

# フランスへの日本酒の輸出 ガイドブック

2014年3月  
(2016年7月改訂)

本ガイドブックは、2014年3月に作成後、2016年7月に以下の章をリバイスしたものです。

- 3-1. ラベル表示規制：義務表示、任意表示
- 3-2. 税制情報：関税、国内酒税、その他
- 3-5. 日本酒の輸入・販売

【免責条項】本ガイドブック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ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本ガイドブック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、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

## 目次

<b>1.基本情報</b> .....	<b>4</b>
1-1.基本データ .....	4
1-2.日本酒の輸出についてヨーロッパでのフランスの位置づけ、推移 .....	5
1-3.フランスへの日本酒の輸出.....	6
1-4.フランスにおけるアルコール消費の現状 .....	8
<b>2.フランスにおける日本酒市場</b> .....	<b>13</b>
2-1.現況 .....	13
2-2.販売状況：日本酒の主な内容、地域別、販売チャネルの現状 .....	14
<b>3.フランスでの輸入時の規制</b> .....	<b>16</b>
3-1.ラベル表示規制：義務表示、任意表示.....	16
3-2.税制情報：関税、国内酒税、その他 .....	17
3-3.容量サイズ規制 .....	19
3-4.日本酒の輸送コスト.....	19
3-5.日本酒の輸入・販売.....	20
<b>4.日本酒に対する業者・消費者の認識</b> .....	<b>22</b>
4-1.売る側の問題：品質管理、知識不足 .....	22
4-2.消費者へのアプローチ .....	24
<b>5.日本酒販売促進</b> .....	<b>27</b>
<b>6.最近の情勢</b> .....	<b>28</b>
<b>7.輸入業者リスト</b> .....	<b>29</b>

# 1. 基本情報

## 1-1. 基本データ

### ●フランスの基本数字

人口 (2013年)	6,570万人
在留邦人 (2012年)	2万9,124人
日系経済団体 (2012年)	約570社
宗教	カトリック教
言語	フランス語、英語
名目 GDP 総額 (2013年)	2兆593億ユーロ
一人あたり GDP (2013年)	2万7,850ユーロ

(出典：人口、名目 GDP 総額、一人あたり GDP：フランス中銀  
在留邦人、日系経済団体：外務省「海外在留邦人数調査統計」)

### ●日本からのフランス向け農産水産物・食品輸出の主要品目

品目 (HSコード)		(単位: 億円)		
		10年 金額	11年 金額	12年 金額
ウイスキー	(220830000)	3.2	4.9	7.1
調製食品(注1)	(210690900)	3.9	4.3	2.6
醤油	(210310000)	2.5	2.0	2.5
スキャロップ(ホタテ等)	(030729000, 030799120)	2.9	3.6	1.5
ソース、ソース用の調製品、混合調味料(注2)	(210390900)	1.6	1.6	1.5
緑茶	(090210000, 090220000)	2.9	2.0	1.0
清酒	(220600200)	0.9	0.9	0.8
生きている馬	(010121000, 010129000)	0.6	7.6	0.2

(注1) たんぱく質濃縮物および繊維状にしたたんぱく質系物質、焼きのりおよび味つけのりを除く。

(注2) 醤油、トマトケチャップその他のトマトソース、味噌を除く。

(注3) 純粋種の繁殖用のものを除く。

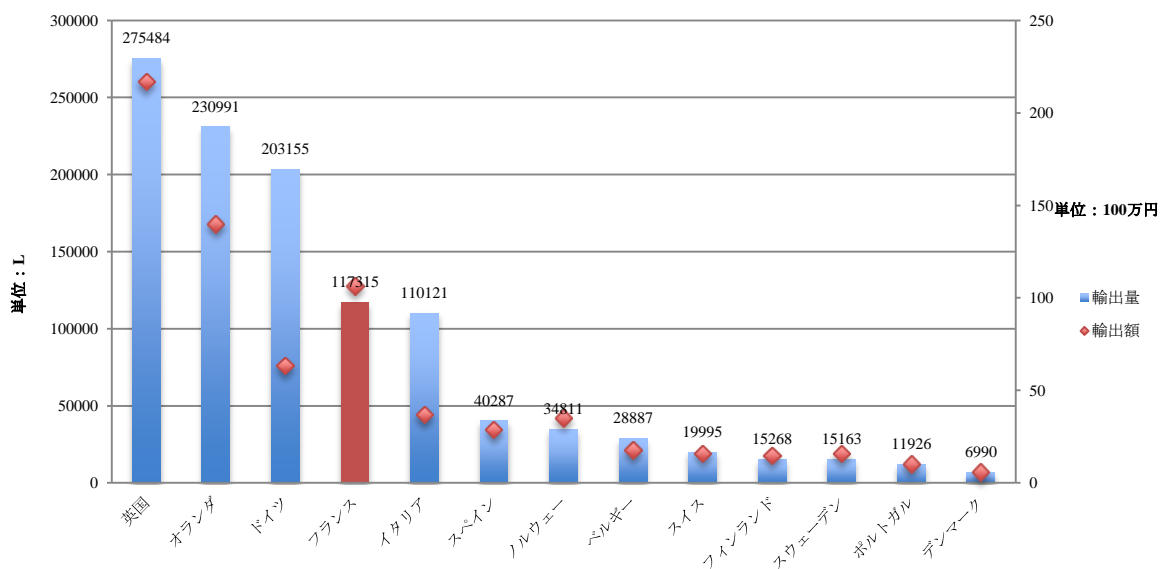
(資料) 財務省『貿易統計』

2012年に日本から輸出された農林水産物の中で最も輸出額が大きかったのは、ウイスキーである。

## 1-2.日本酒の輸出についてヨーロッパでのフランスの位置づけ、推移

2013年の日本酒の日本からヨーロッパへの輸出をみると、対英国輸出量が27万5484リットルで、最も多く、英国とほぼ同人口数のフランスへの輸出量は11万7315リットルと英国の半分となっている。ただし、輸入ハブ港としてオランダのロッテルダム経由やドイツのハンブルグ経由での輸入が多いと予想されることから、実際に各国で販売・消費される日本酒の量については、明確な数字は統計上でてこない。

欧州への日本酒の輸出統計（輸出量・輸出額）

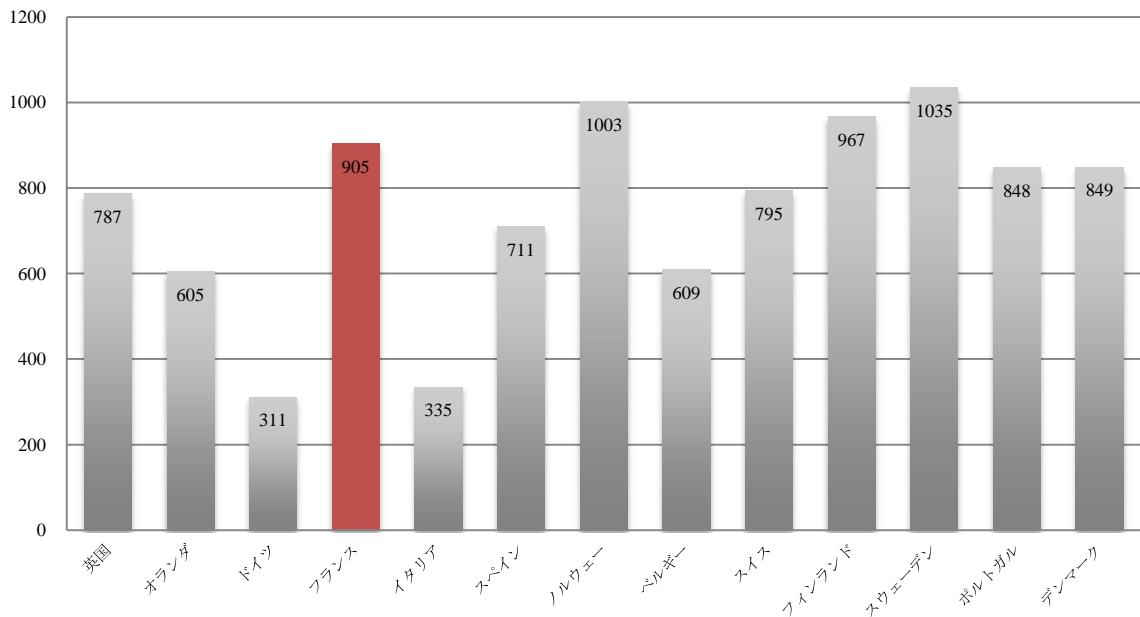


(出典：日本財務省貿易統計)

一方、ヨーロッパの日本酒輸入量上位5カ国について、日本酒単価をみると、フランスは最も高い905円/リットルとなっている。ちなみに、北欧においては日本酒の単価が軒並み高額になっているが、これはこれらの国での輸入業者が限定され、輸入日本酒が高価格帯のものが中心となっていることが背景にあると見られる。

## ヨーロッパ各国別の輸出日本酒単価

(単位：リットル当たり円)



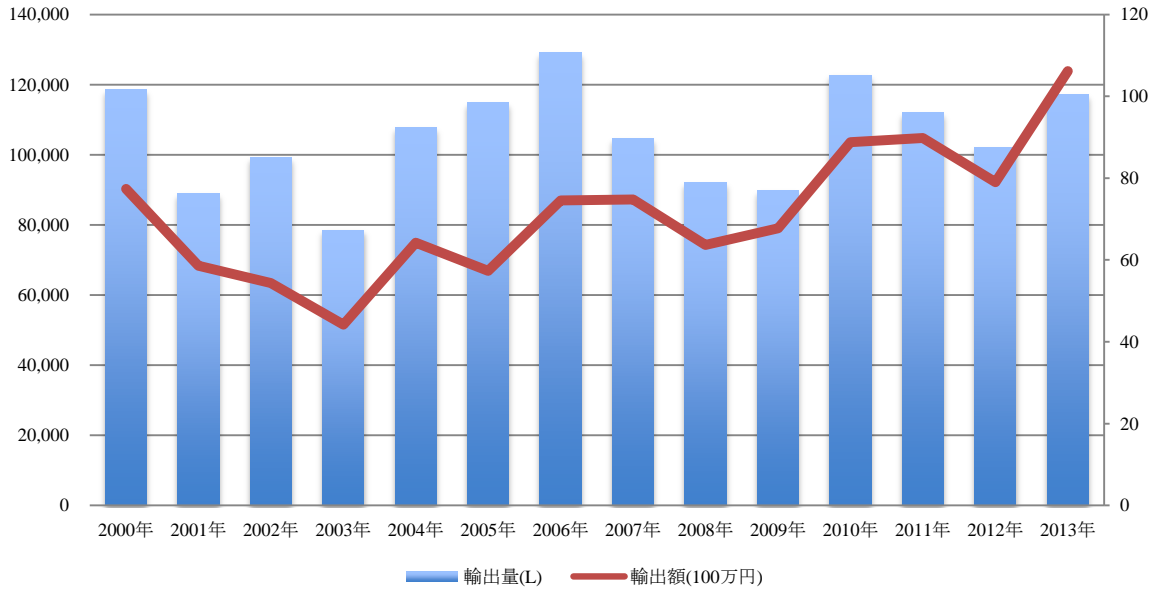
(出典：日本財務省貿易統計ベース)

### 1-3. フランスへの日本酒の輸出

フランスへの日本酒輸出量自体は過去10年来横ばいではあるが、輸入額は徐々に増加しつつあり、日本酒単価は2005年のリットル当たり500円から、2013年には同900円にまで上がっており、輸出商品が中・高価格帯の日本酒へシフトしつつあることがわかる。

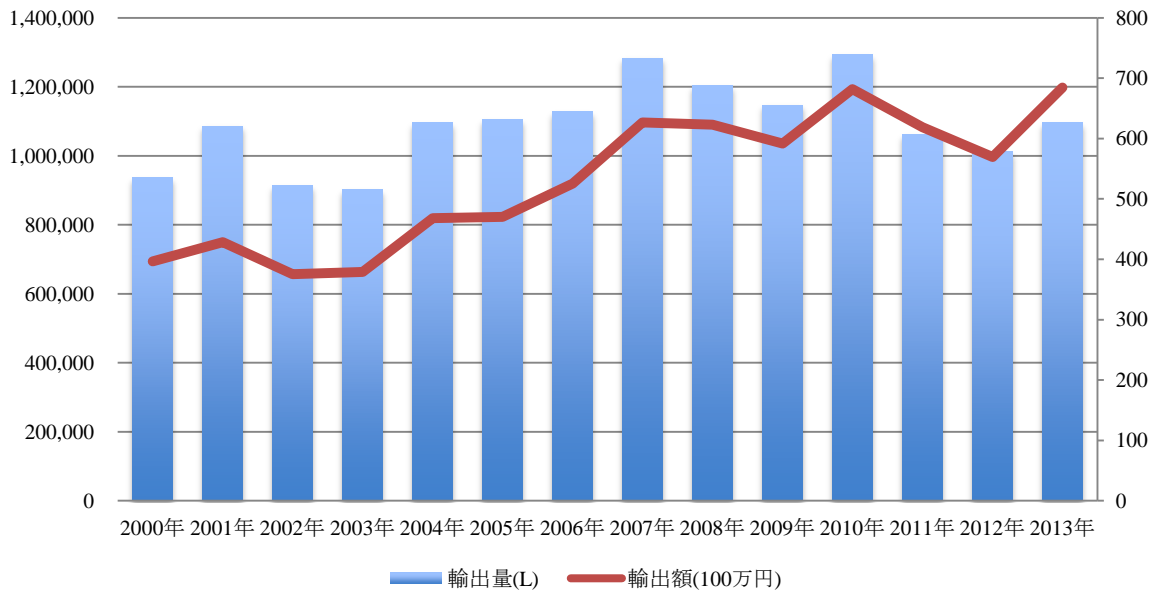
日本酒の世界最大の輸出先である米国と比較した場合、人口当たりの輸出量で比較するとフランスが1.6mlに対し、米国が12.7mlとなっており、8倍程度の開きがあることから、潜在的な輸出余地はまだ多くあると考えられる。

### フランスへの日本酒の輸出の変遷



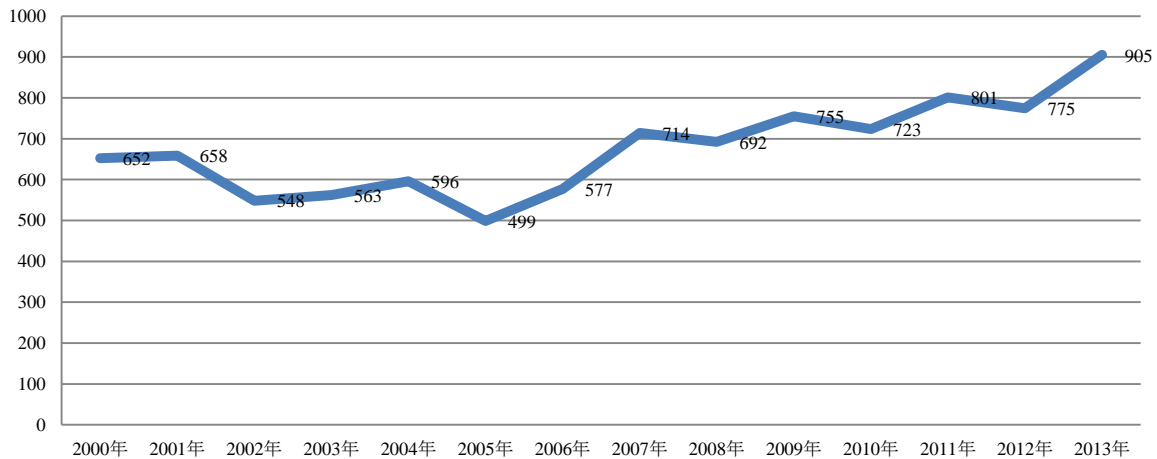
(出典：日本財務省貿易統計ベース)

### 欧州への日本酒の輸出の変遷



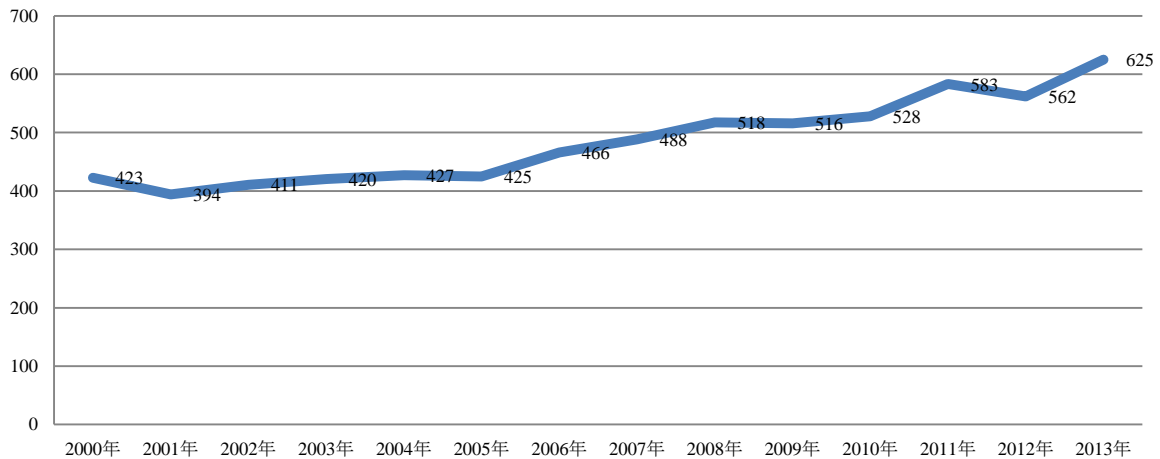
(出典：日本財務省貿易統計ベース)

フランスへ輸出される日本酒の単価の変遷：高額化へ



(出典：日本財務省貿易統計ベース)

欧州へ輸出される日本酒の単価の変遷



(出典：日本財務省貿易統計ベース)

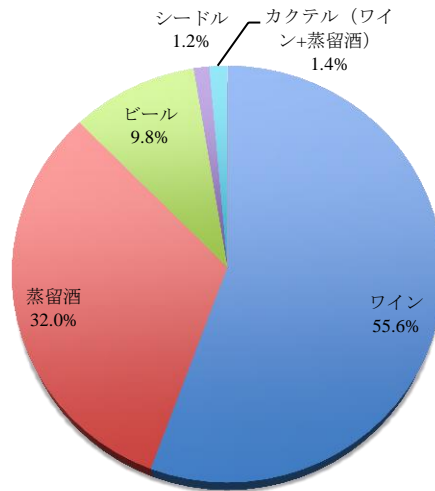
#### 1.4. フランスにおけるアルコール消費の現状

##### ●アルコール飲料購入

仏国立統計経済研究所（INSEE）によると、フランスにおける2011年の家庭でのアルコール飲料購入額は167億ユーロで、そのうち55.6%に相当する93億ユーロがワイン購入、次いで、蒸留酒が51億ユーロ（32%）、ビールが4億4000万ユーロ（9.8%）となっている。2005年と比較すると全体として0.8%減となっているが、ビールが11%減、スピリッツが0.9%減に対し、ワインは1.8%増、中でもシャンペンや発泡ワインが13%増となっている。



フランスでのアルコール飲料購入額の 카테고리別シェア (2011年)



(出典：INSEE)

### ●フランス人のアルコール消費行動

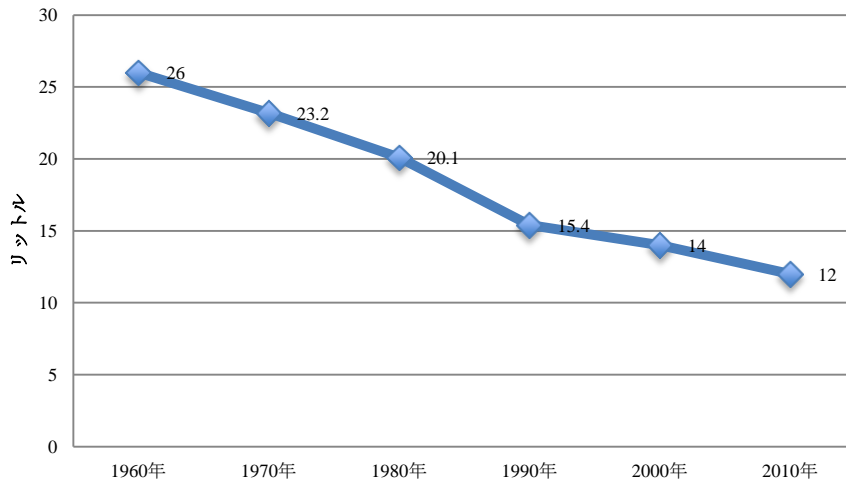
#### フランス人は家で飲む

2011年に実施されたアンケート調査<sup>1</sup> (によると、フランス人の10人に6人(58%)が自宅ですらアルコールは消費しないと回答しており、全体では家(自宅、家族宅、友人宅)で飲む人が80%、残り20%が外食(レストラン、バー、ナイトクラブ、カフェなど)でのアルコール消費となっている。

家で飲む傾向はここ数年、特に強くなっており、フランスでは2008年から、公共の場所の他、カフェ、レストラン、バーでの喫煙が禁止されたこと、また経済危機で財布の紐をしめる傾向にあることが背景にあると考えられる。一世帯での年間アルコール購入額は2007年には313.80ユーロから、2010年には309.40ユーロに、また消費量は同80.7リットルから74.5リットルへと減少しているものの、単価の変遷でみると、2007年はアルコール購入リットル当たり単価が3.88ユーロであったのが、2010年には4.15ユーロと逆に高くなっており、フランス国内でのアルコール消費が「より少なく、より高く」なっており、これは日本国内での日本酒アルコール消費動向と同傾向である。

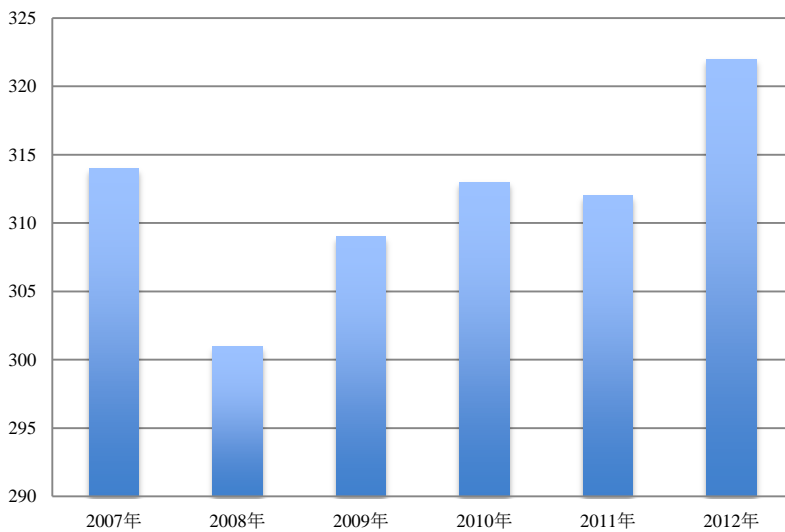
<sup>1</sup>フランス農水産物に関する公的調査機関である France Agrimer のために Kantar Worldpanel 社の調査

アルコール消費量の変遷（一人あたりの年間消費純アルコール量）



（出典：Entreprise&Prévention）

年間アルコール購入額の変遷（単位：ユーロ）



（出典：Entreprise&Prévention）

### ワインの消費

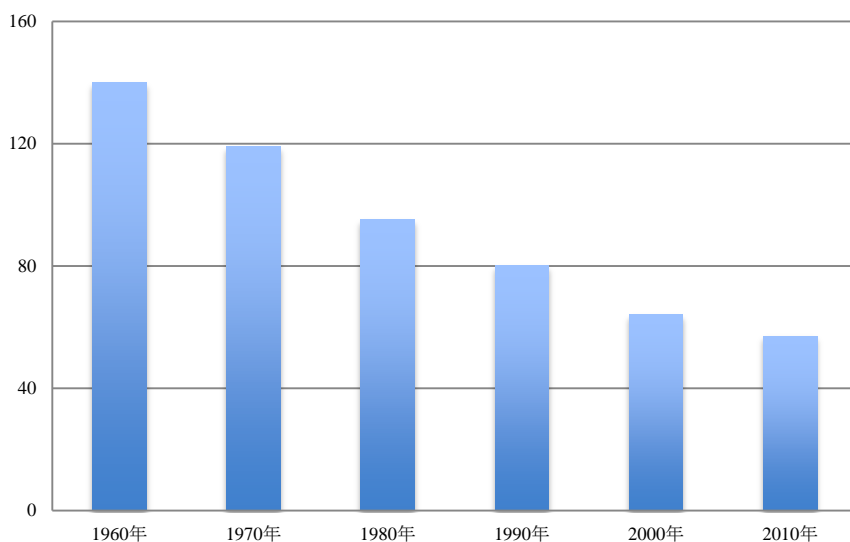
FranceAgriMerによると年間ワイン生産量 4977 万ヘクトリットルと世界最大のワイン生産量を誇るフランスにおけるワイン消費量は以前に比べて大きく減ってはいるが、それでもフランスでの 2011 年の年間一人あたりの平均消費量は世界トップの 52.6 リットル（一週間に 1 本の勘定）となっている。

2011 年のフランス人のワイン購入の内訳をみると、赤ワインが 58%と過半数をしめ、次いで白ワインが 17%、ロゼワインが 25%となっている。価格で見ると、2011 年の購入ワインの平均価格は

3.17ユーロ/リットルとなっており、平均価格は2008年から3%増となっている。リットル当たりの価格が5ユーロ以上のワインは全体の15.2%となっている。リットル当たり価格が5ユーロ以上のワインはAOC<sup>2</sup>ワインカテゴリーにおいて27.9%を占めるが、海外からの輸入ワインでは3.5%と少なくなり、リットル当たり価格が1.99ユーロまでの商品が海外輸入ワインの73.3%を占める。

2010年のFranceAgriMerの調査によると、ワインを定期的に飲むフランス人は17%と、1980年代の51%という数字からは大きく後退しているが、一方で時々飲む人は2010年には45%と30年前（1980年：30%）よりも増加している。

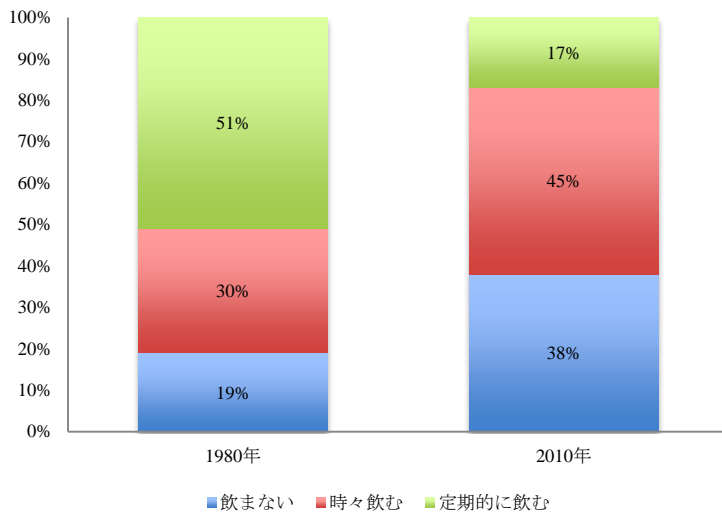
一人当たりワイン年間消費量の変遷（単位：リットル）



(出典：Omnivin)

<sup>2</sup>決められた産地で生産され、指定された品種、生産方法、生産期間等が適切に管理された農林水産物・食品に対する表示

## ワイン消費頻度の変遷



(出典 : Omnivin)

### シャンペンの消費

統計では発泡ワインとしてワイン統計の一部ではあるが、シャンペンは消費行動や価格帯において非発泡ワインとは様相がやや異なる。

クリスマスや誕生日といった祝の場でのアルコール飲料というステータスが確立されているシャンペンにおいて、低価格帯の商品がここ数年の間に二桁台の伸びを見せている。シャンペン1本の価格帯をみると、2010年には15～25ユーロの価格帯が56%と最もシェアが大きく、次いで15ユーロ未満が32%、25ユーロ以上が14%となる。(出典 : Agence conseil en communication Little lessConversation)

## 2.フランスにおける日本酒市場

### 2-1.現況

フランスで流通する日本酒は、主に日本産の普通酒（ナショナルブランド）、特定名称酒（いわゆる「地酒」）と米国産の普通酒（日本のナショナルブランドの現地生産）が主流であり、殆どが日本食レストランで消費されている。輸入元は日系食材輸入業者が中心で、殆どの場合、日本食材と併せて納入される。小売は数軒の日本食材店と一部の高級食材店に限られており、少量で個人輸入されるケースもある。

#### ●卸市場

日本からフランスに輸出されている日本酒の殆どが、日系輸入業者による取引となっている。（日系輸入業者リストについては、補遺参照）

現地（フランス、中華）の輸入業者もでてきてはいるが、まだまだ少ない。これは、日本酒の管理保存上の問題、ワインのように長期保存により価値の上がるものではなく、（賞味期限は記載されていないものの）できるだけ早い賞味が奨励されていること、またフランス市場内での需要が小さく、仏業者では日本酒の売り込み、営業が難しいことなどが理由として挙げられる。

#### ●小売市場

フランス市場への日本酒進出は20年以上前に遡る。日本酒の卸問屋の岡永が発足させた日本酒専門店、「カーブ・フジ」が1991年にパリ市内でオープンした。同店では日本名門酒会の銘柄を中心に最大で150銘柄の日本酒を取り扱い、フランスで唯一、日本酒を購入できる店舗として認知度は高かったが、2003年末に閉店した。その後、カーブ・フジで取り扱われていた日本名門酒会の日本酒は、日本食専門店の「京子」に移管されて、小売販売が継続されている。

基本的に地酒を中心とする日本酒の小売は、一部のアジア食品店を除いて、日本食材店が中心である。ワインカーブや、高級食材店等<sup>3</sup>で取り扱いされるケースが少しずつ増えてきてはいるが、ごく一部に限られる。ワインカーブでも一度、日本酒を取り扱ってみたものの、売れないために（あるいは売り方がわからないために）継続して日本酒を販売しているところはわずかである。スーパーなどの現地大手流通店舗では、現在のところ、大手メーカーの一部の銘柄が販売されているのみである。

アジア食品店では、タンフレール（Tang Frères）やパリストア（Paris Store）のような大手のところでは日本酒の扱いは見られず、一部のアジア専門スーパー、ビッグストア（Big Store）やエグ

---

<sup>3</sup> ボンマルシェの食品館「グランド・エピスリー」とギャラリーラファイエットデパートのグルメ館内のワインカーブ売場

ゾチックストア（Exotique Store）などで卸購入した日本酒が販売されている。ただし、地酒については、価格は店内の他のアルコールと比較すると2倍以上とかなり高価格となっており、埃をかぶっている日本酒もみられる。

### ●外食産業

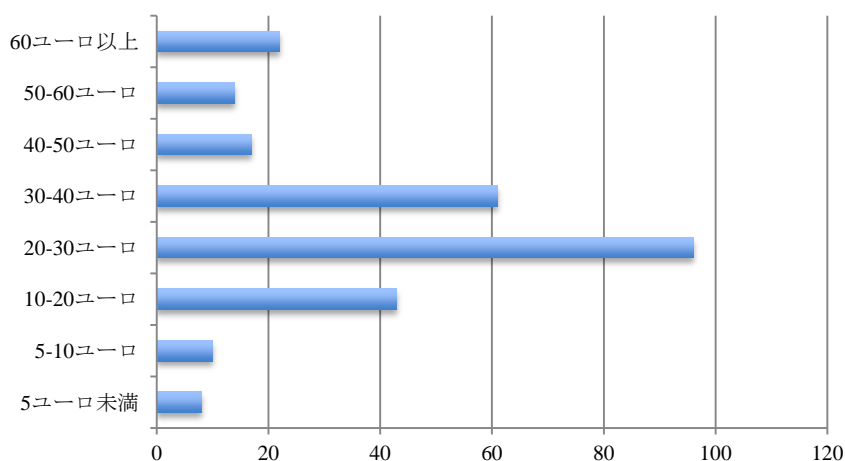
全国に2000軒近くあると言われているアジア系経営者による安価な日本食レストランにおいて、「酒」がメニューに記載されている場合、取り扱われている日本酒の殆どは、米国産日本酒あるいは普通酒である。これに対し、いわゆる「地酒」は中・高価格帯に位置するが、地酒の現段階での需要の殆どが首都圏を中心とする日本人シェフによる和食レストランに集中している。一部の星付きフレンチレストランや、斬新なコンセプトのビストロやシェフの感覚が先鋭なレストランなどにおいて、日本酒が取り扱われているが、まだ数としては少ない。

ただ、試飲会やイベントを通じて、近年、特に星付きレストランのフランス人のシェフや、ソムリエには日本酒への関心が高まりつつある。

## 2-2.販売状況：日本酒の主な内容、地域別、販売チャネルの現状

日系輸入業者の取り扱い日本酒をもとにデータをまとめると、卸価格で1L当たり20-30ユーロの価格帯の銘柄商品が最も多く、次いで30-40ユーロ価格帯となっている。また、卸価格1L当たり5ユーロ未満の商品は全て米国産の日本酒である。ただ、フランス市場内での販売量でみた場合には、低価格帯の商品の比率が全体の半分以上を占めていると推測される。

主要日系輸入業者の取り扱い日本酒価格帯別銘柄数



取り扱い日本酒の価格帯、瓶容量、銘柄選定については、各輸入業者によって傾向が異なり、販路の違いによって、ナショナルブランドと地酒の比率が分かれる。

地酒に関しては、需要が首都圏市場に集中しており、一部、南仏を除いて、地方都市での需要は小さい。一方、廉価日本酒については、全国的に日本食レストランに浸透している。

### 3.フランスでの輸入時の規制

#### 3-1.ラベル表示規制：義務表示、任意表示

##### ●義務表示

ボトルの裏張りラベルには以下の内容がフランス語で記載されていなければならない。

(根拠法：最終消費者向けの食品ラベル表示、プレゼンテーション、広告に関する加盟国法規に関する欧州議会・理事会指令 2000/13/EC)

##### 1) 販売名称

(アルコール飲料の性質を購入者がわかるように) 説明的な名称、タイプ (xx をベースとするアルコール飲料、xx をベースとした醸造アルコール飲料など) + 場合によっては慣習的な名称が記載されていなければならない (以下の国内酒税の「表示すべき名称」を参照)。

##### 2) アルコール度数

アルコール度数の表示は最大小数点第一位まで。

参考：ラベル上のアルコール度数の誤差容認幅

- ・アルコール度数 5.5% を超過しないビール：±0.5%
- ・アルコール度数 5.5% を超過するビール：±1%
- ・シードル、洋ナシ酒、蜂蜜ベースアルコール飲料：±1%
- ・浸漬した果実・植物を含むアルコール飲料：容量の±1.5%
- ・リキュールワイン：容量の±0.8%
- ・その他のアルコール飲料：容量の±0.3%

##### 3) 正味容量

##### 4) 妊婦ロゴ (あるいは同等のメッセージ)

すべてのアルコールが対象となる。妊婦ロゴか、妊娠中のアルコール消費が子供の健康に害を与えることを文章にした内容« La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en quantité faible, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant »を表示すること。

##### 5) 原産国

##### 6) 製造者、ボトリング業者、或いは EU 域内に居住する販売者名或いは企業名



7) ロット番号

8) アレルギー原因となる成分

●表示禁止事項

健康に関する効果表示は禁止されている。

(根拠法：2006年12月20日付け欧州議会・委員会規則 EC 第 1924-2006 号)

●任意表示

・原材料リスト：原材料は義務表示ではないが、原材料を表示したい場合には、使用されているすべての原材料を表示しなければならない。

・賞味期間：アルコール度数 10%以上のすべてのアルコールについては、賞味期間の表示は禁止されている。

### 3-2.税制情報：関税、国内酒税、その他

アルコール飲料に関する税制は、欧州域内に輸入される際に課税される EU 関税と、フランス国内においてのみ適応される酒税と二重構成になっている。関税・酒税の分類は複雑なため、一般的な日本酒と異なるタイプ（例：炭酸や糖분을添加したもの）の関税・酒税は、必要に応じて管轄当局に問い合わせる方が確実である。

●EU 関税（日本酒）

発泡性のも（関税コード NC : 2206003900） : 19.2 ユーロ/100L

非発泡性のも

製品容量 2 リットル未満の場合（関税コード NC : 2206005900） : 7.7 ユーロ/100L

製品容量 2 リットル以上の場合（関税コード NC : 2206008900） : 5.76 ユーロ/100L

（焼酎）

なし

●国内酒税（2016年）

フランスでの慣習的な呼	日本の名称	成分構成	表示すべき名称*	関税コード NC	根拠法及び税率
-------------	-------	------	----------	----------	---------

称					
saké 度数<15%	日本酒 - 純米酒	100% 醸造による アルコール。醸造 用アルコールの添 加なし	「boisson fermentée à base de riz」 (米ベースの醸造飲料) and/or saké	< 2L 2206005900 > 2L 2206008900	租税法典第 438 2° b 条 3.77 €/hl 全体量 (**)
saké 度数≥15% (度数<22%)	日本酒 - 純米酒	100% 醸造による アルコール。醸造 用アルコールの添 加なし	「boisson fermentée à base de riz」 (米ベースの醸造飲料) and/or saké	< 2L 2206005900 > 2L 2206008900	租税法典第 402 bis b 条 188.41€/hl 全体量.  (***)
saké 度数<15%	日本酒 - 本醸造 - 吟醸酒	醸造によるアルコ ール+ 醸造用アル コール	「boisson fermentée à base de riz avec adjonction d'alcool」(アルコ ール添加した米ベースの醸造飲 料)  or 「boisson à base de riz fermenté et d'alcool」(醸造米とアルコールベ ース飲料)  + saké	< 2L 2206005900 > 2L 2206008900	租税法典第 402 bis b 条 188.41 €/hl 全体量  (**)
saké 度 数≥15% かつ 度数<22%	日本酒 - 本醸造 - 吟醸酒	醸造によるアルコ ール+ 醸造用アル コール	「boisson spiritueuse」(スピリッ ツ) + saké (任意) + 「boisson fermentée à base de riz avec adjonction d'alcool」 or 「boisson à base de riz fermenté et d'alcool」(アルコール添加した 米ベースの醸造飲料) あるいは 「醸造米とアルコールベース飲 料」(任意)	< 2L 2206005900 > 2L 2206008900	租税法典第 402 bis b 条 188.41 €/hl 全体量  (***)
saké 度数≥22%	日本酒 - 本醸造 - 吟醸酒	醸造によるアルコ ール+ 醸造用アル コール	boisson spiritueuse (スピリッツ) + saké (任意) + 「boisson fermentée à base de riz avec adjonction d'alcool」 or 「boisson à base de riz fermenté et d'alcool」(アルコール添加した 米ベースの醸造飲料) あるいは 「醸造米とアルコールベース飲 料」(任意)	< 2L 2206005900 > 2L 2206008900	租税法典第 403 I 2° 条 1737.56€/hl 純粋アル コール量  (***)
shochu 度数>15%	焼酎	100% 蒸留アルコ ール	「boisson spiritueuse」(スピリッ ツドリンク) + 「shochu」(任意)	< 2L 2208905600 > 2L 2208907700	租税法典第 403 I 2° 条 1737.56€/hl 純粋アル コール量  (***)
« vin de prune » 度数 < 15 %	梅酒	蒸留アルコール + 梅フレーバー	« boisson alcoolisée aromatisée à la prune (梅フレーバーのアルコ ール飲料) » + 「umeshu」(任意)	< 2L 2208906900 > 2L 2208907800	租税法典第 403 I 2° 条 1737.56 €/純粋アル コール量  (**)
« vin de prune » 度数≥7% かつ 度数 < 14.5%	梅酒	最低 50%ワイン+ フレーバー+場合 によっては甘味料 (アル添なし)	「boisson aromatisée à base de vin」(ワインベースのフレーバ ー飲料) + 「umeshu」(任意)	< 2L 2205101000 > 2L 2205901000	租税法典第 438 2° a 条 3.77€/hl 全体量
vin du Japon	ぶどう 酒	ワイン	vin du Japon	< 2L 220421 > 2L 220429	租税法典第 438 2° a 条 3.77€/hl 全体量

\* 名称に関する法令上の規定:

定義されていない飲料 → 説明的名称+慣習的呼称 (ラベル表示に関する欧州指令 2000/13)

スピリッツ飲料 → *boisson spiritueuse* (欧州規則 110/2008)

ワインベースフレーバー飲料 → *boisson aromatisée à base de vin* (欧州規則 1601/91)

\*\* アルコール度数 1.2%~12%、かつ砂糖換算量 > 35 g/L の場合には「プレミックス税」として、11 €/dl 純粋アルコール量 (根拠法 CGI1613 bis 条) が追加される。ただし、例外としてシードル及び修道院ビールなどの地理表示保護 (IGP) 付きのアルコール飲料、及び欧州規則第 1601/91 号において規定された品目 (フレーバーワイン等) については適用が除外される。「プレミックス税」はアルコール度数の低い、アルコール飲料とソフトドリンクの混合品を対象として、特に若者に対する過度なアルコール摂取への対策として導入された酒税である。

\*\*\* アルコール度数 18% 以上の場合、関税番号が 2207、2208 で始まるアルコールは 557.90 ユーロ/hl 純粋アルコール量、その他のアルコールは 47.11 ユーロ/hl が社会保障分担金として追加される。但し、関税番号が 2204、2205、2206 で始まるアルコールはこの金額が酒税の 40% を越えないものとする。(根拠法 CSS L245-9 条)

●付加価値税 (VAT) : 20%

●原発事項に伴う規制

2011年3月11日に発生した原子力発電所事故により、日本からの輸入食品・飼料の放射能検査に関する規則が制定され、アルコール飲料を含む日本産食品の輸入には産地証明や放射能検査証明書の添付などの規制が課されていたが、2012年10月30日から発効した規則改正により、日本酒、ウイスキー、焼酎については検査対象外とされ、産地証明書、放射能物質の検査証明書の添付は不要となった。

### 3-3.容量サイズ規制

日本酒については、容量サイズ規制のあるアルコール対象外のため、容量サイズは自由である。ただし、「蒸留酒飲料」に区分される焼酎、梅酒 (CNコードが最初の4桁が2208) に関しては、容量サイズ規定の対象となるため、容量100~2000mlの間で、以下の9種類の容量のみが可能となる。

100ml—200ml—350ml—500ml—700ml—1,000ml—1,500ml—1,750ml—2,000ml

(根拠法: 消費者向け製品の容量およびサイズの規制緩和に関する欧州議会・理事会指令 2007/45/EC)

### 3-4.日本酒の輸送コスト

空輸、あるいは海運コンテナ（ドライ、リーファー）といった輸送手段の違い、また為替によって輸送コスト（輸送費+通関手数料等）は大きく異なる。概算であるが、輸送コストは空輸の場合、日本酒四合瓶（720ml）1本に付き凡そ8-10ユーロ、一升瓶1本につき、20ユーロ近くとなる。一方、海運リーファーコンテナの場合は、四合瓶（720ml）1本につき同2-3ユーロ程度、一升瓶では5-6ユーロが目安。（為替は1ユーロ=140円現在）

### 3-5.日本酒の輸入・販売

フランスにおいて、日本酒の輸入には、アルコール輸入ライセンスを関税局に申請し、酒税番号（Numéro d'accisies）を取得しなければならない。また、日本酒を含むアルコール飲料の商行為に携わるためには、飲料小売業（débit de boissons）か認可倉庫業（entrepositaire agréé de boissons）のいずれかのステータスが必要となる（根拠法：租税一般法典 302G条）。

アルコール・ノンアルコール飲料の販売は、レストラン、バー、カフェ、ティーサロン、ディスコなどその場で消費される場合と、スーパー、食品雑貨屋、ワインカーブ、通販などが対象となるテイクアウトに別れる。取り扱う飲料（アルコールあるいはノンアルコール）及び事業形態により、以下のようにライセンスが区分され、対象事業に応じたライセンスの取得が必要となる。

例えば、レストランとして、アルコールが食事をするときにのみ提供される場合は、レストランライセンスの取得となり、またワインバーなど、食事以外でアルコールが提供される場合には、「飲み物だけを提供」の事業形態のカテゴリーに入る。

また、「飲み物だけを提供」あるいは「レストランライセンス」内で対象となる飲料は、自動的にテイクアウト販売も可能である。

#### 飲料のカテゴリーとライセンスの種類

区分	飲料のカテゴリー	事業形態		
		飲み物だけを提供	テイクアウト	レストラン
1	ノンアルコール飲料：	x	x	x
2/3	蒸留していない醸造飲料： ワイン、ビール、シードル、洋梨酒、蜂蜜水、果実・野菜ジュース（アルコール度数3度まで）、ワイン・リキュール、ワインベース食前酒、フルーツリキュール（アルコール度数18度以下）	ライセンス III -交付数に上限あり -ライセンス料あり	テイクアウト 小ライセンス（Petite licence à emporter）	レストラン 小ライセンス（Petite licence restaurant）
4	ラム酒、蒸留酒 日本酒・焼酎はここに含まれる。	ライセンス IV -基本的に新規の交付なし -ライセンス譲渡規制あり -ライセンス料あり	テイクアウトライセンス（Licence à emporter） （食事をとるときのみ） -ライセンス料は免	レストランライセンス（Licence restaurant）

			除 -スポーツ施設以外 は制限なし	
--	--	--	-------------------------	--

「飲み物だけを提供する」事業形態でのライセンス（Ⅲ、Ⅳ）についてはライセンス取得者の国籍に制限があり、仏国籍、欧州経済領域メンバー国、またはフランスと相互協定を交わしている国（アルジェリア、アンドーラ、カナダ、中央アフリカ、コンゴ、米国、ガボン、イラン、マリ、モナコ、セネガル、スイス、トーゴ）の国籍を有している者に限定される。したがって、日本人の場合にはこれらのライセンスを取得することはできず、代理人としてフランス人をたてる必要がある。

その他のライセンスについては、取得者の国籍制限はない。

## 4.日本酒に対する業者・消費者の認識

### 4-1.売る側の問題：品質管理、知識不足

中華系レストランはフランスに数多くあり、比較的価格も安いことからフランス人は手軽に中華系レストランで外食をすることが多い。そしてこれらのレストランでは食後酒に「sake」といって、アルコール度数の高い中国の酒の「白酒」を出していた。飲み干すと底の絵が見えるしかけのあるお猪口に入れて出す習慣が根付いており、そのため、フランス人の殆どが「sake」というと、このアルコール度の強い酒というイメージを持っている。先に中国酒としての「sake」という言葉が世間に浸透してしまっていることから、後発となった日本酒はそのイメージの払拭から始めなければならないというハンディをもつ。

日本酒に関する知識レベルは業者、消費者はほぼ同じ程度であると認識した方がよい。輸送、保存の条件により、日本酒の本来の味覚が失われ、品質劣化が進んでしまうリスクがあることから、正しい保存方法について輸入から消費者に渡るまでの全流通過程において情報を共有できることが品質管理のための重要な鍵となる。

#### ●日本酒の品質管理問題

##### 輸入業者

空輸で輸入する場合には問題はないが、海運で輸入する場合には、日本酒によっては船内高温となるドライ・コンテナではなく、リーファー輸送をすることを条件とするのが望ましい。また、輸入後のフランス国内保管倉庫においても、特に生酒、吟醸酒など10℃以下の冷蔵保存が望ましい場合には、冷蔵倉庫の確保と保管条件について輸入業者に確認すべきであろう。

日本酒の賞味期限が1年以内と短いこと、また冷蔵保存の必要性など、売れ残りリスクや管理上の煩わしさから、日本酒の輸入の殆どは日系輸入業者により行われている。(ごく、一部少量輸入を行うフランス人輸入業者もあり)

##### 小売業者

「蒸留酒」という誤った認識から、日本酒を蒸留酒と同じ棚に並べる(常温保存、人口照明下)場合が多い。日本酒のカテゴリーの認識(ワインと同じ醸造酒)で、冷蔵保管が必要という認識をもって販売する小売店はまだまだ少ないのが現状である。(大手では、Bon Marchéの食品館内のワインコーナーにおいて日本酒用の冷蔵庫が確保されている例などはある)

また、購入する消費者に対しても正しい情報(要冷蔵管理、保管期間、開栓してからの冷蔵保管や賞味期限など)を伝えることができるよう、小売業者に対する日本酒に関する知識提供と彼らの理解、熱意が必要となる。

### ●ワイン流通・販売業者へのアプローチ

日本酒が「醸造酒」であることを前提に、ワインカテゴリーの一つという認識をもってもらうことは、販売の上でも飲食の上でも効果的である。

日系業者が中心となっている流通販売において、ワイン流通業者との流通・販売提携が今後の消費拡大のための選択肢の一つとして考えられる。日本酒の温度管理など取り扱いの難しさの点では高級ワイン並となる日本酒に対する理解を得、消費者への伝道師となる協力者を少しずつ増やしていくことも可能(必要)である。

### ●日本酒の「価格イメージ」の認識へ

日本酒の価格は幅があるが、特にここ数年、仏メディアで取り上げられる日本酒カテゴリー（純米酒、吟醸酒など）については、四合瓶で30ユーロから80ユーロ以上のものなど、高価格であり、レストランや小売店といった日本酒販売側及び消費者にとって価格の壁が高い。

問題なのは、フランスにおける日本酒のレベル位置づけと価格イメージの構築がまだできていないことである。日本酒のレベル及び価格について、フランスにおいて比較要素そのものがないために、ワイン価格との比較が多いが、味覚的に未知のものに払う対価としては高すぎる、あるいは普段の食事で飲むワイン価格よりも相当高い価格設定であるというようなコメントが多く聞かれる。

逆に、ワインの価格をみると、750mlボトルで3ユーロから高いものでは1000ユーロ以上はざらにあり、100ユーロを超えるワインについても「高いから買えない」という認識はない。同様に、シャンペンについてみると、もともと生産コストが高いことから高価格帯にあるシャンペンは最近でこそ廉価品もがでてきてはいるが、一般に知られたブランドシャンペンであれば50-60ユーロするものは多い。これは「シャンペン価格帯」が世間一般に認識され、受け入れられていることに帰する。

日本酒について、生産コストの高さ、手工業生産による量産の難しさなどから鑑みて、そもそも高価格帯のアルコール飲料であること、また価格帯の認識をフランス市場に植え付けることが必要になってくるであろう。

### ●まずは小瓶から試す

日本酒に興味はあるが、价格的にもまた四合瓶や一升瓶では量的にも好みに合うか不安が多いとして購入を躊躇する消費者に対し、小瓶タイプの日本酒を提案するのは、日本酒の世界に引き込む有効な手段である。四合瓶、300ml瓶といった異なる容量瓶を選べることができるのは、客の消費嗜好に合わせやすいことから、レストランにおいても歓迎されることが多い。また、小瓶の場合は殆どの場合には飲みきれることから、飲み残りの日本酒の劣化の問題も軽減される。

## ●飲み方

一般的にフランス人には「Sake」はアルコール度の強い食後酒であるという認識が強い。日本酒は食前酒でも、また食中酒としても食事と合わせて楽しむことも説明し、飲み物としてはワインと同じような捉え方ができることを認知してもらうことでより日本酒を味わう機会を活かすことができる。

## 4-2.消費者へのアプローチ

### ●フランス人の酒に対する関心

2012年12月に実施されたフランス人を対象とする日本食品に関するオンラインアンケート調査（JETRO）によると、調査対象となった日本食の購入、日本食レストランの利用経験のある者のうち、日本酒を飲んだことがあると回答した人が全体の76%であった。中でも、年齢は40歳以上、性別は男性で飲んだことがあるという回答が多かった。日本酒を飲んだことがある者のうち、7割は日本酒に対して好評価を与えている。日本酒を飲んだ場所について聞くと、8割が日本食レストランと答えており、フランス人にとって、日本食レストランでの食事が日本酒を飲むきっかけ作りとなっているものと見られる。

また、日本酒に対する評価として、70%が「高く評価する」と回答している一方で、8%が「非常に低く評価する」ということで、数値的には小さいものの、日本酒に対する悪い評価・イメージがまだ一部に粘り強く残っていることがわかる。

日本酒の購入に関しては、回答した人の36%が「日本酒を購入したことがある」としており、年代的には、若者よりも購買力の高い40代、50代が多い。また、購入の用途として、家庭用・自分用に購入したと回答した人が全体の76%と高く、中でも50代では8割以上となっている。

### ●SAKEではなく、「日本酒」の正しい認識を

まだまだ、「sake」はアルコール度の強い、白酒と思い込んでいる消費者が多く、彼らへの「日本酒」の正しい認識を持ってもらうための、さらなる努力が必要である。このために、日本酒を実際に試飲してもらうという「体験」が重要である。その他に、「sake」の言葉のもつマイナスイメージを払拭するために、「Nihonshu」あるいは「Junmai」、「Ginjo」というような新しい言葉を浸透させていくことも必要だと唱える、販売関係者もいる。また、マスコミを通じた日本酒の正しい認識も今後、大きな役割を果たすと思われる。

### ●「日本酒の選び方がわからない」

フランス人の消費者が日本酒を購入する場合、「選び方がわからない」という声が多い。



フランスでは、カテゴリー（純米吟醸など）そのものが周知されておらず、よもや銘柄指定というような日本酒としての各銘柄の「ブランド」定着にはまだほど遠い状況にあり、フランス人が選ぶためのツールが必要と思われる。そのためのいくつかの案として以下が挙げられる。

### ラベルの記載内容から判断

スーパーやアドバイザーのいない状況での日本酒選びを想定して、ラベル上で判断できる材料を記載する。例えば、カテゴリー（純米、吟醸など）の説明や精米歩合、使用米品種などの情報、味覚の説明、サービス奨励温度、合わせる料理の提案例など。あるいは、蔵元や銘柄の歴史の紹介もブランド構築の一つとして記載することも一案である。

### 消費者目線でのラベル標示推奨

日本酒に関する知識のないフランス人がボトルを手にとったときに、一体このアルコールが何なのかというのは、このラベル義務表示事項からだけではわからない。

日本酒だということがわかっていても、ではこの日本酒は甘口なのか？（ワインでいうドライとスイート？）、この日本酒をどう飲むのか？（ストレートなのか？お湯割りなのか？熱燗？冷や？）、いつ飲むのか？（食前酒？食後酒？）、どう保管したらいいのか（カーヴに何年寝かせるべきなのか？いつまでに飲むべきなのか？）、栓を開けてからどのくらいで飲むべきなのか？など、一般フランス人には日本酒に関する「常識」情報がないと考えた方がよい。本来は、これらの情報は小売店での販売時にお客に口頭で情報が提供されるべきものではある。ただ、対面購入ではない場合や、あるいは小売店での情報提供がなされないケースが多いことが想定されるので、できるだけ情報がラベルに記載されている方が消費者目線ではありがたい。

あまりの多くの情報をいれると逆に見難くなる（文字が小さすぎて読めない、ごちゃごちゃして、かえってわかりにくい、裏ラベル上の情報が多すぎて体裁が美しくないなど）ことを想定して、その日本酒でおいしく飲んでもらうために最低、知っておいてほしいこと、守ってほしいことを文章で盛り込むのが望ましい。

### アドバイザーによる紹介

レストランやワインカーブでの販売では、サービス側からのアドバイスの役割が非常に大きい。このために、レストランやカーヴィストに対し、適切な日本酒の知識を理解してもらうことが前提となる。

ワインカーブでフランス人がワインを選ぶ時、カーヴィストにアドバイスを乞う場合、カーヴィストからの質問は予算と「何に合わせて飲むのか」の二点が基本となる。日本酒選びにおいて、現状ではワインとは逆に「そもそも日本酒は何に合うのか」というアプローチになることが想定されるが、特に日本酒を飲んだことがない、あるいはよく知らないという消費者に対しての専門家としてのアドバイスは購入への鍵をにぎるものである。

### 品評会受賞などの品質ラベル

ワインコンクールといった品評会はフランスにおいて毎年各地で 100 以上開催されているが、これらの品評会でのメダル受賞ワインの販売への影響は非常に大きい。特にスーパー・ハイパーなどの大規模店舗での大量に並ぶワイン商品棚を前に、メダル受賞ワインは消費者の購入時の目安として重要となっている。日本酒も将来的にここから学べるところはあるのではないか。

## 5. 日本酒販売促進

日本酒の販売促進として、以下においてジェトロあるいは日本酒のメーカーによる出展経験がある見本市として以下を挙げる

### ●一般対象

国際農業見本市（SIA）：毎年2-3月に開催される、フランス最大級の見本市。家畜が一同に集まり、各地方の特産品が並ぶ見本市には、首都圏を中心に家族連れなどの一般来場客で賑わう。

[www.salon-agriculture.com](http://www.salon-agriculture.com)

### ●業者対象

パリ国際食品見本市（SIAL）：世界最大級の国際食品見本市で、隔年開催される。世界中の食品情報が一同に集まり、食品トレンドなどを知るためには重要な見本市で、世界各国からのバイヤーが集まる。[www.sialparis.fr](http://www.sialparis.fr)

### ●ワイン専門

Vinexpo：ボルドーで隔年に開催される、世界最大のワインイベント。[www.vinexpo.com](http://www.vinexpo.com)

### ●ガストロノミー専門

国際外食産業見本市（SIRHA）：リヨンで隔年に開催される。欧州の外食産業のトレンドが発信される見本市として、世界中からシェフや業者が集まり、デモンストレーションやイベントが企画される。[www.sirha.com](http://www.sirha.com)

### ●日本酒専門イベント

Sake Tasting：2013年にフランスでは日本酒専門イベントとして初めての見本市、「Sake Tasting」が開催された。ほぼ全輸入業者が参加、ブースではフランスで入手できる日本酒が紹介された他、また日本酒に関する意見交換がワークショップを通じて行われた。

## 6.最近の情勢

### ●ソムリエコンクールと日本酒

ソムリエコンクールの中に、焼酎や日本酒が取り入れられ始めている。2008年のヨーロッパソムリエチャンピオンで日本酒が試験に出題されたのを始め、ソムリエの日本酒への関心はますます高くなっている。(ちなみに、2013年に東京で開催された世界ソムリエチャンピオン大会の試験では焼酎が出題された)

### ●WSET内のカリキュラムに日本酒部門を新設

世界62カ国において展開する、世界標準ワイン認定資格を発行する教育機関、WSET (Wine and Spirit Education Trust) が日本酒専門講座コースを2014年夏から実施する予定である。

### ●フランス国内での日本酒愛好会の発足

2013年5月には、フランス国民議会(下院)の日仏友好議員連盟のメンバーであるジルベール・ル＝ブリ氏 Gilbert Le Bris を中心にフランスの議員たちによる「日本酒友の議員協会」(Association parlementaire des amis du saké japonais) が結成された。

### ●星付き和食レストランの増加

2014年2月に発表されたミシュラン格付けにおいて、新たに星付き和食レストランとして、「OKUDA」と「JIN」の2軒加わった。これにより、これまでの星付き日本食レストランであった「AIDA」「Yoshi」と合わせて、合計4軒の和食レストランが1つ星を獲得したことになる。

## 7.輸入業者リスト

### **DEV-A**

2 rue du Repos, 42600 MONTBRISON

電話 : 06 75 11 55 74 / 06 74 52 16 54

[www.dev-a.com](http://www.dev-a.com)

### **FOODEX SAS**

4 impasse des Carrières, 75016 PARIS

電話 : 01 46 47 44 39

[www.foodex.fr](http://www.foodex.fr)

### **GALERIE K PARIS**

5 rue Villedo, 75001 PARIS

電話 : 01 47 38 30 59

### **JFC France SARL**

Peripark Gennevilliers, 101 av. Louis Roche, 92230 GENNEVILLIERS

電話 : 01 40 86 42 00

[www.jfc.eu](http://www.jfc.eu)

### **KIOKO**

37/39 rue Léon Geoffroy, 94400 VITRY SUR SEINE

電話 : 01 45 21 46 99

[www.kioko.fr](http://www.kioko.fr)

### **LX France**

12 bis rue des Oliviers, 94320 THIAIS

電話 : 01 58 73 88 08

[www.lxfrance.fr](http://www.lxfrance.fr)

### **MIDORINOSHIMA**

5 av du Maréchal Leclerc, 20137 PORTO-VECCHIO

電話 : 09 79 23 15 98

[www.midorinoshima.com](http://www.midorinoshima.com)

### **OTODOKE**

46 rue Sainte-Anne, 75002 PARIS

電話 : 01 42 86 02 22

[www.otodoke.fr](http://www.otodoke.fr)

### **SASU Olivier Derenne**

ZAC Aéroport, 140 rue Georges Guynemer, BP261, 44158 ANCENIS

電話 : 02 40 83 33 33

[www.nishikidori.com](http://www.nishikidori.com)

**THANH BINH JEUNE**

20 avenue de Verdun, 94200 IVRY SUR SEINE

電話 : 01 46 70 89 99

[www.thanh-binh.com](http://www.thanh-binh.com)

**WORKSHOP ISSE**

11 rue Saint-Augustin, 75002 PARIS

電話 : 01 42 96 26 74

<http://workshop-isse-paris.blogspot.fr/>

フランスへの日本酒の輸出ガイドブック

2016年7月作成

作成者 ジェトロ（日本貿易振興機構）パリ事務所

Copyright(C) 2016 JETRO. All right reserved.