

台湾におけるブリ等水産物市場調査
～富山産・三重産のケース～

2015年3月

日本貿易振興機構(ジェトロ)
富山貿易情報センター

本報告書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】

1. 調査概要	1
2. 台湾における高級和食レストランの調査要約	2
3. 台湾市場におけるブリ等水産物輸出にかかわる調査要約.....	5
4. 参考資料	7
別紙1. 現地日本食レストラン等へのヒアリングシート	9
別紙2. 台湾の小売店での鮮魚・加工魚の店頭価格表.....	26
別紙3. 日本産水産物を取り扱う台湾企業リスト	28
別紙4. 台湾での魚料理の食べ方の例	29
別紙5. 2014 年台湾への水産物品目別の輸出状況(調整品は除く)	30

1. 調査概要

(1) 調査目的

富山・三重水産物広域連携輸出支援事業の一環として、台湾市場におけるブリ等水産物輸出を実現するために、購入決定権を有するシェフ等現地パートナー選定の参考情報とすることを目的とする。また、現地消費ニーズ・取扱業者等マーケティング面および輸出ルート等、ロジスティックス面において、輸出取引実現に必要な情報を整理することを目的とする。

(2) 調査内容

① 台湾における高級和食レストランの調査

ブリ等水産物に関心を持つ台湾の高級レストランから、日本産水産物の取り扱いの現状や課題を情報収集・アンケート・ヒアリングを行う。

② 台湾市場におけるブリ等水産物輸出に係わる調査

現地富裕層をターゲットとしたブリ等水産物の輸出に必要な情報を、情報収集・ヒアリング等を通じて以下の項目に従い一覧表を整理。

- ・台湾における鮮魚(寒ブリなど)および加工魚の小売価格
- ・日本から台湾への鮮魚・加工魚の取扱いを行っているバイヤー・商社リスト
- ・日本から台湾への水産物現地輸入規制・手続等
- ・日本から台湾への輸送流通経路(冷凍・冷蔵双方のケースを含める)と所要日数、流通における問題点・課題
- ・台湾での日本産水産物輸出成功例、台湾市場の水産物トレンド(人気のある水産物とその食べ方<生食、蒸し、火鍋など>)、どのようなシーンで食されているか、トレンド商品の写真・価格)

(3) 調査期間:2014年11月10日～2015年1月31日

(4) 調査方法

- ・インターネットおよび店舗へのヒアリング調査
- ・インターネットおよび店舗視察、各企業への視察

2. 台湾における高級和食レストランの調査要約

今回のヒアリング調査で得られた代表的な意見は以下の通りである。

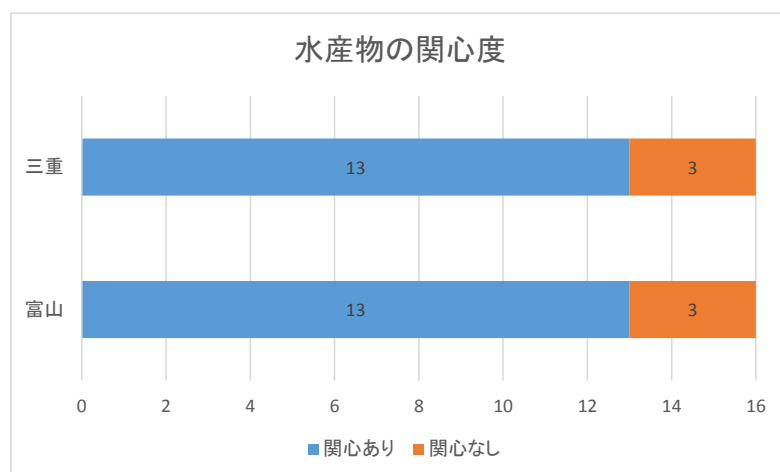
主な調査対象店舗は、高級日本料理店(客単価 2,500 台湾ドル～)、および寿司屋(お任せメニュー2,000 台湾ドル～)、ホテル内の日本食レストランである。各店舗の調査詳細は後述する(別紙1)。

(1) 富山県及び三重県の水産物に対する関心度調査結果

【水産物全般に対する関心度】

16 店舗中 13 店舗は富山県・三重県の水産物に関心を持っており関心度が高いことが読み取れる。具体的には「旬の水産物で価格が合えば積極的に取り扱いをしてみたい」が 6 店舗から聞かれた。関心のある品目ではホタルイカ(5 店舗)、白エビ(3 店舗)、カキ(2 店舗)、タイ(1 店舗)、マグロ(1 店舗)という意見が聞かれた。

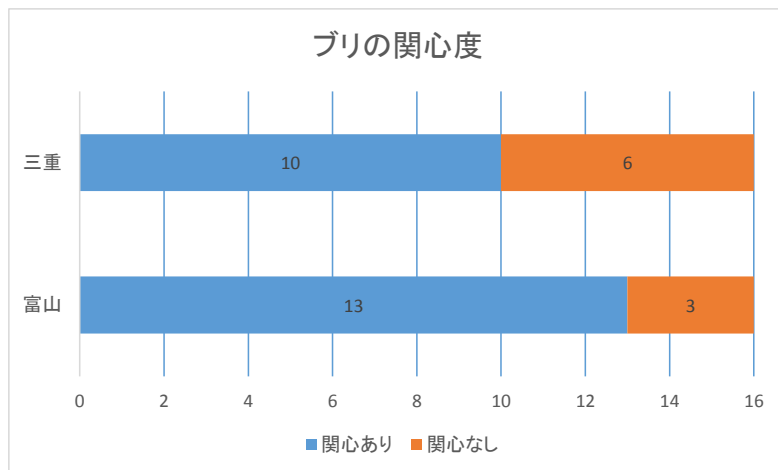
	関心あり	関心なし	合計
富山県	13	3	16
三重県	13	3	16



【ブリに対する関心度】

富山県のブリの関心度は16店舗中13店舗、三重県のブリの関心度は16店舗中10店舗。高級すし店においては養殖ものを一切使用せず、天然のものしか取り扱わない場合がある。

	関心あり	関心なし	合計
富山県	13	3	16
三重県	10	6	16



【既に有名産地・魚種の多くは輸入実績あり。地方直送を求める声も】

① 流通

各地方の代表的な魚介類の大半は既に台湾へ輸入されている。一方で、日本の水産物を少量多品種で取り扱う業者の数は少なく、店舗にとっては仕入れ先の選択肢が多い訳ではない。多くの店舗が複数の仕入れ業者と並行して取引し、品質担保の対策を取っている。また、価格の妥当性についても判断がつかないこともあり、築地市場に連絡手段を持っている店舗の中には毎日の相場を直接確認している店舗もある。

輸入の際、検査となると通常以上の日数を要し、品質が落ちるため、破棄せざるを得ない。特に、高価格な店舗程品質に対するこだわりが強く、自店の基準にそぐわない商品を提供することで顧客が離れてしまうことを懸念している。

② 価格競争力

16店舗中13店舗が“ひみ寒ぶり”に、また10店舗が三重の養殖ブリに興味を示しており、日本産水産物への関心度は高い一方で、それに合わせて物流コストを抑える仕組みを構築してほしいという要望が多かった。現状は、地方の漁港や空港から発送されることはなく、築地、京都、九州等の主要市場を経由するのでどうしても取引価格が高くなる。そのため、価格を理由に仕入れを諦める場合も少なくない。極端な例ではあるが、各地方の事務所を現地に作り、産地より直接輸送することでコストを抑えると共に品質や鮮度も保証する体制が理想的である。

今回の調査対象店の中には天然の魚介類しか取り扱わない方針の店舗もあったため、三重の養殖ブリより“ひみ寒ぶり”に関心を示した店舗が多かった。一方で、日本産の水産物を安価に提供するための店舗側の取り組み例としては、台湾の比較的品質の良い魚種(例:イカ・マグロ・カンパチ)に関しては、地場の食材を仕入れ原価のバランスを保つ工夫をしている店舗もあった。

【付加価値の発信方法が課題。ブランド構築は関係者(出荷側、実需者、行政)が一体となり取り組むことが必要】

① プロモーション

現状、日本産の鮮魚はかなり流通している一方で、台湾の一般消費者は日本の産地や旬に対する関心は低い。また消費者だけでなく一般の料理人も産地に対する理解度は低く、調理師を対象としたセミナーや講習会などが必要である。(北海道だけは産地としてのブランド力が定着しており、カニ・ホタテ・いくらなどは高い評価を得ている。)

消費者にも産地の情報や付加価値を発信する取組の必要性を感じている店舗は一定数存在する。ただし、店舗単独で行うには限界があるので、試食会イベントなど、各自治体や関係機関と連携して行う必要がある。

●ブランド構築に向けた取り組み例(ヒアリング調査より)

1. ブランドコンセプト管理体制の整備

- ・輸出者と輸入者が共通の認識を持ち、品質保持や付加価値発信に取り組む体制構築

2. 実需者へのアプローチ

- ・実需者向けの有識者セミナーおよび実演メニュー発表会の実施
- ・生産側やメーカーも一緒に提案営業活動に参加

3. プロモーション販促イベント企画

- ・飲食店ポータルサイトと連携し、オピニオンリーダーやプレス関係者を対象にイベントを実施
- ・飲食店でオリジナルメニュー化を進めると共に消費者へのPR資材で訴求

3. 台湾市場におけるブリ等水産物輸出にかかわる調査要約

【日本から台湾への水産物現地輸入規制・手続等】

① 鮮魚の規制に関しては、以下の検査が必要な時がある。

A)放射線検査(所要日数1日)

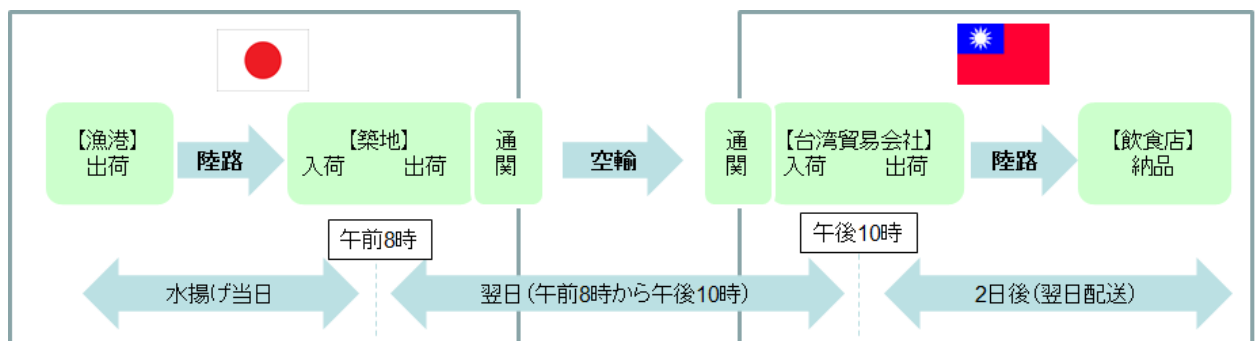
B)薬品検査(所要日数3日)

輸入量の全体の5~10%の品目が対象となり、特に、初めて輸入する商材や貝類が対象となることが多い。また、検査期間中は販売が認められないので検査後廃棄するケースも珍しくない。

また、加工品の場合は中文のラベルが必要になり、台湾のFDA(衛生福利部食品薬物管理署)の承認も必要である。また、食品添加物に関しては日本で許可されていても台湾では許可されていない場合も少なくないので注意が必要である。

【日本から台湾への輸送流通経路(冷凍・冷蔵を含める)と所要日数、流通における問題点・課題】

① 鮮魚を地方の漁港から築地市場を経由して発送する場合を例に挙げると、流通経路は以下の通りである。水揚げ後、台湾の貿易会社に届くのは2日後が一つの目安となる。仮に午前8時までに築地に商品が届けることができれば、30時間以内に飲食店に納品することも可能である。



② 冷凍品に関しては保存期間が長く、鮮魚と比較すると量も多いため、価格競争力を保つためにも船便での輸出が一般的である。輸送期間はルートにもよるが10日前後である。

③ 国外との取引になるので鮮度・品質の担保が出来ないことが課題である中、現在台湾政府は日本から輸入する全ての食品に産地証明書を要求することを検討しており、そのような規制が確定すると鮮魚の輸出のハードルはかなり高くなる。

【台湾における鮮魚(寒ブリなど)および加工魚の小売価格】(別紙2参照)

小売店に並ぶ魚介類の多くは台湾産のものであり、海外産はノルウェーのサーモン、北海道のカニやホタテなど一部の有名ブランドを中心に販売されている。ハタ、イサキ、スズキなど台湾料理に馴染みのある魚種に関しては一尾で販売されていることも珍しくない。一方で、寿司や刺身の種類にはサーモンやマグロなどを多く見かけた。

日本産と台湾産の価格を比較した際、台湾産サンマ 68 台湾ドルに対して日本産サンマが 158 台湾ドルであり、地場のものと比較すると 2 倍以上の差がある。また、日本産ブリかまが 338 台湾ドルと日本国内と比較しても割高であった。外食文化が根付いている台湾において日本の水産物は現時点では消費者よりも、飲食店等の事業者を対象とする方が適切と思われる。

【台湾での日本産水産物輸出成功例及び台湾市場の水産物トレンド】 (別紙4参照)

- ① 台湾は海に囲まれており魚介類は豊富であり、中でも南部の高雄や北部の基隆は代表的な地域である。蒸し料理、揚げ料理や炒め物がといった食べ方が伝統的な台湾料理や家庭料理として幅広く受け入れられている。また、火鍋や鮭・刺身を中心に多くの外国の食文化も浸透しており、様々な食べ方で食されている。鍋の材料としてカニ、エビ、ホタテなど甲殻類も非常に人気であり、北海道の食材にブランド力がある。刺身や寿司などではトロサーモン・マグロ(トロ)サバなど脂の乗った魚種が好まれる傾向にあり、刺身等の切り方もぶつ切りが多く日本で提供される切り身と比較すると大きい。魚介類を積極的に食べる素地はあるので、現地に即した訴求方法が求められる。
- ② 香川県のオリーブハマチの販売数が 2014 年夏から急増し、昨シーズンのメインの出荷時期(8 月～12 月)には日本食レストランを中心に常時、13 店舗程で取り扱いがあった。オリーブ葉粉末を加えたエサを食べて育ったオリーブハマチは、脂のうまみはもちろんのこと酸化・変色しにくい特徴があり、リードタイムの長い海外市場に対してマッチした商材で、且つ価格も既存品と比較しても 100～200NTD/kg しか変わらないことが台湾で受け入れられた一番の要因である。商材の条件以外にも月 1 回のペースで香川県庁の職員が訪台し、商品PRや料理店側のニーズを理解するために卸業者と共にユーザーである飲食店に同行営業を行ったこと、のぼりなどの販促物も希望する店舗へ配布するなど、販売促進にも力を入れていたことも大切な取り組みであった。このような草の根的な活動が台湾市場へ参入する際には重要である。

4. 参考資料

富山県から台湾への水産物の輸出は全国と比較しても非常に少ないと言える。

2014年台湾への水産物概況品の輸出状況(調整品は除く)

出所:財務省貿易統計データを加工。

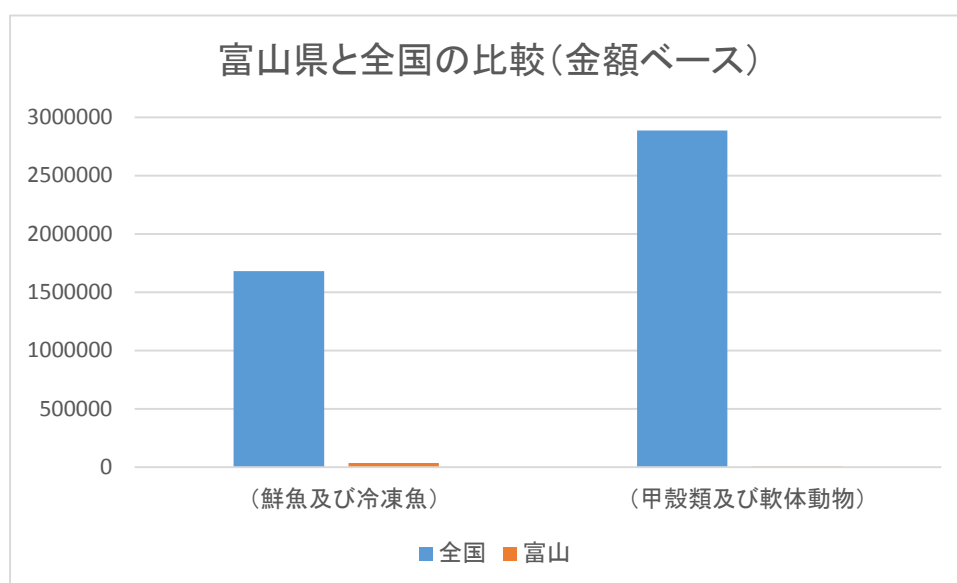
2014年台湾への水産物品目別の輸出状況(調整品は除く)は別紙5を参照

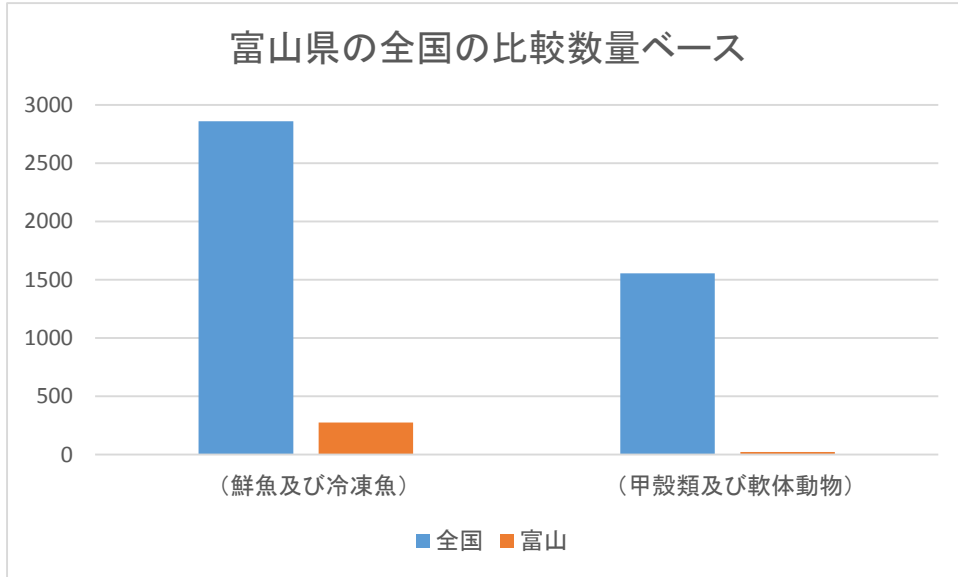
全国値:

概況品名	数量	単位	累計金額(千円)
魚介類(生鮮)	4,459	MT	4,636,626
(鮮魚及び冷凍魚)	2,860	MT	1,680,968
《かつお》	124	MT	21,235
《まぐろ》	19	MT	105,879
《たらのすり身》	90	KG	301
《さけ》	402,275	KG	179,444
(甲殻類及び軟体動物)	1555	MT	2,887,969

富山(税関:伏木、富山、富山空港)

概況品名	数量	単位	累計金額(千円)
魚介類(生鮮)	297	MT	37,869
(鮮魚及び冷凍魚)	276	MT	34,567
(甲殻類及び軟体動物)	21	MT	3,302





別紙1. 現地日本食レストラン等へのヒアリングシート

	業態
1	寿司店 A
2	日本食レストラン B
3	日本食レストラン C
4	寿司店 D
5	日本食レストラン E
6	寿司店 F
7	寿司店 G
8	日本食レストラン、寿司、創作和食など複数業態 H
9	ホテル内の日本食レストラン I
10	ホテル内の日本食レストラン J
11	ホテル内の日本食レストラン K
12	寿司店 L
13	寿司店 M
14	寿司店 N
15	寿司店 O
16	日本食レストラン P

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

寿司店 A									
店舗数		国内(3) / 海外()	従業員数						約30人
1店舗当りの平均座席数		席							
店舗概要・特徴 セールスポイント		毎日、新鮮な魚を提供している高級すし店。 メニューはなく、シェフのお任せコースのみ。一人1200～3000台湾ドルのコース。また、それ以外の食材に関しても、台湾の農家や農場と提携し、オーガニックな食材を調達するなど非常にこだわりのあるお店。							
利用客層	利用客の年代、形態(友達同士・家族・同性グループなど)								
	30～50代、家族、友達同士、芸能人。								
人気メニュー		メニュー名(おまかせ)	価格:	1,200～	台湾ドル			
		メニュー名(おまかせ)	価格:	1,800～	台湾ドル			
		メニュー名(おまかせ)	価格:	3,000～	台湾ドル			
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes	<input type="checkbox"/> 無 / No						
主な取扱品目		天然の鮮魚を中心に取り扱いしている。							

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目				<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input checked="" type="checkbox"/> 冷凍加熱用	<input type="checkbox"/> その他 ()	
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目				白エビ(水産物は基本的に興味あり)			
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目				水産物は基本的に興味あり			

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

日本食レストラン B									
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数	50～60人					
1店舗当りの平均座席数	160 席								
店舗概要・特徴 セールスポイント	新鮮な刺身、寿司をはじめ、魚介類のクオリティが高く、食材の組み合わせや料理の表現方法にも特色がある。また食事の味だけではなく内装もこだわっており、そのモダンなデザインはととても独創的である。								
利用客層	利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）								
	ビジネスマン、家庭層、カップル。								
人気メニュー	メニュー名（	セット	）	価格：	1,800	台湾ドル			
	メニュー名（	セット	）	価格：	2,650	台湾ドル			
	メニュー名（	セット	）	価格：	3,650以上	台湾ドル			
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 /No								
主な取扱品目	ウニ、ホタテ、シマアジ、マグロ（トロ）、タラバガニをはじめ季節の旬の水産物を取り扱っている。								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目			<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用 <input type="checkbox"/> その他 ()				
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目			旬の水産物全般（品質と価格次第）				
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目			旬の水産物全般（品質と価格次第）				

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

日本食レストラン C									
店舗数		国内(4) / 海外(1) ※日本店舗除く	従業員数						
1店舗当りの平均座席数									
店舗概要・特徴 セールスポイント	和食モダンをコンセプトとしており、四季折々の野菜や魚介など素材を最大限に活かした料理で日本の食文化を発信。								
利用客層	利用客の年代、形態(友達同士・家族・同性グループなど) 台湾人富裕層、日本人駐在員。ビジネス、カップル、ファミリー。								
人気メニュー		メニュー名(季節のおすすめメニュー。季節により異なる。)	価格:						台湾ドル
		メニュー名(刺身5点盛り合わせ)	価格:	800					台湾ドル
		メニュー名(寿司10貫)	価格:	780					台湾ドル
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 / No								
主な取扱品目	<ul style="list-style-type: none"> ・ブリ(産地指定ない)。 ・ポタンエビ(北海道) ・ブリフィレ(長崎) ・築地、北海道、福岡の3ルートより仕入。 ・マダイ、キンメダイ、サバ、サンマ、フグ(処理済)などを期間限定で取り扱っている。 								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目		<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用 <input type="checkbox"/> その他 ()	
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目		全般(良いものがあれば) ホタルイカは使用しているが足の速さを懸念。	
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目		全般(良いものがあれば)	

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

寿司店 D					
店舗数		国内(1) / 海外() ※日本での店舗除く	従業員数	4	
1店舗当りの平均座席数		30席			
店舗概要・特徴 セールスポイント		非常に高級な寿司屋の一つ。 築地より寿司ネタを直送し、お米(新潟)も日本から仕入れしている。 天然のものを使用することこだわっている。			
利用客層	利用客の年代、形態(友達同士・家族・同性グループなど)				
	台湾人富裕層、日本人駐在員、ビジネス。				
人気メニュー		メニュー名(おまかせ①)	価格:	3,000	台湾ドル
		メニュー名(おまかせ②)	価格:	3,800	台湾ドル
		メニュー名(おまかせ③)	価格:	2,300	台湾ドル
◆日本とのビジネスについて					
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 / No			
主な取扱品目		ほぼ全ての品目を日本から仕入れている。常時30種類程度のラインナップで魚種の選定は季節感を最も重視している。 (白身5種、貝類5種、光り物5種、ウニ、ボタンエビ、甘エビ など) 昨年北陸エリアのブリを使用しており、また富山の白エビも使用している。			

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	品目	<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用 <input type="checkbox"/> その他 ()
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目	天然で良いものがあれば
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目	天然で良いものがあれば

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

日本食レストラン E				
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数	10~20名
1店舗当りの平均座席数		約120席		
店舗概要・特徴 セールスポイント	刺身・鮓・焼き魚、季節の鮮魚料理を提供している本格派日本料理店。			
利用客層： 利用客の年代、形態(友達同士・家族・同性グループなど)				
9割が台湾人でビジネス、カップル、友人等幅広いシチュエーションに対応。日本人駐在員。				
人気メニュー		メニュー名(サバの塩焼き)	価格:	360 台湾ドル
		メニュー名(刺身盛り合わせ)	価格:	980 台湾ドル
		メニュー名(ひつまぶし)	価格:	880 台湾ドル
◆日本とのビジネスについて				
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有/ Yes <input type="checkbox"/> 無 /No			
主な取扱品目	フグ(下関)、タラバガニ(北海道)、カンパチ等季節に応じて仕入している。			

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無		
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目	<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用 <input type="checkbox"/> その他 ()
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目	ホタルイカ、岩ガキ
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目	

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

寿司店 F									
店舗数		国内() / 海外()	従業員数	5~10人					
1店舗当りの平均座席数	20~24 席								
店舗概要・特徴 セールスポイント	高級寿司屋でおまかせコースのみ。店舗は大きくないが食材へのこだわりが強く、その日その日の新鮮な水産物により毎日メニューの内容が異なる。								
利用客層	利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）								
政治・ビジネスの接待利用	富裕層。								
人気メニュー		メニュー名（ おまかせ			価格：	2,500	台湾ドル		
		メニュー名（ おまかせ			価格：	4,000	台湾ドル		
		メニュー名（ おまかせ			価格：	6,500	台湾ドル以上		
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 /No								
主な取扱品目	水産物の8割以上は日本産。（特に天然が多い）								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	品目			<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input type="checkbox"/> 冷凍加熱用			
					<input type="checkbox"/> その他 ()				
富山の水産物購入への関心	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	具体的品目							
三重の水産物購入への関心	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	具体的品目							

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

寿司店 G										
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数		10人未満					
1店舗当りの平均座席数		約30席								
店舗概要・特徴 セールスポイント		台湾人シェフによる創作日本寿司。若干台湾の方に合わせている部分もあるが日本から輸入した水産物を提供している。								
利用客層	利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）									
	20～40代が多いがビジネスからファミリー層まで幅広く利用。									
人気メニュー		メニュー名（ おまかせ			価格：	1,200		台湾ドル		
		メニュー名（ おまかせ			価格：	1,500		台湾ドル		
		メニュー名（ おまかせ			価格：	2,000		台湾ドル		
◆日本とのビジネスについて										
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes		<input type="checkbox"/> 無 / No						
主な取扱品目		イクラ、ウニ、甘エビなどメインの寿司ネタになる水産物はなるべく日本産を使用している。								

◆関心度について

水見の寒ブリ購入への関心	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無	品目			<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input type="checkbox"/> 冷凍加熱用	<input type="checkbox"/> その他 ()		
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目			旬の水産物（品質と価格による）				
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目			旬の水産物（品質と価格による）				

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

日本食レストラン H									
店舗数		国内(10) / 海外()	従業員数						
1店舗当りの平均座席数		100席以上	年間売上高						
店舗概要・特徴 セールスポイント	店舗により異なる。 特に品質の高い日本の鮮魚の取り扱いに積極的。								
利用客層： 利用客の年代、形態(友達同士・家族・同性グループなど)									
30代から50代が中心。ビジネス、記念日、家族での利用が多い。									
人気メニュー		メニュー名()	価格:						台湾ドル
		メニュー名()	価格:						台湾ドル
		メニュー名()	価格:						台湾ドル
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 / No								
主な取扱品目	・ホタテ(北海道)、タラバガニ(北海道)、タイ(愛媛)、アジ(大分)、 ホタルイカ(富山)、白エビ(富山)、ブリ(鹿児島フィレ)								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目							<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用 <input type="checkbox"/> その他 ()
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目							白エビ、ホタルイカ
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目							

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

日本食レストラン I										
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数		15~20名					
1店舗当りの平均座席数		140席								
店舗概要・特徴 セールスポイント		高級懐石料理店であり寿司バーも併設。日本の伝統的な「和」に、シックでモダンな雰囲気融合させた個性的なレストラン。使用する食材は季節によって変わり、目でも楽しめる料理が特徴。								
利用客層	利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）									
	富裕層。ビジネスでの利用だけでなくファミリー層も多い。									
人気メニュー		メニュー名（ にぎり寿司セット		価格：	2,000	台湾ドル				
		メニュー名（ セット料理		価格：	1,800	台湾ドル	～			
		メニュー名（		価格：		台湾ドル				
◆日本とのビジネスについて										
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有/ Yes		<input type="checkbox"/> 無 /No						
主な取扱品目		イクラ、ウニ、甘エビなど多くの日本の水産物を仕入れている。								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無	品目		<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input type="checkbox"/> 冷凍加熱用		<input type="checkbox"/> その他 ()		
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目		品質が良く価格が合えば何でも					
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目		品質が良く価格が合えば何でも					

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

日本食レストラン J									
店舗数		国内() / 海外()	従業員数						
1店舗当りの平均座席数	約80席								
店舗概要・特徴 セールスポイント	台湾でありながら日本料理の作法を守り、旬の食材を使った日本料理を提供している。台湾で日本と同じ味が食べられるのがセールスポイント。食材だけでなく、調味料や食器なども大半が日本産の物を使用している。								
利用客層	利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）								
顧客の7割が日本人。ファミリー、女性同士、ビジネス、政治家など。									
人気メニュー	メニュー名（	うに寿司	）	価格：	500～	台湾ドル			
	メニュー名（	豆腐サラダ	）	価格：	300～	台湾ドル			
	メニュー名（	牛肉料理	）	価格：	800～	台湾ドル			
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes		<input type="checkbox"/> 無 / No						
主な取扱品目	ウニ、マグロ、ボタンエビ、ヒラメ、カニ、甘エビ、ブリなど多くの水産物を使用している。								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無							
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無	品目		<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input type="checkbox"/> 冷凍加熱用			
富山の水産物購入への関心	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無	具体的品目						
三重の水産物購入への関心	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無	具体的品目						

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

日本食レストラン K									
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数						約30名
1店舗当りの平均座席数		約140席							
店舗概要・特徴 セールスポイント		懐石レストラン。 日本式のやさしい照明とシンプルな設計が特徴で心地良い空間。							
利用客層	： 利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）								
家庭層。ビジネスマン。									
人気メニュー		メニュー名（	セット	）	価格：	1,650			台湾ドル
		メニュー名（	セット	）	価格：	1,800			台湾ドル
		メニュー名（	セット	）	価格：	2,500			台湾ドル
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes		<input type="checkbox"/> 無 / No					
主な取扱品目		甘エビ、トロ、ウニを中心に刺身に使われる魚介類							

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無							
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	品目			<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input type="checkbox"/> 冷凍加熱用		
						<input type="checkbox"/> その他 ()			
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目						
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目						

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

寿司店 L									
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数		10名未満				
1店舗当りの平均座席数	30席								
店舗概要・特徴 セールスポイント	・天然の魚介にこだわっており、また8割以上は日本の魚介類を使用している。								
利用客層： 利用客の年代、形態(友達同士・家族・同性グループなど)									
台湾人富裕層、香港人富裕層。日本人の駐在員。									
人気メニュー		メニュー名(おまかせコース)	価格:	4,000	台湾ドル			
		メニュー名(おまかせコース)	価格:	3,000	台湾ドル			
		メニュー名(おまかせコース)	価格:	5,000～	台湾ドル			
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 / No								
主な取扱品目	サヨリ(青森産)、カレイ(徳島産)、キンメダイ(静岡)、ホタルイカ(富山)等								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無				
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無	品目		<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用	<input type="checkbox"/> その他 ()
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目		全般(良いものがあれば) ホタルイカ	
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目		全般(良いものがあれば)	

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

寿司店 M										
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数		5人以下					
1店舗当りの平均座席数		10席								
店舗概要・特徴 セールスポイント		食材の多くは日本より仕入れており、仕入れ内容により毎日のメニューを決めている寿司屋。								
利用客層	利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）									
中年層、家庭層、ビジネス										
人気メニュー		メニュー名（	おまかせ	）	価格：	2,000	台湾ドル			
		メニュー名（	おまかせ	）	価格：	2,800	台湾ドル			
		メニュー名（	おまかせ	）	価格：	3,600	台湾ドル			
◆日本とのビジネスについて										
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes		<input type="checkbox"/> 無 / No						
主な取扱品目		日本から旬の水産物全般を仕入れている。週に3回仕入れを行い、特に天然のものを積極的に使用している。								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input type="checkbox"/> 有	<input checked="" type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	品目		<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input type="checkbox"/> 冷凍加熱用				
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目							
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	具体的品目							

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

寿司店 N									
店舗数		国内(2) / 海外()	従業員数						10~20人
1店舗当りの平均座席数		30席							
店舗概要・特徴 セールスポイント		食材の大半を日本から仕入れする本格寿司店。 空間も静かで落ち着いており、日本の風情を感じながらお食事を頂くことができる。							
利用客層		利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）							
		ビジネス、ファミリー層が中心。							
人気メニュー		メニュー名（ おまかせ				価格：	2,000		台湾ドル
		メニュー名（ おまかせ				価格：	2,800		台湾ドル
		メニュー名（ おまかせ				価格：	3,200		台湾ドル
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 /No							
主な取扱品目		マグロ（大間）ウニ（北海道）ケガニ（北海道）ボタンエビ（北海道） コハダ（愛知）アサリ（愛知）クロムツ（長崎）キンメダイ（静岡） イワシ（三重）など日本全国の魚を使用							

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input type="checkbox"/> 有 <input checked="" type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目				<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用			<input type="checkbox"/> その他 ()
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目							
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目							

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するための FS 調査」ヒアリングシート

寿司店 ○									
店舗数		国内(2) / 海外()	従業員数						10~20人
1店舗当りの平均座席数		30席							
店舗概要・特徴 セールスポイント		日本料理店として有名なお店。 日本から輸入した食材を使い、新鮮食材で作った季節ごとの日本料理を提供。							
利用客層	： 利用客の年代、形態（友達同士・家族・同性グループなど）								
	ビジネスマン、中年層。								
人気メニュー		メニュー名（	おまかせ			）	価格：	1,500	台湾ドル
		メニュー名（	おまかせ			）	価格：	2,500	台湾ドル
		メニュー名（	おまかせ			）	価格：	3,000	台湾ドル～
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績		<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes		<input type="checkbox"/> 無 /No					
主な取扱品目		ウニ、イクラ、ホタテを始め、刺身に使える旬の水産物							

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目					<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用	<input type="checkbox"/> 冷凍加熱用	
							<input type="checkbox"/> その他 ()		
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目							
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目							

「ブリ等富山・三重産水産物輸出を実現するためのFS調査」ヒアリングシート

日本食レストラン P									
店舗数		国内(1) / 海外()	従業員数	10~20人					
1店舗当りの平均座席数	約70席								
店舗概要・特徴 セールスポイント	本格的な懐石料理を提供しておりヶ月に一度メニューが変更となる。山郷の文化を取り入れてた雰囲気。 シェフ自ら接客(プレゼンテーション)をしている。								
利用客層： 利用客の年代、形態(友達同士・家族・同性グループなど)									
台湾人富裕層のビジネス利用、家族利用。香港・マカオ。									
人気メニュー	メニュー名(コース)	価格:	1,600	台湾ドル				
	メニュー名(コース)	価格:	2,400	台湾ドル				
	メニュー名(コース)	価格:	3000	台湾ドル				
◆日本とのビジネスについて									
日本産水産物の取り扱い実績	<input checked="" type="checkbox"/> 有 / Yes <input type="checkbox"/> 無 / No								
主な取扱品目	ホタルイカ(富山)、オリーブハマチ(香川)、マグロ、ウニ(北海道)								

◆関心度について

氷見の寒ブリ購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無								
三重のブリ(養殖)購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	品目	<input type="checkbox"/> 冷蔵生食用 <input type="checkbox"/> 冷凍加熱用 <input type="checkbox"/> その他 ()						
富山の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目	ブリ・タイ・マグロ・カキ・白エビ・ホタルイカ						
三重の水産物購入への関心	<input checked="" type="checkbox"/> 有 <input type="checkbox"/> 無	具体的品目	ブリ・タイ・マグロ・カキ						

別紙2. 台湾の小売店での鮮魚・加工魚の店頭価格表

調査対象店舗:高級スーパー、外資系スーパー 等

1 台湾ドル=3.785 円 1 月 31 日台湾銀行レート

	日本語名	英語名	原産国	販売方法	温度管理	価格(100g) (台湾ドル)	価格(100g) (日本円)	表示価格 (台湾ドル)	表示価格 (日本円)	総量(g)
1	サンマ	Pacific saury	台湾	2匹	冷蔵			68	257	
2	サンマ	Pacific saury	日本	2匹	冷蔵			158	598	
3	サンマ	Pacific saury	日本	加工品	冷凍			138	522	
4	スズキ (七星鱸)	Japanese seaperch	台湾	一匹	冷蔵	50	189	216	818	432
5	アオダイ (肉蒜)	Meat garlic	台湾	一匹	冷蔵	70	264	299	1132	428
6	キダイ (赤宗)	golden skin porgy	台湾	一匹	冷蔵	90	340	133	503	148
7	イサキ (青雞魚)	Paracaesio caerulea	台湾	一匹	冷蔵	90	341	315	1192	350
8	ユカタハタ (赤石斑)	Blacktip grouper	台湾	一匹	冷蔵	100	379	418	1582	418
9	ハタ (石斑)	Grouper	台湾	一匹	冷蔵	100	379	390	1476	390
10	ふうせいノキグチ (黄花魚)	yellow croaker	台湾	一匹	冷蔵	60	227	229	867	382
11	イサキ (青雞魚)	Paracaesio caerulea	台湾	一匹	冷蔵	90	341	382	1446	424
12	ツバメコノシロ (午仔)	East Asian fourfinger threadfin	台湾	一匹	冷蔵	60	227	155	587	258
13	シロバナガツオ (白鯧魚)	white pomfret	台湾	一匹	冷蔵	120	455	454	1718	378
14	カンパチ (紅甘切片)	Amberjack Fish	台湾	切り身	冷蔵	140	529	235	889	168
15	カンパチ (紅甘切片)	Amberjack Fish	台湾	切り身	冷蔵	128	484	161	609	126
16	ブリかま	Yellowtail	日本産	切り身	冷蔵	130	492	338	1279	260
17	サーモン (鮭魚切片)	Salmon	ノルウェー	切り身	冷蔵	130	491	153	579	118
18	サーモン輪切り (生鮭輪切)	Salman	ノルウェー	切り身	冷蔵	100	379	264	999	264
19	塩サバ		北海道		冷凍			180	681	
20	アマジオサバ (鯖魚)	black carp	ノルウェー	一匹	冷蔵			160	606	
21	スギ (海麗魚切片)	Cobia	台湾	切り身	冷蔵	129	489	124	469	96
22	ツバメコノシロ (鮫魚切片)	Brown croaker	台湾	切り身	冷蔵	100	379	220	833	220
23	タチウオ (白帯魚切片)	largehead hairtail	台湾	切り身	冷蔵	110	417	229	867	208
24	シロカジキ (白旗魚切片)	Sailfish	台湾	切り身	冷蔵	115	435	239	905	208
25	カマスサワラ (土托切片)	Scomberomorus commerson	台湾	切り身	冷蔵	100	379	260	984	260
26	カラスカレイ (鱈魚切片)	codfish	アイスランド	切り身	冷蔵		0	180	681	
27	テラピア (台湾鯛魚排)	breem	台湾	切り身	冷蔵	141	532	104	394	74
28	タラ (鱈魚切片)	Sliced Cod	アイスランド	切り身	冷蔵			198	749	
29	サバヒー (虱目魚)		台湾	切り身	冷蔵			188	712	
30	アンコウ		台湾	切り身	冷蔵	60	227	205	776	342

	日本語名	英語名	原産国	販売方法	温度管理	価格(100g) (台湾ドル)	価格(100g) (日本円)	表示価格 (台湾ドル)	表示価格 (日本円)	総量(g)
31	ホタテ かいばしら貝柱	Scallop	北海道		冷凍			400	1514	
32	タラバガニ	Crab	日本	脚	冷蔵	283	1071	1997	7559	706
33	エビっこ		日本	中島水産	冷凍		0	680	2574	
34	イクラ 醤油味		日本	魚博水産	冷凍	480	1818	490	1855	102
35	イクラ 醤油味		日本		冷凍			1800	6813	
36	明太子		日本	魚博水産	冷蔵			680	2574	
37	タコ	octopus	日本	切り身	冷蔵	180	681	252	954	140
38	タコ足	octopus	北海道	切り身	冷凍	150	568	1614	6109	1076
39	イカ 刺身	Squid Sashimi	日本	刺身	冷蔵			160	606	
40	刺身三種盛	Assorted Sashimi	台湾	刺身	冷蔵			340	1287	
41	刺身四種盛	Assorted Sashimi	台湾	刺身	冷蔵			450	1703	
42	サーモン刺身	Salmon Sashimi	ノルウェー	刺身	冷蔵			140	530	
43	サーモン (生鮭魚片)	Salmon Sashimi	ノルウェー	刺身	冷蔵			180	681	
44	マグロ刺身	Tuna sashimi	台湾	刺身	冷蔵			140	530	
45	カンパチ 刺身	Amberjack Fish	日本	刺身	冷蔵			260	984	
46	マグロ	Tuna sashimi	台湾	寿司	冷蔵			170	643	
47	サーモン	Salmon Sushi	台湾	寿司	冷蔵			170	643	

別紙3. 日本産水産物を取り扱う台湾企業リスト

	会社名(英語名含む)	住所
1	三井餐飲事業集團(上引水産)	台北市中山區民族東路410巷2弄18號
2	富帆貿易有限公司 Hu han trading co.,ltd	新北市中和區健康路252號
3	海康貿易有限公司 Haikan marines trading co.,ltd	台北市中山區民族東路410巷23弄11號
4	丸屋海産有限公司	台北市大同區重慶北路三段223巷42號
5	元味實業有限公司	台北市龍江路331巷25號1樓
6	太冠國際開發事業有限公司 Taicrown Corporation	新北市新店區中正路538巷1號2樓
7	昌盛貿易有限公司	新北市板橋區文化路二段182巷3弄62號20樓
8	海之寶集團 Ocean treasure co.,ltd	高雄市前鎮區漁港東二路3號
9	利安貿易有限公司 Ly an trade o.,ltd	台北市大同區民生西路401號1樓
10	佳陸水産股份有限公司 Johnsonseafood.co.,ltd	高雄市前鎮區佛道路195號

別紙4. 台湾での魚料理の食べ方の例

食べ方	鮨	刺身	火鍋
魚種	カンパチ サーモン マグロ アマエビ イクラ	サーモン マグロ(トロ) ホタテ サバ	カニ ホタテ エビ アサリ アンコウ
食べるシーンや場所	外食が大半 (日本食レストラン、鮨専門店、回転寿司、ホテルのレストラン)	外食が大半 (日本料理店、台湾式居酒屋、ホテルのレストラン)	家庭で調理する場合も外食のどちらもあり。 (宴席料理、ホテルのレストラン、専門店)
メニュー例 価格	カンパチすし/320NTD	サーモン刺身/420NTD	海陸おかゆ鍋/1480NTD

食べ方	炒め料理	蒸し料理	揚げ料理、揚げ焼き
魚種	エビ イカ タイ アサリ	ハタ スズキ イサキ タラ タイ	サバヒー タチウオ マナガツオ(白鯧魚)
食べるシーンや場所	家庭で調理する場合も外食のどちらもあり。 (台湾家庭家の食堂、宴席料理、台湾式居酒屋、中華系料理店、ホテルのレストラン)	家庭で調理する場合も外食のどちらもあり。 (台湾家庭家の食堂、宴席料理、台湾式居酒屋、中華系料理店、ホテルのレストラン)	家庭で調理する場合も外食のどちらもあり。 (台湾家庭家の食堂、宴席料理、台湾式居酒屋、中華系料理店、ホテルのレストラン)
メニュー例 価格	エビのごま油炒め/420NTD	ハタの蒸し料理/価格不明	マナガツオビーフンスープ/1180NTD

別紙5. 2014年台湾への水産物品目別の輸出状況(調整品は除く)

出所:財務省貿易統計データを加工

HSコード	分類商品	具体的商品	重量 単位 (kg)	金額 単位(1000 円)	
3.01	魚(生きているものに限る。)				
0301.11-900	観賞用の魚	淡水魚 その他のもの	995	24453	
0301.19-000	観賞用の魚	その他のもの	53	13371	
0301.92-000	その他の魚(生きているものに限る。)	うなぎ(アングイルラ属のもの)	34140	539333	
0301.93-000		こい(キュプリヌス・カルピオ、カラシウス・カラシウス、クテノファリユゴドン・イデルルス、ミクロファリユゴドン・ビケウス及びヒュポフタルミクテウス属又はキルリヌス属のもの)	26	2180	
3.02	魚(生鮮のもの及び冷蔵したものに限るものとし、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く。)				
0302.29-000	ひらめ・かれい類(かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうのした科、スコフタルムス科又はこけびらめ科のもの。肝臓、卵及びしらこを除く。)	その他のもの	14035	21782	
0302.35-100	まぐろ(トウナス属のもの)及びかつお(エウティヌス(カツオヌス)・ペラムス(肝臓、卵及びしらこを除く。))	くろまぐろ(トウナス・ティヌス)	111	201	
0302.79-000	ティラピア(オレオクロミス属のもの)、なまず(パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルルス属のもの)、こい(キュプリヌス・カルピオ、カラシウス・カラシウス、クテノファリユゴドン・イデルルス、ミクロファリユゴドン・ビケウス及びヒュポフタルミクテウス属又はキルリヌス属のもの)、うなぎ(アングイルラ属のもの)、ナイルパーチ(ラテス・ニロティクス)及びひらいぎよ(カンナ属のもの)(肝臓、卵及びしらこを除く。)	その他の魚(肝臓、卵及びしらこを除く。)	477	264	
0302.85-000	その他の魚(肝臓、卵及びしらこを除く。)	たい(たい科のもの)	3683	3932	
0302.89-000	その他の魚(肝臓、卵及びしらこを除く。)	その他のもの	37790	66089	
0302.90-000	その他の魚(肝臓、卵及びしらこを除く。)	肝臓、卵及びしらこ	3907	3213	
3.03	魚(冷凍したものに限るものとし、第03.04項の魚のフィレその他の魚肉を除く。)				
0303.11-000	さけ科のもの(肝臓、卵及びしらこを除く。)	べにざけ(オンコルヒュンクス・ネルカ)	6000	3090	
0303.12-000		その他の太平洋さけ(オンコルヒュンクス・ゴルプスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス)	379488	161918	
0303.31-000	ひらめ・かれい類(かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうのした科、スコフタルムス科又はこけびらめ科のもの。肝臓、卵及びしらこを除く。)	ハリバット(レインハルトティウス・ヒボグロソイデス、ヒボグロスス・ヒボグロスス及びヒボグロスス・ステノレビス)	3900	6364	
0303.41-000	まぐろ(トウナス属のもの)及びかつお(エウティヌス(カツオヌス)・ペラムス(肝臓、卵及びしらこを除く。))	びんながまぐろ(トウナス・アラルンガ)	129	233	
0303.43-000		かつお	3340	6354	
0303.54-000	にしん(クルペア・ハレングス及びクルペア・バラスイ)、いわし(スプラトウス・スプラトウス、サルディナ・ピルカルドウス及びサルディノプス属又はサルディネラ属のもの)、さば(スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストラシクス及びスコムベル・ヤボニクス)、あじ(トラクルス属のもの)、すぎ(ラキュケントロン・カナドウム)及びめかじき(クスイフィアス・グラディウス)(肝臓、卵及びしらこを除く。)	さば(スコムベル・スコムブルス、スコムベル・アウストラシクス及びスコムベル・ヤボニクス)	332655	78602	
0303.55-000		あじ(トラクルス属のもの)	840	1036	
0303.56-000		すぎ(ラキュケントロン・カナドウム)	2810	3513	
0303.81-000	その他の魚(肝臓、卵及びしらこを除く。)	さめ	959154	115764	
0303.89-100		さんま	3850	1410	
0303.89-300		たい(たい科のもの)	26053	9166	
0303.89-400		かつお(エウティヌス(カツオヌス)・ペラムスを除く。)	121090	14881	
0303.89-900		その他のもの	596845	211270	
0303.90-000		その他のもの	肝臓、卵及びしらこ	36897	46287

HSコード	分類商品	具体的商品	重量 単位 (kg)	金額 単位(1000 円)
3.04	魚のフィレその他の魚肉(生鮮のもの及び冷蔵し又は冷凍したものに限るものとし、細かく切り刻んであるかないかを問わない。)			
0304.43-000	魚のフィレ(ティラピア(オレオクロミス属のもの)、なまず(パンガシウス属、シルルス属、クラリアス属又はイクタルス属のもの)、こい(キュブリヌス・カルピオ、カラシウス・カラシウス、クテノファリユンゴドン・イデルルス、ミュロファリユンゴドン・ピケウス及びヒュボフタルミクテウス属又はキルリヌス属のもの)、うなぎ(アンゲイルラ属のもの)、ナイルパーチ(ラテス・ニロティクス)又はらいぎよ(カンナ属のもの)のもの)(生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。)	ひらめ・かれい類(かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうのした科、スコフタルムス科又はこげびらめ科のもの)	540	702
0304.49-100		まぐろ	1810	10128
0304.49-200	その他の魚のフィレ(生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。)	ぶり(セリオラ属のもの)	63919	91817
0304.49-900		その他のもの(生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。)	18	213
0304.59-100		まぐろ	730	2631
0304.59-900	その他のもの(生鮮のもの及び冷蔵したものに限る。)	その他のもの	336	436
0304.71-000	魚のフィレ(さいうお科、あしながだら科、たら科、そこだら科、かわりひねだら科、メルルーサ科、ちこたら科又はうなぎだら科のもの)(冷凍したものに限る。)	コッド(ガドウス・モルア、ガドウス・オガク及びガドウス・マクローフェルス)	800	465
0304.81-000	その他の魚のフィレ(冷凍したものに限る。)	太平洋さけ(オンコルヒュンクス・ネルカ、オンコルヒュンクス・ゴルプスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス)、大西洋さけ(サルモ・サラル)及びドナウさけ(フコ・フコ)	16641	13874
0304.83-000	その他の魚のフィレ(冷凍したものに限る。)	ひらめ・かれい類(かれい科、だるまがれい科、うしのした科、ささうのした科、スコフタルムス科又はこげびらめ科のもの)	6484	17183
0304.87-100		まぐろ(トゥヌス属のもの)	15769	92686
0304.89-100		さめ	77100	7412
0304.89-200	その他の魚のフィレ(冷凍したものに限る。)	ぶり(セリオラ属のもの)	18272	26141
0304.89-900		その他のもの(冷凍したものに限る。)	8000	5899
0304.94-100		すけそうだら(テラグラ・カルコグラマ) すり身	90	301
0304.99-000	その他のもの(冷凍したものに限る。)	すけそうだら(テラグラ・カルコグラマ) その他のもの	81131	75812
3.05	魚(乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限る。)、くん製した魚(くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。)並びに魚の粉、ミール及びベレット(食用に適するものに限る。)			
0305.20-000	魚の肝臓、卵及びしらこ(乾燥し、くん製し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限る。)		5888	29046
0305.39-000	魚のフィレ(乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、くん製したものを除く。)	その他のもの	7072	4634
0305.41-000	くん製した魚(フィレを含み、食用の魚のくず肉を除く。)	太平洋さけ(オンコルヒュンクス・ネルカ、オンコルヒュンクス・ゴルプスカ、オンコルヒュンクス・ケタ、オンコルヒュンクス・トスカウイトスカ、オンコルヒュンクス・キストク、オンコルヒュンクス・マソウ及びオンコルヒュンクス・ロデュルス)、大西洋さけ(サルモ・サラル)及びドナウさけ(フコ・フコ)	146	562
0305.59-100		その他のもの 煮干	15404	17982
0305.59-900	乾燥した魚(食用の魚のくず肉を除き、塩蔵してあるかないかを問わないものとし、くん製したものを除く。)	その他のもの その他のもの	8071	10562
0305.69-000	塩蔵した魚(乾燥し又はくん製したものを除く。)及び塩水漬けた魚(食用の魚のくず肉を除く。)	その他のもの	10856	5465

HSコード	分類商品	具体的商品	重量 単位 (kg)	金額 単位(1000 円)
3.06	甲殻類(生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。)、くん製した甲殻類(殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。)、蒸気又は水煮による調理をした殻付きの甲殻類(冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものであるかないかを問わない。))並びに甲殻類の粉、ミール及びベレット(食用に適するものに限る。)			
0306.14-900	冷凍したもの	かに その他のもの	19014	48832
0306.16-900		コールドウォーターシュリンプ及びコールドウォーターブローン(クランゴン・クランゴン及びパンダルス属のもの) その他のもの	8940	17145
0306.17-900		その他のシュリンプ及びブローン その他のもの	70851	55145
0306.19-900		その他のもの(甲殻類の粉、ミール及びベレット(食用に適するものに限る。))を含む。) その他のもの	201600	14826
0306.21-900	冷凍していないもの	いせえびその他のいせえび科のえび(パリス属、パリス属又はヤス属のもの) その他のもの	222	963
0306.24-900		かに その他のもの	136488	445779
3.07	軟体動物(生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、殻を除いてあるかないかを問わない。)、くん製した軟体動物(殻を除いてあるかないか又はくん製する前に若しくはくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。))並びに軟体動物の粉、ミール及びベレット(食用に適するものに限る。)			
0307.11-000	かき	生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの	80	240
0307.19-900		その他のもの	100665	94261
0307.21-000	スキャロップ(ベクテン属、クラミス属又はブラコベクテン属のもの。いたや貝を含む。)	生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの	6231	10505
0307.29-100		くん製したもの	100	800
0307.29-900		その他のもの	142639	294589
0307.39-900		その他のもの	62	345
0307.49-100	いか(セビア・オフィキナリス、ロシア・マクロソマ及びセビオラ属、オムマストリフェス属、ロリゴ属、ノトダルス属又はセビオティウチス属のもの)	冷凍したもの	12476	14559
0307.49-200		くん製したもの	1080	712
0307.71-000	あわび(ハリオティス属のもの)	生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの	26548	34799
0307.79-900		その他のもの	94	750
0307.89-900		その他のもの	120	1871
0307.91-300		スキャロップ(いたやが貝のもの。ベクテン属、クラミス属又はブラコベクテン属のもの及びいたや貝を除く。)	105223	188033
0307.91-900	その他のもの(軟体動物の粉、ミール及びベレット(食用に適するものに限る。))を含む。)	その他のもの	410	988
0307.99-110		冷凍したもの-いか(セビア・オフィキナリス、ロシア・マクロソマ及びセビオラ属、オムマストリフェス属、ロリゴ属、ノトダルス属又はセビオティウチス属のものを除く。)	29890	12253
0307.99-120		冷凍したもの-スキャロップ(いたやが貝のもの。ベクテン属、クラミス属又はブラコベクテン属のもの及びいたや貝を除く。)	653343	1449467
0307.99-190		冷凍したもの-その他のもの	17450	20055
0307.99-210		くん製したもの-貝柱	80	239
0307.99-290		くん製したもの-その他のもの	410	856
0307.99-900	その他のもの	10680	99833	
3.08	水棲無脊椎動物(生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵し、冷凍し、乾燥し、塩蔵し又は塩水漬けたものに限るものとし、甲殻類及び軟体動物を除く。)、くん製した水棲無脊椎動物(甲殻類及び軟体動物を除くものとし、くん製する前に又はくん製する際に加熱による調理をしてあるかないかを問わない。))並びに水棲無脊椎動物の粉、ミール及びベレット(甲殻類及び軟体動物を除くものとし、食用に適するものに限る。)			
0308.21-000	うに(バラケントロトウス・リヴィドウス、ロクセキヌス・アルプス、エキキヌス・エスケントウス及びストロンギョロケントロトウス属のもの)	生きているもの、生鮮のもの及び冷蔵したもの	10462	77023
0308.29-900		その他のもの	138	1485
0308.90-190	その他のもの	110	1616	

ブリ等富山県・三重県産水産物輸出を実現するための台湾市場調査報告書

2015年3月作成

作成者 ジェトロ(日本貿易振興機構)富山貿易情報センター
〒930-0866 富山県富山市高田 527 情報ビル 2階
Tel. 076-444-7901
