

品目別カントリーレポート 水産物

2024年3月
ベトナム輸出支援プラットフォーム

目次

1. 市場概況
2. 市場動向、製品
3. 流通・販売
4. 法規制
5. 日本企業の機会と留意点

- 本資料は、ベトナムの水産物市場の概況、関連法規制に関する情報を提供することで、対ベトナム輸出を検討している生産者や事業者の方々の一助となることを目的としている
- 2023年11月に実施した調査とヒアリングに基づく
- 金額はベトナムドン（VND）と米ドル（USD）で記載。為替レート：1USD=23,000VNDで換算した
- ベトナム水産物の輸出入量の分析にHSコード03（魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物）を使用した

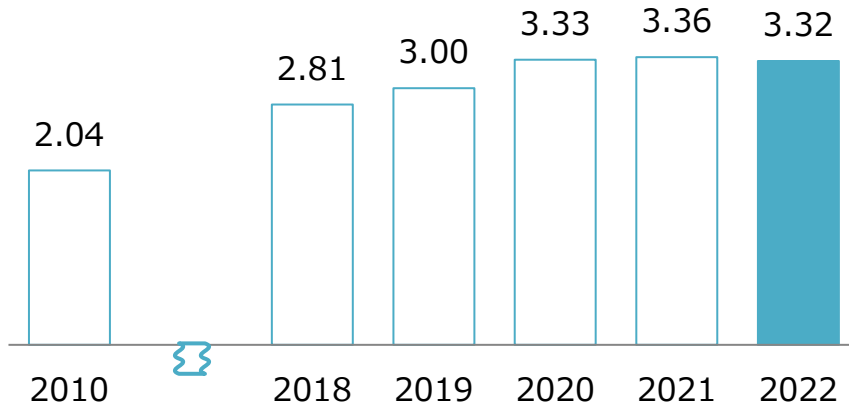
1. 市場概況

国内消費量

水産物の消費は増加しており、2010～2018年および2018～2022年の成長率はいずれも年率約4%であった

ベトナム水産物の国内消費^{*1}

単位：100万トン



- ベトナムの水産物消費の年平均増加率は、2010-2018年は4.1%、2018-2022年は4.2%であった
- 2022年の国内消費は減少した。2022年の生産量の減少がその一因と考えられる（次ページ参照）

全体的な状況

- 加工形態：簡易加工品^{*2}51%、半加工品^{*3}36%、可食品^{*4}13%
- 販売チャネル：国産水産物が伝統的な市場で販売されているのに対し、輸入水産物は主にレストラン、オーガニック専門店、スーパーで消費・販売されている（販売チャネルについては後述で参照）
- 利用方法：近年、新型コロナや不景気の影響により、レストランにおける輸入水産物の需要が減少している。外食から内食へのシフトにより、日常食での水産物のニーズが増加している。また、特別な日の贈答品として、酒類の代わりに水産物を利用することも多くなっている

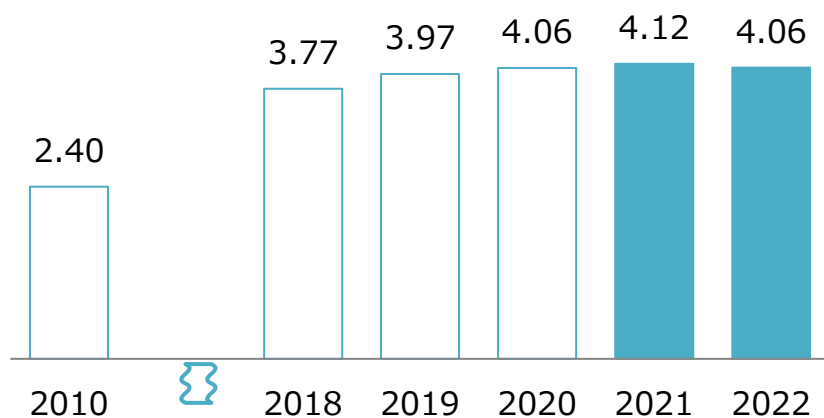
^{*1}国内消費量 = 国内生産量 + 輸入量 - 輸出量、^{*2} 食べられる生ものや食品材料や半加工食品について分割、カット、骨抜き、ミンチ、粉碎、洗浄、皮むき、圧延、冷蔵、冷凍、解凍などの処理をしたもの、^{*3} 一つまたは複数の加工過程で加工され、食べる前にさらに調理するか加熱する必要があるもの ^{*4} 生のもの、または加工されたものを含め、調理せずに食べられるもの
出所：ベトナム統計総局(GSO)、農業農村開発省、現地新聞、B&Company分析

国内生産量

水産物の生産量は2018年以降、毎年約2%の微増となっている。生産量の71%が海水魚。大規模な加工工場は主に北中部・中部沿岸、メコンデルタ地域にある

ベトナム水産物の国内生産量*

単位：100万トン

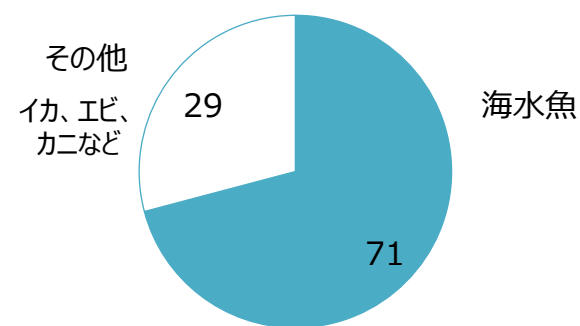


- ベトナムでは長い海岸線を有することから水産業が発展してきた
- 2022年のベトナムの水産物生産量は、漁獲が90%、養殖が10%
- 2018年～2022年の水産物生産量の増加率は年率1.9%であり2010年～2018年（同5.8%）と比べて低下している。理由として、EUの違法・無報告・無規制（IUU：Illegal, Unreported, Unregulated）漁業規則への対応が不十分として、EUがベトナム政府に対して、2017年から現在まで警告（イエローカード）のステータスを適用していることが挙げられる。イエローカードの解除を目指し、ベトナム政府は水産業をより厳しく管理し、違法な漁業を減らすことに取り組んでいる

* ベトナムで水揚げ魚獲、養殖された水産物
出所：ベトナム統計総局(GSO)、農業農村開発省

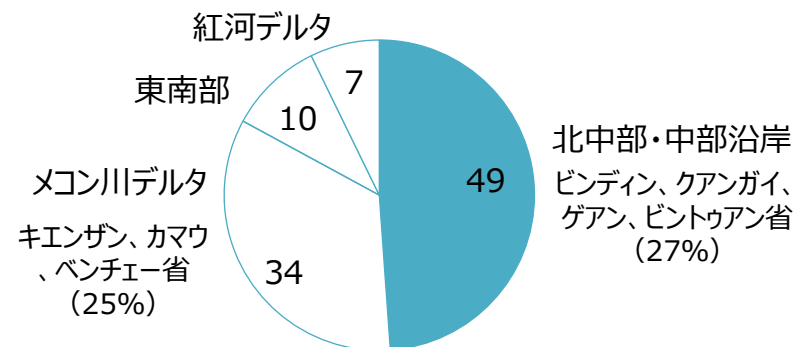
魚介類別の生産量（2022年）

100%=4,062千トン



地域別海水魚の生産量（2022年）

100%= 2,879千トン

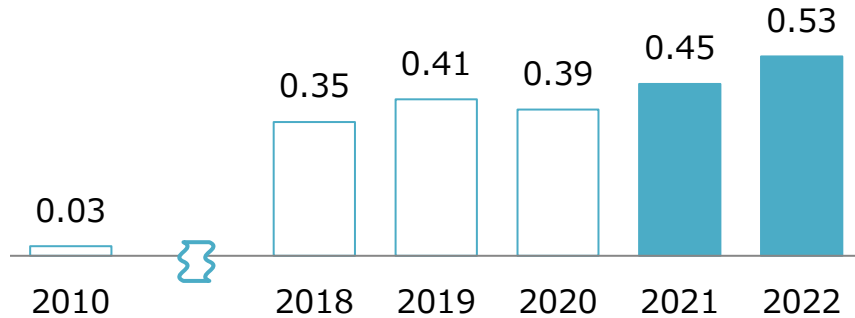


輸入量

ベトナムの水産物輸入量は2018年から2022年にかけて年率約11%増加した。主に中国、インドネシア、ノルウェー、日本などから輸入している

ベトナム水産物輸入量*

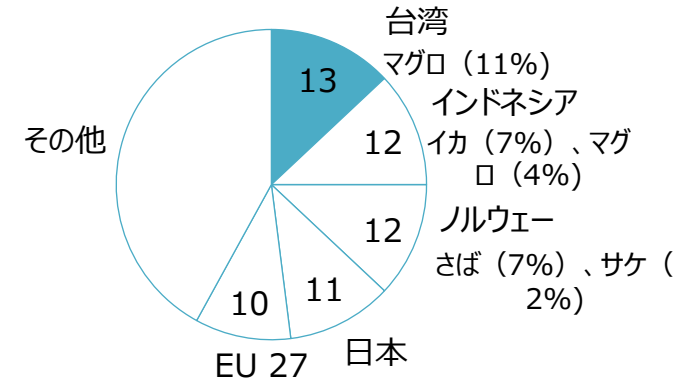
単位：100万トン



- 2018～2022年の間、ベトナム水産物輸入量は年率10.5%で増加した
- 輸入量増加の理由：近年、ベトナムは環太平洋パートナーシップ協定（CPTPP）、EU・ベトナム自由貿易協定（EVFTA）など多くの自由貿易協定に参加したため、加盟地域からの水産物を関税なしで輸入でき、輸入量の増加につながった

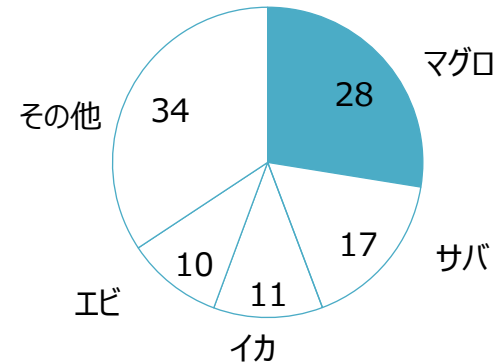
国・地域別（2022年）

100%=526千トン



魚介類別（2022年）

100%=526千トン

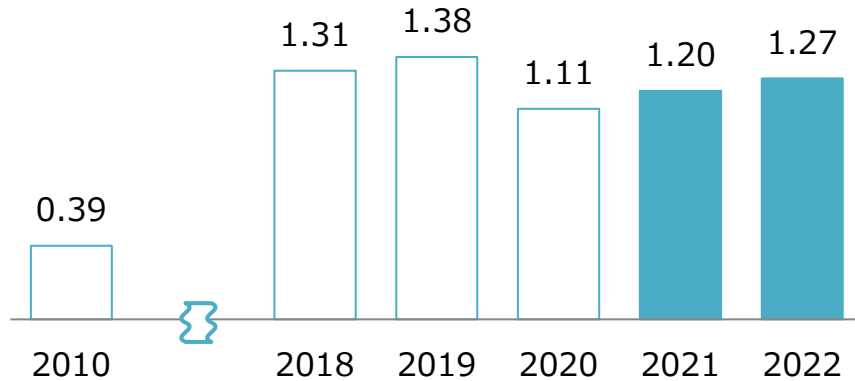


*HSコード03（魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物）に基づいて計算
出所：ICT Trade Map

ベトナムの水産物輸出はコロナ禍後に回復している。ベトナムは主に中国、米国、日本、韓国などに魚を輸出している

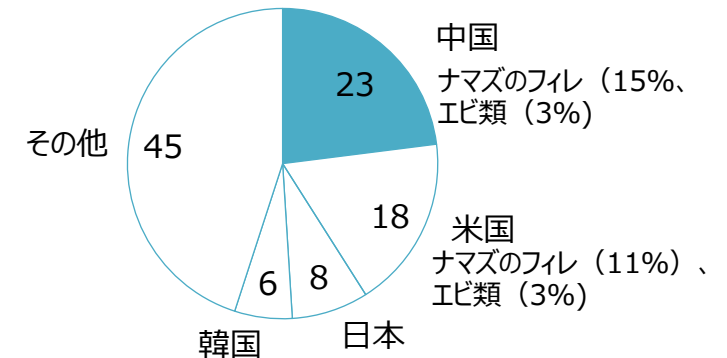
ベトナム水産物輸出量*

単位：100万トン



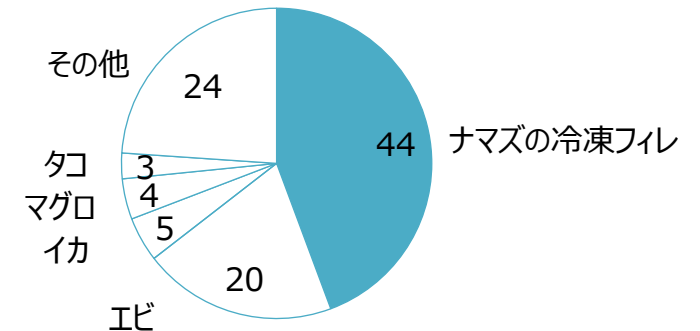
国・地域別 (2022年)

100%=1,270千トン



魚介種別 (2022年)

100%=1,270千トン



- 2020-2022年の間、ベトナム水産物の輸出量は年率7%で増加した
- 豊富な水産物資源を持つベトナムは、2022年には中国、ノルウェーに次ぐ水産物輸出第3位であった
- コロナ禍の影響により、2020年の輸出量は減少した。近年、輸出量は徐々に回復する傾向にあるが、コロナ禍前と比較するとまだ少ない

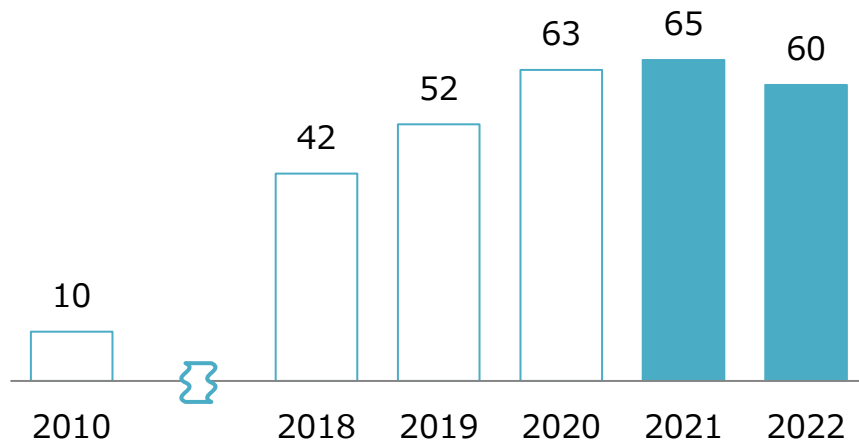
*HSコード03（魚並びに甲殻類、軟体動物及びその他の水棲無脊椎動物）に基づいて計算
出所：ICT Trade Map

日本産の輸入量

ベトナムの日本産水産物の輸入量は、2018～2022年の間、年率で9.3%増加した

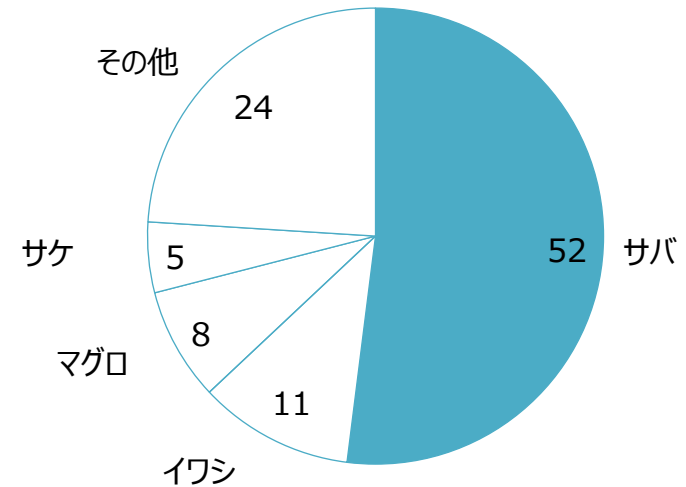
ベトナムの日本産水産物輸入量

単位：千トン



魚介類別 (2022年)

100%=60千トン



- 日本産水産物輸入の割合は、全体の約11%を占める
- 2022年の水産物輸入の減少は、主に冷凍サバの輸入減少による
- ALPS処理水の海洋放出後、ベトナムの消費者にも水産物への懸念があり、一時的な影響があったが、長期的な影響はないと考えられている

- ベトナムは日本から主に冷凍魚を輸入しており、日本産輸入額の90%以上を占めている
- 魚以外の水産物も輸入しているが、年間の輸入量は少ない。例えば、冷凍ホタテ・カキ (485トン)、冷凍イカ・タコ (295トン)、冷凍エビ (243トン)

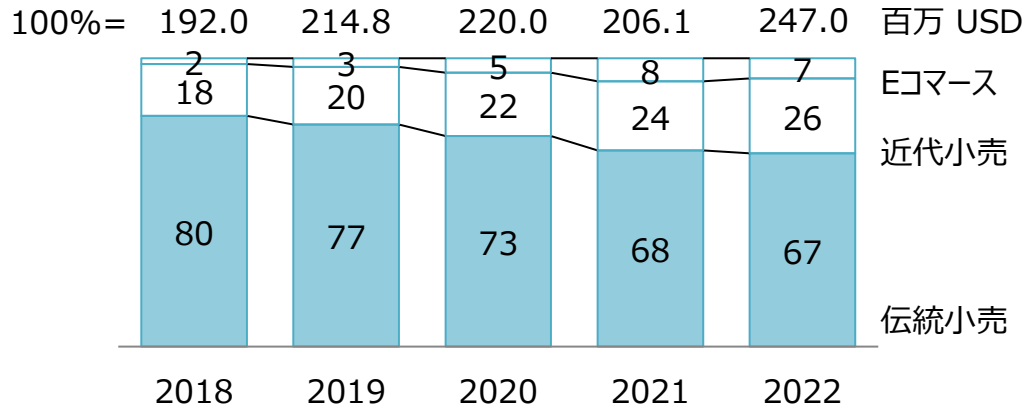
2. 市場動向、製品

販売チャネル

輸入水産物の主な流通経路は、近代小売とEコマースである

全商品

ベトナムの販売経路別小売売上高 (%)



小売売上高に占める近代小売とEコマースの割合に関するベトナム政府の目標

年	2030	2045
近代小売 (%)	38~42	50
Eコマース (%)	10.5~11	15~16

出所: Cimigo、決定1163/QD-TTg号、B&Company

水産物



Eコマース販売店の例 (Tiki, Lazadaなど)



近代小売販売店の例 (Dao Hai San, Winmartなど)



伝統小売販売店の例 (Long Bien, Yen So市場など)

- 輸入水産物は、オーガニック専門店やスーパーを含む近代小売が主要な流通経路であり、オーガニック専門店とスーパーのシェアはそれぞれ40%。Eコマースは現在約20%を占める (ハノイの食品小売店・レストラン)
- コロナ禍ではオンラインチャネルの利用が増加したが、収束後は実店舗の利用が回復した。現在、オンラインチャネルの利用について、2つの傾向がみられる
 - コロナ禍より減少するが、それ以前より高い水準を維持
 - コロナ禍より成長率は落ちるが、依然として成長

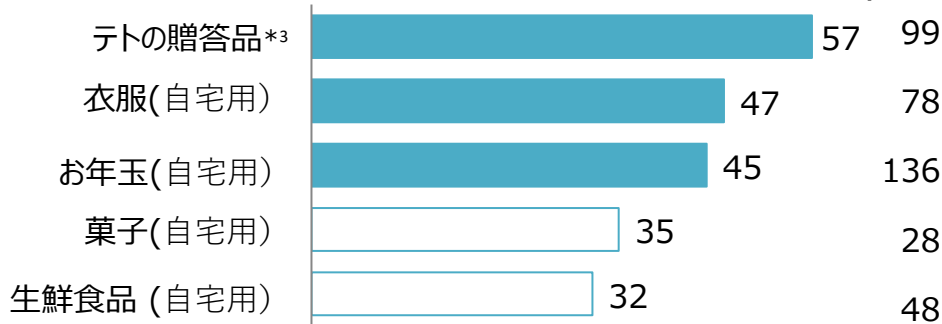
水産物を贈答品にする傾向

消費者の健康志向の高まりから、酒類の代わりに輸入水産物（日本の水産物も含む）を贈答品に利用することが多くなっている

2022年テトの支出に関する調査*1 (%)

100%=557人*2

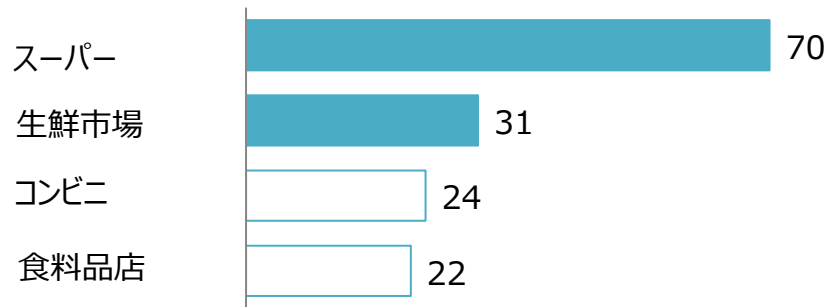
予算
(USD/人)



- ベトナムでは、テト（旧正月）に贈答品を購入するのが一般的。日本産を含む輸入水産物をテトや祝日の贈答品として購入する傾向が強くなっており、お酒に取って代わっている
- スーパーとウェットマーケット（生鮮食品を取り扱う市場）はテト時期に最も人気のある販売チャネルである
- 消費者は贈答用の輸入水産物を近代的な販売チャネル（スーパー、オーガニック専門店など）で買うことが多い。ウェブサイトやECサイト（shopee、lazadaなど）でも販売されている
- テトや祝日の贈答用の輸入水産物は魚、カキ、調味料などのセットになっていることが多い

2022年テトに最もよく利用する販売チャンネルに関する調査

100%=557人*2



ベトナムで贈答品として売られている外国産水産物セットの例

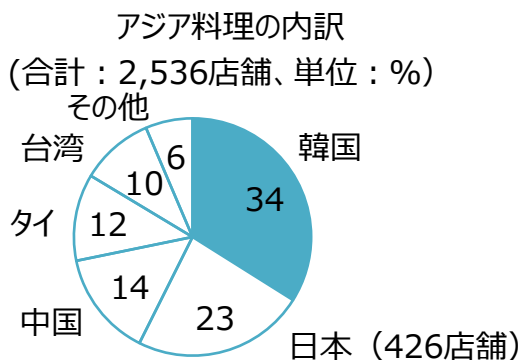
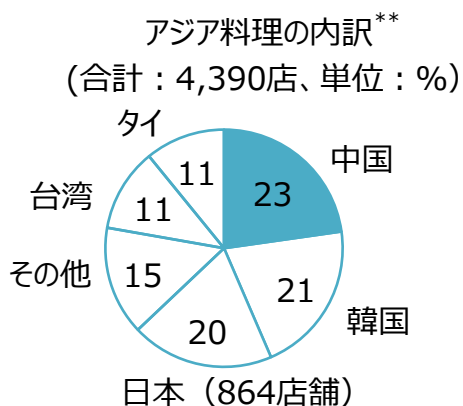
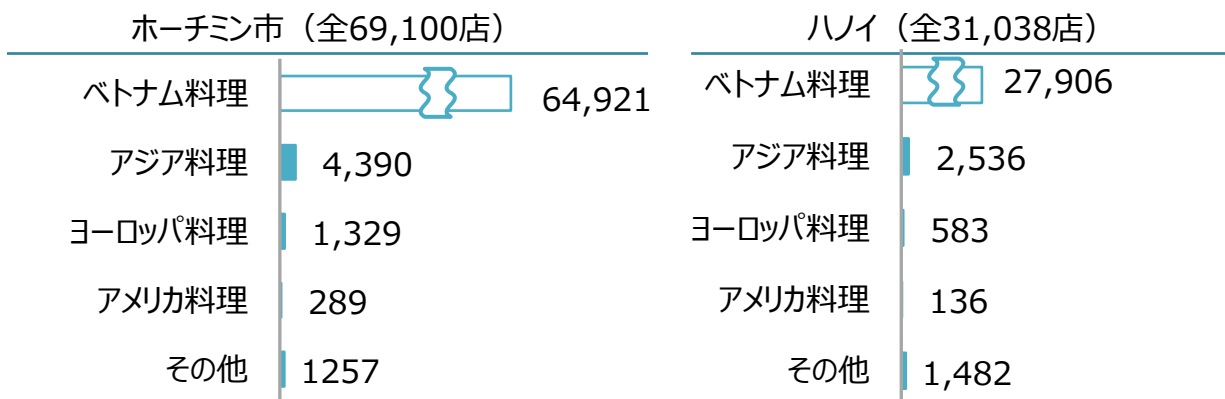
ベトナムのスーパーやECサイトで贈答品として売られている外国産水産物セットの例

*1ベトナムは中国、韓国、シンガポールなど他のアジア諸国と同様に旧正月を祝う、*2調査対象はホーチミン市、ハノイ、ダナンの18～45歳の男女、*3 お酒、ビール、ソフトドリンク、キャンディー、果物などを含む
出所：B&Company、Cimigo

ベトナムでの日本レストラン利用

アジア系レストランの中では日本レストランが人気で、ハノイでは2位、ホーチミン市では3位となっている。日本から輸入した水産物を提供する日本レストランが多い

レストラン数* (2023年11月)



- ベトナム、特にハノイやホーチミン市などの大都市では、日本レストランの人気が高まっている
- 日本レストランでは、寿司、刺身、和食など、人気の料理を提供している。多くの日本料理店には日本人シェフがいる
- 日本レストランでは、魚、カキ、アサリ、タコなど日本産の水産物を提供している。北海道や豊洲市場から直輸入している店も多い

*Foodyの分類とリストに基づいて2023年10月に更新。1店が1分類リストに出ることに限らないので、各項目の合計は全体と一致しない** ベトナム料理は除く
出所：BC Analysis、Foody (ベトナム最大のグルメサイト)、Kantar (市場調査会社)

ベトナム産の水産物（魚）

ベトナムのマグロやサバは広く購入されており、日本産よりも大幅に安い

種類	画像	包装	価格* (VND)	保存温度
アジ		500g/パック	40,000 (Bachhoaxanh)	冷凍
マグロ		30kg/尾	7,800,000 (Newfreshfood)	
サバ		3kg/尾	480,000 (Tuyhoafood)	
シラウオ		500g/パック	85,000 (Daohaisan)	
ハタ		1kg/尾	210,000 (Tuyhoafood)	

- 上記の製品はオンライン（ウェブサイト、ECサイト）とオフラインで販売されている
- 販売場所の例：Bachhoaxanh、Newfreshfood、Daohaisanなど

* 2023年11月7日時点の小売価格
出所：B&Company作成

外国産の水産物（魚）

国産水産物の競合品として、インドネシア産、ノルウェー産、チリ産などが販売されている。特にマグロ、サバ、サケなどが主要品

種類*	画像	包装	価格** (VND)	保存温度
インドネシア産マグロ		7kg/尾	3,500,000 (Newfreshfood)	冷凍
ノルウェー産サバ		1kg/尾	195,000 (Haisanhoanglong)	
チリ産サケ		3kg/尾	870,000 (Newfreshfood)	
ノルウェー産子持ちシシャモ		500g/パック	85,000 (Daohaisan)	

- 上記の製品はオンライン（ウェブサイト、ECサイト）とオフラインで販売されている
- 販売場所の例：Newfreshfood、Daohaisanなど

日本産の水産物（魚）

ベトナムで最も利用されている日本の水産物は魚で、価格は他の外国産より高い

種類	画像	包装	価格* (VND)	保存温度
サバ		1kg/パック	220,000 (Newfreshfoods)	冷凍
シラス		100g/パック	160,000 (Sakuko)	
クロマグロ		400g/パック	1,950,000 (Simba)	
ニシン		1kg/パック	976,000 (Moshimoshi)	
カンパチ		1g/パック	1,560,000 (Simba)	

- 上記の製品はオンライン（ウェブサイト、ECサイト）とオフラインで販売されている
- 販売場所の例：Newfreshfood、Sakuko、Simbaなど

ベトナム産の水産物（その他）

ベトナムには、エビ、カニ、イカ、タコ、アサリ、カキなど、魚以外の水産物が豊富にある

種類	画像	包装	価格* (VND)	保存温度
イカ		500g/パック	210,000 (Daohaisan)	冷凍
エビ		500g/パック	395,000 (Daohaisan)	
カニ		1kg/パック	650,000 (Haisanxanh)	
タコ		1kg//パック	280,000 (Newfreshfoods)	
カキ		1kg//パック	45,000 (Hungtruongsa)	

- 上記の製品はオンライン（ウェブサイト、ECサイト）とオフラインで販売されている
- 販売場所の例：Daohaisan、Haisanxanh、Newfreshfoodsなど

日本を除く外国産の水産物（その他）

ノルウェー、アルゼンチン、カナダ、オーストラリアなどから、エビ、イカ、アサリ、アワビなどの水産物も大量に輸入されている

種類*	画像	包装	価格** (VND)	保存温度
インドネシア産イカ		1kg/パック	290,000 (Gmark)	冷凍
アルゼンチン産赤エビ		2kg/パック	1,000,000 (Newfreshfoods)	
カナダ産イセエビ		1kg/パック	1,190,000 (Newfreshfoods)	
ノルウェー産タラバガニ		1kg/パック	1,590,000 (Daohaisan)	
オーストラリア産アワビ		1kg/パック	1,550,000 (Newfreshfoods)	

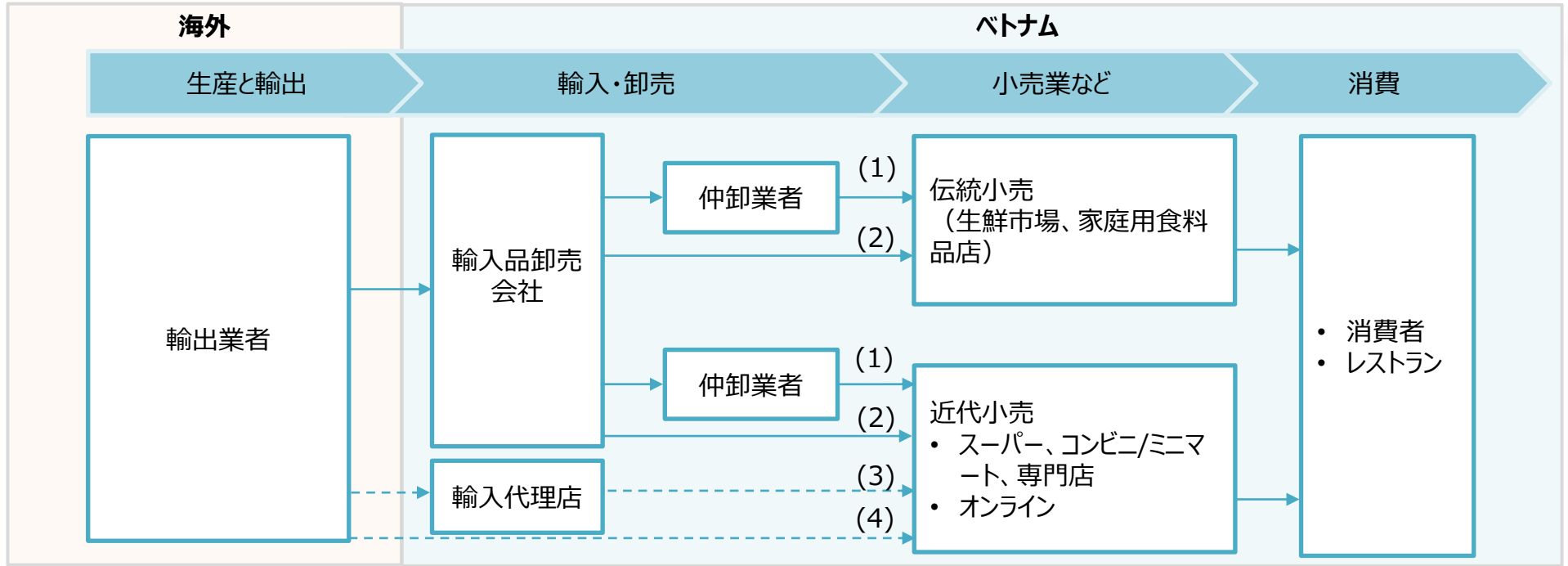
- 上記の製品はオンライン（ウェブサイト、ECサイト）とオフラインで販売されている
- 販売場所の例：Gmark、Daohaisan、Newfreshfoodなど

*日本産の水産物は含まない、**11月7日現在本店のサイトに載っている小売価格
出所：B&Company作成

3.流通・販売

流通構造

水産物輸入の流通経路の基本パターンは下図のとおり。(1)と(2)が一般的



- 仲卸業者や小売業者にとっては、日本の事業者と直接取引するよりも、上記の輸入業者と取引する方が経済的に効果が高い場合が多い。理由は、通常、サプライヤーから直接輸入するには、大きな最低発注量（MOQ）が必要であるため
- 輸入水産物：輸入・販売業者の利益率*は約10%、小売業者の利益率は約20%
- ベトナムでは、期限切れ商品の回収方針はサプライヤーとの交渉による。サプライヤーが期限切れ商品の取り扱いに協力する場合、その商品の販売価格は高くなることが多い
- 現在、日本産の水産物はスーパー、オーガニック専門店、日本専門店、レストランなど、さまざまなチャネルで売られている

* ここでは「(販売価格 - 仕入価格)/仕入価格*100%」を利益率と呼ぶ
出所：B&Companyヒアリング

日本産の水産物の主な輸入・販売業者（1）

日本の水産物の主な輸入・販売業者リストは以下のとおり。ほとんどが小売事業も行っている

No	会社名	ロゴ	設立	本社	特徴**	ウェブサイト	日本産の水産品***				
							魚	タコ、イカ	カキ、アサリ	エビ、カニ	海藻
1	Phan Thanh Akuruhi*		1998	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 日本製品の品揃えが豊富 海外支店あり（カンボジア） 北部、中部、南部に6店舗あり 	https://akuruhifood.com/	○	○	○	○	○
2	Simba*		2004	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 品揃えが豊富 独自の物流システム（冷蔵・冷凍倉庫と輸送を自社で保有） 	https://simba.com.vn/	○	○	○	○	○
3	Genki Japan House*		2008	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 日本製品の品揃えが豊富 商品を保管する冷蔵・乾燥倉庫システムを所有 	https://genki.vn/	○	○	○		○
4	Aeon Vietnam*		2011	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 日本製品、他の海外製品の品揃えが豊富 デパート、コンビニも多い 	https://www.aeon.com.vn/	○	○	○	○	○
5	Vietnam Yamato*		2013	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 日本製品の品揃えが豊富 	https://moshimoshi.vn/	○	○	○	○	○

*小売業を兼ねる、**すべての業者がオンライン販売も行っている、***一般的な5品目

出所：B&Company作成

日本産の水産物の主な輸入・販売業者（2）

No	会社名	ロゴ	設立	本社	特徴**	ウェブサイト	日本産の水産品					
							魚	タコ、イカ	カキ、アサリ	エビ、カニ	海藻	
6	Nakayama food		2014	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 日本製品の品揃えが豊富 農場と加工工場を所有 	https://www.nakayama-foods.vn/	○		○	○		
7	Gofood*		2015	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> 日本製品、他の海外製品の品揃えが豊富 	https://gofood.vn/	○		○			
8	Daohaisan*		2015	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 日本産・外国産水産物の品揃えが豊富 南部に7店舗あり 	https://daohaisan.vn/	○		○			
9	New Fresh Food*		2017	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 日本製品、他の海外製品の品揃えが豊富 南部に3店舗あり 	https://newfreshfoods.com.vn/	○	○	○	○	○	○
10	Ribeto Gyomu Japan*		2020	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> 神戸物産スーパーチェーンの総代理店 北部、中部、南部に6店舗あり 	http://ribetogyomu.com/	○	○	○	○	○	○

小売業を兼ねる、すべての業者がオンライン販売も行っている

出所：B&Company作成

日本産の水産物の小売業者

日本産の水産物の主な小売業者リスト。多くの業者は他の外国産の水産品も取り扱っている

No	会社名	ロゴ	設立	本社	特徴**	ウェブサイト	日本産の水産品					
							魚	タコ、イカ	カキ、アサリ	エビ、カニ	海藻	
1	Sakuko		2011	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> 北部と中部に41店舗あり 日本製品専門店 	https://sakukostore.com.vn/	○		○			○
2	Nam An Market*		2012	HCM	<ul style="list-style-type: none"> 南部に5店舗あり 日本製を含む外国産の品揃えが豊富 	https://namanmarket.com/		○	○			
3	Duylinh food*		2014	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> 北部に6店舗あり 日本製を含む外国産の品揃えが豊富 	https://duylinhfood.com/	○	○	○			○
4	Alofood*		2017	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> 北部、中部、南部に6店舗あり 日本を含む海外からの輸入食品専門店 	https://alofood.com.vn/	○	○	○	○		○
5	Homefarm*		2017	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> 北部、南部に200店舗あり 日本を含む海外からの輸入品に特化 	https://homefarm.vn/	○	○	○			○

*他国産の水産物も販売している、**すべての業者がオンライン販売も行っている

出所：B&Company作成

日本産の水産物を提供するレストラン (1)

日本産の水産物を提供する日本レストランリスト。北海道や豊洲市場など日本から水産物を直輸入しているところが多い

No	レストラン名	ロゴ	メインメニュー	本社	特徴	ウェブサイト	日本産の水産品				
							魚	タコ、イカ	カキ、アサリ	エビ、カニ	海藻
1	Sushi Rei		寿司、刺身	HCM	<ul style="list-style-type: none"> ホーチミン市に1店 季節限定メニューあり 日本人建築家による設計 	https://sushirei.vn/vn/	○	○	○	○	○
2	G8 Osake House		サケ	HN	<ul style="list-style-type: none"> ハノイに1店 サケがメイン食材 日本風にデザインされた店舗 	http://giapcahoi.com/	○	○	○		○
3	Sushi Masa		寿司	HCM	<ul style="list-style-type: none"> ホーチミン市とビンディン省に4店 日本の豊洲市場から魚介を輸入 	https://sushimasa.vn/	○	○	○	○	○
4	Kasen Omakase		シェフ厳選	HCM	<ul style="list-style-type: none"> ホーチミン市に1店 ホーチミン市における数少ない「おまかせ」レストランの一つ 	https://www.kasen.vn/	○		○		○
5	Tamaya		寿司、刺身	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> ハノイ、ハナム省に3店 シェフは日本人 	http://tamaya.vn/	○		○		

日本産の水産物を提供するレストラン (2)

No	レストラン名	ロゴ	メインメニュー	本社	特徴	ウェブサイト	日本産の水産品				
							魚	タコ、イカ	カキ、アサリ	エビ、カニ	海藻
6	Okita Buffet		寿司、刺身	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> ハノイに1店 北海道の新鮮な魚介を提供 	https://okitabuffet.vn/	○	○	○		○
7	Wabi Premium		寿司、刺身	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> ハノイに1店 日本茶道スタイルのデザイン 	https://wabipremium.vn/	○	○	○	○	○
8	Hatoyama		寿司、刺身	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> ハノイ、ハイフォン、クアンニン省に8店 北海道と豊洲市場からの輸入食材を扱う 	https://hatoyama.vn/	○	○	○	○	○
9	Sushi Kei		寿司、刺身	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> ハノイとホーチミン市に8店 シェフは日本人 	https://sushikei.vn/	○	○	○	○	○
10	Akaari		多様	Hanoi	<ul style="list-style-type: none"> ハノイに4店 1999年創業、ハノイ初の日本レストランの一つ 	https://akaari.vn/	○	○	○		

ベトナム産の水産物のマーケティングとPR

ベトナム産の水産物は国内消費だけでなく輸出促進のため、オンラインやオフラインのプラットフォームで広く宣伝されている

ベトナム水産物はフェアや展示会だけでなく、多くの地方における貿易促進活動でもアピールされている

オフライン			オンライン		
イベント、展示会	レストラン	スーパー／ショッピングセンター	公式SNSページ	ウェブサイト	KOL/ リアリティ・ショー
<p>Vietnam International Seafood Exhibition 2023：生鮮・冷凍魚介の約400ブースが出展</p> 	<p>Soi bienオーガニック専門店：店舗の前にエビの広告看板を掲示</p> 	<p>Central Retail Vietnam：2023年10月5日、全国のGO！、Big C（同社のスーパー）で魚介フェスティバルを開催</p> 	<p>Daohaisan：FacebookのファンページでPhan Thietのカニを宣伝</p> 	<p>カマウ省農業農村開発局：フェアや料理コンテストなど多くの活動を含むCカマウ省のカニフェスティバルについて広報</p> 	<p>Youtubeチャンネル「Khoai Lang Thang」：200万人以上のフォロワー。フーイエン省の伊勢エビを紹介</p> 

外国産の水産物のマーケティングとPR(日本産以外)

ベトナム輸入水産物の市場では、オーストラリア、ノルウェー、韓国など様々な国からの輸入水産物の競争が激しくなっており、多くのプロモーションが行われている

輸入水産物はオンラインとオフラインの両方で広く宣伝されている。オーストラリアや韓国など外国産のシーフードフェスティバルがベトナムで開催されている

オフライン			オンライン		
イベント、展示会	レストラン	スーパー/ショッピングセンター	公式SNSページ	ウェブサイト	KOL/リアリティ・ショー
<p>Vietfood&Beverage 2023展示会：タラバガニ、サケ、サバなど多くのノルウェー産の水産物を展示</p> 	<p>ハノイのThe Gioi Hai Sanレストラン：50kgのオオチョウザメを顧客の前で解体、提供</p> 	<p>Ganh Hai San：開業日に水産物5%割引キャンペーンを実施</p> 	<p>Hai san bien Dongレストラン：Facebookファンページでアラスカカニについて広報</p> 	<p>Royal Sushi：2022 Australian Seafood Festivalに出展、オーストラリア産の魚介を15%割引で販売</p> 	<p>Facebookページ「Uyen Bi」：60万人以上のフォロワー。2023 Korean Seafood festivalを紹介</p> 

日本産の水産物のマーケティングとPR

日本の水産物はオンラインとオフラインの両方のプラットフォームを通じて広く宣伝されている

ベトナムにおける日本産水産物のプロモーションは、(1) 栄養豊富で高品質、(2) 新鮮で衛生的、(3) ベトナム人の嗜好やニーズに合っていることをアピールしている

オフライン			オンライン		
イベント 展示会	レストラン	スーパー/ショッピング センター	公式SNSページ	ウェブサイト	KOL/ リアリティ・シ ョー
<p>「Inno Vietnam - Japan Fast Track Pitch 2023」イベント：JETROが日本の水産物をアピール</p> 	<p>Hatoyamaレストラン：日本で競り落とした121kgクロマグロをプロモーションとしてハノイの顧客の前で解体、提供</p> 	<p>Aeon Binh Tan：日本の水産物フェスティバルを開催</p> 	<p>Aeon : Facebookページで日本から輸入したサンマを宣伝</p> 	<p>Simba : 日本から直輸入される水産物について投稿</p> 	<p>MCVMediaのYoutubeチャンネル：魚介を含む日本食を紹介。放送日時は火曜日 12:30と日曜日 15:30</p> 

4. 法規制

輸入関連の法規制

日本での認定施設登録手続き

対ベトナム輸出水産食品取扱施設(認定施設)として登録された施設で製造された冷蔵または冷凍の水産物および加工品がベトナムへ輸出可能となっている。認定施設登録の必要性の有無は、輸出する水産物の種類、加工地、消費地によって異なる

水産物種類/加工地・消費地		日本での認定施設登録手続きの必要性
水産物 および加工品 (活水産物除く)	日本で加工され、 ベトナム国内で消費される	最終加工施設の登録を行う必要がある
	日本国外で加工され、 ベトナム国内で消費される	最終加工施設は日本国外にあるため、日本での施設登録はできない 当該国の手続きに則り、当該国現地にて最終加工施設の登録を行う必要がある
	国内外の加工場所を問わず、 全量がベトナムから再輸出される	最終加工施設(あるいは最終保管施設)の登録を行う必要はない ただし、施設要件は満たしている必要がある
活水産物		最終加工施設の登録を行う必要はない ただし、養魚場は漁業法などにに基づき、適法に漁業を営んでいることが求められる

申請の流れ:

- ・事前に最終加工施設が所在する都道府県の水産部局に対して行う
- ・同申請は水産庁加工流通課に通知され、厚生労働省医薬食品局と農林水産省消費安全局が協議し、申請要件が確認されるとベトナム政府に登録要請が行われる
- ・最終的にはベトナム政府農林水産物品質管理局に登録され、同局のウェブサイト到最后加工登録施設として掲載される

認定施設としての要件:

以下のa,b,cいずれかの要件に適合している必要がある

- a. 食品衛生法第55条に基づく営業許可を有する
- b. 条例に基づく食品製造などの営業許可を有することまたは営業に係る届出などを行っている
- c. 食品衛生法第30条に規定する食品衛生監視員による監視指導を受けていることが食品衛生監視票などの書類で確認可能(食品衛生監視票の場合は、採点成績が年間平均90点以上)である

なお、i.頭尾などの切り落としや内蔵の除去、フィレや切り身などの処理、ii.乾燥・調味・加熱・塩蔵・凍結などの処理、iii.食品に接触する包装処理、のいずれか1つ以上の処理を行っている施設が「最終保管施設」、輸入された水産物でいずれの処理も行わない施設が「最終保管施設(ベトナム向け輸出水産食品を最終的に保管する施設)」として定義されている

出所: 認定施設登録手続きの詳細は「[農林水産省 ベトナム向け輸出水産食品の取扱要綱](#)」を参照

輸入関連の法規制

専門検査の手続き

通関手続きの前に、食品衛生・安全検査および検疫を行う必要がある

ベトナムに水産物を輸入する際には食品衛生・安全検査および検疫を受ける必要がある
(Circular11/2021/TT-BNNPTNT)

		a.食品衛生・安全検査	b.動物(水産物)検疫
申請	申請方法	物品が出入国地点に到着する前または出入国地点に到着した時、必要書類を国が指定する検査機関に対して直接提出、あるいはNSW(National Single Window: 貿易関連手続きの電子化・窓口の一本化のためのシステム)を通じて提出* ※上記、通常・厳重検査の場合であり、簡略検査は税関に必要書類を提出	<ul style="list-style-type: none"> 必要書類を動物衛生局に対して直接・郵便・電子メール・FAXで提出あるいはNSWを通じて提出 同局は申請を処理し、申請者と国境動物検疫機関に検疫承認と指示を電子メールまたはNSWで提供する 申請者は検疫の承認・指示書を受け取った後、物品が出入国地点に到着する前に、検疫申告のための書類を国境の動物検疫機関に対して直接・郵便・電子メール・FAXで提出あるいはNSWを通じて提出
	必要書類	通常検査および厳重検査の場合: <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生・安全検査申請書 製品自己公表申請書 パッキングリストのコピー 輸出国の権限ある機関によって発行された食品安全要件の充足証明書の原本(陸生・水生動物・植物の由来品の場合に必要であり、日本の場合、衛生証明書が該当。ただし、加工あるいは包装済み製品を除く) 	検疫申請のための書類: <ul style="list-style-type: none"> 動物検疫申請書 輸出国の動物検疫管轄機関発行の輸出検疫証明書のコピー ※輸入許可が必要な動物/由来品の場合には輸入許可証が必要 検疫申告のための書類: <ul style="list-style-type: none"> 動物検疫申告書 輸出国の動物検疫管轄機関発行の輸出検疫証明書の原本
検査	検査概要	簡略検査・通常検査・厳重検査の3種類があり、原則として通常検査が適用される。どの検査でも書類検査が実施され、厳重検査ではサンプル検査も行われる	検査管轄機関: 動物衛生局 検疫申告書類および貨物実態の検査、サンプル採取して獣医学的衛生条件を検査、輸送・保管手段の獣医学的衛生条件を確認
	検査期間	通常検査/簡略検査の場合: 3営業日以内 厳重検査の場合: 7営業日以内	水生動物/由来製品の場合: 3-5日
検査完了		検査が合格の場合、以下名称の専門検査証明書が発行される a. 食品衛生・安全検査の場合: 検査合格通知書 b. 動物検疫の場合: 動物検疫証明書	
参照関連法規		Decree 15/2018/ND-CP	Circular 26/2016/TT-BNNPTNN, Circular 36/2018/TT-BNNPTNT, Circular 06/2022/TT-BNNPTNT

* NSWを利用する場合、NSWを通じて申請できる商品かどうかの確認が必要

出所: 各種関連法規 (上記の参照関連法規)

輸入関連の法規制

通関手続き

物品到着後、輸入者*は所定の通関手続きを進める

概要	参照関連法規
<p>申請方法:</p> <ul style="list-style-type: none">• VNACCSシステム(ベトナムの通関ITシステム)で電子申請(あるいは税関総局または支店に対して直接申請) <p>通関手続きの所要時間:</p> <ul style="list-style-type: none">• 書類の受理・登録・確認: 申告者による書類提出から即時• 税関申告書(輸入申告書)が提出された後、必要な検査が決定され、税関が検査を実施する<ul style="list-style-type: none">✓ 書類検査: 必要となる通関書類一式受領後、2営業時間以内✓ 現物検査: 税関当局への物品提出完了後、8営業時間以内 (特別な場合は除く) <p>主な必要書類:</p> <ul style="list-style-type: none">• 税関申告書(輸入申告書)• 関連する証憑書類: 売買契約書、インボイス、船荷証券(B/L)、原産地証明書• 専門検査証明書あるいは輸入許可証 (当該物品が「専門検査の対象品」あるいは「輸入許可が必要な物品」の場合) <p>補足説明: 税関申告(輸入申告)について</p> <p>所要時間: 1営業時間</p> <ul style="list-style-type: none">• 税関申告書は、物品が「国境検問所に到着する以前」あるいは「国境検問所に到着後30日以内」に提出できる• 税関申告書は登録日より15日以内の通関手続きに利用可能 <p>申告後の流れ:</p> <p>税関申告書の提出後、申告者法令順守履歴等を基にリスクレベルを評価し、システムで自動的に以下の3つに分類される (Circular 38/2015/TT-BTC、Decree 08/2015/ND-CPにて規定)</p> <ul style="list-style-type: none">• 青コード: 現物検査の免除。税金・手数料等の支払いのみのチェックとなる• 黄コード: Circular 38/2015/TT-BTCの16条に規定された書類を含む書類検査が課される。必要書類は荷渡し指図書(D/O)、パッキングリスト、関税価格申告書、インボイス、専門検査証明書/輸入許可証(必要な場合)等となる• 赤コード: 黄コードと同様の書類検査および物品の現物検査が課される	<ul style="list-style-type: none">• Custom Law 54/2014/QH13• Decree 08/2015/ND-CP• Circular 38/2015/TT-BTC• Decision 1966/QD-TCHQ

*ベトナムへ物品を輸出する場合、ベトナム側の輸入・販売パートナーと組んでいるケースが多く、日越双方で協力・分担して手続きを進めることになる。食品では前述のように専門検査のような各種手続きを進める必要があるため、輸入経験が豊富な事業者と組むと円滑に進みやすい

出所: 各種関連法規(上記の参照関連法規)

輸入関連の法規制

製品自己公表




加工・包装された水産物製品を輸入前に製品自己公表を行う必要がある

概要	参照関連法規		
<p>包装された加工食品の場合、製品自己公表登録が必要となるため、加工・包装された水産物製品も対象となる 製品自己公表の手続き概要は以下のとおり</p>			
<table border="1"><tr><td data-bbox="64 429 271 625">必要手順</td><td data-bbox="271 429 1585 625">マスメディアまたは自らのウェブサイト掲載を通じて公表し、食品安全性に関する最新データ情報システムにも掲載する ※ 食品安全性に関する最新データ情報システムがない場合、書類を保管し、受領する機関のウェブサイト で組織・個人の名称および製品名を公示するため省・市の人民委員会が指定する管轄国家管理機 関に書類を1部提出する</td></tr></table>	必要手順	マスメディアまたは自らのウェブサイト掲載を通じて公表し、食品安全性に関する最新データ情報システムにも掲載する ※ 食品安全性に関する最新データ情報システムがない場合、書類を保管し、受領する機関のウェブサイト で組織・個人の名称および製品名を公示するため省・市の人民委員会が指定する管轄国家管理機 関に書類を1部提出する	
必要手順	マスメディアまたは自らのウェブサイト掲載を通じて公表し、食品安全性に関する最新データ情報システムにも掲載する ※ 食品安全性に関する最新データ情報システムがない場合、書類を保管し、受領する機関のウェブサイト で組織・個人の名称および製品名を公示するため省・市の人民委員会が指定する管轄国家管理機 関に書類を1部提出する		
<table border="1"><tr><td data-bbox="64 625 271 715">申請書類</td><td data-bbox="271 625 1585 715">・製品自己公表申請書 ・食品安全データシート(食品安全性試験結果書、12カ月以内に発行されたもの)</td></tr></table>	申請書類	・製品自己公表申請書 ・食品安全データシート(食品安全性試験結果書、12カ月以内に発行されたもの)	<ul style="list-style-type: none">• Law on food safety• Decree 69/2018/ND-CP• Decree 09/2018/ND-CP• Decree 155/2018/ND-CP
申請書類	・製品自己公表申請書 ・食品安全データシート(食品安全性試験結果書、12カ月以内に発行されたもの)		
<table border="1"><tr><td data-bbox="64 715 271 839">注意点</td><td data-bbox="271 715 1585 839">- 製品自己公表の書類はベトナム語で作成する必要があり、(1)商品名、(2)成分、(3)消費期限、(4) 包装仕様および包装資材、(5)製造者の名称・住所、等を記載しなければならない - 食品衛生・安全検査が課される物品については、本製品自己公表申請書の提出が規定されている</td></tr></table>	注意点	- 製品自己公表の書類はベトナム語で作成する必要があり、(1)商品名、(2)成分、(3)消費期限、(4) 包装仕様および包装資材、(5)製造者の名称・住所、等を記載しなければならない - 食品衛生・安全検査が課される物品については、本製品自己公表申請書の提出が規定されている	
注意点	- 製品自己公表の書類はベトナム語で作成する必要があり、(1)商品名、(2)成分、(3)消費期限、(4) 包装仕様および包装資材、(5)製造者の名称・住所、等を記載しなければならない - 食品衛生・安全検査が課される物品については、本製品自己公表申請書の提出が規定されている		
<p>補足説明: 食品安全データシート(食品安全性試験結果書)について</p> <ul style="list-style-type: none">• 管轄当局により指定された試験所あるいはISO17025に準拠した試験所によって作成された食品安全データシートを準備する必要がある• 本シートでは国際規定に基づくリスク管理原則に従って保健省により規定されたどの安全指標に従うか指定する必要がある ※保健省の規定がない場合、申告者が適用する基準を明確にする			



5. 日本企業の機会と留意点

日本企業への機会と留意点

日本企業に向け、幅広い意見が寄せられた

セクション	主な提案	発言録
① 新規サプライヤーの選定 	<ul style="list-style-type: none">日本のサプライヤーが潜在的な小売・流通業者にアプローチする際は、(1) 価格、(2) 製品品質、(3) 支払・配送条件、(4) 製品適合性、(5) インセンティブやプロモーション支援についてアピールし、競争上の優位性を見せる必要がある	<p>「新しいサプライヤーを検討する際には、価格、製品の品質、支払い・配送条件、インセンティブ、プロモーション支援などを考慮する」(ハノイ・食品小売業者・レストラン)</p> <p>「新しいサプライヤーを検討する際には、後払いなどの支払い条件、現地市場に対する製品の適合性、価格などを考慮する」(ホーチミン市・食品流通業者)</p>
② 輸入 	<ul style="list-style-type: none">より多くの小売業者・卸売業者に利用してもらえよう、最小注文数量(MOQ)が適切かどうかを考慮する必要がある	<p>「多量を輸入する場合、ベトナムの代理店から輸入するよりも安いため、海外のサプライヤーから直輸入する。一方、少量の場合はベトナム国内の代理店や商社から輸入する」(ハノイ・食品小売業者・レストラン)</p> <p>「当社はベトナムの流通業者から水産物を輸入している。海外のサプライヤーからの直輸入は大きなMOQを求められる」(ホーチミン市・食品流通業者)</p>
	<ul style="list-style-type: none">日本のサプライヤーは、ベトナムの小売業者やディストリビューターに対して、(1) 販売ボーナス、(2) ベトナムでの商品プロモーションイベントの開催支援、(3) 柔軟な支払い方法、などを提供する必要がある	<p>「ノルウェーのサプライヤーからサケを直接輸入すると、販売ボーナスを含むカスタマーケア制度がある。ベトナムで製品をさらに広めるためのイベント開催も支援してくれる」(ハノイ・食品小売業者・レストラン)</p> <p>「ベトナムの代理店から製品を輸入すると、無料で製品に関する説明、販促チラシの提供、支払いの支援(製品を納品した後の支払いが可能)をしてくれる」(ホーチミン市・食品流通業者)</p>
③ 商品候補 	<ul style="list-style-type: none">日本産の水産物は価格が高く、ベトナムでの流通は限定的。魚類(カンパチ、マグロ、ニシン)、日本産カキ、カニなどはベトナムで人気が出る可能性がある	<p>「日本産の水産物は、他の輸入水産物に比べて値段が高い。潜在的な商品としてマグロやニシンなどが考えられる」(ハノイ・食品小売業者・レストラン)</p> <p>「日本産の水産物は値段が他国からの輸入水産物より2-3倍高いので、販売量は限定的。ベトナムで売れそうな商品はカンパチ、カキ、カニ」(ホーチミン市・食品流通業者)</p>

日本企業への提案と展望

セクション	主な提案	発言録
④ 流通経路 	<ul style="list-style-type: none">○ 日本の水産物をベトナムで流通させるには、(1)レストラン、(2)オーガニック専門店、(3)スーパー、(4)Eコマースを通じて行ったほうがよい	<p>「日本産の水産物は、外食チャネル、特に高級レストランが大きい割合を占める。ほかに、オーガニック専門店チェーンやスーパーなどのチャネルもある。Eコマース・チャネルも活用できるが、保存が難しく、クール便の輸送コストが高い」(ハノイ・食品小売業者・レストラン)</p> <p>「日本産の水産物は、レストラン、スーパーやオーガニック専門店などの近代的なチャネル、Eコマースでの販売がよいと思う。高価格の日本産水産物は伝統的なチャネルには向かない」(ホーチミン市・食品流通業者)</p>
⑤ 営業・マーケティング 	<ul style="list-style-type: none">○ 広告は、オフライン（店舗、レストラン）、オンライン（SNS、KOL）の両方で、さまざまなプラットフォームで行うことができる。プロモーション・キャンペーンは若者もターゲットにすべき○ 日本の水産物を多様な顧客に届けるため、小分けにしてさまざまな加工方法で提供したほうがよい○ ベトナムに進出する場合、日本産の水産物の小売とその製品を提供できる日本食レストランの両方を経営することも考えられる	<p>「広告には、オフライン（店舗）とSNSやKOLなどオンラインのさまざまな形態がある。例えば、当社では開業日にハッピーアワー割引を実施し、多くの客が来店した」(ハノイ・食品小売業者・レストラン)</p> <p>「日本レストランで魚介を食べたい若者が多い。オンラインプラットフォーム（SNS、ウェブサイト）を活用して日本産の水産物を宣伝することができる」(ハノイ・食品小売業者・レストラン)</p> <p>「日本の魚介は価格が高いため、小分けにして様々な加工方法で販売したほうがよい。消費者が選択肢が増えて買いやすくなる」</p> <p>「日本のサプライヤーはベトナムで日本レストランを開店できる。その場合、レストランを運営するとともにレストランの顧客に輸入日本産の水産物を提供できる」(ホーチミン市・食品流通業者)</p>

免責事項

- ◆ 本レポートは、日本からベトナムへの輸出を検討する企業・関係者のため、基本的情報提供を行うことを目的として作成したものです。日本政府、ベトナム政府等の作成した資料を基に作成していますが、執筆後に改定・変更され本レポートの内容と異なっていることもあり得ます。
- ◆ 本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。
- ◆ 本資料を無断で引用・転載することは禁じています。

本レポートに関する問い合わせ先：
日本貿易振興機構（ジェトロ）
ホーチミン事務所
電話番号：84-28-3821-9363
E-mail アドレス：VNPF_Japanfood@jetro.go.jp