
輸出支援プラットフォームの活動実績 (2023年～2024年)

日本台湾交流協会
日本産農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム

活動実績① 支援体制の構築と情報発信の強化（1）

●輸出に関するレポートの作成

2023年度、台湾における市場動向や規制、トレンド等の情報をまとめた「全体版レポート」及び品目別レポートとして「水産物レポート」を作成し、交流協会HPの輸出支援プラットフォームページで公開済。

2024年度、調味料、野菜、酒類の作成、間もなく公開予定。

その他、プラットフォームで実施したイベントのアンケート結果を掲載。

（フルーツ夏祭り（2023、2024年度作成）、台中での日本産食品フェア（2023年度作成））

（リンク） <https://www.koryu.or.jp/business/platform/>

1. 台湾の農林水産物・食品市場動向

⑤ 台湾人の食生活と嗜好、味の好み

日本人から見た台湾人の食生活、嗜好、味の好みの傾向

生活・習慣

- 都心部を中心とした働き盛りの世代は、共働きが多いため、家で料理をすることは少なく、外食と中食を好む。新しい料理、味を受け入れることに抵抗がなく、日系のみならず幅広い国・地域の外食産業が盛況している。50代以降や中部では自炊率が比較的高い。
- 食事・飲酒と目的別に店を選定する傾向があり、食事メインの店でアルコールの種類はさほど多くない。一方で、ワインや日本酒などのお酒を嗜む人も増加傾向にあり2012年は1.9億カトルだった酒類の輸入量は、2022年に3.26億カトルに1.5倍近く増加しており、海外産の酒類の人気が高まっている。
- 体を冷やさないよう、冷たいものを摂取するのを避ける傾向があるとされる。台湾の街中にあるドリンクスタンドでは氷の量も調整可能。

嗜好・味の好み

- 日本の味付けと比較すると、全体的に「甘味が強い」。特に南部では甘味が好む傾向がある。ソーセージや醤油や味噌に砂糖を加えているものもある。
- 調味料を好み、塩味の強い食事は好まない傾向にある。日本食は人気だが、味付けでは塩分控えめに展開する企業も多い。一方で若い世代や人口の多い都市では塩分控えめのスープと濃い味のスープ（日本と同様の味付け）を選択できるシステムを導入しているラーメン店もある。

活動的は飲食店

- 調理が楽速しており、夏でも鍋を食べる文化がある。鍋チェーン店も多く、1人で鍋を楽める1人1鍋の店も多数ある。
- 健康上や宗教上の理由で食生活が健康志向にあり、2020年時点で全人口の13%を占めている。肉・魚を使用せず野菜や大豆製品のみで作る菜食料理を「素食」といい、台中で「素食」の看板が見受けられる。なお、素食製品は5種類（金素、蛋素、奶素、蛋奶素、植物五辛素）に分類され、素食レストランでは、この分類がメニューに記載されていることもある。



週末に賑わった火鍋店
1年を通して人気は高い種類は豊富
1人で鍋を楽める店もある
素食専門の移動販売店
(出所) 在日台湾日系企業へのトランプに基づ

1. 台湾における水産物の市場動向

①台湾の水産物輸入動向(全世界)

- 2022年台湾の水産物輸入総額は22.7億米ドル。品目別では、魚・魚製品が38.3%、甲殻類・甲殻製品が28.4%、軟体動物・軟体動物製品18.0%、その他15.1%。
- 台湾の水産物輸入額上位3位はサーモン・サケ(3.0億米ドル)、バナメイエビ(2.7億米ドル)、ホタテ貝(1.2億米ドル)。
- 直近5年の輸入量は50〜53万トンで、大きな変化はない。
- 2022年は、燃料やエネルギーの値上げによる輸送コストの高騰で、水産物価格が上昇し、輸入額も増加。

水産物の輸入額推移(単位: 億米ドル)

年	18	19	20	21	22
魚・魚製品	6.5	6.9	7.3	7.6	8.7
甲殻類・甲殻製品	4.4	4.5	4.8	4.3	6.5
軟体動物・軟体動物製品	2.9	3.4	3.4	3.6	4.1
その他	3.4	3	2.9	3.2	3.5
合計	17.1	17.8	18.4	18.8	22.7

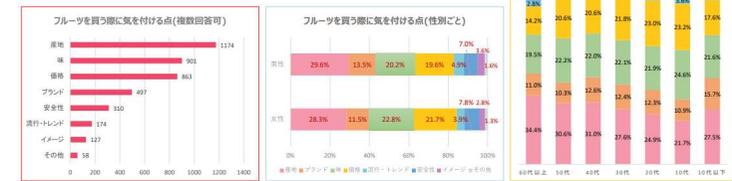
主要輸入水産物の輸入額全体に占める構成比(2022年)

大項目	小項目	構成比
魚・魚製品	サーモン・サケ	13.3%
	練り製品	4.4%
	オヒョウ	3.9%
	魚卵	2.8%
	サバ	1.9%
甲殻類・甲殻製品	バナメイエビ	12.1%
	ロックロブスター	4.0%
	むきエビ	4.0%
	カニ	1.8%
	ウシエビ	1.6%
軟体動物・軟体動物製品	ホタテ貝	5.3%
	イカ	4.5%
	アワビ	1.7%
	コウイカ目	1.2%
	カキ	1.0%
その他	餅用米粉	9.6%
	コンブ・コンブ製品	2.9%

出所: 台湾 農産物産業者

⑤ フルーツを買う際の関心事項

- 日本産果物を買う際に興味を持っている点として、産地への関心が最も高く、味、価格が続いた。
- 味は各年代とも一定して2割程度を占めたが、年齢層が高くなるにつれ、産地及びブランドへの関心が高まる傾向が見られた。



フルーツ夏祭りのアンケート結果レポート（2024年度）

全体レポート（2023年度）

水産物レポート（2023年度）

活動実績① 支援体制の構築と情報発信の強化（2）

● IEATウェブサイトにおける日本産品情報の掲載

台湾最大の輸出入事業者団体IEATのウェブサイトでの日本産品の情報提供を実施。累計約200件を登録。

https://www.ieatpe.org.tw/trade/board.aspx?utm_campaign=header

今後、掲載品目の増加、バイヤーへの情報発信強化を実施。

● 台湾バイヤーの発掘調査、人脈の拡大

2024年度、地方都市含む台湾全域における食品バイヤーを発掘、リスト化する調査事業を実施。

2024年末時点、PFで繋がりのあるバイヤーは700件超。

プラットフォームからの情報発信や情報収集活動の基礎として活用を実施。

● SNSでの情報発信

協会Facebook（フォロワー21万人）での日本産品の魅力やPRイベントの情報発信を実施。

● 海外コーディネーター事業

海外コーディネーターによるレポート作成、ブリーフィング等の支援を実施。

<https://www.jetro.go.jp/services/coordinator/>

日本農林水産品・食品 紹介	
名称(名称) Kakure Iwamatsu Agodashi Nyumen	
商品紹介(商品紹介) Easy cooking with one pot! Boiling time is 150 seconds. We used a "Shimabara handmade somen(noodle)" made of Hyogo wheat 100% and a soup made of "Ago (dried flying fish)" which was grinded to bring out the flavor. Silky mixture of soybean and gentle Ajigo dashi soup make a great match.	
成分(原材料名) NODOL Fishmeal flour,Salt,Fishoil vegetable oil (SOY)Glucone, Flavored soy sauce,Yeast extract, Powder of dried flying fish, Spice,Salt, Driedshime mushrooms extract, Kelp powder, Sesame oil, Canola oil, Thickener(Guar gum)	原産地 ※2 Nagasaki Prefecture
内容量 ※3 1 / 6 g	包装形態(包装形態) ※4 Cardboard box
運送条件(運送条件) <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 常温	注意事項
保存条件(保存条件) <input type="checkbox"/> 冷蔵 <input type="checkbox"/> 冷凍 <input type="checkbox"/> 常温	
最良賞味期限(賞味期限) 365 days	
栄養成分(栄養成分) ※5 毎100g(100g当たり)	
熱量(Kcal) 336	蛋白質(g) 10.9
反式脂肪酸(トランス脂肪酸)(g) 0	糖(糖類)(g) 21.62
脂質(g) 18.2	飽和脂肪酸(g) 6.4

企業名称(企業名称) ※日英併記 株式会社みそ半 / MISOHAN Co., Ltd.	
企業所在(企業所在地) ※日英併記 〒859-2123 長崎県南島原市有家町原屋2905-1 / 2905-1 Harao,Arie-cho, Minamishimabara-shi, Nagasaki 859-2123, Japan	
官方網站(ホームページ) https://misoohan.jp/	
企業の業種内容、主要商品(業種内容、主要商品) food manufacturing(Somen noodles) food wholesale	
2 ページ 備註欄(備考)	
連絡方式(連絡先)	
姓名(氏名) ※日英併記	部門/職稱
日文 森本 哲也	Sales department
英文 Mr. Morimoto Tetsuya	
電話 03-3350-7390	FAX 03-3350-7391
E-mail morimoto@misoohan.com	溝通語言(使用可能言語) <input checked="" type="checkbox"/> 日文 <input type="checkbox"/> 英文 <input type="checkbox"/> 中文 <input type="checkbox"/> 其他

IEATウェブサイト
商品掲載ページ

活動実績② 新たな商流の開拓（1）

● FOOD TAIPEIにおける商流拡大支援

JETRO本部と連携し、FOOD TAIPEIにジャパンパビリオン出展。
2023年度は57、2024年度は64の事業者が出展（団体含む）。
開催前にコーディネーターによる出展者向けの説明会を実施するとともに、
開催中はブースの巡回、商談のサポートを実施。
2024年度、**日本産食品の出展ブース（計108件）のリーフレットを作成し、**
バイヤー向けに配布し、来場促進に繋げた。



リーフレット



ジャパンパビリオン
（2024年度）

● 「日本酒の日」と連携した酒類PRイベントの実施

2024年10月、日本酒造組合中央会と連携し、
高雄で酒類商談会を実施。
日本産酒類の代理店や酒蔵等、10件が出展。
また、**台湾中南部のバイヤー24名を招聘し、**事前マッチングを実施。
出展者からは、「他イベントと異なり時間をかけやり取り出来た」
「早速次に繋がりそうな話が複数件得られ、手応えがあった」等の声、
バイヤーからは、「南部の市場でのイベントは珍しく、可能性がある」
「バリエーションが多かった」「今後も同様のイベントに期待」等の
声が聞かれた。



日本酒商談会@高雄の様子

活動実績② 新たな商流の開拓（2）

● サンプルショールームの展開

JETRO本部と連携し、**日本産食品のサンプルショールーム**をオープン。
2024度は24年11月8日より、台北にオープン。約80社、160件の商品を展示。

● IEAT酒類展示会への出展

2023年よりIEAT主催の酒類展示会で**交流協会ブース**を出展。
日本産酒類の出展ブースと連携し、展示品をまとめたカードやリーフレットを配布し、**オールジャパンでの日本産酒類PR**を実施。

● 調理師協会と連携した日本産水産物のPRの実施

2024年3月、**台湾国際若手調理師協会（TJCA）**と連携し、料理人及び調理師学校生徒を対象とした**日本産水産物のセミナー**及び料理人・バイヤー向けの**日本産水産物展示商談会、レストランフェア**を実施。

● 台湾でのオールジャパン食品商談会の実施

2025年3月、計15社が出展する日本産食品商談会を台北市で開催。
当日は**53件のバイヤーが来場し、合計180件以上の商談を実施**。
出展者から、「想定以上の成果が得られた」「幅広い商流の人と交流できた」との声があった。
見込み含む成約額は**約2,500万円**（2025年4月10日時点）



サンプルショールーム開幕式
（2024年度）



オールジャパン商談会
（2024年度）

活動実績③ 台湾消費者への販売促進、プロモーション（1）

● フルーツPRイベントの実施

フルーツPRイベント「**日台フルーツ夏祭り**」を開催し、品目団体及び都道府県と連携しオールジャパンでの日本産フルーツのPRを実施。昨年度は台北で開催し、2日間で9,000人近くが来場。蔡英文総統（当時）もブース来訪。

今年度は、高雄市の流行音楽中心 海風廣場で開催。

102件のブースが出展。高雄市政府の発表によると10万人以上が来場。高雄市長、台湾農業部長、当協会片山代表らが開幕式に出席。「想定以上の売上が得られた」「高雄における自社ブランドのPRにつながった」「B to Bの側面での成果も得られた」との声があった。

● 日本産食材サポーター店でのプロモーションイベント

JETROが認定する「**海外における日本産食材サポーター店**」において、**日本産食品（青果物や牛肉、加工食品等）を対象としたプロモーションを実施。**昨年度は小売店で2件のプロモーションイベントを実施しており、今年度についても2件実施予定。



フルーツ夏祭り（2024年）の様子



日本産フルーツフェアを実施

活動実績③ 台湾消費者への販売促進、プロモーション（2）

●台中での日本産農林水産物・食品プロモーションイベントの開催

24年3月、台中市の商業施設で日本産食品のプロモーションイベントを開催。
2日間で延べ12ブースが出展し、概算2万人以上が来場。



●すし展と連携した地方都市での水産物PRの実施

国際交流基金がすし文化の紹介のため、**新竹市及び台南市で開催する「すし展」**において、JFOODO、品目団体等の協力を得ながら
日本産水産物に関するPR展示を追加。

また、**台湾若手調理師協会（TJCA）と連携し**、すし展の会場付近でのレストラン
（各都市15店舗程度）において、**日本産水産品のフェア**を実施。



●JFOODOプロモーション事業

JFOODOでは、**水産物、青果物を対象品目とし、台湾消費者へのPRを実施。**

水産物については、2023、2024年度ともホタテ・ブリ(ハマチ)・タイの
3品目を対象に、台湾の外食店でのフェアを実施。

青果物については、2023、2024年度ともフルーツ夏祭りに出展。

2024年度は、ハローキティと連携した消費者訴求も実施。



活動実績④ 相談対応等

●規制相談対応（随時）

交流協会HPの輸出支援PFページに窓口を設置済。

メールアドレス：taiwan-pf-k1@tp.koryu.or.jp

HPリンク <https://www.koryu.or.jp/business/platform/>

事業者の皆さまから寄せられる通関トラブルやご相談について、台湾の当局に対して規制内容の確認、改善を要望。

また、規制の改正等があった場合は随時メールやHPにおいて発信を実施。

また、放射性物質に係る食品輸入規制の撤廃や牛肉の月齢撤廃などの早期実現に向けて、あらゆるレベルで台湾当局に働きかけ。

●職員によるブリーフィング対応（随時）

台湾への輸出に取り組む事業者向けのブリーフィングを実施。

●「農林水産物・食品の模倣品等対策相談窓口」の設置

日本の農林水産物・食品の模倣品について、模倣品に関する専門家への相談事業のご案内、模倣品等に関する疑義情報提供を受付。

活動実績⑤ 輸出環境の整備に関する対応（1）

1. 放射性物質に係る食品輸入規制の緩和

- 当協会や工商会からの働きかけの結果、2024年9月、これまで輸入停止となっていた5県（福島県、茨城県、栃木県、群馬県及び千葉県）の野生鳥獣肉、きのこ類、コシアブラについて輸入停止を解除。また、5県以外の放射性物質検査報告書の添付義務を撤廃。
- 引き続き、規制の全廃に向けて台湾当局への働きかけを実施。

2. いちごの残留農薬基準値の見直し（緩和）

- 日台の残留農薬基準値の整合を図るため、日本政府は科学データとともに残留農薬基準値の見直しを要請。
- 2022年及び2023年冬、台湾向けいちごについて基準値超過事例が多発し、日本産いちごの安全性への疑念や基準値見直しに批判的な世論が高まったものの、台湾当局への働きかけにより、2024年3月に基準値を見直し（緩和）。これにより、基準値超過による廃棄、シップバックのリスクは大きく低減。
- 一方、他の青果物についても残留農薬基準値の超過事例が発生していることから、いちごを含む青果物全体で引き続き、基準値の遵守を注意喚起。

活動実績⑤ 輸出環境の整備に関する対応（2）

3. 「豚脂」の原産国表示の運用修正

- 台湾では、豚肉及び豚肉製品（加工食品原料含む）に対して、原産国表示を義務付け。
- 事業者から差別的な扱いを受けている旨の相談を受け、事実関係を確認したところ、日本産豚脂のみ都道府県までの表示を求める運用となっていた。
- 当該運用の撤廃を要求し、2024年4月、台湾当局は原産国までの表示に運用を修正。
- 調味料類（カレールーやラーメンスープ等）の輸出への悪影響を防止。

【修正前】

成分：水、馬鈴薯、胡蘿蔔、洋蔥、麵粉、菜籽油、**猪油（日本長野縣）**、砂糖、咖哩粉、酵母抽取物、鹽、番茄泥、洋蔥粉、綜合香辛料（小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、大茴香、薑、芹菜籽、芥籽）、大蒜

【修正後】

成分：水、馬鈴薯、胡蘿蔔、洋蔥、麵粉、菜籽油、**猪油（〇〇）**、砂糖、咖哩粉、酵母抽取物、鹽、番茄泥、洋蔥粉、綜合香辛料（小豆蔻、肉豆蔻、小茴香、丁香、大茴香、薑、芹菜籽、芥籽）、大蒜

4. 日本産乳・乳製品の輸出検疫証明書に関する協議

- 2024年11月、日本でのランピースキン病の発生を受け、日本産乳・乳製品の輸出検疫証明書の内容修正が必要となった。
- 台湾当局への迅速な通報及び日本産乳・乳製品の高い衛生管理の状況を説明し、発生から5日で修正内容に合意が得られ、輸出再開が認められた。