度(書類審査及び必要に応じて査察を実施後、地方納税者番号の承認まで)</p>	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(5) 営業許可 (モールと路面店の場合両方記載)	<p>地方政府のワンストップサービス (OSS)</p> <p>文化観光省 住所: Gedung Sapta Pesona Jl. Medan Merdeka Barat No. 17, Jakarta 10110 Tel. (021) 383 8167 Fax. (021) 384 9715</p>	<p>観光ビジネス登録証 (<i>Tanda Daftar Usaha Pariwisata / TDUP</i>)取得にかかる申請書および必要書類:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 会社の世話役または所有者の身分証明書 (Kartu Tanda Penduduk / KTP)コピー 2. 会社設立証書のコピー 3. 会社の納税者番号 (NPWP)のコピー 4. 営業拠点の状況に関する書類、紛争に巻き込まれていないことを示す声明書 5. 建設許可書(IMB)のコピー 6. 公害防止対策許可(Undang Undang Gangguan/Hinder Ordonnantie-UUG/HO)のコピー 7. 法を順守した環境マネジメントのコピー 8. 書類正当性に関する声明書 9. 営業拠点の写真 10. 観光ビジネス計画提案書 <p>*** 上記申請書類一式はOSSウェブサイト上からオンライン申請で提出することができる。プリントアウトされた書類の提出を希望する場合には、OSSオフィスに提出。</p>	申請書および必要書類受領後、5から6営業日	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(6) アルコール 販売許可	<p>地方政府のワンストップサービス (OSS)</p> <p>商業省 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p>	<p>アルコール飲料に関する営業および商業許可 (<i>Surat Izin Usaha Perdagangan Minuman Beralkohol / SIUP MB</i>) → (アルコールカテゴリーA、B、C) SIUP MBは小売店および直販店の全店舗に該当する。</p> <p>SIUP MB取得にかかる申請書及び必要書類</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 株式会社の場合、承認済み会社設立証書または変更書のコピー 2. 卸売業者または副卸売業者 (Sub-Distributor) から小売業者または直販業者への任命レター 3. 監督官庁の技術的ライセンスのコピー 4. 営業拠点許可 (<i>Surat Izin Tempat Usaha / SITU</i>) のコピー 5. 会社登録証 (<i>Tanda Daftar Perusahaan / TDP</i>) のコピー 6. 納税者番号 (<i>Nomor Pokok Wajib Pajak / NPWP</i>) のコピー 7. 会社の世話人の身分証明書 (<i>Kartu Tanda Penduduk / KTP</i>) のコピー 8. 会社の世話人の写真 9. SIUP-MB延長更新時には、物品税課税品業者登録番号 (<i>Nomor Pokok Pengusaha Barang Kena Cukai / NPPBKC</i>) のコピー 	申請書および必要書類受領後、5営業日	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(6) アルコール 販売許可	<p>地方政府のワンストップサービス(OSS)</p> <p>商業省 住所: Jl. M. I. Ridwan Rais, No. 5, Jakarta Pusat 10110 Tel. (021) 3841961</p>	<p>アルコール飲料の小売許可証 (<i>Surat Keterangan Pengecer Minuman Beralkohol golongan A / SKP-A</i>) → (アルコールカテゴリーAを販売する小売業者のみ) SKP-Aはアルコール商品(カテゴリーA)を販売する全小売店に該当する。</p> <p><u>SKP-A</u>は法人、個人、パートナーシップが取得することが可能。</p> <p>SKP-A取得にかかる申請書および必要書類</p> <ol style="list-style-type: none"> 卸売業者または副卸売業者(Sub-Distributor)から小売業者への任命レター 営業及び商業許可(SIUP)のコピー 会社の世話人の身分証明書(Kartu Tanda Penduduk / KTP)のコピー Aカテゴリーアルコール飲料販売合意書 <p>アルコール飲料の直販業者許可証 (<i>Surat Keterangan Penjual Langsung Minuman Beralkohol golongan A (SKPL-A)</i>) → (アルコールカテゴリーAの直販業者のみ) SKPL-Aはアルコール商品(カテゴリーA)を直販する全店舗に該当する。</p> <p>SKPL-A取得にかかる申請書及び必要書類</p> <ol style="list-style-type: none"> 卸売業者または副卸売業者(Sub-Distributor)から直販業者への任命レター 技術的ライセンスのコピー 会社の世話人の身分証明書(Kartu Tanda Penduduk / KTP)のコピー Aカテゴリーアルコール飲料販売合意書 	<p>申請書および必要書類受領後、5営業日</p>	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(6) アルコール販売許可	税関総局 住所: Jl. Gatot Subroto, Kavling 40-42, Jakarta 12190 Tel. (021) 5250208 Fax. (021)-584792	<p>小売業者及び直販業者向け物品税課税品業者登録番号(NPPBKC)申請取得にかかる手続き</p> <p>1. 拠点、建物、営業場所の査察用に税関総局に申請書を提出し、次の書類を添付する。</p> <ul style="list-style-type: none"> • アルコール飲料に関する営業および商業許可(SIUP-MB)のコピー • 用地計画、建物、営業場所の写真 • 建設許可書(IMB)のコピー • 公害防止対策許可(HO)のコピー <p>拠点、建物、営業場所の必要条件</p> <ul style="list-style-type: none"> • 商業エリア、ホテル、その他娯楽施設を除き、建物、庭、ライセンス取得済み小売店ではない場所に、直に接していないこと • 工業エリア、商業エリア、ホテル、その他娯楽施設を除き、公共道路からアクセスできる、または隣接していること • ホテル、レストラン、娯楽施設で提供される場合を除き、公共施設(公共礼拝施設、学校、病院)から100メートル以上離れていること • 営業拠点の場所となりえる土地、場所、部屋、建物、テラス用土地を確保していること • アルコール飲料の在庫を貯蔵しておける場所、部屋、建物を確保していること <p>2. 税関職員が申請者に聞き取り調査を実施(申請書及び添付書類が正しいかどうかを確認)</p>	30営業日	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(6) アルコール販売許可	税関総局 住所: Jl. Gatot Subroto, Kavling 40-42, Jakarta 12190 Tel. (021) 5250208 Fax. (021)-584792	<ol style="list-style-type: none"> 3. 税関職員が聞き取り調査報告書を作成 4. 税関職員によるロケーション、ビル、その他営業拠点の査察を実施 5. 査察用申請書提出から30日以内に、サイト計画、建物、その他営業拠点の写真を貼付した実地検査報告書を作成 6. 税関職員に申請書と次の添付資料を提出 <ul style="list-style-type: none"> • 建設許可書(IMB)のコピー • 当該箇所が経営者の所有物件でない場合、公証人によって認められたリース/賃貸契約書(最低5年間のリース期間) • 公害防止対策許可(HO)のコピー • 営業許可 • 労働省または関連当局のライセンスまたは推薦状 • 納税者番号(NPWP) • 個人申請者の場合、個人の犯罪履歴を含んだ警察証明書(Surat Keterangan Catatan Kepolisian / SKCK) • 個人申請者の場合、身分証明書(KTP) • 法人申請者の場合、会社設立証書 • 税関職員による査察報告書 • 申請者と同名(表記的および発音的の双方で)のNPPBKC所有者が存在する場合、NPPBKCが停止、または取り消されることに関し異議を申し立てない旨の声明書(収入印紙付き) <p>条件</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. NPPBKCは5年間有効、更に同期間の延長が可能 2. NPPBKC所有者は建物(営業拠点)の前面の見やすい場所に、税関シールを貼付 3. NPPBKC所有者は税関データベースの登録フォームに必要事項を記載 		

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(6) アルコール販売許可	税関総局 住所: Jl. Gatot Subroto, Kavling 40-42, Jakarta 12190 Tel. (021) 5250208 Fax. (021)-584792	記帳義務 1. アルコール飲料の仕入販売記録を正確に記したリストを作成 2. リコール対象商品も仕入販売記録リストに記載 3. 開業前異に仕入記録リストを税関に提出し、承認を受ける 4. 仕入販売記録リストはインドネシア国内で10年間保存	該当せず	無料

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
<p>(7) 輸入許可</p> <p>(輸入食品登録に関する承認状)</p> <p>注: レストランで直接使用されるような輸入原材料(パッケージ入りでないもの、ラベル貼付のないもの)に関してはこの承認状は免除されている。</p>	<p>国家医薬品食品監督庁(Badan POM)</p> <p>住所: Jl. Percetakan Negara No.23 - Jakarta 10560</p> <p>Tel. (021) 4244691</p> <p>Fax. (021) 4263333</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 必要基本書類 <ol style="list-style-type: none"> 1. 食品登録に関する委任状 2. 営業許可証(SIUP)または輸入業者登録番号(API) 3. 食品生産者の委任または任命書 4. 原産国の当局によって発行された衛生証明書または自由販売証明書 5. 流通経路の監査結果 6. 関連企業との関係性を述べた声明書(該当する場合のみ) 7. 登録許可証の原本(登録更新サービスの場合) • 技術的要件書類 <ol style="list-style-type: none"> 1. 原料リスト 2. 製造プロセスまたはGMP / HACCP / ISO22000証明書 3. 公認研究所による最終製品の分析証明書(化学的、微生物汚染、特定食品添加物、等) 4. 保存可能期間に関する情報 5. 製造コードに関する情報 6. ラベルデザイン(カラー) 	14営業日	200,000ルピアから3,000,000ルピア(製品種類により異なる)

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
<p>(7) 輸入許可</p> <p>(輸入食品登録に関する承認状)</p> <p>注: レストランで直接使用されるような輸入原材料(パッケージ入りでないもの、ラベル貼付のないもの)に関してはこの承認状は免除されている。</p>	<p>国家医薬品食品監督庁(Badan POM)</p> <p>住所: Jl. Percetakan Negara No.23 - Jakarta 10560</p> <p>Tel. (021) 4244691</p> <p>Fax. (021) 4263333</p>	<p>その他必要書類</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 商標登録証(™や®のマークが使用されている製品の場合) 2. インドネシア国家標準(SNI)の製品証明書(強制SNIが適用される商品はボトル入りミネラルウォーター、小麦粉、ヨウ素添加塩、ココアパウダー、製糖) 3. オーガニック証明書(オーガニック製品の場合) 4. 遺伝子組み換え食品無使用声明(大豆、コーン、じゃがいも、トマトを使用した食品) 5. 食品照射声明(照射対象製品の場合) 6. 食品ラベルにハラルであることを盛り込む承認状(ハラルロゴを貼付する製品の場合) 7. アルコール飲料の登録輸入業者であることを示す承認状 8. その他付属書類 <p>ラベルデザイン</p> <p>ラベルに含まれる情報はインドネシア語で記載、次の情報は最低限含まなければならない。</p> <ol style="list-style-type: none"> a. 製品名 b. 正味重量または正味容量 c. 輸入業者の名称及び住所 d. 原材料リスト e. 加工食品登録番号(BPOM RI ML) f. 賞味期限に関する情報 g. 製造コード 	14営業日	200,000 ルピアから 3,000,000 ルピア (製品種類により異なる)

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
<p>(7) 輸入許可</p> <p>(輸入食品証明書: <i>Surat Keterangan Impor / SKI</i>)</p> <p>注: レストラン内で利用する全ての輸入食材につき、この証明書を持ち合わせていなければならない。通常、この手続きは輸入業者によって申請される。</p>	<p>国家医薬品食品監督庁(Badan POM) 住所: Jl. Percetakan Negara No.23 - Jakarta 10560 Tel. (021) 4244691 Fax. (021) 4263333</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 申請書 <ul style="list-style-type: none"> - 輸入業者の社名及び住所 - 営業タイプ - パッケージ/重量/容量のタイプ - 輸入量 - 原産国 - サプライヤーの社名及び住所 - 請求書番号及び日付 - 船荷証券または航空貨物運送状 - 賞味期限 - ロット/バッチ/製造コード番号 - FEMA/JECFA/EC番号(高分子紅茶ポリフェノール/風味を用いた製品の場合) - 荷下ろし港 2. 製品仕様 <ul style="list-style-type: none"> - 製品材料詳細 - 物理的特徴 - 化学的特徴 - 微生物学的特徴 - パッケージ - 使用方法 - 保存法、賞味期限 3. 製品使用目的に関する声明書 <ul style="list-style-type: none"> - 製品は非小売品であること - 申請者の費用持ちで公認研究所による試験を受ける意思があること 4. 証明書(例: 日本産食品や欧州産乳製品には放射性物質の影響を受けていないことを証明するもの) 5. 銀行送金票 	<p>1営業日</p>	<p>1製品当たり 50,000ルピア</p>

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(8) 知的財産権、商標登録	<p>法務人権省知的財産権総局 住所: Jl. H.R. Rasuna Said Kav. 8-9, Jakarta Selatan 12940, Indonesia Tel. (021) 57905619 Fax. (021) 57905619</p> <p>または 地方政府内法務人権省代表部</p> <p>または 知的財産権に関する登録法律顧問</p>	<p>申請書および必要書類</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 申請書に必要事項をインドネシア語で記入し4部用意する。 2. 申請者が当該商標を所有することを謳った声明書(収入印紙を貼付し、申請者の署名したもの。委任者の署名不可) 3. 代理人を通して申請する場合、特別委任状 4. 申請者が法人である場合、会社設立証書の公認コピー、または公証人による認定コピー 5. 紙面に印刷された24枚の商標サンプル(4枚は申請書に貼付) 6. 申請者が優先権を利用する場合、優先権を証明するもの(証明書原本およびインドネシア語翻訳版) 7. 申請者の身分証明書(Kartu Tanda Penduduk / KTP)コピー 8. 支払領収書 	<ul style="list-style-type: none"> • 申請期間: 30営業日 • 申請内容確認期間: 9か月間 • 承認期間: 10営業日 • 告知期間: 3か月間 • 商標許可及び商標登録: 30営業日 <p>*** 優先権付きの申請書は「工業所有権の保護に関するパリ条約」または世界貿易機関の関連合意に加盟する他国における受理日から6か月以内に提出されなければならない。</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 商標承認申請: 200,000ルピア(一件、一申請当たり) • 優先権の証明コピー: 300,000ルピア(一件当たり) • 知的財産権に関する法律顧問の登録料: 5百万ルピア(一人当たり)

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(9) 電気(路面店)	PLN(国営電力会社) (設立住所により管轄所が異なる)	<p>新規にPLNから電力を引く場合の申請書及び必要書類</p> <ul style="list-style-type: none"> - 建物所有者/利用者の身分証明書(KTP/SIM)のコピー2部 - 合意書用の収入印紙2枚 - 建設許可書(<i>Izin Mendirikan Bangunan/IMB</i>)のコピー及び原本(原本は申請時に見せるだけ) - 建物の位置を示す地図(現場検証プロセスで使用) - 登録申請が代理人によって行われる場合、収入印紙付き委任状 	15営業日から40営業日	電力により異なる (例:レストランで必要最低限の電力6,600 kVaの場合、7,940,000ルピア)
(9) 電気(路面店)	PPILN(電力敷設保護の国家機関) (設立住所により管轄所が異なる)	<p><u>特別な区域に電力を引く場合、PPLIN事務所から承認を得なければならない。</u> 申請書及び必要書類</p> <ul style="list-style-type: none"> - 身分証明書のコピー - 電力敷設の写真及び略図 - サイトの地図またはスケッチ(実地検査用) 	5営業日から15営業日	電力により異なる (±30ルピア/Va)

5 飲食店の開店等(各種手続き)

	担当省庁等機関名	必要書類	所有日数	料金
(10) 水道(路面店)	PALYJA/PAM(公営水道会社) (設立住所により管轄所が異なる)	申請書及び必要書類 <ul style="list-style-type: none"> - 直近の不動産及び土地に関する納税支払証明のコピー、または地区事務所の推薦状 - 身分証明書のコピー - 営業許可証 	14営業日から 21営業日	1,166,500ルピア(レストラン一軒当たり)
(11) ガス(路面店)	PGN(国営ガス会社) (設立住所により管轄所が異なる)	申請書及び必要書類 <ul style="list-style-type: none"> - 会社所有者の身分証明書(KTP/SIM)及び家族カード(Kartu Keluarga/KK)のコピー - 建物のロケーション地図(実地検査プロセスで使用) - 登録フォーム(PGNが提供) <p><i>PGNのガスパイプ敷設状況は限定的であるため、多くのレストランではガスボンベを利用</i></p>	14営業日から 21営業日	PGNのガスパイプまでの距離により異なる
(12) モール内テナント店	建物のリースマネジメントオフィス	電気、ガス、水道の全てに関し、リース物件から中央コントロールセンターまでは建物のマネジメント側が提供。ただし、物件内の設置に関しては、各テナントが手配。 物件内の設置は正式に認定された業者によって行われなければならないが、通常建物のマネジメント側から複数のベンダーが紹介される。	7営業日から 14営業日	電気コンセントの数/タイプ等により異なる

6 主な財閥、業界団体、飲食関係FC(リスト)

(1) 飲食を主たるビジネスとしている財閥、有力企業／FC展開しているフランチャイジー

会社名・グループ名	取り扱いブランド	住所・連絡先
BOGA GROUP	しゃぶ里、ペッパーランチ、パラダイスダイナシティ、など	Address: Pulo, Kebayoran Baru, South Jakarta City, Special Capital Region of Jakarta 12160 Phone:(021) 7235408
DANIPRISMA GROUP /PT. Sri Boga Ratu Raya	PIZZA HUT、丸亀製麺、など	Address: Plaza Daniprisma Lt. 2 & 3, Jl. Sultan Hasanudin No. 47-48, Kebayoran Baru, DKI Jakarta 50174 Phone:(021) 7250240
SALIM GROUP/PT Indofood Comsa Sukses Makmur	ポポラマーマ、ソラリア、	Address:Indofood Tower Jl. Jend. Sudirman Kav. 76-78 Jakarta, 12910 Indonesia Phone: (6221)57958822 Fax: (6221) 57935960
PT Fast Food Indonesia Tbk	ケンタッキーフライドチキン	Jl. Let. Jend. Haryono M.T. Kav.7 Jakarta 12810, Indonesia Tel. (62-21) - 8301133, 8313368 Fax. (62-21) - 8309384, 830056
MAP Group/PT Mitra Adi Perkasa, Tbk	元気寿司、スターバックス、ドミノピザ、他	29th Floor, Sahid Sudirman Center, Jl. Jend. Sudirman Kav. 86, Jakarta 10220,Indonesia. Phone: +62-21 574 5808 Fax: +62-21 574 6786

※太字は日系レストラン

(出所: ジェトロ調べ)

6 主な財閥、業界団体、飲食関係FC(リスト)

(2) 飲食関係の業界団体

団体名	業種	住所・連絡先
Perhimpunan Hotel and Restoran Indonesia(PHRI)	ホテル・レストラン業協会	Address: Jalan Tanah Abang I No. 12HH Kecamatan Gambir, Jakarta 10160 Phone:+62-213522540 Email: bppphri@phrion
Gabungan Pengusaha Makanan dan Minuman(GAPMMI)	飲料・食料品協会	Address: Gedung Annex Lt. 2, PPM Manajemen, Jalan Menteng Raya No. 9-19, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10340 Phone:+62-2170322626
Perhimpunan Waralaba Indonesia (WALI)	フランチャイズ協会	Address : Kompl.D'Best Fatmawati Blok A-14, Jl.RS Fatmawati no.15, Jakarta Selatan 12610 Phone:+62- 021)75905803,0811897113 Email : perhimpunanwali@gmail.com
Asosiasi Franchise Indonesia (AFI)	フランチャイズ協会	Address: Jl. Darmawangsa X Bl A19 Melawai Kebayoran Baru Jakarta Selatan DKI Jakarta Phone:+62-217395577
Asosiasi Pegusaha Retail Indonesia(APRINDO)	小売業協会	Address:Gedung Sarinah, Lt. 13, Jl. M. H. Thamrin No. 11 Jakarta Pusat Phone:+62-213154241, 3928545 Fax. +62-213928545, website: www.aprindo.net e-mail: aprindo@cbn.net.id

(出所: ジェトロ調べ)