

# マレーシアにおける 日本食市場の概況と新たな流れ



2017年7月  
JETROクアラルンプール事務所  
農林水産・食品コーディネーター  
宮川 厚志

# 人口動態

- 面積・・・約33万km<sup>2</sup>（日本の約90%）
- 人口・・・3,166万人（2016年：外国人含む）日本の24.9%  
【主要民族構成 ※割合はマレーシア国籍者に占める構成比】  
マレー系を中心とするブミプトラ： 1,948万人(68.6%)  
華人系： 665万人(23.4%)  
インド系： 199万人 (7.0%)
- KL及びセランゴール州の一部都市、ペナン、ジョホールは、華人系の比率が30%以上に達するところもある。
- 人口増加率 約2% 2040年には、4,150万人になると予想。  
特にマレー系の増加率が高い。

# 州ごとに民族分布には差



マレー系の比率が多い東海岸のクランタン州は産業の発展も遅れ、進出日系企業の数もわずか（同州の州都コタバルのシティ・カディジャ・マーケット）

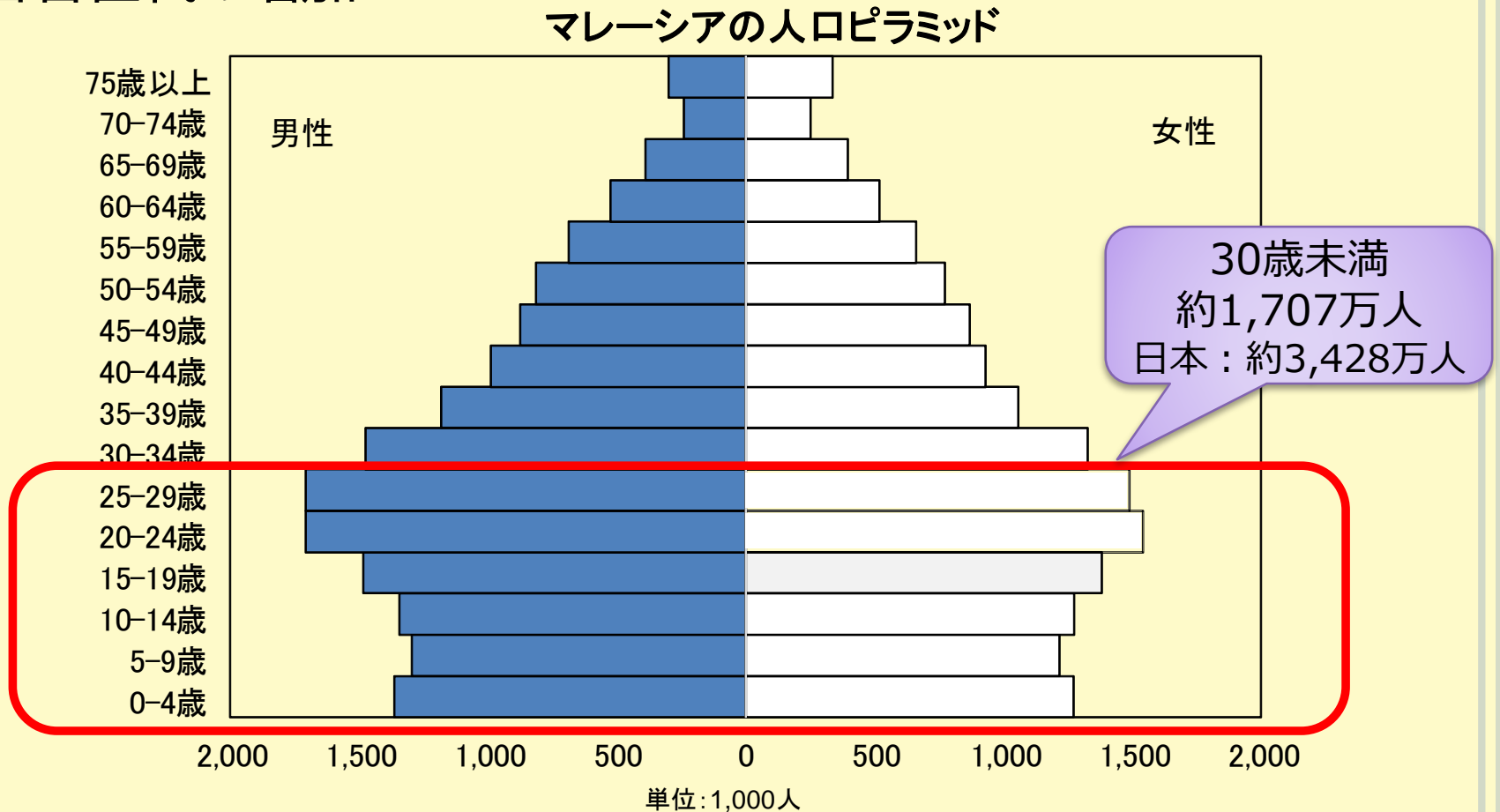
州別民族構成比	マレー	その他 ブミプトラ	中華	インド	その他
全体	50.3	11.8	21.8	6.5	0.9
① ペルリス	<b>85.2</b>	0.5	7.8	1.3	2.0
② ケダ	75.7	0.2	12.5	6.7	1.0
③ ペナン	41.2	0.4	<b>41.2</b>	9.8	0.3
④ ペラ	52.7	3.0	28.7	11.7	0.4
⑤ クランタン	<b>92.5</b>	1.1	3.1	0.3	0.6
⑥ トレンガヌ	<b>94.6</b>	0.2	2.4	0.2	0.2
⑦ パハン	69.9	5.1	14.7	4.0	0.4
⑧ セランゴール	52.3	1.4	<b>25.6</b>	12.1	0.7
⑨ ネグリ・スンビラン	55.0	1.9	21.2	14.1	0.4
⑩ マラッカ	63.1	1.4	24.7	5.5	0.5
⑪ ジョホール	52.4	1.7	<b>30.3</b>	6.3	0.5
⑫ サバ	7.3	53.1	8.6	0.3	0.3

## Point

**日本食品の顧客ターゲットは都市部に住む中華系の中～高所得者層が中心となる**

# 消費の新しい流れ（2015年～）

## ○ 若者世代の増加



**2016年**  
人口：3,166万人（前年比1.5%増）  
30歳未満：53.9%（日本：27.1%）  
65歳以上：6.0%（同：27.3%）

# 消費を支える世代と特徴

## 消費を支える世代の増加

- 15歳～24歳 19.3%
  - 25歳～54歳 42.6%
- } 61.9%

## 特徴

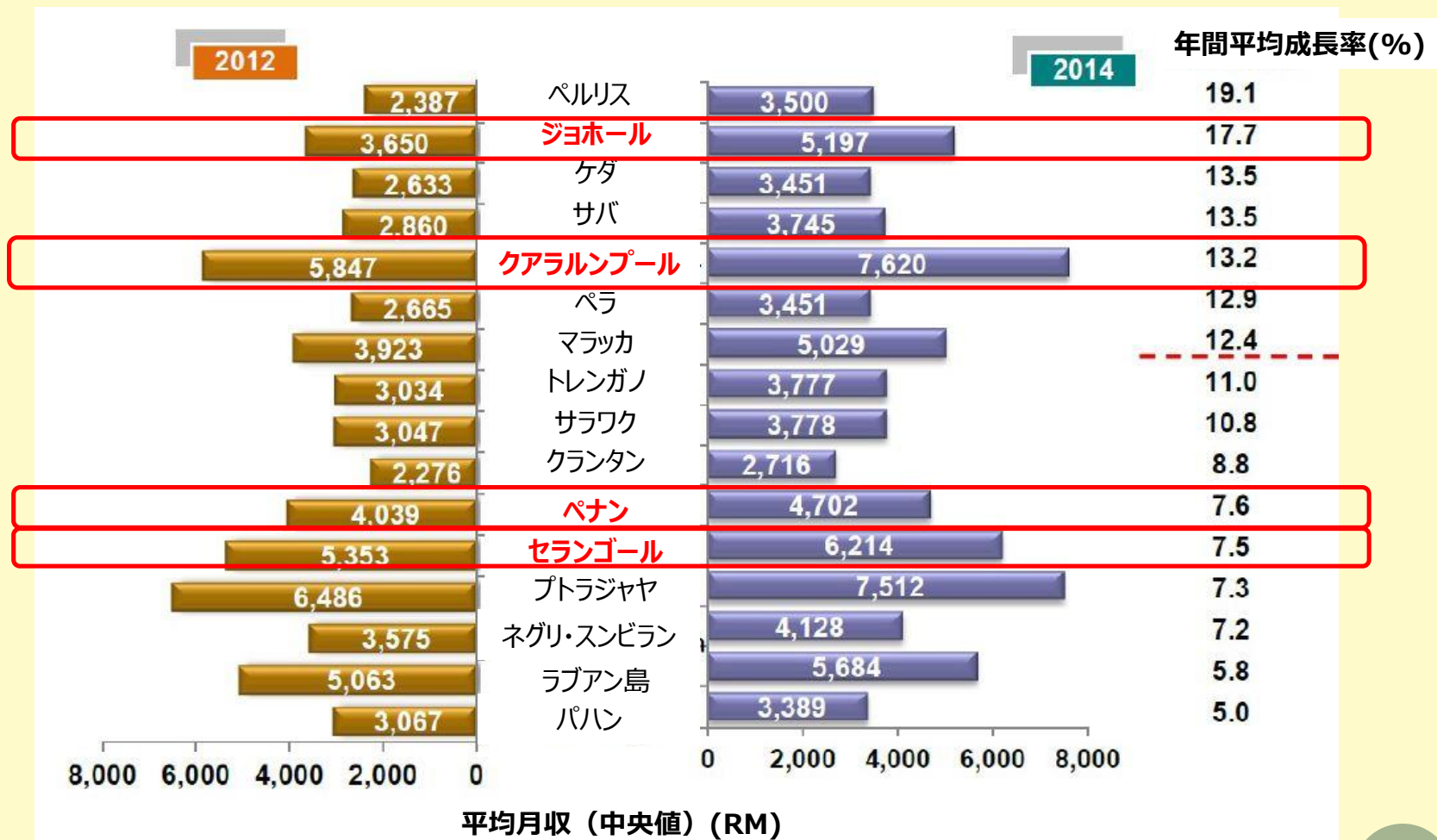
- 高学歴世代
- 日本食を好んで食べる
- 日本の情報をソーシャルネットワーク（SNS）を使い情報を得ている
- 日本に憧れ、日本をよく訪れる ※2013年7月のVISA免除が契機
- 日本食、日本製品に触れる機会が多い世代
- 車は必需品（働き始めたらほとんどが自動車通勤）
- マレーシアでは93%の世帯が自動車を保有と世界で3番目に高い  
複数の車を保有している世帯別保有率は世界で最も高い54%

※調査会社ニールセンによる自動車需要世界調査2014

# 州別平均世帯収入／月収（中央値）

※1RM(マレーシアリング)≒25.70円（2017年6月15日時点）

クアラルンプールの世帯収入／月収（中央値）が突出している。

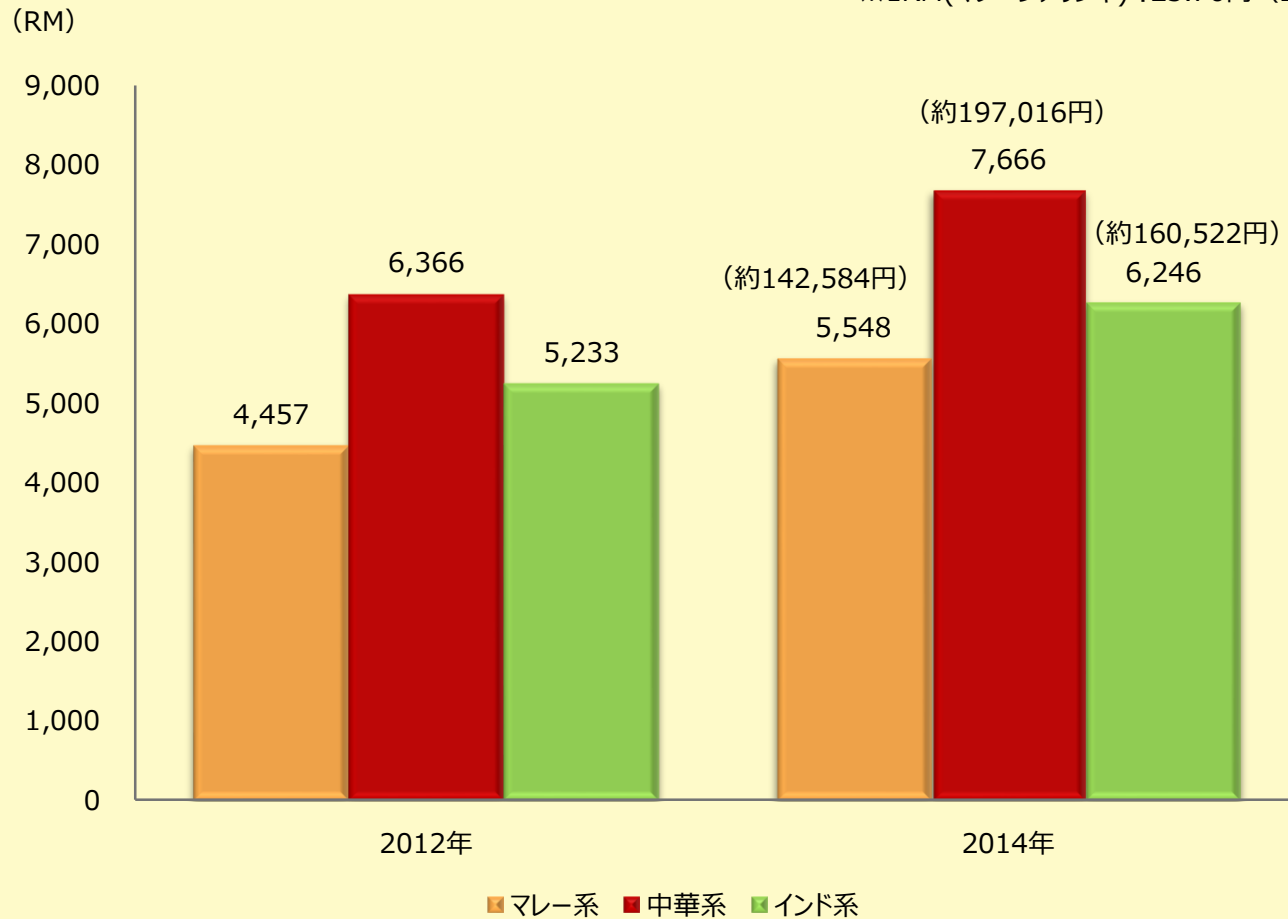


----- 年間成長率全国平均(11.7%)

# 民族別平均世帯月収

主要三民族の中では、中華系が最も平均世帯月収が高い。

※1RM(マレーシアリング)≒25.70円 (2017年6月15日時点)

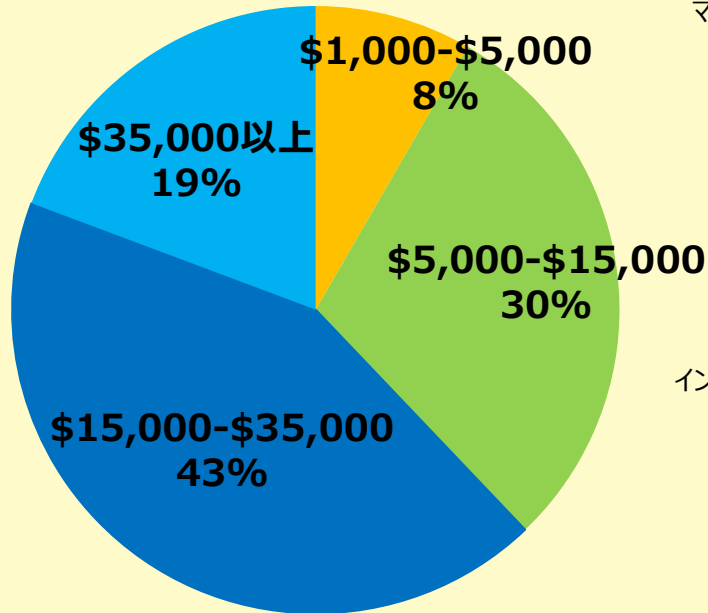


出典：マレーシア統計局「Mean Monthly Gross Household Income by Ethnic Group, Strata and State, Malaysia,1970-2014」を基に  
ジェトロにて作成

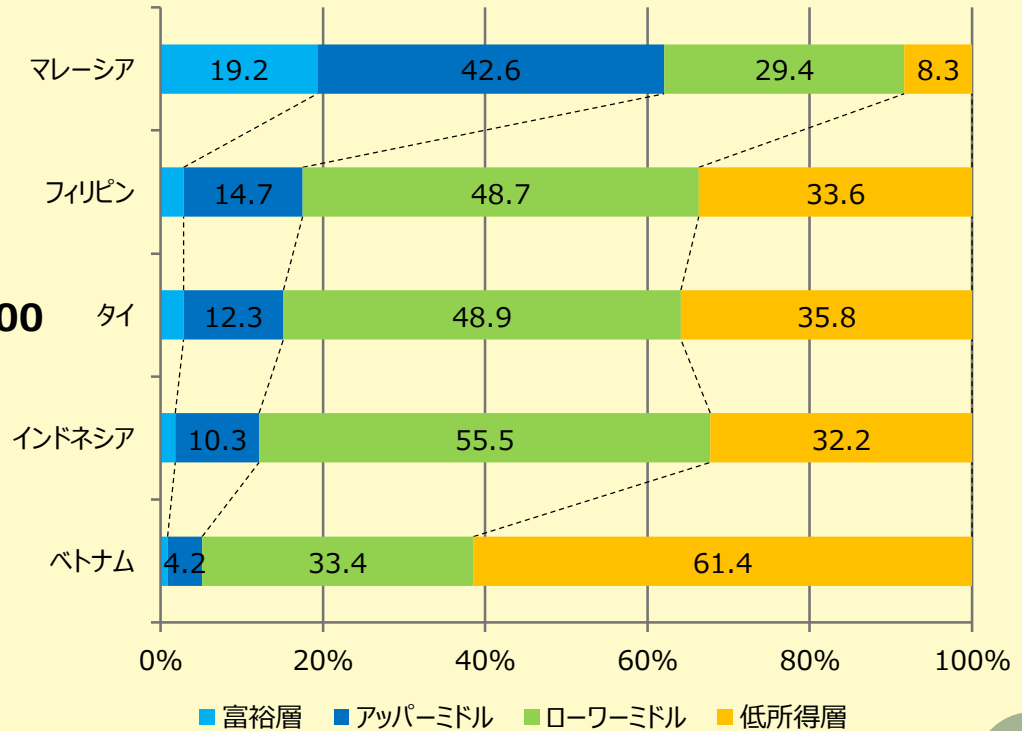
# 増加を続ける富裕層

- 年間可処分所得が35,000ドルを越える富裕層の人口がASEAN内で最も多い。
- アッパーミドル層（年間世帯可処分所得15,000ドル超35,000ドル以下）の割合は42.6%
- 富裕層人口は603万人（2016年）でシンガポールの総人口を上回る。  
→分厚い高・中所得者層 所得格差が大きい上に、相続税が無い。

1世帯あたりの可処分所得分布（USDドル）



ASEAN 5ヶ国の所得別人口規模



※本資料で定義する所得区分は、経済産業省「通商白書」に準ずる。



# マレーシアの交通インフラと物流事情

## Point



- 南北ハイウェイ、東西ハイウェイによる都市間の物流が容易

ジョホールからマラッカ、クアラルンプール、イポー、ペナン、アロースターまで約800km  
クアラルンプールからクアantanへ約300km

各高速網が整備されたことで、東西南北の物流網やコールドチェーンによる物流網を築くことが出来るようになってきている。

- クアラルンプール、セランゴール州における交通網の充実とペナン州、ジョホール州の交通網の整備が進む。

# 日本からマレーシアへの輸出金額

(単位：千円)

主要品目	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年	2015年	2016年
農林水産物計	3,698,098	4,315,467	4,805,309	4,004,887	4,747,743	4,975,766	5,209,422	6,203,626	6,812,888	8,342,897	6,736,621
農産物	2,468,543	2,948,492	2,981,083	2,892,664	3,213,892	3,380,324	3,450,386	3,932,306	4,446,270	5,110,652	4,244,743
林産物	365,897	295,437	303,849	194,912	223,337	202,972	149,244	151,483	209,999	197,659	202,757
水産物	863,658	1,071,538	1,520,377	917,311	1,310,514	1,392,470	1,609,792	2,119,837	2,156,619	3,034,586	2,289,121
いわし (生鮮・冷蔵・冷凍)	-	-	4,956	-	9,169	53,280	123,814	213,982	274,413	922,132	552,283
さば (生鮮・冷蔵・冷凍)	121,689	221,394	607,231	127,521	464,152	365,248	383,379	564,039	437,609	517,923	319,649
<b>アルコール飲料</b>	<b>248,901</b>	<b>309,584</b>	<b>303,678</b>	<b>269,507</b>	<b>339,265</b>	<b>317,125</b>	<b>364,706</b>	<b>395,280</b>	<b>386,734</b>	<b>421,657</b>	<b>515,930</b>
ソース混合調味料	233,516	264,092	234,180	252,910	282,253	227,528	207,749	293,359	337,791	409,024	322,059
配合調製飼料	105,413	139,246	138,264	173,074	160,208	188,082	219,551	223,488	251,913	276,713	250,216
大豆油	-	-	-	2,331	205	945	-	-	-	262,141	255
<b>緑茶</b>	<b>58,724</b>	<b>77,900</b>	<b>87,124</b>	<b>82,914</b>	<b>86,155</b>	<b>67,136</b>	<b>69,193</b>	<b>132,205</b>	<b>147,283</b>	<b>214,796</b>	<b>225,187</b>
たばこ	9,449	233	4,708	2,285	3,260	5,957	2,699	70,658	181,871	206,076	0
菓子(米菓を除く)	9,367	16,087	13,280	19,423	49,964	46,151	139,402	116,063	137,698	191,662	186,416
清涼飲料水 かつお・まぐろ類 (生鮮・冷蔵・冷凍)	124,073	62,225	65,813	61,749	42,199	71,529	110,347	137,645	162,860	137,008	95,547
錦鯉等	121,704	141,769	114,264	190,485	237,067	191,087	162,295	136,514	137,428	135,340	-
スープ プロス	14,583	39,068	40,545	54,690	68,170	44,883	48,150	87,985	103,614	118,084	-
小麦粉	64,755	80,807	98,181	37,535	25,514	30,131	36,913	89,806	88,194	116,858	94,958
醤油	30,740	35,814	36,326	36,129	37,191	34,367	42,627	40,757	53,581	82,684	68,547
キャビア及びその代用物	22,453	44,688	79,031	72,784	69,691	59,586	74,301	124,057	82,960	81,566	-
<b>うどん・そうめん・そば</b>	<b>29,915</b>	<b>42,885</b>	<b>53,964</b>	<b>60,129</b>	<b>62,903</b>	<b>60,801</b>	<b>63,813</b>	<b>78,745</b>	<b>93,437</b>	<b>78,055</b>	<b>83,552</b>
ホタテ貝 (生鮮・冷蔵・冷凍・塩蔵・乾燥)	80,523	91,094	63,094	29,779	31,402	36,807	58,954	48,671	55,516	73,532	73,628
真珠(天然・養殖)	80,208	120,246	136,079	68,401	17,917	162,430	13,642	49,781	59,294	70,226	64,749
丸太	788	1,611	955	11,683	13,771	22,152	19,417	34,581	35,652	65,535	50,419

出典：農林水産省「二国間貿易実績2015」、財務省貿易統計(輸出)

数字でみる！

## 輸入業者・A社の 日本からの輸入実績一例



# A社空輸によるいちごの輸入量の増加

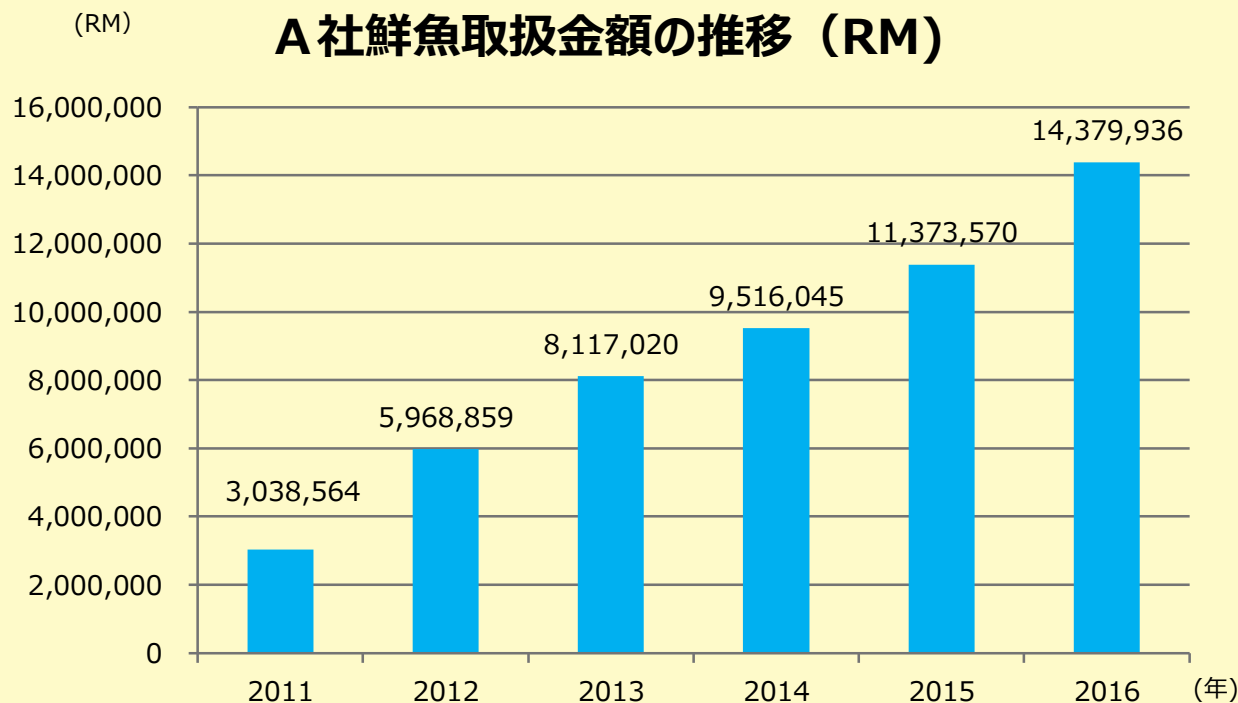
(単位：パック)

品目	2013	2014	2015	2016
STRAWBERRY AMAO 300G	680	420	3,188	6,542
STRAWBERRY SANUKIHIME (KAGAWA) 270G/PKT		1,287	4,257	644
STRAWBERRY SANUKIHIME (KAGAWA) 450G/PKT			624	30
STRAWBERRY HOKKAIDO 3P/PKT(16Px24SHEET/CTN)				640
STRAWBERRY KOINOKA OITA				410
STRAWBERRY AKIHIME - 500GM/PKT	160	-1	144	
STRAWBERRY SACHINOKA	266			
BENI HOPPE (STRAWBERRY) 300GM/PKT			107	140
STRAWBERRY (KYOTO)				258
STRAWBERRY (KUMAMOTO)			100	
STRAWBERRY HOKKAIDO 15P/PKT (20PKT/CTN)				120
STRAWBERRY KARAKU				280
BENI HOPPE (STRAWBERRY) 500GM/PKT			156	
BENI HOPPE (STRAWBERRY) 270GM/PKT				108
STRAWBERRY	140			
STRAWBERRY (HOKKAIDO) 16Px2sheet/600g			120	
STRAWBERRY HONOKA	60			40
STRAWBERRY NYOHOU (270G)			80	66
STRAWBERRY (CHATERAISE)				
STRAWBERRY IBARAKI			64	
STRAWBERRY (KESYOUBAKO) (HOKKAIDO)			40	
STRAWBERRY (TENSHI NO MI)			29	22
STRAWBERRY SHIRO KARAKU				38
PAVILION FAIR - STRAWBERRY TOTTORI 750G		24		
PAVILION FAIR - STRAWBERRY KUMAMOTO 1KG		20		
STRAWBERRY SKY BERRY TOCHIGI				20
STRAWBERRY (SHIRO) AWAYUKI			3	25
SHIRO STRAWBERRY (KYOTO)				9
MOMO STRAWBERRY			8	
MIGAKI STRAWBERRY (6PCS/BOX)				7
MIGAKI STRAWBERRY (12PCS/BOX)				7
STRAWBERRY (SAKURA STRAWBERRY)				4
MIGAKI STRAWBERRY				3
<b>合計</b>	<b>1,306</b>	<b>1,750</b>	<b>8,920</b>	<b>9,413</b>

大粒で甘みの  
深い日本産い  
ちごは個人消  
費用・贈答用と  
しても人気が  
高い

# A社水産物取扱金額の変化2016年

※1RM(マレーシアリング)≒25.70円 (2017年6月15日時点)



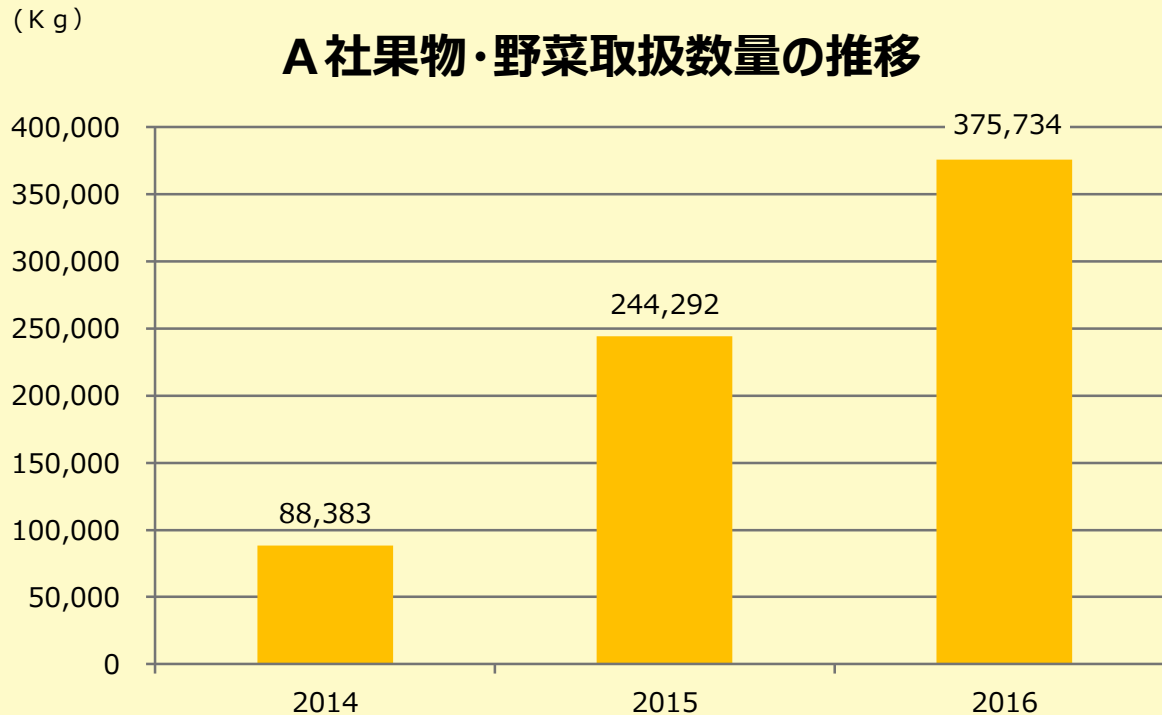
- 2011年の東北大震災で取扱量が一時落ち込むものの、その後急速に回復（特に寿司専門店のオープンが重なる）
- 取扱魚種は100種類以上、日本と遜色ない鮮魚を得ることができるようになった。
- 訪日観光客増加により日本や近隣のシンガポールで日本スタイルの寿司レストランを経験⇒ローカル消費者の生魚に対する拒否感が薄れる。

# A社の水産物取扱い品目（2016年度実績）

100種類超

カンパチ特別メ(養殖)	本カワハギ 養殖(肝入)	タコ足 (太め)	剥きハマグリ (中国産)	トコブシ
カンパチFILE 真空	ホウボウ	生墨イカ	生うに木箱	生わかめ
寒ブリ	サバ (600gまで)	甲イカ	生うに弁当箱	ボイルホタルイカ
ブリ (ハマチ) 養殖	サバ	新イカ	生うに海水パック	大羽イワシ
ハマチFILE	ハーブ鯖	ヤリイカ	冷凍バチマグロ赤身柵	冷凍 鯛の子
天然タイ活メ	関鯖	生甘エビ	冷凍バチマグロ赤身柵	冷凍ギンダラ
タイ (養殖)	アジ 巻き網 (中)	赤なまこ	冷凍本マグロ天身柵	剥き蝦蛄 (冷蔵)
キンメダイ (大)	アジ 巻き網 (大)	青なまこ	冷凍本マグロ大トロ1番柵	石カレイ
甘鯛	釣りアジ (大)	むき帆立10~15玉	冷凍本マグロ大トロ2番柵	冷凍白海老剥き身
イシダイ	関アジ	むき帆立20~22玉	冷凍本マグロ尾	子持ち昆布
石垣ダイ	カマス	剥き平貝 (無ければ剥き帆立)	鱈の白子 (国産)	生すり身 (上物)
コダイ	イサキ 大	タイラ貝 殻つき	生ふく白子	メダイ
レンコダイ	生キス60-80g	生食用牡蠣 (剥き身)	ホッキ貝	ルソレ
春子鯛	オコゼ	牡蠣殻つき	活ホタテ	小柱 大粒
ヒラメ 天然	飛び魚	殻つき帆立	アンキモ (国産)	冷凍小柱
ヒラメ養殖 活メ	釣り太刀魚	殻つき赤貝 (大)	アンキモ (ボストン)	団扇海老
シマアジ 活けメ	コチ	粒貝 殻つき	生本マグロ 天身	生ホタルイカ
身欠きトラ河豚 (養殖)	サヨリ80g	黒アワビ殻つき	生マグロ背上 (中トロ)	冷凍車えび 特大
活メズキ養殖	カサゴ 大	赤アワビ殻つき	生本マグロ1.5番(カマトロ部外)	赤メバル
活メ天然ズキ	マツカワ蝶	白ミル貝 殻つき	生本マグロ2番	煮干し
鱈 (オス)	キビナゴ	ホッキ貝 殻つき	コハダ (小さめ)	バッテリー昆布
鮫鱈	エボダイ	サザエ 殻つき	シンコ	生ギンダラ
釣り鯖	活真だこ (海水)	姫サザエ 50個分	毛蟹 (ボイル)	カンパチ(養殖) 4kgup希望
キジハタ	蒸タコ (チルド)	シジミ	穴子 開き (5枚)	生ニシン
釣りキンキ	タコ足 (太め)	アサリ	ウナギ 開き	ヤガラ
赤ムツ	生墨イカ	ハマグリ中国 10pcs	生 子持ち白魚	バイ貝
本カワハギ 天然	蒸タコ (チルド)	ハマグリ国産特大	わかさぎ	アイナメ
				白イカ

# A社果物・野菜取扱数量の変化2016年



- 2014年から2015年にかけて、急増
- 日本産農産物の認知が進むとともに、急速にマレーシアで一般消費者からの農産物の需要が増加していることを示している。
- 近年りんご、みかん、春キャベツ、山芋といった食材もローカルが食べるようになる。

# A社の農産物取扱い品目(一部) (2016年度実績)

果物
りんご (シナノスイート)
りんご (シナノゴールド)
りんご (ふじ)
温州みかん
小原紅早生みかん
きんかん
富有柿
紀ノ川柿
みしらず柿
庄内柿
干し柿
ぶどう (ピオーネ)
ぶどう (甲斐路)
ぶどう (シャインマスカット)
ぶどう (デラウェア)
ブルーベリー
いちじく
梨 (幸水)
梨 (豊水)
梨 (新興)
梨 (王秋)
スイカ
アールスメロン
キウイ
さくらんぼ (佐藤錦)
さくらんぼ (紅秀峰)
マンゴー (太陽のタマゴ)
いちご (桃薫)
びわ

野菜
かぼちゃ
坊ちゃんかぼちゃ
そうめんかぼちゃ
冬瓜
じゃがいも
山芋
里芋
ブロッコリー
ロマネスコ
ごぼう
京人参
長ねぎ
玉ねぎ
紫たまねぎ
大根
鳴門金時
さつまいも
紫芋
かぶ
ぶなしめじ
白しめじ
まいたけ
しいたけ
トマト
アスパラガス
生わさび

多様な種類の  
ニーズあり



# A社のコンテナと空輸による輸入量の変化

## コンテナによる輸入量 (野菜) (単位: Kg)

品目	2014	2015	2016
さつまいも	4,570	37,745	110,945
たまねぎ	6,100	19,300	23,081
かぼちゃ	5,220	13,580	23,940
大根	3,600	13,900	28,450
長芋	6,900	9,875	18,650
キャベツ		7,400	14,110
レモン	1,120	7,736	0
長ネギ	595	4,564	3,550
じゃがいも	3,000	2,900	2,000
ごぼう	1,050	3,185	3,815
はくさい		100	9,479
ブロッコリー	49	1,282	4,203
栗		1,130	900
とうもろこし		1,050	0
ヤマトイモ	72	430	400
しいたけ	11	297	63
にんじん			900
<b>合計</b>	<b>32,287</b>	<b>124,473</b>	<b>244,486</b>

## コンテナと空輸による輸入量 (果物) (単位: Kg)

品目	2014	2015	2016
りんご	18,590	32,310	41,660
みかん	2,535	8,795	29,897
梨	5,895	11,930	18,650
柿	9,065	6,573	8,724
メロン	3,372	7,426	1,730
桃	5,445	10,343	9,644
ぼんかん			4,000
ラフランス	2,750	750	900
ぶどう	1,485	4,585	4,323
デコポン	500	1,500	0
ネーブル		1,500	0
きよみ		1,300	0
ポンカン		1,250	0
セミノール		1,250	0
はるか		1,000	0
アンコール		820	0
はっさく		700	0
せとか		590	0
干し柿	16	430	114
キウイ		400	178
いちご	504	2,350	3,460
すもも他			534
<b>合計</b>	<b>44,693</b>	<b>85,449</b>	<b>123,814</b>

# 日本からマレーシアへの品目別輸出統計2013-2016

## HS0703 : 玉ねぎ、シャロット、にんにく、ねぎ等ねぎ科の野菜

(単位 : USドル)

HSコード	品目	USドル				% シェア				% 成長率
		2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016	2016/2015
0703	Onions, Shallots, Garlic, Leeks Etc, Fr Or Chilled	14,020	14,689	119,855	157,536	100	100	100	100	31.44
070310	Onions And Shallots, Fresh Or Chilled	4,054	11,312	74,133	140,078	29	77.01	61.85	88.92	88.96
070390	Leeks & Other Alliaceous Vegetables, Fresh, Chilled	2,347	2,213	38,363	15,023	17	15.06	32.01	9.54	-66.92
070320	Garlic, Fresh Or Chilled	7,619	1,164	7,359	2,434	54	7.93	6.14	1.55	-60.84

## HS0704 : キャベツ、カリフラワー、コールラビ、ケール等アブラナ科の野菜

HSコード	品目	USドル				% シェア				% 成長率
		2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016	2016/2015
0704	Cabbages, Cauliflower, Kale Etc, Fresh Or Chilled	129	621	25,857	63,919	100	100	100	100	147.21
070410	Cauliflower And Headed Broccoli, Fresh Or Chilled	129	42	15,178	33,592	100	7	59	52.55	121.32
070490	Edible Brassicas (Cabbages Etc) Nesoi, Fr Or Chill	0	579	10,678	29,531	0	93	41	46.2	176.55

## HS0706 : にんじん、かぶ、ビート、大根等根菜類

HSコード	品目	USドル				% シェア				% 成長率
		2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016	2016/2015
0706	Carrots, Turnips & Other Edible Roots, Fr Or Chill	2,540	12,788	59,031	76,884	100	100	100	100	30.24
070690	Salad Beets, Radishes, Etc Nesoi, Fresh Or Chilled	1,767	7,502	38,472	32,178	70	59	65	41.85	-16.36
070610	Carrots And Turnips, Fresh Or Chilled	773	5,286	20,560	44,706	30	41	35	58.15	117.44

出典 : マレーシア統計局資料を基にジェトロにて作成

# 日本からマレーシアへの品目別輸出統計2013-2016

## HS0805 : 柑橘系果物

(単位 : USドル)

HSコード	品目	USドル				% シェア				% 成長率
		2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016	2016/2015
0805	Citrus Fruit, Fresh Or Dried	42,482	79,845	116,927	116,103	100	100	100	100	-0.7
080520	Mandarins (Inc Tanger Etc) & Citrus Hybr Fresh Or Dried	25,802	31,350	60,958	114,256	61	39	52	98.41	87.43
080510	Oranges, Fresh	1,322	40,665	33,532	0	3	51	29	0	-100
080550	Lemons And Limes, Fresh Or Dried	15,035	6,197	21,575	7	35	8	18	0.01	-99.97
080540	Grapefruit, Fresh Or Dried	323	0	473	1,258	1	0	0	1.08	165.94
080590	Citrus Fruits, Inc Kumquats, Neseoi, Fresh Or Dried	0	1,632	389	582	0	2	0	0.5	49.76

## HS0808 : りんご、梨

HSコード	品目	USドル				% シェア				% 成長率
		2013	2014	2015	2016	2013	2014	2015	2016	2016/2015
0808	Apples, Pears And Quinces, Fresh	42,770	40,149	224,153	389,564	100	100	100	100	458.31
080810	Apples, Fresh	39,254	17,219	124,562	303,553	92	43	56	77.92	623.4
080830	Pears, Fresh	3,516	22,930	99,592	86,011	8	57	44	22.08	334.34

出典 : マレーシア統計局資料を基にジェトロにて作成

# 最新の日本食レストラン・小売の現状



# 最新の日本食レストラン市場の現状

## 1. 概況

- ①店舗数：クランバレー（クアラルンプール首都圏）には、日本食レストランが 616 店舗あり、マレーシア全土では、約1,000店舗あるといわれている
- ②都市別：プタリンジャヤ（119 店）、ブキット・ビンタン（65 店）、スバンジャヤ（44 店）、モントキアラ（30 店）、ミッドバレー（28 店）
- ③業態別：日本料理（居酒屋含む）（246 店）、鮨（132 店）、軽食喫茶（78 店）

## 2. 日本食レストランの歴史には4つの流れ

- ①高級から大衆へ
- ②正統派日本食レストランから専門店へ
- ③クアラルンプール中心地区から住宅街、郊外へ
- ④マレーシア人経営の日本食レストランの増加

# 最新の日本食レストラン市場の現状

## 中華系の特徴

- 日本食を食べる中心は、人口の約22%を占める中華系である
- 所得が高い
- 生魚・豚に由来する食品の摂取が問題ない
- アルコールの消費量が多い
- 高学歴、留学経験者が多く留学中に西洋の文化を経験している
- 日本の情報を豊富にもっている

## マレー系の特徴

- 最近マレー系マレー人の日本食への関心は高まってきているが、ハラール食品以外の食品は基本的に食べることができない
- 豚やアルコールについては、特に厳しく禁止している
- 日本食レストランでは、殆どがポークフリーとして営業している
- 人口の60%以上を誇るマレー系マレーシア人のマーケットを取るためには、製品のハラール化を進める必要がある（きわめて高いハードル）

# ショッピングモール内の日本食レストラン

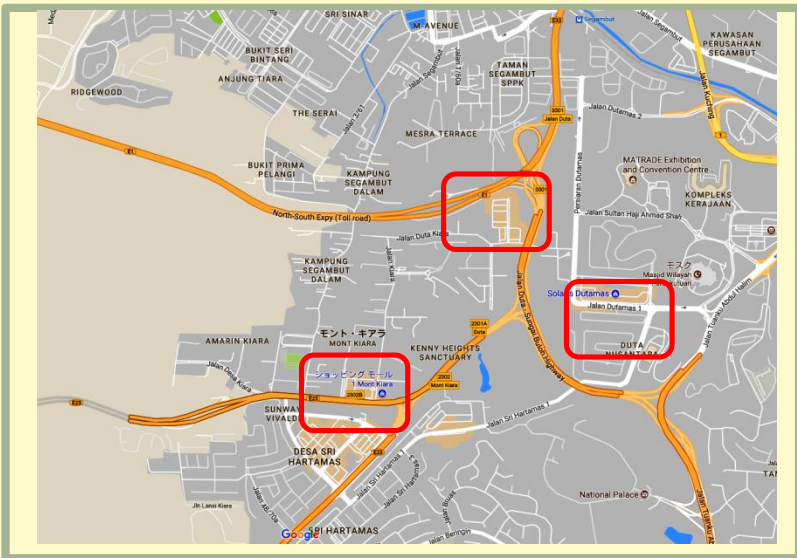
ショッピングモール：大型店（デパート等）小規模店、映画館等が入店する。  
広い売場面積（開店後、空き店舗になる場合もある。）  
立地により利用する民族、所得層、集客状況が異なる。  
フードコートには日本食コーナーがよく見られる。  
モールによってハラール、ノンハラールと限定しているところがある。

【利用者】マレー系、中華系、インド系、地元/観光客

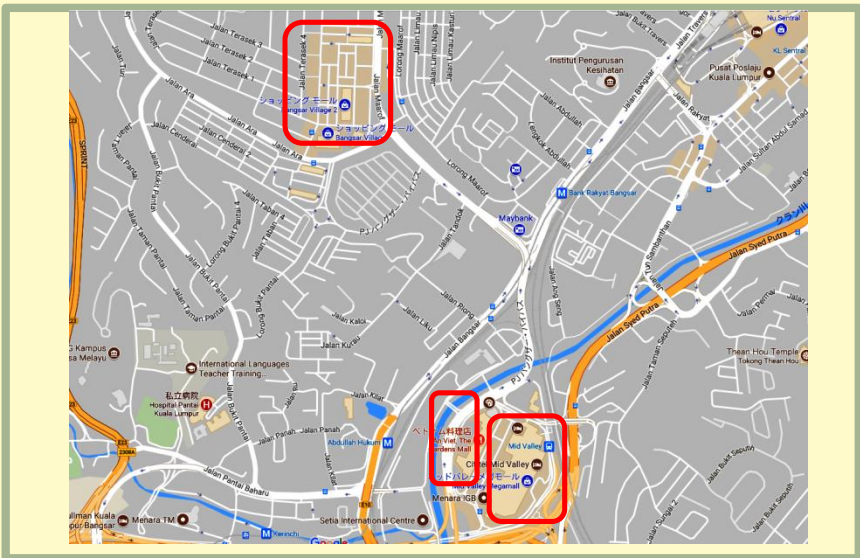
【集客】ショッピングモールの人気により左右される



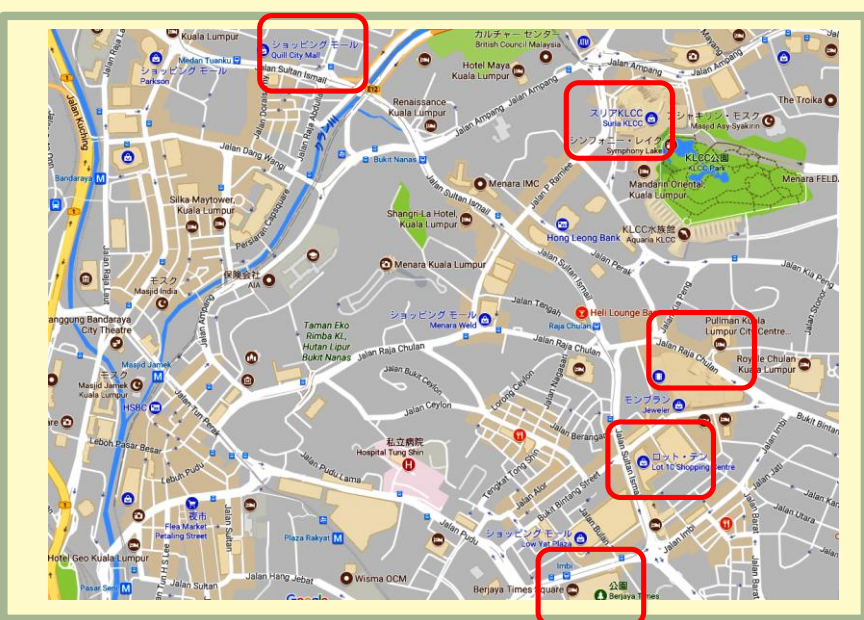
# K L 近郊のショッピングモール 日本人が多い地域



モントキアラ地区  
パブリカ、ソリスモントキアラ、  
プラザモントキアラ



ミッドバレー地区  
ミッドバレーメガモール、ガーデンズ  
バンサーベリッジ



K L 中心部  
スリヤK L C C、パビリオン、ロットテン  
ベルジャヤタイムスクエア、クイルシティーモール



# まとめ

- 1) 瞬時に伝わる情報の質と量。Facebook、TwitterなどSNSの登場により、**瞬時に情報の拡散が進む**ようになる。  
記念になった事柄を、Facebookやyoutube、Twitterなどで友人に伝える。
- 2) 2013年7月1日より、VISA無しで日本への渡航が可能になり、**マレーシアからの訪日者数が大幅に増えた**。本場の日本の味を知り、自国でもその味を求めるように。  
(約25万人/ 2014年 → 約30万人/2015年 →約39万人/2016年) (※JNTO発表)
- 4) **日本食品の情報量が急増、日本食品への興味関心が広がる**  
日本における、食の情報、最新技術、観光、ファッションなど様々な情報が、簡単に手に入る時代になった。
- 5) マレーシアは成人の5人に1人が糖尿病との統計、**健康志向**が富裕層を中心に拡大している。糖尿病患者は2011年260万人以上。2020年には450万人と推定されている。(※National Health and Morbidity Survey: NHMS調査)
- 6) 日本食レストランの業態が**大衆化、高級化、専門店化**と幅が広がる。  
小売店でも日本産食品の取り扱い棚や**お惣菜**の品数が増える。
- 7) ハラル認証取得の要否は、**顧客ターゲット**をどこに特定するかがポイント。  
現在日本食品の主な購買層は**都市部に住む中華系の中～高所得者層**が中心。

# マレーシアにみる ハラール市場・ノンハラール市場



# ハラールとは？

- 豚、アルコールの禁止。豚肉以外の肉でも、ムスリムによるイスラム法に基づいた処理をしていないものは×。
- 加工食品は、原料までさかのぼり対応が必要。家畜が食べた餌にハラールに違反するものが入っても×。冷蔵庫等の保管場所やトラックと一緒にしてもいけない。野菜や穀物であっても肥料に豚の糞などが使用された物は禁忌であると解釈される事あり。
- 化粧品、医薬品（サプリメント等）にも広がっている。

## 日本食レストランにおけるハラール、ノンハラール

- 日本食は、調理にみりん、酒などを使用するため、ハラールの素材を探すこと自体が困難である。完全にハラールにすることはハードルが高い。
- ポークフリー（豚肉を使用していない旨の表示）としてお客様に理解を求めている
- 日本食レストランで完全なハラールレストランはごく一部
- すき家はハラールの認証を受けている
- ハラールレストランでの表示









JAKIM認証の  
ハラールロゴ

# JAKIMが認証した日本のハラール認証組織

- 2012年1月からハラール認証表示を厳格化。マレーシア・イスラム開発局(JAKIM)が認めた認証機関以外のハラールマーク添付は取引表示法違反となる。

<JAKIM認証機関> 2017年2月現在、**全67機関**

名称	所在地	ハラールロゴ
日本ムスリム協会 (JMA)	東京	
日本ハラール協会 (JHA)	大阪	
日本ハラールユニット協会 (JHUA)	福岡	
日本イスラーム文化センター (JIT)	東京	
ムスリム・プロフェッショナル・ジャパン協会 (MPJA)	東京	
日本アジアハラール協会 (NAHA)	千葉	

マレーシア・ハラール・公式ポータルサイト資料からジェトロ作成

- ・シンガポール：Islamic Religious Council of Singapore(MUIS)
- ・インドネシア：The Indonesian Council of Ulama (MUI)
- ・タイ：The Central Islamic Committee of Thailand (CICOT)
- ・豪州8機関、中国4機関、米国2機関 等

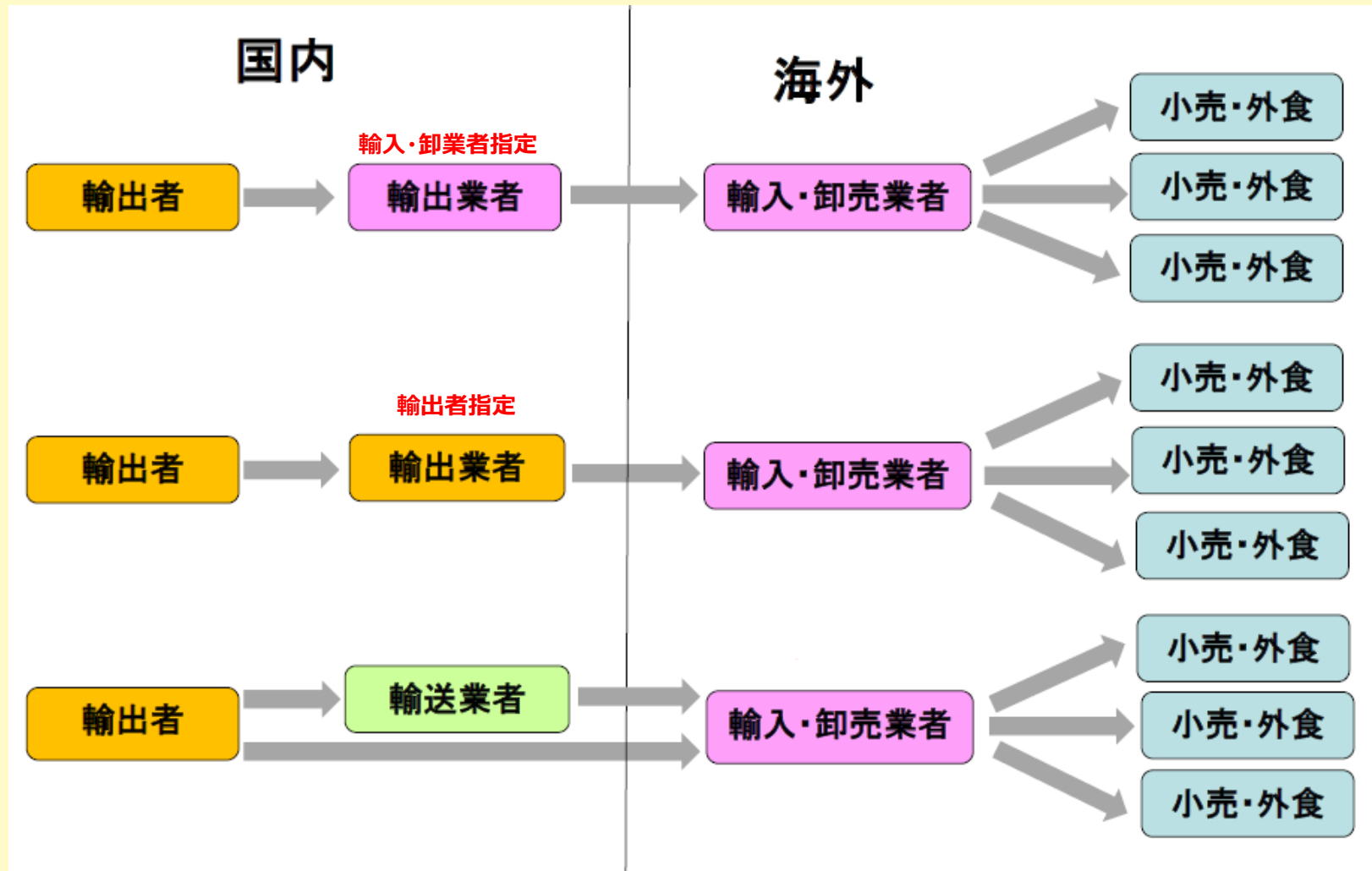
# ハラール認証を得るためのハードル

- ハラール認証は、イスラム対応の部分と食品の質・安全の2つがある。食品の質・安全については、GMP、HACCPに対応していれば問題ない。
- 取得したハラール認証が、JAKIM傘下のものでない場合は、マレーシアではハラール商品として販売できない。
- コンサルタントに勧められてハラールを取得したものの、JAKIM認証のものでなかったため無駄な投資をするケースがある。
- 日本国内では、宗教法人日本ムスリム協会とNPO法人日本ハラール協会の2機関がJAKIMに認定された機関として存在している。完成品をマレーシアに輸出する場合で、国内の認定機関を利用する場合はいずれかの機関からハラール認証を取得する。
- ハラール認証は毎年更新が必要。
- 認証後も監査があり、それがルールに従っていない場合認証剥奪のケースもある。
- 原料や半製品を輸出しマレーシアで製造をする場合は、現地でハラール認証を取得する必要があるため、認証機関とのやり取りに時間がかかる。日本語の分かるマレー人を雇い、担当官とのやり取りをスムーズ化する。

# マレーシアの商流と規制 ビジネスの魅力と課題



# マレーシアの商流について



# 肉類の輸入

- 日本からマレーシアへの食肉輸出は、動物検疫上の問題で2017年6月現在不可能である。
- 牛肉については輸出解禁に向けて現在協議中。（マレーシア当局は輸出検疫協議の中で、輸出希望施設のハラール認証取得を要求しており、今後、協議を進めるためには、マレーシア向け輸出施設として認定を希望する事業者が、マレーシアに施設のハラール認証申請を行う必要がある。） 解禁となった場合でも、以下の認定が必要となる。
  - 1) 輸出国の衛生当局が発行する獣医健康証、肉類検疫証
  - 2) JAKIMが認定したハラール認証機関からのハラール認証
  - 3) 輸出国内の食肉処理施設・工場に対する、マレーシア農業省 獣医サービス局(DVS)及びJAKIMの承認  
(書類審査後に現地監査)





# 米の輸入

- マレーシア政府から米の輸入許可を得ているのは、マレーシア最大の精米・流通業者であるBerasPadi Nasional Berhad (BERNAS)社 (1994年に国立米穀公社が法人化、97年上場)のみ。当社を通じてのみ輸入が可能。
- 通常、BERNAS社から輸入許可を得るには、まとまった量が必要。結果、日本産米の流通はごく少量。
- 輸入関税：40%
- マレーシアにおける日本米の需要は年々増えてはいるが、日本からの日本米はごく少量



# かんきつ類の輸入

- 日本からマレーシアへのかんきつ類は、2017年6月現在温州みかん以外の輸入は不可である。その他品種の輸入再開については現在協議中。
- 2015年1月1日以降かんきつ類の輸入規制が強化され、マレーシア農業省に種・学名登録されたものでなければ輸入できなくなった。日本産かんきつでは温州みかんのみ登録されている。（公告JP PTK207/KIE/350/A（43））
- 輸入にあたってはマレーシア政府が発行する輸入許可（IP）を取得し、日本の植物防疫所が発行する植物検疫証明書（PC）の添付が必要。  
過去に日本からの輸入実績がない品種を新たに輸入する場合、病害虫リスク分析（PRA:Pest Risk Analysis）の実施も行う必要がある。



# お酒の輸入

- アルコール度数2%を超える酒類をアルコール飲料と定めている（1985年食品規則の361（1））。
- 輸入ライセンス（Import License）が必要（保健省食品品質管理部）
- 販売には、酒類販売免許が必要（地方自治体の免許部）
- 高い関税、物品税及び売上税

※日本マレーシア経済連携協定（JMEPA）・日本アセアン包括的経済連携協定（AJCEP）による関税の削減・撤廃の対象外。



※2016年1月26日改定

# マレーシアでのビジネスの魅力

## ① 分厚い高所得者層の存在

ぜいたく、贈答品としての日本食品の可能性

## ② 日本の食材のおいしさ/品質の高さが根付いてきたところ。

一方、味の違いも理解しはじめている。

## ③ 他民族を活かした大市場展開（イスラム圏、中国、インド）

ハラール認証の信頼度の高さ（世界のハラールハブ）。

ハラール原料の調達容易性。

グローバルに展開するマレーシア企業・人材の存在。

# マレーシアでのビジネスの課題

## ① ローカル化

- ・おいしい日本食は、十分受け入れられ始めている。
- ・自社の商品がマレーシアでどのように受け入れられるかを調査することが必要。

## ② ターゲットの明確化

- ・ハラール対応はマストではない。
- ・全ての原料、材料をハラールで調達できるか？

## ③ パートナー候補の選定

- ・単独でコンテナを仕立てることができない場合、混載できる日本側のパートナー（輸出業者）を探すことが重要。
- ・一般的な商流は、現地販売代理店（輸入業者）を経由する。現地販売代理店情報を収集し、信頼の置ける代理店とパートナーを組むことが重要。

## ④ 継続性

- ・マレーシアに流通していない新たな商品を輸出する場合には、マレーシアの文化に定着するまで時間がかかる。
- ・継続して販売できるだけの企業体力が必要。

# 免責事項

- ◆ 本資料は、日本からマレーシアへの食品輸出、販売等を行う実需者への情報提供として作成したものです。マレーシア政府の作成した資料等を基に作成していますが、執筆後に規則が改定・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。
- ◆ この資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。JETROは、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。
- ◆ 実際の輸出・販売を行う際には、マレーシア政府の該当機関および各専門家に照会される等、最新情報の確認をお勧めします。
- ◆ 本資料を無断で引用・転載することは禁じます。

2017年7月 日本貿易振興機構(JETRO)