台湾への農林水産物・食品の輸出に関する
品目別レポート（調味料）



公益財団法人日本台湾交流協会
農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム（台湾）

２０２５年3月
（２０２６年１０月更新）

免責事項

本資料にて提供される情報については、生産者や事業者の方々の台湾への日本産農林水産物・食品の輸出の一助となることを目的としているものであり、正確性、完全性、目的適合性、最新性を保証するものではありませんので、当該情報の採否は、ご閲覧者様ご自身の判断、責任において行ってください。

本資料での提供情報に関連して、ご閲覧者様が不利益を被る事態が生じたとしても、農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム（台湾）および公益財団法人日本台湾交流協会は、ご閲覧者様に対し一切の責任を負わないものとします。

また、本資料は今後もご閲覧者様のご意見やご知見を踏まえて、継続的に見直し、より有用なものとしていきたいと考えております。本資料に関するご意見ご質問は、以下までお願い致します。

本レポートに関する問い合わせ先

公益財団法人日本台湾交流協会

（農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム担当）

電話番号：886-2-2713-8000

E-mail アドレス：taiwan-pf-k1@tp.koryu.or.jp

目次

① 台湾における調味料の市場動向	page
1-1 日本産調味料の台湾向け輸出状況	6
1-2 日本産、海外産の調味料の輸入状況	
1-2-a. HSコードについて	7
1-2-b. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（国・地域別）	9
1-2-c. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（品目別）	10
1-3 台湾産の調味料の生産状況	16
（豆知識①）台湾の外食率の高さと家庭調理の習慣について	17
1-4 台湾における調味料市場近況	18
1-5 台湾の消費者の嗜好の特徴	19
1-6 効果的なパッケージングやPRについて	22
（豆知識②）台湾の醤油について	23
② 輸出に係る主な規制	
2-1 全体フロー図	25
2-2 調味料の輸出の流れや輸入手続きの概要	26
2-3 動植物検疫、部分水素添加油脂に関する規制	28
2-4 農薬、汚染物質に関する規制	29
2-5 食品添加物に関する規制	30
輸入品の添加物基準不適合の事例	31
2-6 ラベル表示に関する規制	32
①栄養表示の内容	34
②表示方法の例	35
③添加物の名称記載の例	36
④包装食品	37
⑤原産地表示について	38
2-7 畜肉エキスを含む食品に対する輸入規制	39
2-8 JAS有機認証について	41

目次

2-9　調味料の台湾輸入関税について	42
(豆知識③) 中華圏独自のビジネススタイルー『武市』、『文市』とは	43
③　その他	
3-1　市場状況ヒアリング	
インタビュー実施先について	45
インポーターの声	46
外食店の声	47
外食店における日本産調味料の使用用途	49
よく問題になる規制	50
輸出側・メーカーにおける留意すべき事	52
輸送日数の目安	54
3-3　販売場所および市場価格	
店頭リサーチ先一覧と概要	56
販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）	57
販売場所および市場価格（小売り）	67
販売場所および市場価格（ローカルスーパー）	72
販売場所および市場価格（量販店）	78
免責事項	88

① 台湾における調味料の市場動向

1-1 日本産調味料の台湾向け輸出状況

●ソース混合調味料

2015年以降、堅調に輸出を伸ばしており、**2025年の輸出額は102億円**で、10年前と比べて**2倍に増加**している。

国・地域別でもアメリカ（162億円）に続く**第２位（2025年）**を占めており、台湾市場は非常に重要な地位を占めている。

●味噌

2025年の輸出額は3.8億円で、10年前と比べて**1.4倍**。

国・地域別でも、アメリカ、オランダ、英国に次ぐ**第4位（2025年）**を占めている有望な市場である。

ソース混合調味料の輸出額推移（2015-2025年）

年	輸出額	（品目別順位）
2015	51億円	4位
2016	47億円	4位
2017	53億円	3位
2018	59億円	3位
2019	59億円	3位
2020	67億円	2位
2021	77億円	4位
2022	80億円	4位
2023	87億円	5位
2024	93億円	5位
2025	102億円	5位

味噌の輸出額推移（2015-2025年）

年	輸出額
2015	2.7億
2016	2.7億
2017	2.5億
2018	2.6億
2019	2.6億
2020	2.9億
2021	3.0億
2022	2.8億
2023	3.3億
2024	3.3億
2025	3.8億

ソース混合調味料の国・地域別内訳（2025年）

順位	国・地域	輸出額（量）
1	アメリカ合衆国	162.2億円 (23,735トン)
2	台湾	101.5億円 (17,894トン)
3	大韓民国	66.2億円 (11,695トン)
4	香港	50.1億円 (8,426トン)
5	オーストラリア	46.0億円 (10,293トン)

味噌の国・地域別内訳（2025年）

順位	国・地域	輸出額（量）
1	アメリカ合衆国	21.2億円 (6,707トン)
2	オランダ	5.3億円 (1,199トン)
3	英国	3.8億円 (1,666トン)
4	台湾	3.8億円 (1,066トン)
5	カナダ	3.3億円 (1,222トン)

（出所）農林水産省公開資料より作成

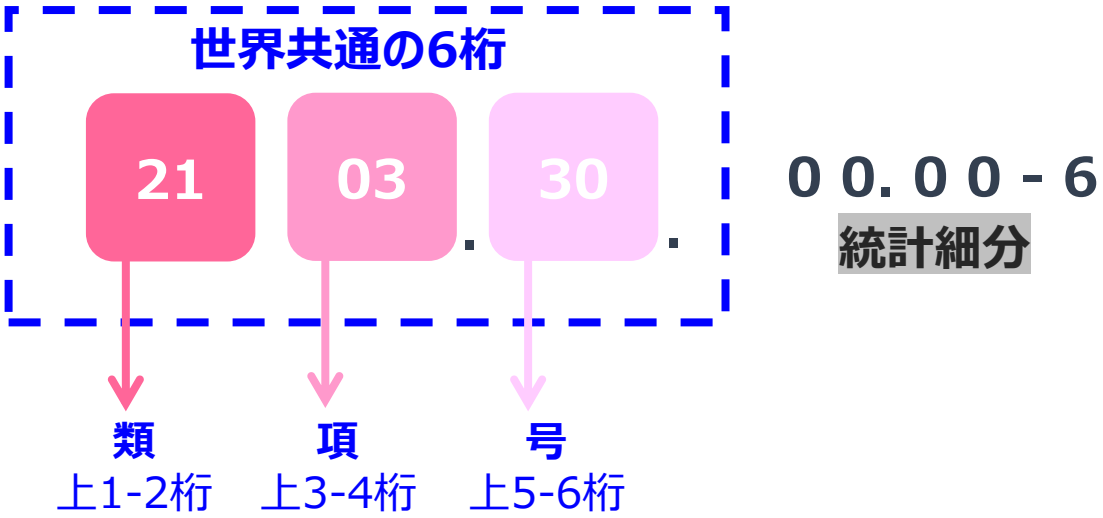
1-2 日本産、海外産の調味料の輸入状況
1-2-a HSコードについて

円滑な国際輸送や適正な関税適用を実現するため、国際貿易では世界税関機構（WCO）が管理する統一された分類システム「**H**armonized **S**ystem（HS）コード」が導入されている。

HSコードは「類」「項」「号」の階層に分かれ、国際的に統一された6桁のコードを用いて段階的に品目を特定する仕組みであり、多くの国では、この6桁に独自の桁を追加し、国内向けの詳細な分類や関税適用に活用している。

台湾では11桁のCCCコードが採用されており、最初の6桁はHSコードと共通している。

例）2103.30.00006　からし粉、細粒およびその調整品



HSコードは、輸出入される商品に付与される世界共通の分類番号であり、主に税関手続きにおいて使用される。

6桁のHSコードは、HS加盟国・地域およびHSコードを使用する国・地域において共通のルールに基づき分類される。ただし、輸入国・地域ごとにHSコードの判定が行われるため、同じ商品であっても分類が異なる場合がある。輸出者から通知してきたコードをそのまま使用して輸入手続きを進めると、後に税関から更正処分を受けたり、修正申告が必要となることがあるため、初めて輸入する品目については、フォワーダーに確認したり、税関の「関税分類の事前教示制度」を利用するなどし、事前にHSコードや関税率を確認しておくことが望ましい。

※出所：台湾財政部関務署

1-2 日本産、海外産の調味料の輸入状況
1-2-a HSコードについて

本レポートで対象とする品目のコード分類（CCCコード）

調味料の分類			
大項目	**小項目**	**品名**	**対象品目**
2103 ソース、ソース用の調製品、混合調味料、マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード	2103.10.90.00-1	醤油（※蒲焼用の醤油を除く）	醤油、つゆ
	2103.20.00.00-8	トマトケチャップおよびその他のトマト調味ソース	トマトケチャップ類
	2103.30.00.00-6	からし粉、細粒およびその調製品	マスタード類
	2103.90.10.00-1	マヨネーズ、ドレッシング	マヨネーズ、ドレッシング
	2103.90.20.00-9	カレーソース	カレー調味料類
	2103.90.90.10-2	一般料理酒＊1	一般料理酒
	2103.90.90.20-0	料理用米酒＊1	料理用米酒
	2103.90.90.30-8	みりん＊1	みりん
	2103.90.90.90-5	その他の第2103類に属する製品	ソース、混合調味料類＊2
2008 果実、ナッツその他植物の食用の部分	2008.99.93.00-8	味噌	味噌 （日本は2103.90.100） ＊台湾では味噌はHS2008に分類されている
2209 食酢及び酢酸から得た食酢代用物	2209.00.00.00-5	酢および酢酸から製造された酢代用品	食酢

なお、**つゆ類、だし類**については、つゆ類、だし類のみでのコード分類が無く、統計データが得られないことから、当項目（1-2）では対象外とする。その他の項目では必要に応じて言及する。

＊1
具体的な定義については42頁に記載。

＊2
2103類のうち、表に記載のある品目、蒲焼用の醤油、桂花醤を除くソース、混合調味料類を指す。

※出所：台湾財政部関務署

1-2-b. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（国・地域別）

- 2025年における台湾の調味料輸入総額は**約1.8億米ドル**。そのうち**日本が42.7%（約8,102万米ドル）**を占めている。日本からの最大の輸入品目はカレーソースで、マヨネーズ・ドレッシング、醤油が続く。

No.	国・地域	2024年輸入額		輸入額上位の品目　1位～3位（2025年）※						「その他の第2103類に属する製品」構成比
				1位		2位		3位		
		輸入額（千米ドル）	対全体額占有率	項目名	構成比	項目名	構成比	項目名	構成比	
1	**日本**	**81,023**	**42.7%**	**カレーソース**	**19.0%**	**マヨネーズ、ドレッシング**	**17.7%**	**醤油**	**8.8%**	**（44.7%）**
2	アメリカ	20,030	10.5%	トマトケチャップその他のトマトソース	19.1%	食酢及び酢酸から得た食酢代用物	7.8%	マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード	5.2%	（65.9%）
3	中国	15,704	8.3%	食酢及び酢酸から得た食酢代用物	1.0%	マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード	0.8%	マヨネーズ、ドレッシング	0.2%	（97.9%）
4	韓国	13,953	7.3%	トマトケチャップその他のトマトソース	15.5%	食酢及び酢酸から得た食酢代用物	5.7%	醤油	1.2%	（75.8%）
5	タイ	11,891	6.3%	カレーソース	10.7%	醤油	3.3%	トマトケチャップその他のトマトソース	3.2%	（79.9%）
6	イタリア	10,296	5.4%	食酢及び酢酸から得た食酢代用物	22.2%	トマトケチャップその他のトマトソース	16.4%	マヨネーズ、ドレッシング	0.1%	（61.4%）
7	ベトナム	8,531	4.5%	醤油	9.7%	カレーソース	2.2%	食酢及び酢酸から得た食酢代用物	1.7%	（86.1%）
8	マレーシア	5,837	3.1%	醤油	21.9%	トマトケチャップその他のトマトソース	7.7%	マヨネーズ、ドレッシング	4.8%	（58.6%）
9	香港	5,150	2.7%	醤油	11.4%	食酢及び酢酸から得た食酢代用物	1.9%	カレーソース	0.2%	（86.5%）
10	インドネシア	4,066	2.1%	醤油	25.5%	トマトケチャップその他のトマトソース	10.8%	カレーソース	0.8%	（62.6%）
その他		13,465	7.1%	※いずれの国についても輸入額最大の品目は「その他の第2103類に属する製品」となるため、上位３品目についてはその他の品目から抽出している。						
合計		**189,945**	100%							

※出所：台湾財政部関務署

1-2-c 日本産、海外産の調味料の輸入状況（品目別）

- 額・量とも「その他の第2103類に属する製品」が最大。その他の品目は額と量で順位が異なるものも多い。
- マヨネーズ、ドレッシングと醤油は3年連続で輸出額増となっている。

		輸入額(千米ドル)			対前年増減率(%)		
順位	品名	2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
1	その他の第2103類に属する製品	99,845	108,690	116,515	▲2.2%	8.9%	7.2%
2	カレーソース	19,082	16,809	17,038	18.6%	▲11.9%	1.4%
3	マヨネーズ、ドレッシング	14,460	14,877	15,651	2.6%	2.9%	5.2%
4	醤油（※蒲焼用の醤油を除く）	9,710	10,246	12,049	1.0%	5.5%	17.6%
5	トマトケチャップおよびその他のトマト調味ソース	12,010	11,717	11,101	5.9%	▲2.4%	▲5.3%
6	酢および酢酸から製造された酢代用品	8,144	7,895	9,571	▲1.0%	▲3.1%	21.2%
7	からし粉、細粒およびその調製品	3,156	2,998	3,120	2.7%	▲5.0%	4.0%
8	味噌	2,645	2,538	2,792	1.4%	▲4.0%	10.0%
9	みりん	786	959	1,042	▲6.2%	21.9%	8.7%
10	一般料理酒	768	845	994	23.4%	10.0%	17.7%
11	料理用米酒	32	42	71	25.8%	31.4%	73.1%

		輸入量(千トン)			対前年増減率(%)		
順位	品名	2023年	2024年	2025年	2023年	2024年	2025年
1	その他の第2103類に属する製品	30,955	33,503	34,791	▲2.0%	8.2%	3.8%
2	醤油（※蒲焼用の醤油を除く）	5,621	5,931	6,746	▲4.1%	5.5%	13.7%
3	トマトケチャップおよびその他のトマト調味ソース	6,182	5,858	5,532	▲0.2%	▲5.2%	▲5.6%
4	酢および酢酸から製造された酢代用品	4,312	4,171	4,968	▲6.0%	▲3.3%	19.1%
5	カレーソース	4,243	3,745	4,058	16.4%	▲11.7%	8.4%
6	マヨネーズ、ドレッシング	3,377	3,561	3,657	1.1%	5.4%	2.7%
7	味噌	1,157	1,137	1,143	0.4%	▲1.7%	0.5%
8	からし粉、細粒およびその調製品	769	786	858	▲16.6%	2.2%	9.2%
9	一般料理酒	521	572	659	16.4%	9.8%	15.2%
10	みりん	500	589	568	▲5.0%	17.8%	▲3.7%
11	料理用米酒	17	20	33	34.5%	23.0%	60.4%

※出所：台湾財政部関務署

順位は2025年の数値を基準としている。

1-2-c. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（品目別）

日本産を含む海外産の調味料品目について、台湾経済部統計処が公表している公開データを基に、各品目のCCCコード別による輸入金額（単位：千米ドル）と輸入量（単位：トン）の分析結果を上位順に掲載する。

1．その他の第2103類に属する製品

- 他のコードに含まれないソース、ソース用の調製品、混合調味料等。
- 最大の輸入先は日本。数量ベースでは、中国（13.0%）、アメリカ（10.5%）、韓国（11.1%）とややばらつきがあるが、大きな違いはない。

その他の第2103類に属する製品 ※対象はHSコード 2103.90.90.90-5	2025年			
	金額 （千米ドル）	構成比	数量 （トン）	構成比
日本	36,256	31.1%	7,663	22.0%
中国	15,382	13.2%	4,517	13.0%
アメリカ	13,194	11.3%	3,662	10.5%
韓国	10,574	9.1%	3,853	11.1%
タイ	9,498	8.2%	5,222	15.0%
その他	31,609	27.1%	9,875	28.4%
合計	116,515	100%	34,791	100%

2．カレーソース

- 日本が圧倒的シェアを占める。日本以外だと東南アジア各国からの輸入が多い。

カレーソース ※対象はHSコード 2103.90.20.00-9	2025年			
	金額 （千米ドル）	構成比	数量 （千トン）	構成比
日本	15,370	90.2%	3,546	87.4%
タイ	1,272	7.5%	444	10.9%
ベトナム	185	1.1%	27	0.7%
マレーシア	124	0.7%	24	0.6%
インドネシア	33	0.2%	8	0.2%
その他	54	0.3%	11	0.3%
合計	17,038	100%	3,745	100%

※出所：台湾経済部統計処

1-2-c. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（品目別）

3．マヨネーズ、ドレッシング

- 構成比91.4%と、日本が圧倒的なシェアを占める。アメリカは金額ベースで2.6%、数量ベースで2.3%と、日本に次ぐ輸入国であるが、日本との差は大きい。

マヨネーズ、ドレッシング ※対象はHSコード 2103.90.10.00-1	2025年			
	金額（千米ドル）	構成比	数量（千トン）	構成比
日本	14,309	91.4%	3,318	90.7%
アメリカ	407	2.6%	85	2.3%
マレーシア	279	1.8%	96	2.6%
フィリピン	201	1.3%	50	1.4%
ドイツ	142	0.9%	35	0.9%
その他	313	2.0%	74	2.0%
合計	15,651	100%	3,657	100%

4．トマトケチャップおよびその他のトマト調味ソース

- 日本はランク外（ただし、日系大手メーカーが台湾の現地工場を有しており、現地工場で作られた商品が小売店等でよく見受けられる）
- アメリカは金額ベースで34.4%、数量ベースで34.5%を占め、最も多くのトマトケチャップ・トマト調味ソースが輸入されている。

トマトケチャップおよびその他のトマト調味ソース ※対象はHSコード 2103.20.00.00-8	2025年			
	金額（千米ドル）	構成比	数量（千トン）	構成比
アメリカ	3,816	34.4%	1,911	34.5%
韓国	2,159	19.4%	1,420	25.7%
イタリア	1,687	15.2%	774	14.0%
ニュージーランド	805	7.2%	213	3.9%
マレーシア￥	448	4.0%	92	1.7%
その他	2,185	19.7%	1,121	20.3%
合計	11,101	100%	5,532	100%

※出所：台湾経済部統計処

1-2-c. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（品目別）

5．醤油（※蒲焼用の醤油除く）

- 金額ベースで58.9%、数量ベースで47.5%と、日本からの醤油輸入が最も多い。
- 日本以外だと東南アジア、香港からの輸入が多い。

醤油（※蒲焼用の醤油を除く） ※対象はHSコード 2103.10.90.00-1	2025年			
	金額（千米ドル）	構成比	数量（千トン）	構成比
日本	7,101	58.9%	3,203	47.5%
マレーシア	1,279	10.6%	488	7.2%
インドネシア	1,038	8.6%	757	11.2%
ベトナム	825	6.8%	853	12.6%
香港	587	4.9%	576	8.5%
その他	1,219	10.1%	869	12.9%
合計	12,049	100%	6,746	100%

6．食酢及び酢酸から得た食酢代用物

- 日本が最大の輸入先。金額構成比は33.4%だが、数量構成比は５割近い。

食酢及び酢酸から得た食酢代用物 ※対象はHSコード 2209.00.00.00-5	2024年			
	金額（千米ドル）	構成比	数量（千トン）	構成比
日本	3,194	33.4%	2,444	49.2%
イタリア	2,281	23.8%	295	5.9%
アメリカ	1,562	16.3%	457	9.2%
韓国	801	8.4%	297	6.0%
スペイン	464	4.8%	345	6.9%
その他	1,269	13.3%	1,131	22.8%
合計	9,571	100%	4,968	100%

※出所：台湾経済部統計処

1-2-c. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（品目別）

7．からし粉、細粒およびその調製品

- からし類（マスタード含む）は、対象調味料品目シェア全体額の1.64%を占める。
- 日本は、金額ベースでは17.4%の市場シェアを持っているが、数量ベースでは7.3%となっており、単価が比較的高いと考えられる。

からし粉、細粒およびその調製品 ※対象はHSコード 2103.30.00.00-6	2024年			
	金額 （千米ドル）	構成比	数量 （千トン）	構成比
アメリカ	1,050	33.7%	407	47.5%
日本	541	17.4%	63	7.3%
フランス	472	15.1%	95	11.0%
マレーシア	277	8.9%	70	8.2%
タイ	207	6.6%	57	6.6%
その他	572	18.3%	166	19.4%
合計	3,120	100%	858	100%

8．味噌

- 味噌の輸入は日本産が9割強を占めている。
- 日本以外で味噌の輸入実績があるのは韓国のみ。

味噌 ※対象はHSコード 2008.99.93.00-8	2024年			
	金額 （千米ドル）	構成比	数量 （千トン）	構成比
日本	2,713	97.2%	1,087	95.0%
韓国	79	2.8%	57	5.0%
合計	2,792	100%	1,143	100%

※出所：台湾経済部統計処

1-2-c. 日本産、海外産の調味料の輸入状況（品目別）

９．みりん

- 日本が構成比の９割以上を占めている。他の輸入先はベトナム、韓国のみ。

みりん ※対象はHSコード 2103.90.90.30-8	2024年			
	金額 （千米ドル）	構成比	数量 （千トン）	構成比
日本	1.007	96.7%	543	95.6%
ベトナム	21	2.0%	12	2.0%
韓国	14	1.3%	13	2.3%
合計	1.042	100%	568	100%

１０．一般料理酒

- スペインが金額、数量とも約８割を占めている。日本は第２位となっている。

一般料理酒 ※対象はHSコード 2103.90.90.10-2	2024年			
	金額 （千米ドル）	構成比	数量 （千トン）	構成比
スペイン	785	78.9%	570	86.5%
日本	184	18.6%	68	10.3%
ポルトガル	22	2.2%	19	2.9%
香港	3	0.3%	2	0.2%
合計	994	100%	659	100%

１１．料理用米酒

- 海外からの輸入の構成比について、日本が100%を占めている。

料理用米酒 ※対象はHSコード 2103.90.90.20-0	2024年			
	金額 （千米ドル）	構成比	数量 （千トン）	構成比
日本	72	100%	33	100%
合計	72	100%	33	100%

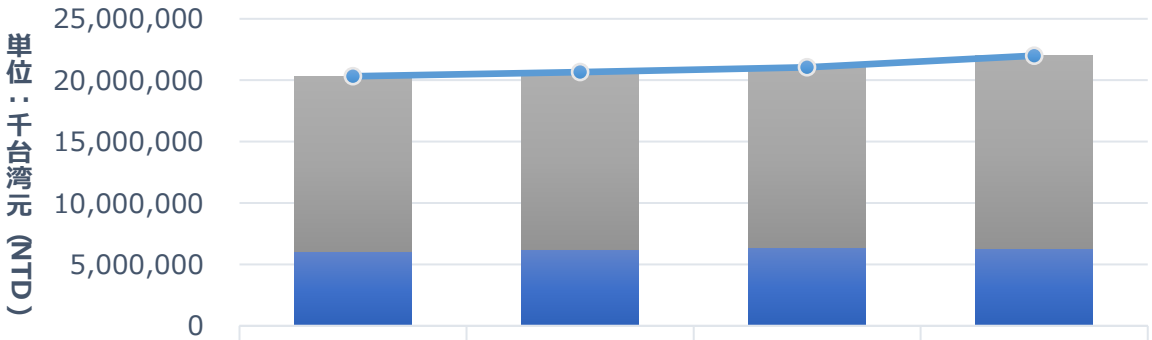
※出所：台湾経済部統計処

1-3. 台湾産の調味料の生産状況

台湾産調味料の生産動向
台湾における調味料生産額は増加傾向にある。2025年は成長率がやや高まり、その他の調味料の生産額は約7%増加する一方、醤油は2024年まで増加したものの、2025年にはわずかに減少している。
また、醤油は調味料市場全体の約3割を占め、依然として重要なカテゴリであるといえ、台湾内で製造されている調味料の中で、醤油が最も主要な品目であることがわかる。

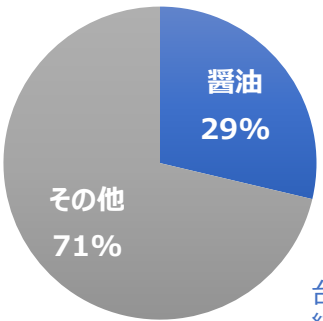
※台湾産調味料業界の定義：
台湾行政院主計処の分類に従い、グルタミン酸ナトリウム製造業、食用塩製造業、醤油製造業、調味ソース製造業、食用酢製造業、およびその他の調味料製造業を含めている。

台湾産調味料の生産額推移



	2022年	2023年	2024年	2025年
その他	14,291,562	14,438,220	14,630,323	15,684,751
醤油	6,027,810	6,218,859	6,413,359	6,311,506
合計	20,319,372	20,657,079	21,043,682	21,996,257

台湾産調味料の生産額構成比（2025年）



台湾経済部統計処データ数値から図表を作成
統計上抽出可のデータは「醤油」と「その他」のみ

※出所：台湾経済部統計処、台灣區醬類工業同業公會 https://www.tffa.org.tw/about

豆知識 ①
台湾の外食率の高さと家庭調理の習慣について

1.外食率の高さ

台湾では外食文化が非常に発達しており、**家計支出に占める外食費の割合が高い**のが特徴である。外食率は世代や地域により異なるものの、都市部では特に高く、外食やテイクアウトに依存していると言われている。屋台や小吃（軽食）が多く、手軽でリーズナブルなため、家庭での食事の頻度が減る傾向が見られる。

2.家庭で料理をする習慣

台湾において家庭で料理をする習慣は、世代やライフスタイルによって大きく異なる。50代後半以降の世代では家庭で料理をする習慣が比較的強く、特に退職後の夫婦や伝統を重んじる家庭でその傾向が顕著である。一方、子育て世代では時間の制約から週末や特定の曜日に限って料理をする家庭が多いが、子どもの健康を意識したシンプルでヘルシーな料理を準備するケースも見られる。

若い独身世代や共働き家庭では調理頻度が低く、簡便な調味料やレトルト食品、コンビニ食など半調理済み食品や、手軽に利用できるUber、Food Pandaといった中食サービスの需要が増加している。

資策會產業情報研究所（通称　資策会）が台湾の主要デリバリープラットフォーム業者のユーザー調査*6を2023年9月に行っており、Foodpanda、Uber Eats、PXGo!小時達、foodomo、蝦皮美食外送が多かったが、中でも全年齢層で最も利用率が高いのはFoodpanda で、特に 18～25歳・36～45歳の利用率は77%以上 に達している。一方、56～65歳の層ではUber Eatsの利用率が最も高く、36～45歳で最も低い。2022年にはFoodpandaとUber Eatsの利用率の差は12.4%まで縮まったが、2023年には16%に広がり、2021年（17%）に近い水準に戻った。これは、両者の市場戦略や広告の方向性に違いが出てきた ことを示している。特に、45歳を境にユーザーの選択傾向が変わる ことが分かっており、18～45歳ではFoodpandaの利用率がUber Eatsを20%上回る一方、46～65歳ではその差が10%未満にとどまる。2024年の市場展望と課題今後の市場動向として、デリバリー業者は「会員向けのサービス強化」と「非飲食カテゴリーの拡充」に注力すべき と提言されている。2023年時点では、デリバリー市場の主力は依然として飲食関連であり、その他のカテゴリーとの差は60% 以上と依然として大きい。ただし、生鮮食品や生活用品の需要が伸びる傾向 にあるため、今後の成長分野として注目される。また、年齢層による消費傾向 も課題となっている。年配層（高齢者）は一回の注文金額が高いが、利用頻度が低い若年層（18～35歳）は利用頻度が高いが、1回の支払い金額が低い（90%以上が600元未満）

*6 有効サンプル回答数　1,068件
（参考情報出所　資策會產業情報研究所　https://mic.iii.org.tw/）

1-4. 台湾における調味料市場近況

1. 消費者嗜好の変化

- **外食回帰の影響**： 2022年後半から2023年にかけて、コロナ規制緩和により外食機会が増加したことが家庭用調味料市場に大きな影響を及ぼした。在宅調理機会は減少し、「自炊向け」商品の売上が落ち込む傾向が確認されているが、一方で、業務用調味料の需要は回復しており、家庭用市場の減速を一部補っている。

- **健康志向の高まり**：消費者の健康志向の高まりにより、減塩・減糖・無添加といった健康志向型の調味料の需要が増加している。特に「減塩醤油」や「（MSG*1)無添加味精（うま味調味料）」など、健康訴求型の新商品が各社から投入され、支持を集めている。

*1 日本と台湾では食品添加物の表記方法や使用制限が異なる場合がある。例えば、日本では「L-グルタミン酸ナトリウム」と表記するが、台湾では「味精（MSG）」と併記することを求められる場合がある。食品添加物の規制概要については29頁に掲載。

- **新フレーバー・国際調味料の人気**：消費者の味の嗜好が多様化し、新しい風味や各国のエスニック調味料への関心も市場成長に影響を与えている。特に日本風味のカレーソースや韓国のコチュジャン、タイのスパイスソースなど海外由来の調味料が注目され、多種多様なフレーバーを求める消費者が増加している。

2. 経済環境の影響

- インフレと価格上昇：世界的な原材料高の影響を受け、2022年以降、調味料の原料価格が上昇した。特に醤油の原料である大豆や砂糖、食用油の価格高騰がメーカーのコスト負担を増大させ、製品価格の引き上げ要因となっている。このため、一般消費者においては支出を抑える傾向を強め、より安価な小容量商品やローカルブランドの選好が進んでいる。

- 一方で、日本産の調味料、ヨーロッパ産の高級酢などが中高所得層を中心に支持されている。

※市場の全体概況については、『経済部工業局110年度調味料に関する発展動向レポート（經濟部工業局110年度調味品相關發展趨勢資訊）』、台湾食品工業発展研究所（FIRDI）、台灣食品產業發展協會への取材による情報。

1-5 台湾の消費者の嗜好の特徴

①台湾消費者の味覚

台湾の消費者において、特に日本産の調味料は信頼性が高く、特に日本の味付けを再現するため他国産では代替できないことから、多くの家庭やレストランで使用されている。

一方、台湾独自の調味料文化も根強い。すこしとろみのある醤油膏（とろみ醤油）や甜辣醤など、台湾ならではの調味料が日常的に使われ、お酢やスパイスの活用も盛んである。甘みと塩味のバランスを重視し、酸味や辛味を適度に取り入れる点が特徴的であり、日本の発酵食品や出汁の旨味も受け入れられやすい。また、ハーブやスパイスを使った香り豊かな料理や、食感のバリエーションを楽しむ文化も根付いている。これらの特徴を理解することで、日本の調味料や食品の市場展開にも応用できる可能性がある。

●甘じょっぱい味（甘辛いバランス）を好む

台湾では、**醤油膏（とろみ醤油）や甜辣醤**のように、甘みと塩味のバランスが取れた調味料が好まれる。料理でも、魯肉飯（ルーローハン）のような甘辛い味付けが一般的であり、日本の煮物に近い味付けの料理も多い。基本的には台湾の人は塩味が強い商品を避ける傾向にあり、塩辛さが強い商品は反応が良くないケースもあるので要注意。

●お酢の活用が多い

台湾では**お酢を料理に加える文化**が根付いており、特に餃子や麺類、麻辣鍋などと組み合わせることで、脂っこさを抑えたり、味を引き締める役割を果たしている。白酢と黒酢があり、それぞれ用途が異なる。台湾人は、酸味が強いものを好まず、台湾のお酢は日本産のものよりマイルドで咽（むせ）にくいことも特徴である。

●辛さへの耐性が高いが、日本よりマイルド

四川料理の影響もあり、辛い料理は人気があるが、台湾の辛さは日本の激辛料理ほど強烈ではなく、旨味のあるマイルドな辛さが特徴的である。麻辣火鍋や唐辛子ペーストを使った料理も一般的だが、韓国やタイほどの強烈な辛さはあまり好まれない傾向にある。

●魚介や発酵食品の旨味を好む

台湾では日本の**鰹節、昆布、味噌、醤油、発酵食品**を使った旨味が受け入れられやすい。これは台湾料理においても、干しエビや貝柱などの乾物を多用する文化と共通しているため、日本の出汁文化にも馴染みやすいといえる。

●ハーブやスパイスの使用が多い

台湾料理では、台湾バジル（九層塔）、五香粉（シナモン・クローブ・八角などのミックススパイス）、花椒（ホアジャオ）といった香りの強いスパイスを使うことが多い。これにより、独特の風味が加わり、香りを楽しむ食文化が形成されている。

●食感のバリエーションを楽しむ

台湾の食文化では、味だけでなく「**食感**」も重視される。例えば、台湾語でQQ食感（もちもち、ぷるぷるした食感）のタピオカや白玉、こんにゃくゼリーなどが人気であり、調味料にもとろみをつける文化がある。これは日本にはあまり見られない特徴である。

②素食（ヴィーガン/ベジタリアン）文化について

台湾素食の特徴・種類

台湾の素食は、肉や魚だけでなく、厳格な仏教の教えに基づくニンニクやネギなどの「五葷（ごくん）」も避ける特徴がある。これは仏教の教えに基づき、精神を乱すとされるためである。伝統的な素食では卵や乳製品も使用せず、厳格な菜食が基本であるが、ゆるやかな素食では卵や乳製品が許容されることもある。また台湾では、大豆やグルテンを使った代替肉（素肉）も普及しており、食感や味が肉に近づけられている。これらの素肉は、台湾全土で手軽に購入でき、家庭や外食で簡単に取り入れることができる。

台湾の素食には、動物性食品や五葷不使用の完全菜食『純素（ヴィーガン）』や、卵は可で乳製品は不可（その逆や双方ともに不可もあり）、完全菜食（全素）等、いくつかの種類があり、菜食の程度によって分類される。

台湾と日本のヴィーガン文化

台湾では、宗教的な理由で菜食を実践する人が多く、社会的にも広く受け入れられている。そのため、ヴィーガンやベジタリアン向けのメニューが一般のレストランでも容易に見つかり、スーパーでは「素（ベジタリアン）」と明記された商品が豊富に揃っている。さらに、職場や学校の食事でもベジタリアン向けの選択肢が用意されることが一般的である。

ヴィーガンに優しい台湾：宗教・食文化・市場の広がり

仏教や道教の影響を受けた独自の菜食文化が根付く台湾には、台湾式ベジタリアン（素食）が存在しており、世界的にもバラエティが豊かでユニークなものとされている。その為、台湾は世界でも有数の「ベジタリアン天国」とも言われ、旅行者や菜食主義者にとっても食の選択肢が豊富だともされている。

お料理の影の立役者ともいえる調味料にも、素食向けの商品は台湾メーカーをはじめ、日系大手メーカーからも販売されている。（昆布風味だし等）

台湾における素食（ベジタリアン）定義

種類	参考訳
全素或純素	ヴィーガン
蛋素	卵・菜食
奶素	乳・菜食
奶蛋素	卵と乳・菜食
植物五辛素	五葷*（ごくん）・菜食

*ネギ、タマネギ、ニンニク、ニラ、ラッキョウなど

※輸出支援プラットフォーム作成「台湾への農林水産物・食品の輸出に関するレポート」より引用

③台湾消費者の液体調味料への感覚や習慣（常備的な調味料の例）

台湾の食文化における液体調味料は、料理の基本的な風味を作り上げる重要な役割を担っている。特に、台湾独特の甘みを持つ醤油や黒酢、また沙茶醤のような個性的な調味料は、他の国の料理には見られない特長を持っている。家庭料理では、これらの液体調味料を巧みに組み合わせることで、深い味わいを引き出すことが一般的である。

台湾の一般家庭で常備される液体調味料には、以下のようなものがある：

- **醤油**（醤油）：台湾製の醤油は日本の醤油よりも甘みが強く、濃厚な風味が特徴。代表的な参考ブランドは金蘭や萬家香。
- **濃口醤油**（老抽）：色付けやコクを出すために使用され、甘みが強い醤油。
- **米酢・黒酢**（米醋・烏醋）：酸味を加えるために使われ、水餃子や酸辣湯には欠かせない。烏醋は台湾特有の黒酢で、ウスターソースに似た甘酸っぱい風味が特徴。代表的な参考ブランドは工研酢、金蘭や萬家香。
- **オイスターソース**（蠔油）：野菜炒めや肉料理の風味付けに使用される、定番の中華調味料。
- **料理酒**（米酒）：肉や魚の臭み消しや風味付けに用いられる、台湾料理で重要な調味料。代表的なブランドは紅標米酒。
- **ごま油**（麻油）：炒め物やスープに香りを加えるために使用される。台湾産のごま油は風味が濃厚。
- **辣油・唐辛子ソース**（辣椒油・辣椒醤）：辛味を加えるための調味料で、家庭では自家製のものを作ることも多い。
- **甜麺醤**（甜麵醬）：回鍋肉や北京ダックのタレとして使用される、甘みのある味噌ベースの調味料。
- **沙茶醤**（サーチャージャン）：台湾独特の調味料で、エビや魚介の旨味が凝縮されたピーナッツ風味のソース。火鍋や炒め物によく使われる。

液体調味料は、料理の風味を整えるだけでなく、食文化の一部として、食卓で「蘸醤（ディップソース）」としての使い方も中華圏では一般的で、食卓で水餃子、火鍋や蒸し料理と一緒に提供されることが多く、個々の好みに合わせて味を調整・自己流アレンジする習慣が根付いている。また、健康志向が高まる中で、減塩や無添加の調味料、植物由来の代替調味料の選択肢が増えていることが、台湾の食文化に新たな風を吹き込んでいる。
オイスターソース、沙茶醤は現地のスーパーでは定番商品として取り扱われており、台湾の家庭料理に欠かせない調味料となっている。

尚、液体調味料には該当しないが、「味精（ウェイジン）」がある。グルタミン酸ナトリウムを主成分とするうま味調味料で、台湾では賛否が分かれるが、日本の味の素に相当する台湾の食文化では一定の役割を持っている。
また、味精の代わりとして鶏エキスを含む「鶏粉（チキンパウダー）」常備的な存在となっている。

1-6 効果的なパッケージングやPRについて

パッケージングデザインに特性を持たせたり、調味料をいかに日常使いできるかの調味料の使い方PRの工夫を行うことで、類似品と差別化し、消費者の手に取られやすい商品作りが可能。

1. パッケージデザインの特性

漢字表記のローカライズ：
日本の商品は現地でブランド力があるため、日本語を一部残しつつ「繁体字の説明」を明確に記載すると信頼性が向上する。、『日本原装進口（現地でラベルの張替えや内容物の変更がなく、日本市場向けの商品がそのまま販売されていることを示す。）』と記載することで、高級感を掻き立てやすくなる。

用途別アイコンの活用、味の特徴の可視化：
「炒め物」「煮込み」「つけだれ」「ドレッシング」など、用途別にアイコンを配置すると、消費者が直感的に使い方を理解しやすい。また、甘・酸・塩・旨味・辛味などのバランスをレーダーチャートやグラフで示すと、味のイメージが伝わりやすい。

QRコードの活用：
レシピ動画や料理のアイデアにつながるQRコードをパッケージに記載すると、実際の使用シーンが具体的に伝わる。どう使えばいいか分からない商品には手が伸びにくい。どのような用途で使えるのかを伝えることが大切。パッケージや公式ウェブサイト、SNS（Instagram等）で、料理の活用方法、レシピを紹介している。日本料理に限らず、台湾風・中華風料理、創作料理など和洋折衷で使うことができることをアピールすることで、ユーザーへの商品理解を深める手助けにもなっている。

2. 台湾市場向け「調味料の使い方」PRポイント

台湾料理への応用の提案、ニーズに合った提案
日本の調味料を料理（台湾料理含む）にどう活用できるかを示すと、現地消費者の興味を引きやすい。
- **味噌の例：**味噌スープ（味噌湯）、味噌炒め（味噌炒青菜）、味噌だれ（味噌沾醬）
- **だし醤油の例：**煮込み料理（紅燒）、おかゆ（鹹粥）の味付け
- **みりんの例：**甘めの照り焼きタレ（照燒醬）や滷味（台湾風煮込み）の風味付け

台湾消費者のニーズに合った提案
○時短・簡単レシピ：
台湾では共働き世帯が多く、簡単に調理できるレシピの提案が効果的。
○台湾の食習慣に合わせたフレーバー調整
日本の醤油は台湾の「醤油膏（とろみ醤油）」より塩分が強いため、
使い方を説明すると現地での適応度が高まる。また、辛味が好きな消費者向けに、からし、七味や山椒を活用したレシピ提案をするのも有効である。

豆知識 ②
台湾の醤油について

台湾に醤油が伝来したのは、1649年に鄭成功が中国大陸から渡った際とされている。醤油の製造技術を持ち込み、黒豆を主原料とする醤油造りが一般的であった。この製法が台湾に根付き、その後、日本統治時代になると、日本の黄豆（大豆）と小麦を用いた醸造法が導入され、台湾の醤油産業に大きな変化をもたらした。この結果、台湾では醤油の種類が二つに分かれるようになった。

伝統的な台湾式の醤油は黒豆を使用した黒豆醤油（別名：蔭油・壷底油）であり、一方、大豆を使用する黄豆醤油は日本式（正式名称：一般醤油）として定着している。現在でも、黒豆醤油は特有の風味を持つ高級品として評価される一方、日本式の黄豆醤油も広く普及している。台湾市場には、日本からの輸入醤油製品や、台湾の醤油メーカーによる商品も多く流通している。その中でも、台湾のセブン-イレブンを運営する統一グループ（統一企業股份有限公司/Uni-President Enterprises Corporation、略称：統一企業・統一集団）とキッコーマンのジョイントベンチャーである台湾キッコーマン醤油（龜甲萬醤油）は、多くの小売店で販売され、家庭用・業務用として広く親しまれている。

台湾の伝統製法によって作られる黒豆醤油および大豆醤油の多くは、発酵によって得られた醤油に、最終工程で砂糖や天草などの甘味を加えることで特有の甘みを持つ。しかし、健康志向の高まりに伴い、近年では糖分を添加しない商品も多く市場に出回っている。醤油の醸造地として特に有名なのは、台湾中部に位置する雲林県（うんりん）であり、その水質が醤油づくりに適しているとされる。中でも西螺（シーロオ）地域は、台湾随一の醤油生産地として知られ、多くの醸造蔵が集まるエリアとなっている。



② 輸出に係る主な規制

2-1. 全体フロー図

台湾における調味料の典型的な流通フローをイメージ図式化したものです。



2-2. 調味料の輸出の流れや輸入手続きの概要

台湾への食品輸出に関しては、台湾の規定に基づいた所定の手続き申請が必要である。ここでは、日本側（輸出者）の目線から、台湾までの調味料輸出にまつわる一般的な流れや各ポイントを紹介する。

日本側（輸出者）の主な手続き

1.輸出可否の確認（台湾輸入者側との共同での確認を推奨）

1. 台湾の「食品安全衛生管理法」に基づき、輸出予定の調味料が規制対象でないか確認。
2. 食品添加物や成分規制等、台湾FDAの基準をチェック。

2.輸出申告・通関の為の書類の準備

以下、必要となる書類を例示。記載以外に必要になる場合もある。

輸入者に確認しながら手続を進めていくことが重要。

1. インボイス（Commercial Invoice）
   - 輸出品の価格情報等
2. パッキングリスト（Packing List）
   - 梱包内容の詳細等
3. 原産地証明書** （**C**ertificate of **O**rigin）

   ** 日本各地の商工会議所が発行。
4. 成分分析報告（**C**ertificate **o**f **A**nalysis）
   - 含有成分の証明
5. 栄養成分分析
6. 製造行程表（必要に応じて）
7. B/L（Bill of Lading）



ポイント

- 台湾の食品規制を事前に確認し、必要な成分証明や書類を早めに準備する。
  輸出者独自で対応するのは負担が大きく、輸入者と随時相談し進めることが望ましい。
- 台湾の食品添加物に関する規制は日本国内と異なる点もあり、
  日本国内で使用が許可されている食品添加物でも台湾では使用不可／使用量や用途に制限があるケースも多く、輸出前の原材料確認は必須。30頁も参照。
- なお、東京電力福島第一原子力発電所事故の発生に伴う輸入規制は、
  2025年11月21日付で撤廃された。

2-2. 調味料の輸出の流れや輸入手続きの概要

日本側（輸出者）の主な手続き（つづき）

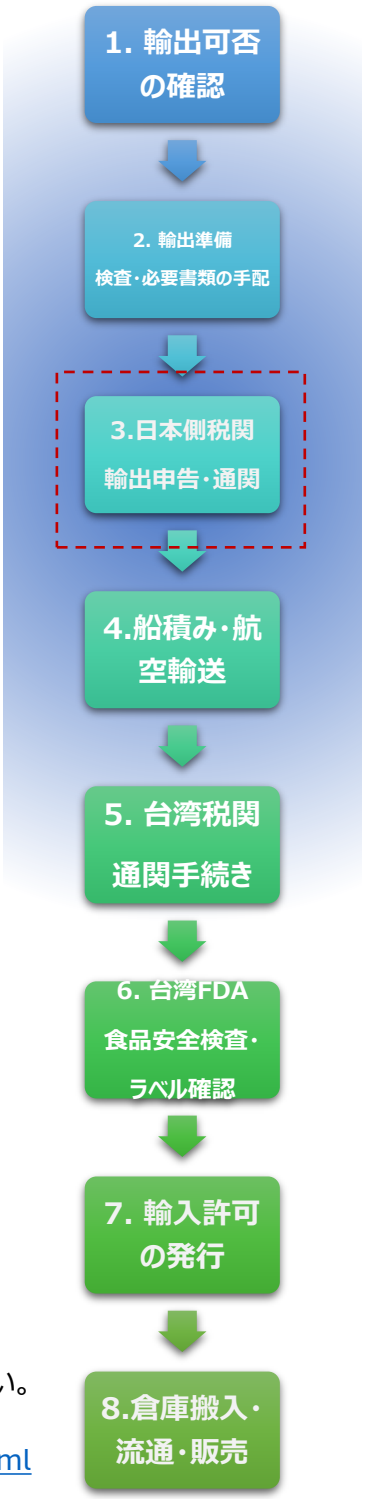
3.日本側税関への輸出申告

1. 通関業者がNACCS（輸出入・港湾関連情報処理システム）を通じて税関申告。
2. 必要に応じて植物検疫や動物検疫の対応。

4.船積み・航空輸送

1. 船便(または航空便)で台湾へ出荷。
2. B/LまたはAWBを輸入者へ送付。

5.台湾での通関の際の対応（必要に応じて）



ポイント

- 通関手続きでは食品安全基準に準拠し、必要に応じた検査が行われる。検査の際に追加書類を求められ、対応が必要となるケースも多い。
- 台湾の業者の場合、貿易経験が比較的に豊富なため、申請におけるアドバイスをもらうことで、リスク回避・通関手続きの効率化にもつながりやすい。

参考知識

台湾輸入者が必要な登録手続きについて

調味料を輸入する台湾側業者（輸入者）は、經濟部國際貿易局（経済部国際貿易局）への**輸入業者登録**と、衛生福利部食品薬物管理署（台湾FDA）への**食品輸入業者登録**の2つの登録が必須である。いずれの登録も、台湾での食品輸入事業を適正に行うための必須手続きである。

輸入業者登録は經濟部國際貿易局、食品輸入業者登録は衛生福利部食品薬物管理署（台湾FDA）にそれぞれオンラインで申請登録手続きが行える仕組みになっている。

※出所：台湾経済部国際貿易局、衛生福利部食品薬物管理署

以降のページで、調味料の輸出に係る主な規制について紹介する。

（ご参考）
以下JETEOのHPでも台湾の規制について紹介しておりますので、ご活用ください。
調味料の輸入規制、輸入手続き(台湾) JERO HP
https://www.jetro.go.jp/world/asia/tw/foods/exportguide/seasoning.html

2-3. 動植物検疫、部分水素添加油脂に関する規制

●動植物検疫に関する規制

基本的には不要だが、畜肉エキスを含む調味料については規制対応が必要となる場合がある。
（当レポート39頁以降参照）
また、香辛料については形態（唐辛子を粉末状にしているか乾燥させただけか、など）によって植物検疫が必要になる可能性がある。輸入者を通じて台湾植物防疫検疫局に確認すること。

●部分水素添加油脂に関する規制

台湾当局は、２０１８年７月１日以降、台湾で流通する全ての食品への部分水素添加油脂の使用を禁止している。

・**完全水素添加油脂**　⇒　食品への使用が可能
（完全にまたはほぼ完全に水素が添加された、ヨウ素価が4以下の油脂）
・**部分水素添加油脂**　⇒　食品への使用不可
（水素添加が不完全であり、ヨウ素価が4を超える油脂）

衛生福利部リンク
https://www.fda.gov.tw/tc/newsContent.aspx?cid=3&id=19820

輸入審査の際、部分水素添加油脂の使用の有無を問われ、使用していない旨の製造事業者の証明を求められる場合がある（事業者ヒアリングより）。
表示に関する規制については、当レポート32頁以降を参照。

※出所：農林水産省、ＪＥＴＲＯ

2-4. 農薬、汚染物質に関する規制

農薬、汚染物質に関する規制

台湾では、食品安全衛生管理法に基づき、食品中の農薬及び汚染物質に関し、独自の基準値が定められている。輸入検査時に基準値超過が発生した場合、廃棄もしくはシップバックとなる。また、不合格となった食品は衛生福利部食品薬物管理署のHPに公表される。

なお、基準値については年に数回改正されている。最新の基準については衛生福利部ＨＰで「農薬殘留容許量標準」及び「食品中污染物質及毒素衛生標準」を確認すること。

【過去の不合格例（農薬、2025年）】

商品	農薬	時期	輸出国
ミックススパイス	トリシクラゾール、フェンプロパトリン代謝物	1月	アラブ首長国連邦
パルメザンガーリック	エチレンオキシド		アメリカ
ミックススパイス	フェンプロパトリンとその代謝物、テブコナゾール		マレーシア
ターメリック	クロルピリホス		インド
ミックススパイス	カルベンダジム、チアメトキサム、フェンプロパトリンとその代謝物、エチオン、テブコナゾール		アラブ首長国連邦
花椒の実	テブコナゾール		中国大陸
ミックススパイス	カルベンダジム、チアメトキサム、フェンプロパトリンとその代謝物、エチオン、テブコナゾール、ホスフィン、イミダクロプリド		アラブ首長国連邦
ミックススパイス	カルベンダジム、チアメトキサム、フェンプロパトリン、エチオン、テブコナゾール、イミダクロプリド		アラブ首長国連邦
ミックススパイス	フェンプロパトリンとその代謝物、エチオン、テブコナゾール		アラブ首長国連邦
ターメリック	イソプロチオラン	2月	マレーシア
レモングラスパウダー	シペルメトリン		ベトナム
調味料	カルベンダジム		インドネシア
白胡椒の粒	チアメトキサム		インドネシア
調味料	クロルピリホス、シペルメトリン、ディフェノコナゾール		インドネシア
カレーパウダー	ホスフィン		インド
ミックススパイス	ホスフィン		エジプト
コリアンダーパウダー	カルベンダジム	3月	インドネシア
コリアンダーパウダー	カルベンダジム		インドネシア

2-4. 農薬、汚染物質に関する規制

農薬、汚染物質に関する規制

台湾では、食品安全衛生管理法に基づき、食品中の農薬及び汚染物質に関し、独自の基準値が定められている。輸入検査時に基準値超過が発生した場合、廃棄もしくはシップバックとなる。また、不合格となった食品は衛生福利部食品薬物管理署のHPに公表される。

なお、基準値については年に数回改正されている。最新の基準については衛生福利部ＨＰで「農薬殘留容許量標準」及び「食品中污染物質及毒素衛生標準」を確認すること。

【過去の不合格例（農薬、2025年）】

商品	農薬	時期	輸出国
カレーパウダー	ホスフィン	3月	日本
ミックススパイス	プロフェノホス	4月	マレーシア
白胡椒粉	チアメトキサム		インドネシア
スパイス粉	エチレンオキシド	5月	パキスタン
カレーパウダー	ホスフィン	7月	インド
カレーパウダー	ホスフィン		インド
黒胡椒の粒	アセタミプリド、チアメトキサム	8月	ベトナム
チリフレーク	フルオピラム		インド
黒胡椒粉	チアメトキサム、フェンプロパトリン、ディフェノコナゾール	9月	マレーシア
チリパウダー	エポキシコナゾール		中国大陸
ミックススパイス	ホスフィン		エジプト
マスタード	エチレンオキシド		アメリカ
スパイス粉	フェンプロパトリンとその代謝物	10月	フランス
ミックススパイス	エチレンオキシド		インド
ターメリック	クロルピリホス		スペイン
ターメリック	ホスフィン	11月	インド
白胡椒の粒	チアメトキサム	12月	インドネシア
サルサソース	エチレンオキシド		アメリカ
サルサソース	エチレンオキシド		アメリカ
黒胡椒の粒	トリシクラゾール		ベトナム
バジルの葉	ディフェノコナゾール		エジプト

2-4. 農薬、汚染物質に関する規制

農薬、汚染物質に関する規制

台湾では、食品安全衛生管理法に基づき、食品中の農薬及び汚染物質に関し、独自の基準値が定められている。輸入検査時に基準値超過が発生した場合、廃棄もしくはシップバックとなる。また、不合格となった食品は衛生福利部食品薬物管理署のHPに公表される。

なお、基準値については年に数回改正されている。最新の基準については衛生福利部ＨＰで「農薬殘留容許量標準」及び「食品中污染物質及毒素衛生標準」を確認すること。

【過去の不合格例（汚染物質、2025年）】

商品	物質	時期	輸出国
アボガドオイル	グリシドール脂肪酸エステル	2月	メキシコ
クッキングオイル	グリシドール脂肪酸エステル	3月	インドネシア
クッキングオイル	グリシドール脂肪酸エステル	4月	日本
こめ油	グリシドール脂肪酸エステル		
こめ油	グリシドール脂肪酸エステル	5月	ブラジル
こめ油	グリシドール脂肪酸エステル	7月	イタリア
カメリナオイル	グリシドール脂肪酸エステル	9月	中国大陸
こめ油	グリシドール脂肪酸エステル	11月	タイ
ターメリック	鉛	12月	スリランカ

2-5 食品添加物に関する規制

台湾では、食品添加物規制はポジティブリスト制を採用しており、**「食品添加物使用範囲及び限度量並びに規格基準（食品添加物使用範囲及限量暨規格標準）」**に基づき、添加物の使用範囲、用途、および使用上限が定められている。当該規格基準に記載されていない食品添加物の使用は禁じられている。

日本の基準値とは異なるため、日本国内で流通している食品も台湾には輸入できない可能性がある。事前に成分検査を実施することが必要。

【食品添加物使用範囲及び限度量並びに規格基準】の概要

- 食品添加物使用範囲及び限度量並びに規格基準（Standards for Specification, Scope, Application and Limitation of Food Additives）には、17の機能用途分類に区分された798種類の物質が掲載されている。
- 17の機能用途分類には、「1.防腐剤、2.殺菌剤、3.抗酸化剤、4.漂白剤、5.保色剤、6.膨張剤、7.品質改良剤、醸造用および食品製造用剤、9.栄養添加剤、10.着色剤、11.香料、11-1.甘味料、12.増粘剤、13.結着剤、14.食品工業用化学薬品、15.載体（キャリア）、16.乳化剤、17.その他」が含まれる。
- 本基準は、食品安全衛生管理法第十八条第一項の規定に基づき制定されたものである。
- 各種食品添加物の品名、使用範囲および限量は、別表一「食品添加物の使用範囲および上限量」の規定に適合しなければならない。別表一に記載されていない食品項目には、各該食品添加物を使用することはできない。
- 食品添加物の規格は、別表二「食品添加物にかかる規格」の規定に適合しなければならない。

【根拠法関連リンク】

- 食品添加物の使用範囲および許容限度ならびに規格基準

https://law.moj.gov.tw/LawClass/LawAll.aspx?pcode=L0040084 （中国語）

https://law.moj.gov.tw/Eng/LawClass/LawAll.aspx?PCode=L0040084 （英語）

- 食品添加物使用範囲及び限度量並びに規格基準詳細および別表

https://consumer.fda.gov.tw/Law/FoodAdditivesList.aspx?nodeID=521&t=14

【参考情報】

- 台湾含む各国・地域の添加物等の規格基準について、農林水産省下記ページにおいて日本語での情報を掲載している。

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/shokuhin-kikaku/index.html

輸入品の添加物基準不適合の事例

以下、2025年、日本を含む海外から輸出した調味料のうち、通関検査で添加物基準不適合と判断され、輸入許可が下りなかった事例について例示する。

品目	検査物質	検査結果	基準値
日本			
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.04g/kg	0.01g/kg
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.04g/kg	0.01g/kg
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.03g/kg	0.01g/kg
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.03g/kg	0.01g/kg
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.03g/kg	0.01g/kg
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.03g/kg	0.01g/kg
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.02g/kg	0.01g/kg
醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.04g/kg	0.01g/kg
刺身醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.02g/kg	0.01g/kg
酢醤油	チアミンラウリル硫酸塩	0.04g/kg	0.01g/kg
韓国			
醤油	パラオキシ安息香酸エステル チアミンラウリル硫酸塩	0.167g/kg 0.01g/kg	0.25g/kg 0.01g/kg
インドネシア			
醤油	糖精 環己基（代）磺醯胺酸	0.02g/kg 0.23g/kg	不検出
調味料キューブ	二氧化硫	0.817g/kg	0.030g/kg
シュリンプペースト キューブ	苯甲酸	0.02 g/kg	不検出
酢	二氧化硫	0.088g/kg	0.030g/kg
調味液	糖精 環己基（代）磺醯胺酸	0.01g/kg 0.19g/kg	不検出

※出所：衛生福利部食品薬物管理署

輸入品の添加物基準不適合の事例

以下、2025年、日本を含む海外から輸出した調味料のうち、通関検査で添加物基準不適合と判断され、輸入許可が下りなかった事例について例示する。

品目	検査物質	検査結果	基準値
ベトナム			
虹胡椒の実	スーダン色素4号	検出	不検出
黒胡椒の実	スーダン色素4号	検出	不検出
黒胡椒の実	スーダン色素4号	検出	不検出
調味料	安息香酸 ソルビン酸	0.57g/kg 0.54g/kg	1.0g/kg* 1.0g/kg*
黒胡椒の実	スーダン色素4号	検出	不検出
チリフィッシュソース	二酸化硫黄	0.095g/kg	0.030 g/kg
黒胡椒の実	スーダン色素4号	検出	不検出
黒胡椒の実	スーダン色素4号	検出	不検出
黒胡椒の実	スーダン色素4号	検出	不検出
ターメリック	スーダン色素1号 スーダン色素4号	検出	不検出
チリフィッシュソース	二酸化硫黄	0.218g/kg	0.030 g/kg
チリパウダー	スーダン色素4号	検出	不検出
ターメリック	スーダン色素1号 スーダン色素4号	検出	不検出
スペイン			
マヨネーズ	ソルビン酸	1.7 g/kg	1.0 g/kg
中国大陸			
スターアニスパウダー	スーダン色素4号	検出	不検出

***食品安全衛生管理法第18条第1項の「食品添加物使用範囲及び限量並びに規格基準」に基づき、保存料を混合して使用する場合には、各保存料の使用量をそれぞれの使用基準で除して得た値（使用量／使用基準）の総和は1を超えてはならない。**

※出所：衛生福利部食品薬物管理署

輸入品の添加物基準不適合の事例

以下、2025年、日本を含む海外から輸出した調味料のうち、通関検査で添加物基準不適合と判断され、輸入許可が下りなかった事例について例示する。

品目	検査物質	検査結果	基準値
フランス			
マスタード	二氧化硫	0.079g/kg	0.030g/kg
マスタード	二氧化硫	0.106g/kg	0.030g/kg
マスタード	二氧化硫	0.041g/kg	0.030g/kg
マスタード	二氧化硫	0.11g/kg	0.030g/kg
マスタード	二氧化硫	0.116g/kg	0.030g/kg
赤ワインビネガー	亜硫酸水素カリウム（二氧化硫）	0.02%（約0.107g/kg）	0.03g/kg
インド			
セロリシード	スーダン色素1号	検出	不検出
コリアンダーパウダー	スーダン色素1号	検出	不検出
パプリカオレオレジン	スーダン色素2号 スーダン色素4号	検出	不検出

※出所：衛生福利部食品薬物管理署

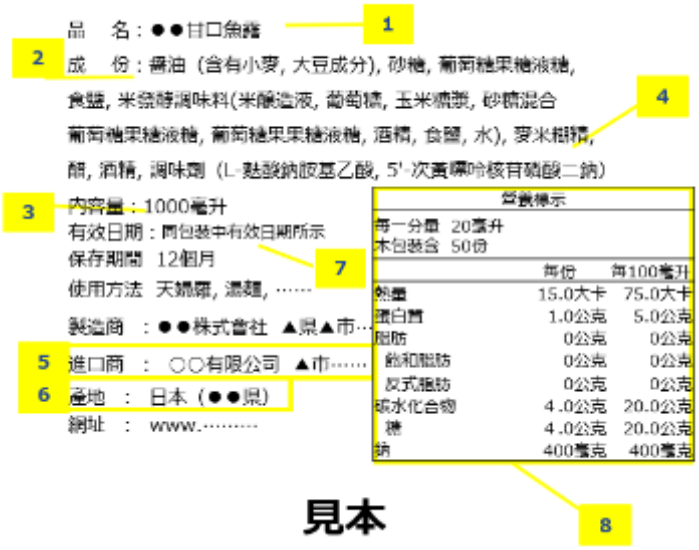
2-6 ラベル表示に関する規制

台湾で輸入品を販売するには、輸入時に中国語のラベルが貼付されている必要があり、法規制を完全に満たす明確な表示が求められる。貼付については輸出者側が対応するケースもあるが、輸入者側が台湾の保税倉庫でケースもある。どちらの場合でもラベル作成に当たっては日本側メーカーの協力が必須であることから、輸入者と連携した対応が必要となる。

- 表示ラベルは、食品の輸入衛生検査を実施する時点で経済部標準検査局が審査するものである。表示ラベルがなければ輸入はできない。
- 「食品安全衛生管理法」第22条に基づき、食品および食品原料の容器または包装には、以下の項目を中国語（繁体字）で明示することが義務付けられている。容器入りでない、または個別包装されていない調味料の場合には、商品名および原産地を明記する必要がある。
- 消費者保護法第24条第2項（輸入する商品あるいは役務には、中国語の表示および説明書を添付し、その内容は原産地での表示および説明書よりも簡略であってはならない）の規定に基づき、原産地には国名（および都道府県名）を明記しなければならない。

必要なラベル表示事項：

1. 商品名
2. 内容物の名称
3. 重量・容量・数量
4. 食品添加物の名称
5. 輸入業者情報（企業名・電話番号・住所）
6. 原産地（国名および都道府県名）
7. 有効期限
8. 栄養表示 *
9. 原材料に遺伝子組換えが含まれるか否か *
10. 中央政府所轄官庁によって指定されたその他の表示事項 *



- 8については33頁、9及び10については次ページ以降を参照

【出所】

- 食品安全衛生管理法第22条、消費者保護法第24条第2項
- 包装食品の栄養表示上の順守事項

https://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?mID=19&id=29317　（中）

https://www.fda.gov.tw/tc/includes/GetFile.ashx?mID=19&id=66010　（英）

表示ラベルの補足内容

その他、原材料によっては、下記のような記載も求められる場合がある。

1．香料および天然香料の表示
- 製品に香料が含まれる場合は「香料 (flavoring)」、天然香料は「天然香料 (natural flavoring)」と表示する必要がある。

2．アレルギー表示
- アレルギー体質者に影響を与える可能性のある11種類のアレルゲン（例：甲殻類、マンゴー、落花生、大豆、グルテンなど）を、容器やパッケージに警告として明記する必要がある。

3. 食酢の表示
- 調理用酢には「調理」、合成食酢には「合成」と明記する必要がある。

4. 醤油の表示
- 醤油には製造方法（例：「速成」「加水分解」「醸造」など）を明記することが求められる。

5. 豚肉製品の表示
- 豚肉やその可食部位を使用した製品には、原産国を中国語（繁体字）で表示する必要がある。パンや月餅など、豚脂を使用した食品も対象。

6. 遺伝子組換え（GMO）食品の表示
- 包装食品や食品添加物にGM食品原料が含まれる場合、すべての形態で表示が必要。
- 非包装食品や加工食品も一部対象となる。

日本の場合は原材料と食品添加物を分けて表示しているため、（その場合は）同じ順序のまま中国語に翻訳し中国語ラベルを作成することが主流である。

【根拠法等関連リンク】 すべて中国語

公告修正「包装食品の栄養表示上の順守事項」の一部修正　2022年

https://www.foodlabel.org.tw/FdaFrontEndApp/Law/Edit?SystemId=ffecbbc0-eac3-4bb1-a91e-5ace76bbe31b&clPublishStatus=1

改定「包装食用酢表示規定」

https://www.rootlaw.com.tw/LawContent.aspx?LawID=A040170051052400-1060606

公告「包装醤油の製造表示の規定」

https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=22849

①栄養表示の内容

栄養表示
包装食品には、栄養成分や含有量を中国語（繁体字）で明記することが義務付けられている。具体的な項目には、炭水化物、糖、ナトリウム、カロリーなどが含まれる。
※一部の食品（飲用水、生鮮食品、塩など）は栄養表示が免除される。

日本語原文

栄養表示		
食品単位当たり	g（またはml）	
本包装	個入り	
	1個当たり	100g当たり（または100ml当たり）
熱量	kcal	kcal
タンパク質	g	g
脂質	g	g
飽和脂肪（酸）	g	g
トランス脂肪（酸）	g	g
炭水化物	g	g
糖類	g	g
ナトリウム	mg	mg
強調表示する栄養素含有量	g、mgまたはμg	g、mgまたはμg
その他の栄養素含有量	g、mgまたはμg	g、mgまたはμg

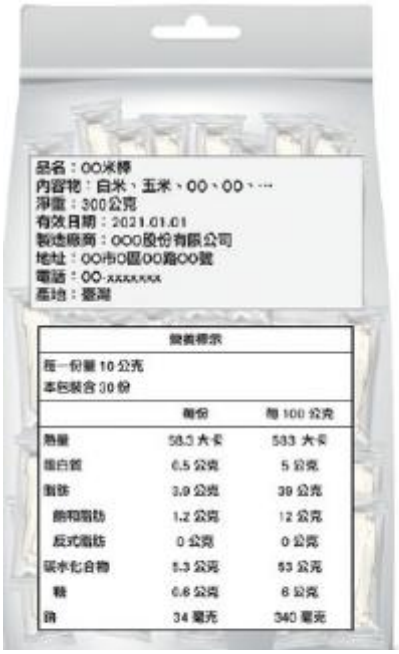
中国語繁体字

營養標示		
每一份量	公克（或毫升）	
本包裝含	份	
	每份	每 100 公克（或每 100 毫升）
熱量	大卡	大卡
蛋白質	公克	公克
脂肪	公克	公克
飽和脂肪(酸)	公克	公克
反式脂肪(酸)	公克	公克
碳水化合物	公克	公克
糖	公克	公克
鈉	毫克	毫克
宣稱之營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克
其他營養素含量	公克、毫克或微克	公克、毫克或微克

見本

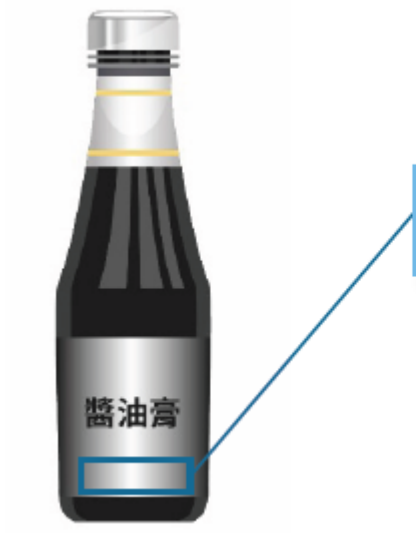
營養標示		
每一分量 20毫升 本包裝含 50份		
	每份	每100毫升
熱量	15.0大卡	75.0大卡
蛋白質	1.0公克	5.0公克
脂肪	0公克	0公克
飽和脂肪	0公克	0公克
反式脂肪	0公克	0公克
碳水化合物	4.0公克	20.0公克
糖	4.0公克	20.0公克
鈉	400毫克	400毫克

②表示方法の例



総表面積が100平方センチメートル未満の包装食品は、横並びに営養標示の内容を表示することができる。





淨重 / 容量：OO 公克 /OO 毫升

重量・容量・数量について
粘稠性のある製品の場合は、実際の状況に応じて判断することができる。通常、流動性が高い液体（例：とろみ醤油）はミリリットル単位で表示し、流動性が低く粘度が高い製品（例：サテソース、ヨーグルト）はグラム単位で表示することが可能である。

【出所】
「食品表示法ガイドブック」（食品標示法規指引手冊）
https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12419

③添加物の名称記載の例

食品添加物の内容物（原材料）の統合表示の可否

Q：食品添加物と内容物を統合して表示することは可能であるか。また、統合して表示する場合、すべて含有量の多い順に記載しなければならないか。

A：食品安全衛生管理法第22条第1項第4号の規定に基づき、食品に食品添加物を加えた場合には、製品の外包装において、各食品添加物の名称を正確に表示しなければならない。その表示方法として、内容物名称とは別々の欄に分けて表示することも可能であり、また内容物名称と統合して表示することも可能である。ただし、内容物と統合して表示する場合には、含有量の多い順に高いものから低いものへとそれぞれ表示する必要がある。



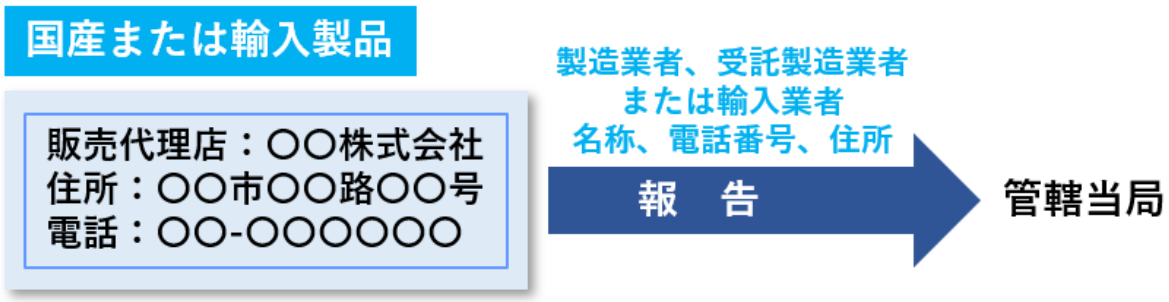
品名：鰹魚醬油風味調味汁(1800ml/瓶)
成分：醬油(脫脂大豆、大豆、小麥、鹽、水)、葡萄糖果糖糖漿、食鹽、砂糖、鰹柴魚萃取物、湯料(鰹魚、花鰹魚)、水解蛋白(大豆、鰹魚、玉米)、食用醋、魚類萃取物(水、鯧魚乾萃取物、還原水飴、花鰹魚乾萃取物、發酵調味料(大豆、鹽、酒精)、鰹柴魚萃取物、食鹽、砂糖、水解蛋白(鯧魚)、酵母萃取物)、酵母萃取物、糊精、複方調味劑(L-麩酸鈉、乳酸鈉(溶液)、醋酸鈉、5'-次黃嘌呤核苷磷酸二鈉、DL-胺基丙酸、反丁烯二酸一鈉、氯化鉀、琥珀酸二鈉、琥珀酸、香料)、食用酒精。
（成分箇所の和訳参考）
原材料名：醤油（脱脂大豆、大豆、小麦、塩、水）、葡萄糖果糖糖漿、食塩、砂糖、鰹柴魚抽出物、湯料（鰹魚、花鰹魚）、加水分解たん白（大豆、鰹魚、とうもろこし）、食用酢、魚類抽出物（水、カタクチイワシ乾燥抽出物、還元水飴、花鰹魚乾燥抽出物、発酵調味料（大豆、塩、アルコール）、鰹柴魚抽出物、食塩、砂糖、加水分解たん白（カタクチイワシ）、酵母抽出物）、酵母抽出物、糊精、複合調味料（L-グルタミン酸ナトリウム、乳酸ナトリウム（溶液）、酢酸ナトリウム、5'-次黄嘌呤核苷酸二ナトリウム、DL-アラニン、フマル酸一ナトリウム、塩化カリウム、琥珀酸二ナトリウム、琥珀酸、香料）、食用アルコール。

【出所】

「食品表示法ガイドブック」（食品標示法規指引手冊）

https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12419

④包装食品



企業名・電話番号および住所（輸入食品の場合、責任ある台湾内企業の名称・電話番号および住所）について

包装食品および食品添加物等の製品について、台湾の責任業者の情報のみが表示されている場合は、製造業者、受託製造業者、または輸入業者の名称、電話番号、および住所を所轄の主管機関に通達しなければならない。主管機関は、他の主管機関が共同で閲覧できるよう情報を公開するものとする。この通達業務は、2015年12月10日より施行され（製品の生産日を基準とする）、本署は「食品薬物業者登録プラットフォーム」に「責任業者通報」タブを追加した。食品責任業者は、当該プラットフォームにおいて通達作業を行う必要がある。

Q：包装食品および食品添加物製品に関して、以下のような場合には通達が必要であるか？

1. 外包装にすでに製造業者または輸入業者の情報が記載されている場合。
2. 食品業者登録方法に基づき、当該製品が登録されている場合で、外包装に責任業者の情報のみが記載されている場合でも、製造業者、受託製造業者、または輸入業者の情報を通達する必要があるか。

A：

1. 包装食品および食品添加物等の製品について、すでに製造業者または輸入業者の情報が表示されている場合、通達を行う必要はない。衛生機関および消費者は、製品の表示から製造業者または輸入業者の情報を取得することが可能であるためである。
2. 食品添加物業者が食品業者登録方法に基づき、食品添加物の登録を完了している場合、衛生機関は食品薬物業者登録プラットフォームのバックエンドシステムを通じて、製品登録コードから製造業者または輸入業者の名称、電話番号、および住所を取得することができる。この場合、重複して通達を行う必要はない。

【出所】

「食品表示法ガイドブック」（食品標示法規指引手冊）

https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12419

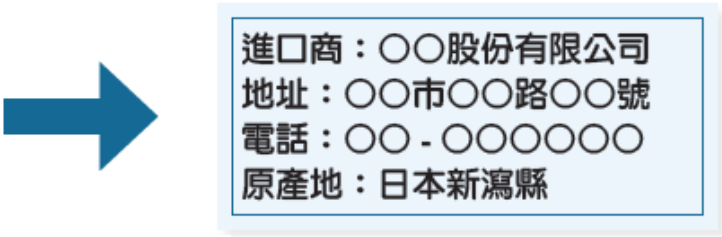
⑤原産地表示について

原産地について

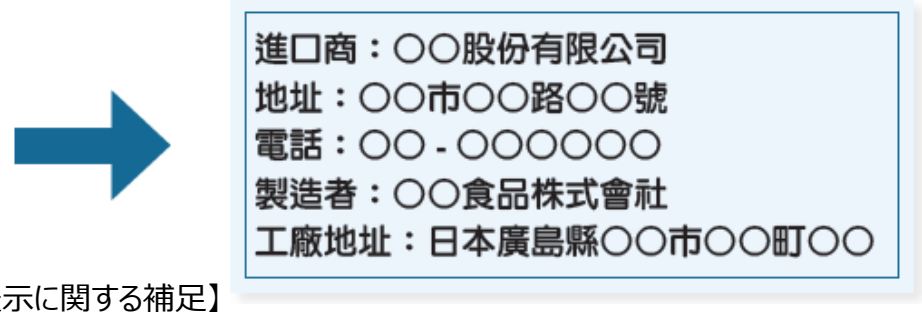
Q：輸入製品の原産地が「日本」と表示されているが、製造業者の住所も記載されている場合、さらに都道府県まで原産地を表示する必要があるか。

A：

1. 食品の生産形態は多様であり、同一の製造業者が1つまたは複数の工場（製造所）を有している場合がある。このため、製造業者（本社）の住所を中国語で表示したとしても、当該製品の実際の製造原産地を示すことができない場合がある。この場合、原産地を都道府県まで中国語で表示する必要がある。
2. ただし、実際の製造工場所在地の情報が表示されており、それが原産地を都道府県まで示すに十分である場合は、原産地欄に重複して表示する必要はない。



製造工場所在地の情報が都道府県まで原産地を示すに十分である場合は、別途、原産地を追加表示する必要はない。



【表示に関する補足】
食品衛生法国家標準CNS 423規定によると、黒豆を使用して醸造した場合、醤油の総窒素量は0.5g/100ml、黄大豆を使用した場合は0.8g/100mlに達する必要がある。この基準を満たした場合にのみ、「天然」や「醸造」などの名称で表示・販売することが可能とされる。一部の業者は、防腐剤を添加しているにもかかわらず、別の化学名を使用して表示し、消費者を混乱させたため、「期限内に改正を命じられたにもかかわらず、期日までに改正しない場合、3万元以上300万元以下の罰金が科される」と規定されている罰金を科されている。また、経済部標準検査局の規定に基づき、昨年（2019年）1月1日以降に製造された包装醤油については、台湾産・輸入品を問わず、市販用・業務用いずれの場合でも、外包装の目立つ部分に製法を「速成」「加水分解」「混合（調合）」のいずれかで表示することが義務付けられている。

【出所】
「食品表示法ガイドブック」（食品標示法規指引手冊）https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12419

2-7.畜肉エキスを含む食品に対する輸入規制

- 畜肉エキスを含む食品（調味料含む）は輸入規制の対象となる場合がある。畜肉エキスを含む食品について、HSコードごとに大きく2種類の規制が定められている。
- 本項では、7頁に記載の品目及びつゆ・だし類を含むコード（2104.10類）を記載の対象とする。
- HSコード**2104.10.11**に該当する品目で、畜肉エキスを含むものは、家畜伝染病の発生地域か否かで動物検疫の観点での輸入規制がある。（詳細次頁）
- HSコード2104.10.11以外の畜肉エキスを含む食品は一般的な通関手続きで輸入が可能。

	F01	B01	
根拠法令	食品及び関連製品の輸入検査規則	輸入検疫対象物の検疫基準 輸入應施檢疫物檢疫準則など	
担当官公庁	衛生福利部食品薬物管理局（FDA）	農業部　動植物防疫検疫署	
対象製品コード	**・7頁記載の品目**（一般料理酒、料理用米酒は除く） **・2104.10.11.00-6**（液体スープおよび調製品（肉類）） **・2104.10.19.00-8**（その他の液体スープおよび調製品） **・2104.10.21.00-4**（固体又は粉末状のスープおよび調製品（肉類）） **・2104.10.29.00-6**（その他の固体又は粉末状のスープおよび調製品）	**2104.10.11.00-6**	液体スープおよび調製品、肉類
申請・申告内容	輸入検査申請項目（認可、認証に相当するものはない） ・製造月日 ・成分 ・輸入/輸出日 ・生産国 ・商標 ・荷物分類及び中国語 ・規格 ・価格 ・パッケージ材料 ・保存運輸条件（常温/冷蔵/冷凍/遮光/湿度）等の約60項目。	・輸入應施檢疫物檢疫準則（2022年3月29日公布、2023年2月7日修正） ・疫病地域か否かで輸入に関して規制がある。（詳細は次ページに記載）	

出所：農業部動植物防疫檢疫署、衛生福利部食品薬物管理局（FDA）、経済部

参考：農林水産省委託事業調査　https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_r4_zigyou.html を一部更新

2-7.畜肉エキスを含む食品に対する輸入規制

- B01に該当する畜肉エキスが含まれる日本産食品の輸入に関する食品衛生上及び家畜衛生上の条件として、下記の条件が定められている。加えて日本政府の動物検疫機関が発行する動物検疫証明書（正本）を輸入時に提出する必要がある。

	B01規制概要	
根拠法令	貨品分類及び輸出入規定、 輸入應施檢疫物檢疫準則（2022年3月29日公布、2023年2月7日修正） https://law.moa.gov.tw/LawContent.aspx?id=GL001435 附件十八之一 含肉加工產品輸入檢疫條件	
担当官公庁	農業部　動植物防疫検疫署	
日本に関する疾病地域指定状況（2025年２月１４日公告修正）	**非発生地域**	**発生地域**
	口蹄疫、牛肺疫、アフリカ豚熱、豚熱、小反芻獣疫、高病原性鳥インフルエンザ、ニューカッスル病	口蹄疫、牛肺疫、アフリカ豚熱、豚熱、小反芻獣疫、高病原性鳥インフルエンザ、ニューカッスル病
規制概要	右記と同様の規制あり	製造工場は、輸出国の政府主管機関から肉入り加工製品の製造に従事する工場としての認可を受けなければならない。
	右記と同様の規制あり	原材料となる肉類はと殺衛生検査に合格すること
	右記の規制なし	加工製品に含まれている肉は加熱処理をする必要がある。乾燥肉類の場合、乾燥前に加熱処理を行う必要があり、加熱処理は所定の要件に適合すること
	右記の規制なし	加熱処理後、製品に動物伝染病の病原体が混入しないよう、効果的な予防措置がとられていること
	右記と同様の規制あり	製品は新しい容器で梱包すること
	右記と同様の規制あり	製造工場は原料となる肉類の種類、供給元、数、加工及び製造年月日等を詳細に記録し、その記録を2年以上保存すること
	右記の規制なし	製造工場は、輸出国の動物検疫機関を通じ輸出入検疫機関の審査認証を提出し、台湾の動物検疫当局の職員による実地検査を受ける必要がある。

出所：農業部動植物防疫檢疫署、衛生福利部食品薬物管理局（FDA）、経済部

参考：農林水産省委託事業調査　https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_r4_zigyou.html を一部更新

2-8 JAS有機認証について

2020年2月1日以降、日本の有機JAS認証を取得した有機農産物や加工食品は、台湾で追加の有機認証を受けることなく、所定の手続きを踏まえることで、「有機」表示をして販売することが可能。

★ポイント：

・同等性の対象範囲の製品かどうか確認する。
・輸出する製品の認証事業者を認証している認証機関に証明書の発行を依頼する。
台湾に証明書を発行できる登録認証機関一覧
https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki_kikan.html
・台湾の輸入業者に、そのほか提出が必要な書類等を確認する。

（注）有機同等性を利用して日本から輸出する場合、台湾の有機マークを貼付することは出来ない。

項目	日本：有機ＪＡＳ認証	台湾：台湾有機認証（Taiwan Organic）
監督機関	農林水産省	農業部
認証マーク	有機ＪＡＳマーク	台湾有機（Taiwan Organic）マーク
日本から台湾へ輸出可能な有機製品の対象範囲		
・日本国内で生産・加工された有機農産物及び有機農産物加工食品（酒類を含む） ※有機転換期間中の農産物または有機転換期間中の農産物を原料とする加工品は対象外。		
日本から台湾へ輸出可能な有機製品の生産基準		
・有機農産物の日本農林規格(平成 17 年 10 月 27 日農林水産省告示第 1605 号) ・有機加工食品の日本農林規格(令和４年９月１日財務省・農林水産省告示第 18 号)		

出所：農林水産省「同等性を利用した有機製品の日本と台湾の輸出入に関する手続きについて」
https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/yuuki-426.pdf

2-9 調味料の台湾輸入関税について

8頁表記載の品目について、関税率はそれぞれ以下の表の通り。

HSコード	品目	関税率
2103.10.90.00-1	醤油（※蒲焼用の醤油を除く）	15%
2103.20.00.00-8	トマトケチャップおよびその他のトマト調味ソース	20%
2103.30.00.00-6	からし粉、細粒およびその調製品	9台湾元/kgまたは15%いずれか高い税率で徴税される
2103.90.10.00-1	マヨネーズ、ドレッシング	6.3%
2103.90.20.00-9	カレーソース	7.5%
2103.90.90.10-2	**一般料理酒** 穀物またはその他のデンプンを含む植物から作られた酒類を糖化後にエチルアルコールを添加して製造したもの、または醸造酒、蒸留酒、エチルアルコールを直接ベースとして使用した酒類。総量の 0.5%以上の塩分 を含み、その他の風味成分を加える場合もある。	12%
2103.90.90.20-0	**料理用米酒（ミジュイ）** 米を原料とし、糖化、発酵、蒸留を経て製造されたアルコール製品で、エチルアルコールをブレンドする場合としない場合がある。アルコール度数は総量の20%を超えないこと。パッケージには「料理専用」の表示が必要。	12%
2103.90.90.30-8	**みりん** 米、米麹、エチルアルコールを原料とし、ブレンド、糖化、熟成 により製造された製品。アルコール度数は総量の15%を超えないこと。塩分やその他の風味成分を添加する場合がある。料理または風味付け専用の製品であり、飲料としての消費には適さない。	12%
2103.90.90.90-5	その他第2103類に属する製品	12%
2008.99.93.00-8	味噌	15%
2209.00.00.00-5	酢および酢酸から製造された酢代用品	20%

出所：台湾財政部関務署

豆知識　③
中華圏独自のビジネススタイルー『武市』、『文市』とは

「武市（ぶし）」と「文市（ぶんし）」は、中華圏における商取引における特徴的なアプローチを示す概念で、ビジネススタイルや商談の方法が異なります。これらを理解することが、中華圏におけるビジネス成功のカギとなるとも言われます。

武市（ぶし）の概要

- **特徴**: 迅速な取引、価格競争、強気な交渉力。大規模な取引が行われる卸売市場や競り市場で見られる。交渉や駆け引きが短期間で行われ、即決や即応が求められる。
- **成功のポイント**: 素早い意思決定、明確な条件提示、迅速な対応、価格競争力、大量供給能力。
- **具体例**: 青果市場、海産物市場、義烏市場のような卸売市場など。

文市（ぶんし）の概要

- **特徴**: 信頼関係を重視し、長期的なパートナーシップを築くことが重要。高級品や文化商品、工芸品を扱う市場でよく見られる。商談は丁寧で柔軟、商品のブランド価値やストーリーが強調される。
- **成功のポイント**: 信頼関係を築くために時間と努力をかける、ブランド価値の強調、丁寧な対応。
- **具体例**: 高級家具、陶磁器、美術品の販売、文房四宝や書画市場など。

台湾における商流の特徴

台湾では、商流は非常に柔軟で、卸売市場や流通のシステムが日本のように明確に区別されていないことが多いです。一次問屋や二次問屋の役割が明確に分かれているわけではなく、1社が複数の業務を担うことが一般的です。これにより、商流は商品や取引先ごとにケースバイケースで異なります。

武市と文市の適切な活用

中華圏の商取引において、「武市」と「文市」の理解と使い分けも知っておいて良い独自の文化です。武市では即決とスピード重視の取引が求められ、文市では信頼関係を深めることが成功のカギとなります。進出する市場や商材に応じて、これらのアプローチを使い分けることが、競争優位性を高めるポイントです。

③ その他

3-1 市場状況ヒアリング インタビュー実施先について

台湾における日本産調味料を輸入、使用する飲食店（計17社）を対象にインタビューを実施した。

以下、

1 近年の調味料市場の概況
2 調味料の使用用途
3 輸送日数の目安
4 よく問題となる規制
5 輸出側・メーカーにおける留意すべき事

の以上５項目について、インタビュー結果を紹介する。

【インタビュー先について】

飲食店（５社）
●外食店Ａ（とんかつ店）
●外食店Ｂ（寿司店）
●外食店Ｃ（寿司店）
●外食店Ｄ（ラーメン店）

インポーターおよび代理店
●インポーターＡ（外食店も展開）
●インポーターＢ（小売店も展開）
●インポーターＣ（メーカーも展開）
●インポーターＤ
●インポーターＥ
●インポーターＦ

食品関連小売店
●小売店Ａ
●小売店Ｂ
●小売店Ｃ
●小売店Ｄ
●小売店Ｅ

市場状況ヒアリング　インポーターの声

- 日本産調味料在台湾市場には安定した需要があり、特に飲食業界では需要が成長している。過去数年間では、特に家庭用調味料の需要が増加したものの、円の変動や輸入コストの増加が影響を与えている。しかし、業務用調味料の需要は安定している。消費者の食習慣の変化や日本料理の人気が、日本産調味料の成長を促進している。特に、醤油や味噌は安定した需要があり、日式料理に欠かせない調味料として高い人気を誇っている。**（インポーターＡ）**

- 日本産調味料は台湾市場において安定した成長を続けている。特に醤油、みりん、酢といった基礎調味料の需要は景気変動にかかわらず堅調である。家庭内での日本食調理の増加や、健康志向の高まりが日本調味料の人気を支えている。また、日系の食品小売りの進出も市場拡大に寄与している。**（インポーターＢ）**

- 2024年に入りようやく新型コロナウイルスの影響から回復し、同年第四四半期には2019年の水準に戻った。しかし、2025年の成長予測は不透明であり、市場は安定または緩やかな成長が見込まれる。日本産調味料の人気が高まっている背景には、台湾消費者の日本料理への関心の高まりと品質志向の強化がある。特に、純醸造醤油や柴魚高湯（鰹節だし）のような、本格的な風味を求める層が増加している。また、高級日式レストラン、ラーメン店、居酒屋の増加も市場成長を後押ししている。**（インポーターＣ）**

- 台湾における日本産調味料市場は安定した成長を続けている。パンデミック後、家庭料理の需要が増加し、日本食品への関心が高まったことが主な要因である。特に当社で扱うカレールーは台湾市場でのシェアも高く、高い人気を誇る。日本産調味料は品質の高さやブランドへの信頼性が強みとなっており、飲食業者や家庭の若年層を中心に需要が拡大している。一方で、台湾産の醤油や味噌も競争力を高めており、価格面では優位性がある。**（インポーターＤ）**

- 2020年のパンデミック時、外食産業の停滞により業務用調味料の売上は大きく減少しましたが、コロナが落ち着き、2024年にかけて売上は2019年レベルに回復しています。調味料の市場においては、醤油、酢、みりんは小売業務用ともに欠かせないアイテムとして広範に使用されています。特に日本産調味料は、30歳～65歳の女性層に高い人気があり、家庭向けの需要が多く見られます。一方で、競合の動向としては、韓国産のコチュジャンやナンプラー、タイ風調味料などが日本産調味料と競合しています。台湾市場では、「甘辛い味」や「昆布や鰹の旨味」、さらには「発酵食品」への関心が高まっており、特に辛味調味料のブームにより柚子胡椒や七味唐辛子の需要が増加しています。また、健康志向の高まりとともに、減塩・減糖・無添加の調味料が好まれる傾向が見られ、有機・発酵食品（味噌や甘酒など）の人気も上昇しています。今後の市場展望としては、醤油、酢、和風ドレッシング、そして健康志向の商品が成長する見込みです。さらに、日本の調味料を活用した台湾ローカル料理（味噌火鍋や柚子胡椒麺など）の流行が期待されています。また、ヴィーガン向け調味料の需要も増加中です。消費者の価格意識については、「日本製＝高価格だが高品質」という認識があり、価格が上がると購買頻度は低下しますが、価格が安定すると回復する傾向が見られます。**（インポーターＥ）**

- 台湾における日本産調味料の市場は安定した成長を続けている。特に、酢、みりん、醤油などの基礎調味料は業務用・小売用の双方で高い需要がある。日本食人気の高まりや健康志向の強化が背景となり、高品質な商品が好まれる傾向にある。無添加やオーガニック製品への関心も増加している。**（インポーターＦ）**

- 台湾市場における日本産調味料の需要は安定しているが、食品に関する規制が厳しくなり、輸入のハードルが上がっている。消費者は品質や原産地を重視し、特に「無添加」「純天然」の商品が好まれる傾向が強い。日式料理の普及により、家庭での利用も増加している。主要な購入層は30～55歳の家庭主婦や料理愛好者であり、業務用では日式レストランやラーメン店などが主な顧客である。**（インポーターＧ）**

- 価格競争の激化や輸入品の品質・商品系統の類似性が高いことにより、売上の減少も見られる。特に成功している商品は塩、醤油、ポン酢であり、円安や訪日旅行の増加によって日本の食文化が台湾人にとって身近なものとなった影響が大きい。消費者層としては、30～55歳の独身者や家族世帯、リタイア後の夫婦世帯が中心であり、無添加や有機食品への関心が高い傾向にある。他国産調味料の取り扱いは限定的であり、日本産との直接的な競合は見られない。
（小売店Ａ）

3-1-a. 市場状況ヒアリング 外食店の声

- 日本産調味料は台湾市場で確実に成長しており、特に高級日式料理店や中高所得層の消費者に高い需要がある。消費者は品質や伝統的な製法を重視し、健康志向の高まりとともに低塩や無添加、天然成分の調味料に関心が集まっている。主な競争相手は台湾産の醤油や酢であり、価格競争が発生するが、高品質な日本産製品は依然として好まれている。進口は主に商社を通じて船便で行われ、品質や法規制遵守が求められる。今後、健康志向の強化や特殊風味（柚子風味など）の調味料が成長する可能性が高い。SNSや試食イベントを活用したプロモーションが重要となり、価格感度に敏感な消費者への対応が鍵となる。**（外食店Ｃ（寿司店））**

- 日本産調味料は台湾市場で安定した需要を誇るが、近年、コスト上昇と地元食材の利用拡大により、競争が激化している。特に高級日式料理店やラーメン店では、醤油や味噌、ラーメン専用のスープが安定した需要を得ており、特に純醸造醤油や日式高湯は人気が高い。消費者は健康志向や低塩、無添加の商品に関心を示し、風味と品質を重視している。台湾製調味料との競争があり、価格面では台湾製品が選ばれることもあるが、独特の風味が求められる場面では日本製品が選ばれる傾向が強い。**（外食店Ｄ（ラーメン店））**

- 日本産調味料の台湾市場において、近年の売上は新型コロナウイルスの影響収束後に回復し、業務用および小売用で安定した需要を見せている。特に、日本産のカレー関連調味料が人気を集め、需要が増加している。消費者層は大学生から60歳までの成人や、子どもを持つ家庭が中心で、食品の安全性や品質が重要視されている。低ナトリウムや無添加などの健康志向が高まり、ヴィーガン対応商品も増加している。競争は限定的であり、特にカレー関連市場では独自のブランド価値を持つ企業が強みを持つ。
  （外食店Ｅ（カレー店））

外食店における日本産調味料の使用用途

外食店Ｂ（寿司店）	日本産調味料の使用用途
回転寿司チェーン店。	醤油、酢、みりんが上位。その他は、味噌、わさびがある。 店内で使用する調味料は、コストや成分などによっては台湾産のものを調合しているものもあるが、基本的には日本と同じ調味料を使用しているとのこと。

外食店Ｃ（寿司店）	日本産調味料の使用用途
台湾のローカル寿司料亭。 調味料の仕入れは週２回程度。	日本産の醤油は少量。 台湾産醤油とマヨネーズの他、酢、わさび、が使用頻度の高い調味料。

外食店Ｄ（ラーメン店）	日本産調味料の使用用途
台湾現地法人のラーメンブランド。 日本のレシピを忠実に再現した本格化日本式ラーメン店である。調味料は日本の自社営業拠点（現在は東京にあり）より仕入れる。一部は台湾内で調達。	・醤油は日本産６割（4割は台湾製）を使用。 ・酢、サラダ用ゴマドレッシングは日本製を使用。

よく問題になる規制

企業名	コメント
インポーターA	台湾の食品法規は食品添加物や表示に厳しい基準を設けている。特に、代糖や防腐剤の使用については規制が厳格であり、輸入時にはその遵守が求められる。また、輸入手続きも熟知していないと遅延を引き起こす可能性がある。
インポーターB	台湾における日本産調味料の輸入に際しては、次の規制が特に問題となる。 **特定地域の輸入制限**：日本の五県（福島・茨城・栃木・群馬・千葉）産の食品については、放射線検査が必要であり、場合によっては輸入が制限される。 **食品添加物の規制**：日本では合法であっても、台湾では使用が制限されている食品添加物（特に代糖や着色料など）があるため、事前の確認が必要である。
インポーターC	台湾への日本産調味料の輸入において、最大の課題は台湾食品薬物管理署（TFDA）による検査である。通常の検査は問題ないが、検査担当者の変更による抜き打ち検査や追加検査が行われることがあり、通関の遅延リスクが発生する。また、台湾では着色料、甘味料、防腐剤に関する規制が厳しく、日本側の製品選定の際にこれらの基準を満たす必要がある。
インポーターD	台湾は日本食品の検査を厳格化しており、特に福島県を含む五県の食品に対しては通関時の審査が厳しく行われている。放射性物質検査がほぼすべてのロットに義務付けられており、輸入プロセスに時間がかかったり、コスト増加を招いている。さらに、日本では使用可能な食品添加物の一部が台湾では認可されておらず、事前の確認が必要である。
インポーターE	●**食品添加物の規制**：特に「スーダンレッド」「燐化水素」「放射線」などは、台湾の食品薬物管理署（TFDA）によって高残留物として検査対象となっている。 ●**オーガニック（有機）認証**：「オーガニック」「有機」と表示された調味料は、輸入手続きが通常の調味料と異なり、認証が必要となる。しかし、輸入商社が手続きを行うことで実質的には問題なく輸入可能。

（前ページの続き）

企業名	コメント
インポーターF	●福島県を含む五県の産品に対する通関審査が続いている。 ●台湾の食品安全基準（食品添加物、農薬残留基準など）に適合する必要がある。特に健康志向製品（減塩・無添加）は、規制面での基準をクリアしやすい傾向。日本食品のブランド力は高いが、輸入時の検査リスクが伴う。
インポーターG	輸入において特に影響を受けるのは食品添加物の規制であり、防腐剤、甜味料、着色料の基準が日本と異なる場合がある。特に味醂や醤油の成分が台湾の基準に適合しないケースでは、再検査や配合変更が必要となる。
小売店A	台湾における日本産調味料の輸入に関する規制として、食品添加物の成分表示や使用制限、「オーガニック」「有機」表記のための台湾食品薬物管理署（TFDA）による認証取得、輸入時に求められる賞味期限の長さ（半年以上、出来れば1年以上が望ましい）などが挙げられ、特に有機認証の取得は輸入企業にとって重要な手続きとなる。

輸出側・メーカーにおける留意すべき事

インタビュー対象企業（インポーター、卸問屋の業態）に対し、日本からの輸出入取引における留意点を聴取、まとめた結果について、以下の通り。

企業名	コメント
インポーターA	日本の生産者が台湾に輸出する際には、食品添加物の規制を確認し、台湾で使用が許可されていない防腐剤などが含まれていないことを確認する必要がある。また、製品の表示に関する規制も徹底して遵守する必要がある。パッケージには、消費者が読みやすいように正確な情報を提供しなければならず、これが不十分だと通関時に問題となる可能性がある。
インポーターB	•**成分表示と規格の確認**：台湾の法規に適合する食品添加物の使用を徹底し、適切なラベル表示を行う必要がある。 •**小容量パッケージの需要**：台湾では異なる種類の調味料を試したいという消費者ニーズがあり、小容量の商品展開が求められる。 •**健康志向に対応**：減塩・無添加・発酵食品といった健康訴求型の製品が人気を集めており、こうした商品設計が競争力を高める。 •**販路の開拓**：ECサイト（Momo、PChomeなど）での販売強化や、日系スーパー・量販店との協力が重要となる。
インポーターC	台湾市場での販売を考える日本側メーカーは、以下の点に留意すべきである。第一に、台湾消費者の健康志向が高まっており、低ナトリウム醤油、無添加味噌、純天然柴魚粉といった製品が求められている。第二に、環境意識の向上に伴い、包装のリサイクル性や詰め替え可能なデザインが評価される。第三に、販売チャネルとして百貨店、量販店、日系スーパーに加え、ECプラットフォーム（momo、PChome、Shopee）の活用が重要である。さらに、日本産であることの信頼性をアピールし、レストランや食品業界との連携を強化することで、ブランド認知度を高める戦略が有効である。
インポーターD	•輸出メーカーは、台湾の厳しい輸入規制を考慮し、事前の検査対応や成分表示の見直しが求められる。特に、放射性物質検査や食品添加物の使用可否について、最新の規制を把握し、必要に応じた調整を行う必要がある。また、健康志向の高まりにより、無添加・低ナトリウム・オーガニック製品への関心が強まっているため、これらの要素を取り入れた商品開発が市場競争力を高める鍵となる。加えて、台湾では環境配慮型パッケージへの需要も増えており、包装の軽量化やリサイクル可能な材質の採用も検討すべきである。

（前ページの続き）

企業名	コメント
インポーターE	•**価格戦略**：「日本製＝品質が良いが価格が高い」というイメージが強いため、価格設定が高すぎると売上に影響を与える可能性がある。価格変動にも注意が必要。 •**消費者の嗜好**：台湾では「**甘辛い味**」や「**発酵食品**」が好まれる傾向があり、健康志向の調味料（低塩、無添加など）も人気が高まっているため、それらに適した商品展開が求められる。 •**販売チャネルの活用**：実店舗（高級スーパー、ローカルスーパー、日系小売店、ディスカウントストア、百貨店、屋台）やEC（オンライン販売）を組み合わせた流通戦略が重要。
インポーターF	台湾市場向けに調味料を輸出する際には、現地の規制に適合することが必須である。特に、原産地の確認や成分表記の明確化が重要であり、無添加・オーガニック認証を取得することで市場競争力を高めることができる。また、台湾消費者の嗜好に合わせた味の調整や、現地向けのパッケージデザインも売上に影響を与える要素となる。
インポーターG	•**法規対応**：台湾の食品添加物基準を事前に確認し、適合しない成分が含まれる場合は輸出前に調整する必要がある。 •**市場ニーズの把握**：健康志向が強いため、低ナトリウム、無添加、減塩などの製品が好まれる。多用途に使える調味料も人気がある。 •**価格競争力**：台湾内メーカーが「天然」「純醸造」の商品を安価で提供しており、コスト重視の業者には台湾産品が選ばれやすい。ブランド力や品質面での差別化が求められる。 •**販売チャネルの開拓**：業務用市場ではレストランとの提携が重要であり、家庭用市場ではECサイト（momo、PChome、蝦皮など）での販売戦略が鍵となる。
小売店A	台湾の食品規制に適合した成分表示および食品添加物の使用基準を満たすことが求められる。また、「オーガニック」「有機」表記を使用する場合、事前に対応を検討する必要がある。さらに、台湾の輸入の際は賞味期限が1年以上であることが望ましい。

輸送日数の目安

インタビュー対象企業（インポーター、卸問屋の業態）に対し、輸送に関する情報をまとめた結果について、以下の通り。

会社名	輸送方法	所要日数	特徴
インポーターA	船便（コストを抑えるため）船便の場合、基隆港を通じておおよそ2～3週間かかる。	約２～3週間	主に基隆港を利用。特別な調味料や冷蔵が必要な製品に関しては空運が利用される。
インポーターB	主に船便輸送を利用。 特急で輸送が必要な場合には少量の空輸も行われる。	船便は通常2～3週間程度。 空輸便は高価な製品や季節限定の商品などの場合に利用。	主に基隆港を使用し、そこから台湾内の倉庫へ配送される。
インポーターC	調味料輸送は、主に船便が利用される。	2～3週間	調味料は保存性が高いため、コスト効率の面から船便が適している。 主に基隆港や台中港を経由して輸入される。
インポーターD	主に船便を利用（コスト面での優位性がある。）が使用される。	船便の場合、約3～4週間。	主に基隆港と高雄港 緊急時や品質保持が重要な商品については空輸が選択されることもある。輸入手続きの厳格化により、通関に時間を要するケースもあるため、余裕を持ったスケジュール管理が必要。
インポーターE	船便	1～2週間程度	基隆港を主に使用

（前ページの続き）
インタビュー対象企業（インポーター、卸問屋の業態）に対し、輸送に関する情報をまとめた結果を以下に報告する。

会社名	輸送方法	所要日数	特徴
インポーターF	海上輸送（コンテナ）がコスト面で有利でありよく使う。ただし、高付加価値商品についてはコストは高いが航空便を利用。	海上輸送：日本（東京・大阪）→台湾（基隆・高雄）で約5～7日。航空輸送：日本の主要空港→台北（桃園空港）で1～2日。	通関手続きや検査があるため、輸入許可取得まで＋数日かかる場合あり。
インポーターG	船便と空運の2種類がある。船便はLCL方式が多い。急ぎの案件では空運を利用。	2～3週間（船便） 3～5日（空輸便）	主な輸入港は基隆港、高雄港である。空輸はコストが高くなるため、用途や予算に応じた選択が必要となる。
小売店A	船便	2～3週間以内	基隆港
小売店B	主に船便を利用。特例の場合は空輸便を利用。	3～4週間	主に高雄港または基隆港
小売店D	船便、空輸便	ー	特に船便の場合、通関手続きに時間がかかるケースが増えている。
小売店E	船便。 在庫ある場合は24時間以内（台湾内での調達とおもわれる）	2～3週間（船便）	ー

3-3 店頭リサーチ先一覧と概要

販売先調査のカテゴリーと調査先
百貨店内高級スーパー、**食品小売り**、**ローカルスーパー**、**量販店**、**高級スーパー**の5つの業態にカテゴリーを分類し、価格調査を実施。
ここでは、業態カテゴリー別の商品アイテム別の市場価格を紹介する。

各業態の特徴

百貨店内高級スーパー（A、B、C　いずれも非日系）
- **ターゲット**：富裕層、外資系駐在員、高級志向の消費者等
- **特徴**：高級輸入食品・プレミアム商品を中心に取り扱う。
  都市型で百貨店内に出店し、高級志向のショッピング環境を提供
  台湾産の食品もあるが、価格帯が高い商品を並べているケースが多い。

食品小売り（非日系A、B、C　日系A）
- **ターゲット**：富裕層、外資系駐在員、高級志向の消費者等
- **特徴**：小規模店舗が中心で、高級品を取り扱う。
  生鮮食品や調理加工食品（冷蔵・冷凍）も取り揃えている。

ローカルスーパー（A、B　いずれも非日系）
- **ターゲット**：幅広い一般消費者
- **特徴**：生鮮食品、日用品、加工食品などを幅広く取り扱い、地域密着型の店舗展開

量販店（A、B　いずれも非日系）
- **ターゲット**：家族層、大量購入目的の消費者
- **特徴**：大型店舗で、食料品・日用品・家電・衣料品など幅広い商品を提供
  会員向けプロモーションや割引が多く、低価格・大量販売が強み。
  業務用の商品も取り扱う

次ページ以降で各形態、各店舗の価格について紹介する。

【注意点】
なお、具体の店名、具体の商品名については伏せているため、商品名が重なっているケースがあるが、必ずしも同一のメーカー、同一の商品でない場合がある。

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

醤油

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	濃口醤油	720ml	NT$680	日本
百貨店内高級スーパーA	甘口醤油	720ml	NT$950	日本
百貨店内高級スーパーA	だし醤油	300ml	NT$530	日本
百貨店内高級スーパーA	陳年醤油	500ml	NT$79	台湾
百貨店内高級スーパーA	薄塩醤油	500ml	NT$79	台湾
百貨店内高級スーパーA	こいくち醤油	550ml	NT$460	台湾
百貨店内高級スーパーA	うすし醤油	450ml	NT$170	台湾
百貨店内高級スーパーB	特選黒豆純醸醤油	450g	NT$159	台湾
百貨店内高級スーパーB	減塩醸造醤油	360g	NT$159	日本
百貨店内高級スーパーB	かつお風味醤油	360g	NT$200	日本
百貨店内高級スーパーB	濃口醤油	200g	NT$115	日本
百貨店内高級スーパーB	だし醤油	200g	NT$165	日本
百貨店内高級スーパーB	醸造薄塩醤油	395g	NT$85	台湾
百貨店内高級スーパーC	茶豆醤油	500g	NT$399	台湾
百貨店内高級スーパーC	純醸造醤油	500g	NT$370	台湾
百貨店内高級スーパーC	黒金醤油	550g	NT$378	台湾
百貨店内高級スーパーC	万能こいくち醤油	550g	NT$378	台湾
百貨店内高級スーパーC	黒金小醤油	180g	NT$200	台湾
百貨店内高級スーパーC	無添加純醸醤油	450g	NT$121	台湾
百貨店内高級スーパーC	シイタケベジタリアンオイスターソース	510g	NT$73	台湾
百貨店内高級スーパーC	極上黒豆醤油	300g	NT$90	台湾
百貨店内高級スーパーC	黒豆減塩醤油	300g	NT$160	台湾
百貨店内高級スーパーC	シイタケ醤油	500g	NT$185	台湾
百貨店内高級スーパーC	有機ベジタリアンオイスターソース	500g	NT$225	台湾
百貨店内高級スーパーC	和風醤油つゆ（帆立風味）	300g	NT$79	台湾
百貨店内高級スーパーC	和風醤油つゆ（かつお風味）	500g	NT$81	台湾
百貨店内高級スーパーC	減塩醤油	710g	NT$239	台湾
百貨店内高級スーパーC	とろみ醤油	590g	NT$63	台湾
百貨店内高級スーパーC	熟成醤油	500g	NT$78	台湾
百貨店内高級スーパーC	米粒本格煮込み醤油	420g	NT$360	台湾
百貨店内高級スーパーC	甘口醤油	500g	NT$59	台湾
百貨店内高級スーパーC	減塩醤油	500g	NT$75	台湾
百貨店内高級スーパーC	秘蔵醤油	500g	NT$265	日本
百貨店内高級スーパーC	生搾り醤油	360g	NT$279	日本
百貨店内高級スーパーC	お寿司用醤油	360g	NT$180	日本
百貨店内高級スーパーC	刺身用醤油	200g	NT$139	日本
百貨店内高級スーパーC	柚子ポン酢醤油	170g	NT$220	日本
百貨店内高級スーパーC	黄金醤油	200g	NT$120	日本

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

トマトケチャップ

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	トマトケチャップ（果糖不使用）	567g	NT$205	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	トマトケチャップ	397g	NT$139	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	トマトケチャップ	567g	NT$143	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	トマトケチャップ	325g	NT$69	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	トマトケチャップ	300g	NT$115	日本
百貨店内高級スーパーA	トマトケチャップ　小	200g	NT$95	日本
百貨店内高級スーパーB	トマトケチャップ	200g	NT$69	韓国
百貨店内高級スーパーB	トマトケチャップ	300g	NT$60	台湾
百貨店内高級スーパーB	無塩トマトケチャップ	397g	NT$95	アメリカ
百貨店内高級スーパーB	トマトケチャップ	397g	NT$135	アメリカ
百貨店内高級スーパーC	トマトケチャップ	340g	NT$65	日本
百貨店内高級スーパーC	トマトケチャップ	300g	NT$57	日本
百貨店内高級スーパーC	トマトケチャップ	200g	NT$79	韓国
百貨店内高級スーパーC	トマトケチャップ	570g	NT$143	アメリカ
百貨店内高級スーパーC	トマトケチャップ	369g	NT$90	アメリカ
百貨店内高級スーパーC	トマトケチャップ	325g	NT$69	アメリカ

マスタード

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	マスタード	397g	NT$119	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	マスタード（オーガニック）	226g	NT$121	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	マスタード	8oz	NT$149	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	マスタード	150g	NT$149	日本
百貨店内高級スーパーA	粒マスタード	200g	NT$150	フランス
百貨店内高級スーパーA	粒マスタード	90g	NT$120	フランス
百貨店内高級スーパーB	伝統粒マスタード	255g	NT$158	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	粒マスタード	210g	NT$189	フランス
百貨店内高級スーパーB	粒マスタード	200g	NT$160	フランス
百貨店内高級スーパーB	オーガニックマスタード	226g	NT$121	アメリカ
百貨店内高級スーパーB	スパイシーマスタード	200g	NT$195	イギリス
百貨店内高級スーパーB	マスタード	226g	NT$149	アメリカ
百貨店内高級スーパーC	マスタードソース	130g	NT$145	イタリア
百貨店内高級スーパーC	ドイツ風粒マスタードソース	255g	NT$119	ドイツ
百貨店内高級スーパーC	マスタードソース	210g	NT$210	フランス
百貨店内高級スーパーC	マスタードシードソース	210g	NT$210	フランス
百貨店内高級スーパーC	フレンチマスタードソース	200g	NT$145	フランス
百貨店内高級スーパーC	イングリッシュスパイシーマスタードソース	200g	NT$235	フランス
百貨店内高級スーパーC	ディジョンマスタードソース	90g	NT$109	フランス
百貨店内高級スーパーC	粒マスタードソース	90g	NT$109	フランス

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

味噌

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	信州白味噌	500g	NT$105	日本
百貨店内高級スーパーA	鰹昆布味噌	500g	NT$100	日本
百貨店内高級スーパーA	料亭風味噌	500g	NT$169	日本
百貨店内高級スーパーA	西京白味噌	500g	NT$179	日本
百貨店内高級スーパーA	赤味噌	500g	NT$199	日本
百貨店内高級スーパーA	白味噌	300g	NT$520	日本
百貨店内高級スーパーA	赤味噌	300g	NT$760	日本
百貨店内高級スーパーA	有機生味噌（赤）	500g	NT$189	日本
百貨店内高級スーパーB	無添加白味噌	750g	NT$250	日本
百貨店内高級スーパーB	京懐石味噌	650g	NT$380	日本
百貨店内高級スーパーB	信州蔵味噌	750g	NT$220	日本
百貨店内高級スーパーB	生花味噌	400g	NT$275	日本
百貨店内高級スーパーB	十六穀国産味噌	300g	NT$265	日本
百貨店内高級スーパーB	天然醸造味噌	300g	NT$235	日本
百貨店内高級スーパーB	赤味噌	500g	NT$130	日本
百貨店内高級スーパーB	味噌米味噌	500g	NT$335	日本
百貨店内高級スーパーC	辛口豆板醤（手作り風味）	165g	NT$70	台湾
百貨店内高級スーパーC	陳年豆板醤（手作り風味）	165g	NT$120	台湾
百貨店内高級スーパーC	韓国伝統調理醤	165g	NT$102	台湾
百貨店内高級スーパーC	テンジャン大醤	170g	NT$109	韓国
百貨店内高級スーパーC	味增大醬	500g	NT$169	韓国
百貨店内高級スーパーC	昆布味噌	500g	NT$95	台湾
百貨店内高級スーパーC	白味噌	300g	NT$530	日本
百貨店内高級スーパーC	鰹昆布味噌	500g	NT$110	日本
百貨店内高級スーパーC	信州白味噌	500g	NT$120	日本
百貨店内高級スーパーC	鰹米味噌	1000g	NT$269	日本
百貨店内高級スーパーC	味噌米味噌	500g	NT$330	日本

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

カレーソース類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	カレールー	198g	NT$120	日本
百貨店内高級スーパーA	カレールー	180g	NT$130	日本
百貨店内高級スーパーA	カレールー	140g	NT$145	日本
百貨店内高級スーパーA	カレールー	230g	NT$175	日本
百貨店内高級スーパーA	カレールー	160g	NT$119	日本
百貨店内高級スーパーA	カレールー	175g	NT$175	日本
百貨店内高級スーパーB	カレールー（ヴィーガン）	200g	NT$126	ベトナム
百貨店内高級スーパーB	カレールー	198g	NT$130	日本
百貨店内高級スーパーB	カレールー	180g	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーB	カレールー	140g	NT$150	日本
百貨店内高級スーパーB	カレールー	230g	NT$180	日本
百貨店内高級スーパーB	カレールー	160g	NT$129	日本
百貨店内高級スーパーB	カレールー	175g	NT$169	日本
百貨店内高級スーパーC	カレールー（中辛）	200g	NT$104	韓国
百貨店内高級スーパーC	カレールー（甘口）	200g	NT$97	韓国
百貨店内高級スーパーC	カレーパウダー	150g	NT$119	日本
百貨店内高級スーパーC	タイ風グリーンカレー調理用ソースパック	200g	NT$123	タイ
百貨店内高級スーパーC	タイ風グリーンカレーペースト	70g	NT$85	タイ
百貨店内高級スーパーC	ニョニャ風チキンカレーソース	200g	NT$130	マレーシア
百貨店内高級スーパーC	レッドカレーソース	50g	NT$49	タイ

ウスターソース

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	BBQ Sauce	18oz	NT$169	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	バーベキューソース	235ml	NT$129	ドイツ
百貨店内高級スーパーA	ウスターソース	200ml	NT$100	日本
百貨店内高級スーパーA	中濃ウスターソース	200ml	NT$100	日本
百貨店内高級スーパーA	ウスターソース	300ml	NT$150	日本
百貨店内高級スーパーA	とんかつソース	300ml	NT$150	日本
百貨店内高級スーパーB	ウスターソース（淡口）	500g	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーB	ウスターソース（中濃）	500g	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーB	ウスターソース（濃口）	500g	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーB	ステーキビネガー	500g	NT$175	日本
百貨店内高級スーパーB	野菜調味酢ソース	200g	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーC	とんかつソース	360ml	NT$129	日本
百貨店内高級スーパーC	中濃ソース	300ml	NT$120	日本
百貨店内高級スーパーC	ウスターソース	300ml	NT$120	日本
百貨店内高級スーパーC	とんかつソース	300ml	NT$120	日本

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

マヨネーズ

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	マヨネーズ	200g	NT$70	日本
百貨店内高級スーパーA	マヨネーズ	310g	NT$180	日本
百貨店内高級スーパーA	マヨネーズ	450g	NT$195	日本
百貨店内高級スーパーA	マヨネーズ	500g	NT$200	日本
百貨店内高級スーパーA	マヨネーズ（個包装）	300g	NT$135	日本
百貨店内高級スーパーA	植物由来マヨネーズ	205g	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーA	カロリーオフマヨネーズ	210g	NT$135	日本
百貨店内高級スーパーA	からしマヨネーズ	200g	NT$120	日本
百貨店内高級スーパーA	ノンコレステロール　マヨネーズ	300g	NT$180	日本
百貨店内高級スーパーA	明太子マヨネーズ	100g	NT$159	日本
百貨店内高級スーパーA	マヨネーズ	235g	NT$185	イタリア
百貨店内高級スーパーA	マヨネーズ	250ml	NT$100	オランダ
百貨店内高級スーパーB	マヨネーズ	250g	NT$129	スペイン
百貨店内高級スーパーB	ガーリックマヨネーズ	235g	NT$185	フランス
百貨店内高級スーパーB	マヨネーズ	450g	NT$179	日本
百貨店内高級スーパーC	卵黄マヨネーズ	235g	NT$165	フランス
百貨店内高級スーパーC	ガーリックマヨネーズ	235g	NT$165	フランス
百貨店内高級スーパーC	マヨネーズ	250g	NT$169	スペイン
百貨店内高級スーパーC	からしマヨネーズ	200g	NT$119	日本
百貨店内高級スーパーC	マヨネーズ	200g	NT$140	日本
百貨店内高級スーパーC	卵黄マヨネーズ	400g	NT$209	日本
百貨店内高級スーパーC	ベジタリアンマヨネーズ	400g	NT$230	日本
百貨店内高級スーパーC	マヨネーズ	100g	NT$27	台湾
百貨店内高級スーパーC	マヨネーズ（ライト）	100g	NT$27	台湾
百貨店内高級スーパーC	明太子マヨネーズ	100g	NT$159	日本

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

ドレッシング類

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
百貨店内高級スーパーA	植物由来ごまドレッシング	180ml	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーA	植物由来シーザーサラダ ドレッシング	180ml	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーA	ごまドレッシング	180ml	NT$90	日本
百貨店内高級スーパーA	きざみ玉葱ドレッシング	180ml	NT$90	日本
百貨店内高級スーパーA	梅ドレッシング	180ml	NT$90	日本
百貨店内高級スーパーA	青じそドレッシング	380ml	NT$148	日本
百貨店内高級スーパーA	和風ごまドレッシング	380ml	NT$148	日本
百貨店内高級スーパーA	イタリアンドレッシング	380ml	NT$264	日本
百貨店内高級スーパーA	アイランドドレッシング	380ml	NT$264	日本
百貨店内高級スーパーA	シーザーサラダドレッシング	380ml	NT$264	日本
百貨店内高級スーパーA	ごまドレッシング	380ml	NT$220	日本
百貨店内高級スーパーA	わさびドレッシング	380ml	NT$290	日本
百貨店内高級スーパーA	ごまだれ	250ml	NT$189	日本
百貨店内高級スーパーA	有機胡麻柚子ドレッシング（有機JAS認証）	175ml	NT$338	日本
百貨店内高級スーパーA	有機柚子ドレッシング（有機JAS認証）	175ml	NT$338	日本
百貨店内高級スーパーA	有機玉ねぎドレッシング（有機JAS認証）	175ml	NT$338	日本
百貨店内高級スーパーA	柚子ドレッシング	200ml	NT$160	日本
百貨店内高級スーパーA	南高梅ドレッシング	200ml	NT$160	日本
百貨店内高級スーパーA	ゆずドレッシング	200ml	NT$99	日本
百貨店内高級スーパーA	ごまドレッシング	200ml	NT$100	日本
百貨店内高級スーパーA	青じそドレッシング	200ml	NT$100	日本
百貨店内高級スーパーA	旨だれ	200ml	NT$330	日本
百貨店内高級スーパーA	きざみたまねぎドレッシング	185ml	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーA	和風ドレッシング	185ml	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーA	黒酢たまねぎドレッシング	185ml	NT$120	日本
百貨店内高級スーパーA	和風ドレッシング	185ml	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーA	バルサミコ酢オイルドレッシング	300ml	NT$168	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	ガーリックソースドレッシング	423ml	NT$138	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	タルタルソースドレッシング	423ml	NT$138	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	シーザードレッシング	250ml	NT$109	アメリカ
百貨店内高級スーパーA	シーザードレッシング	500ml	NT$238	アメリカ
百貨店内高級スーパーB	イタリアンバルサミコドレッシング	250ml	NT$119	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	ヨーグルトテイストドレッシング	250ml	NT$119	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	シーザードレッシング	250ml	NT$155	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	フレンチドレッシング	250ml	NT$119	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	サウザンドアイランドドレッシング	250ml	NT$140	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	イタリアンドレッシング	250ml	NT$119	ドイツ

（ドレッシング類は次のページに続く）

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

百貨店内高級スーパーB	ハーブ入りヴィネグレットドレッシング	250ml	NT$155	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	ハニーマスタードドレッシング	250ml	NT$119	ドイツ
百貨店内高級スーパーB	和風ドレッシング（ポン酢風味）	300ml	NT$50	台湾
百貨店内高級スーパーB	サウザンアイランドドレッシング	250ml	NT$105	オランダ
百貨店内高級スーパーB	イタリアンドレッシング	250ml	NT$105	オランダ
百貨店内高級スーパーB	紀州南高梅ドレッシング	200ml	NT$170	日本
百貨店内高級スーパーB	野沢菜とわさびドレッシング	145ml	NT$199	日本
百貨店内高級スーパーB	塩レモン ドレッシング	200ml	NT$85	日本
百貨店内高級スーパーB	ゆず　ノンオイルドレッシング	200ml	NT$85	日本
百貨店内高級スーパーB	青じそ ノンオイルドレッシング	200ml	NT$85	日本
百貨店内高級スーパーB	ごま ノンオイルドレッシング	200ml	NT$85	日本
百貨店内高級スーパーB	有機胡麻ドレッシング（JAS認証商品）	225ml	NT$185	日本
百貨店内高級スーパーB	有機青じそノンオイルドレッシング（JAS認証商品）	200ml	NT$185	日本
百貨店内高級スーパーB	ノンオイル柚子	380ml	NT$269	日本
百貨店内高級スーパーB	すりおろしオニオンドレッシング	380ml	NT$269	日本
百貨店内高級スーパーB	深煎りごまドレッシング	380ml	NT$269	日本
百貨店内高級スーパーB	わさびドレッシング	380ml	NT$269	日本
百貨店内高級スーパーB	シーザーサラダドレッシング	380ml	NT$269	日本
百貨店内高級スーパーB	ノンオイル梅ドレッシング	180ml	NT$−	日本
百貨店内高級スーパーB	ノンオイルごまドレッシング	180ml	NT$−	日本
百貨店内高級スーパーB	ノンオイル玉ねぎドレッシング	180ml	NT$−	日本
百貨店内高級スーパーB	ノンオイル青じそドレッシング	180ml	NT$−	日本
百貨店内高級スーパーB	ノンオイル和風ごまドレッシング	180ml	NT$−	日本
百貨店内高級スーパーC	シーザーサラダドレッシング	250g	NT$125	ドイツ
百貨店内高級スーパーC	ヨーグルトサラダドレッシング	250g	NT$125	ドイツ
百貨店内高級スーパーC	ハニーマスタードサラダドレッシング	250g	NT$125	ドイツ
百貨店内高級スーパーC	柚子サラダドレッシング	200g	NT$59	日本
百貨店内高級スーパーC	ごまサラダドレッシング	220g	NT$59	日本
百貨店内高級スーパーC	有機和風ごまドレッシング	225g	NT$189	日本
百貨店内高級スーパーC	和風オニオンサラダドレッシング	200g	NT$91	台湾
百貨店内高級スーパーC	和風柚子サラダドレッシング	200g	NT$91	台湾

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

つゆ類

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
百貨店内高級スーパーA	麺つゆ（濃縮タイプ）	500ml	NT$150	日本
百貨店内高級スーパーA	昆布つゆ	500ml	NT$155	日本
百貨店内高級スーパーA	めんつゆ	250ml	NT$189	日本
百貨店内高級スーパーA	そばつゆ	500ml	NT$145	日本
百貨店内高級スーパーA	追いがつおつゆ	1000ml	NT$170	日本
百貨店内高級スーパーA	つゆの素	500ml	NT$256	日本
百貨店内高級スーパーA	無糖つゆ	500ml	NT$180	日本
百貨店内高級スーパーB	かつお椎茸昆布つゆ（ベジタリアン）	500g	NT$299	日本
百貨店内高級スーパーB	つお椎茸昆布つゆ	500g	NT$299	日本
百貨店内高級スーパーB	かつおつゆ	400g	NT$219	日本
百貨店内高級スーパーB	めんつゆ	340g	NT$69	日本
百貨店内高級スーパーB	めんつゆ	300g	NT$145	日本
百貨店内高級スーパーB	そばつゆ	290g	NT$177	日本
百貨店内高級スーパーC	甘口かつおだし	1000g	NT$201	日本
百貨店内高級スーパーC	昆布麺つゆ	1000g	NT$129	日本
百貨店内高級スーパーC	かつおだし	450g	NT$68	台湾
百貨店内高級スーパーC	椎茸昆布醤油つゆ	500g	NT$299	日本
百貨店内高級スーパーC	カツオ風味麺つゆ	500g	NT$199	日本
百貨店内高級スーパーC	椎茸風味麺つゆ	500g	NT$199	日本
百貨店内高級スーパーC	万能椎茸調味つゆ	500g	NT$399	日本
百貨店内高級スーパーC	麺つゆ	500g	NT$220	日本
百貨店内高級スーパーC	かつおだし	400g	NT$250	日本
百貨店内高級スーパーC	かつお風味つゆ	340g	NT$130	日本
百貨店内高級スーパーC	和風しいたけ醤油つゆ	500g	NT$130	日本
百貨店内高級スーパーC	そばつゆ	500g	NT$125	日本
百貨店内高級スーパーC	和風かつ醤油つゆ	340g	NT$75	台湾
百貨店内高級スーパーC	甘口つゆ	400ml	NT$170	台湾
百貨店内高級スーパーC	そば用麺つゆ	300g	NT$95	日本
百貨店内高級スーパーC	冷やし麺つゆ	300g	NT$95	日本

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

だし類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	かつお風味調味料	128g	NT$115	日本
百貨店内高級スーパーA	かつおエキス	320g	NT$230	日本
百貨店内高級スーパーA	海鮮だしパック	90g	NT$299	韓国
百貨店内高級スーパーA	かつお粉	1kg	NT$350	日本
百貨店内高級スーパーA	かつおだし粉パック	150g	NT$200	日本
百貨店内高級スーパーA	だしの素	128g	NT$145	日本
百貨店内高級スーパーA	中華風調味料	500g	NT$445	日本
百貨店内高級スーパーB	かつお昆布だしパック	80g	NT$350	日本
百貨店内高級スーパーB	昆布風味だし	40g	NT$55	日本
百貨店内高級スーパーB	かつお昆布だしパック	96g	NT$475	日本
百貨店内高級スーパーB	海鮮だしパック	90g	NT$280	韓国
百貨店内高級スーパーB	オリジナルうま味調味料	240g	NT$125	台湾
百貨店内高級スーパーB	塩昆布（わさび風味）	26g	NT$90	日本
百貨店内高級スーパーB	ごま鍋用だし	118g	NT$260	日本
百貨店内高級スーパーC	海鮮だし素	1000g	NT$380	日本
百貨店内高級スーパーC	かつお風味だし	192g	NT$179	日本
百貨店内高級スーパーC	ホタテ風味だし	120g	NT$93	日本

3-3 販売場所および市場価格（百貨店内高級スーパー）

お酢

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
百貨店内高級スーパーA	玄米黒酢	720g	NT$1200	日本
百貨店内高級スーパーA	昆布柚子酢	360g	NT$105	日本
百貨店内高級スーパーA	万能酢	500g	NT$145	日本
百貨店内高級スーパーA	穀物酢	500g	NT$60	日本
百貨店内高級スーパーA	すし酢	360g	NT$180	日本
百貨店内高級スーパーA	酢	300ml	NT$33	台湾
百貨店内高級スーパーA	烏酢	300ml	NT$33	台湾
百貨店内高級スーパーA	烏酢	600ml	NT$48	台湾
百貨店内高級スーパーA	烏酢	600ml	NT$48	台湾
百貨店内高級スーパーA	お酢	473ml	NT$279	アメリカ
百貨店内高級スーパーB	万能酢	360g	NT$130	日本
百貨店内高級スーパーB	烏酢	300g	NT$33	台湾
百貨店内高級スーパーB	米酢	300g	NT$50	台湾
百貨店内高級スーパーB	秘蔵米酢	500g	NT$225	日本
百貨店内高級スーパーB	醸造調味米黒酢	360g	NT$360	日本
百貨店内高級スーパーB	レモン酢醤油	180g	NT$380	日本
百貨店内高級スーパーC	バルサミコ・モデナ酢ドレッシング	250ml	NT$330	イタリア
百貨店内高級スーパーC	バルサミコ酢	250ml	NT$1180	イタリア
百貨店内高級スーパーC	バルサミコ酢	250ml	NT$219	イタリア
百貨店内高級スーパーC	バルサミコ赤ワイン酢	250ml	NT$330	イタリア
百貨店内高級スーパーC	バルサミコ酢	250ml	NT$420	イタリア
百貨店内高級スーパーC	バルサミコ酢クリーム	220ml	NT$390	イタリア
百貨店内高級スーパーC	いちご風味バルサミコ酢クリーム	220ml	NT$390	イタリア
百貨店内高級スーパーC	バルサミコ熟成ぶどう酢	205ml	NT$999	イタリア
百貨店内高級スーパーC	ゆずみかん酢	360ml	NT$330	日本
百貨店内高級スーパーC	ゆず酢	100ml	NT$320	日本
百貨店内高級スーパーC	天然手作りリンゴ酢	550ml	NT$399	台湾
百貨店内高級スーパーC	天然手作りマルベリー酢	550ml	NT$399	台湾
百貨店内高級スーパーC	天然手作りパイナップル酢	550ml	NT$418	台湾
百貨店内高級スーパーC	黒酢	600ml	NT$43	台湾
百貨店内高級スーパーC	ベジタリアン黒酢	500ml	NT$55	台湾
百貨店内高級スーパーC	白酢	600ml	NT$43	台湾

3-3 販売場所および市場価格（小売り）

醤油

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	醤油	500g	NT$350	台湾
非日系小売Ａ	醤油	500g	NT$190	台湾
非日系小売Ａ	醤油	500g	NT$190	台湾
非日系小売Ａ	醤油	500g	NT$130	台湾
非日系小売Ａ	丸大豆醤油	500g	NT$270	日本
日系小売Ａ	うすくち醤油	1000ml	NT$145	日本
日系小売Ａ	減塩醤油	1000ml	NT$109	日本
日系小売Ａ	本醸造しょうゆ	1000ml	NT$99	日本
日系小売Ａ	かき醤油	150ml	NT$129	日本
日系小売Ａ	明太子風味醤油	150ml	NT$139	日本
日系小売Ａ	海苔入り醤油	150ml	NT$129	日本
日系小売Ａ	さしみしょうゆ	150ml	NT$175	日本
日系小売Ａ	だし醤油	200ml	NT$160	日本
日系小売Ａ	天然醸造しょうゆ	450ml	NT$150	日本
日系小売Ａ	生しょうゆ	200ml	NT$189	日本
日系小売Ａ	あまくち醤油	1Ｌ	NT$-	日本
非日系小売Ｃ	ベジタリアンオイスターソース	210g	NT$115	台湾
非日系小売Ｃ	和風だしつゆ	250ml	NT$280	日本
非日系小売Ｃ	有機原豆醤油	420ml	NT$250	台湾

トマトケチャップ

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	トマトケチャップ	300g	NT$125	台湾
非日系小売Ｃ	オーガニックトマトケチャップ	270g	NT$160	台湾

マスタード

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
日系小売Ａ	練りからし	43g	NT$69	日本

3-3 販売場所および市場価格（小売り）

味噌

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	甘口味噌	300g	NT$195	日本
非日系小売Ａ	信州味噌	500g	NT$95	日本
非日系小売Ａ	味噌	375g	NT$160	日本
非日系小売Ａ	味噌	500g	NT$185	日本
非日系小売Ａ	かつお味噌（減塩）	300g	NT$160	日本
非日系小売Ｂ	白味噌	500g	NT$365	日本
日系小売Ａ	米味噌	500g	NT$109	台湾
日系小売Ａ	だし入り白味噌	500g	NT$179	日本
日系小売Ａ	信州味噌	500g	NT$129	日本
日系小売Ａ	神州味噌	500g	NT$109	日本
日系小売Ａ	味噌	675g	NT$239	日本
日系小売Ａ	赤味噌	450g	NT$129	日本
日系小売Ａ	味噌	650g	NT$259	日本
日系小売Ａ	柚子味噌	80g	NT$89	日本
日系小売Ａ	信州味噌	80g	NT$89	日本
日系小売Ａ	赤味噌	500g	NT$119	日本
日系小売Ａ	白味噌	500g	NT$119	日本
非日系小売Ｃ	辛豆板醤	165g	NT$130	台湾

3-3 販売場所および市場価格（小売り）

カレーソース類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	低カロリーカレーパウダー 甘口	103g	NT$150	日本
非日系小売Ａ	低カロリーカレーパウダー 辛口	103g	NT$150	日本
非日系小売Ｂ	インデラカレー	100g	NT$350	ベトナム
日系小売Ａ	カレールー甘口	230g	NT$119	日本
日系小売Ａ	カレールー辛口	230g	NT$119	日本
日系小売Ａ	ベジタブルカレー	230g	NT$119	日本
日系小売Ａ	ハヤシ	150g	NT$139	日本
日系小売Ａ	カレールー甘口	160g	NT$109	日本
日系小売Ａ	カレールー中辛	175g	NT$145	日本
日系小売Ａ	カレールー辛口	160g	NT$109	日本
日系小売Ａ	カレールー中辛	198g	NT$99	日本
日系小売Ａ	カレールー 辛口	140g	NT$89	日本
日系小売Ａ	カレールー	98g	NT$69	日本
非日系小売Ｃ	牛肉黒カレー	180g	NT$185	台湾
非日系小売Ｃ	タイ式グリーンカレー	170g	NT$125	台湾
非日系小売Ｃ	りんごカレー	170g	NT$125	台湾

ウスターソース

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	中濃ソース	180g	NT$270	日本
日系小売Ａ	中濃ソース	500ml	NT$89	日本

マヨネーズ

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	明太子マヨネーズ	220g	NT$185	日本
非日系小売Ａ	マヨネーズ	450g	NT$175	日本
日系小売Ａ	マヨネーズ	500g	NT$169	日本
日系小売Ａ	明太子マヨネーズ	500g	NT$129	日本

3-3 販売場所および市場価格（小売り）

ドレッシング類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	ドレッシング ゆず	200g	NT$89	日本
非日系小売Ａ	ドレッシング 青じそ	200g	NT$89	日本
非日系小売Ａ	焙煎ごまドレッシング	420g	NT$200	日本
非日系小売Ａ	ドレッシング うまくち和風	185g	NT$100	日本
非日系小売Ａ	ごまだれ	250g	NT$215	日本
非日系小売Ａ	ごまだれ　ナッツ風味	250g	NT$215	日本
非日系小売Ｂ	ごまドレッシング	405g	NT$475	日本
非日系小売Ｂ	ごまドレッシング	210g	NT$252	日本
非日系小売Ｂ	玉ねぎ和風ドレッシング	220g	NT$252	日本
非日系小売Ｂ	柚子酢ドレッシング	360g	NT$180	日本
非日系小売Ｂ	柚子酢ドレッシング	500g	NT$270	日本
非日系小売Ｂ	柚子酢ドレッシング	145g	NT$225	日本
日系小売Ａ	シーザー サラダ ドレッシング	180g	NT$129	日本
日系小売Ａ	イタリアン サラダ ドレッシング	380g	NT$169	日本
日系小売Ａ	シーザー サラダ ドレッシング	380g	NT$209	日本
日系小売Ａ	シーザーサラダドレッシング	180ml	NT$129	日本
日系小売Ａ	シーザーサラダドレッシング	380ml	NT$169	日本
日系小売Ａ	イタリアンドレッシング	380ml	NT$209	日本
非日系小売Ｃ	にんにく醤油ドレッシング	150g	NT$195	日本

つゆ類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	かつお椎茸昆布つゆ	500g	NT$250	日本
非日系小売Ａ	かつお椎茸昆布つゆ	500g	NT$250	日本
非日系小売Ａ	昆布めんつゆ	1000g	NT$179	日本
非日系小売Ａ	かつお風味つゆ	1000g	NT$135	日本
非日系小売Ａ	めんつゆ	1000g	NT$135	日本
非日系小売Ａ	追いがつおつゆ	1000g	NT$179	日本
非日系小売Ｂ	椎茸醤油つゆ（ベジタリアン）	500g	NT$295	日本
非日系小売Ｂ	椎茸醤油つゆ	500g	NT$295	日本
日系小売Ａ	豆腐つゆ	200ml	NT$80	日本
日系小売Ａ	ごまつゆ	300ml	NT$159	日本
日系小売Ａ	蕎麦つゆ	300ml	NT$129	日本
日系小売Ａ	めんつゆ(紙パック)	200ml	NT$115	日本
日系小売Ａ	そうめんつゆ	200ml	NT$75	日本
日系小売Ａ	ごまだれ つゆストレート	280ml	NT$129	日本

3-3 販売場所および市場価格（小売り）

お出汁類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	うま味調味料	1000g	NT$599	日本
非日系小売Ａ	椎茸風味調味料	500g	NT$350	日本
非日系小売Ａ	昆布風味調味料	500g	NT$350	日本
非日系小売Ａ	ホタテ風味だし	500g	NT$275	日本
非日系小売Ａ	かつおエキス	1000g	NT$350	日本
非日系小売Ｂ	和風かつおだしパック	176g	NT$330	日本
日系小売Ａ	白だし(鰹)	500ml	NT$175	日本
日系小売Ａ	だしの素昆布風味	128g	NT$159	日本
日系小売Ａ	だしの素かつお節	128g	NT$119	日本
日系小売Ａ	豆腐のつゆ	200ml	NT$80	日本
日系小売Ａ	ごまつゆ	300ml	NT$159	日本
日系小売Ａ	蕎麦つゆ	300ml	NT$129	日本
日系小売Ａ	めんつゆ(紙パック)	200ml	NT$115	日本
日系小売Ａ	そうめんつゆ	200ml	NT$75	日本
日系小売Ａ	ごまだれ つゆ	280ml	NT$129	日本
非日系小売Ｃ	かつお昆布だし	40g	NT$260	日本
非日系小売Ｃ	昆布だし	40g	NT$280	日本
非日系小売Ｃ	減塩かつお昆布だし	40g	NT$280	日本
非日系小売Ｃ	椎茸だし	40g	NT$320	日本

お酢

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
非日系小売Ａ	万能酢	500g	NT$165	日本
非日系小売Ａ	すし酢	500g	NT$150	日本
非日系小売Ａ	万能調味酢	500g	NT$283	日本
非日系小売Ａ	ゆず酢	360g	NT$145	日本
非日系小売Ｂ	万能酢	900g	NT$360	日本
非日系小売Ｂ	三杯酢	300g	NT$340	日本
非日系小売Ｂ	うるち米黒酢	300g	NT$900	日本
非日系小売Ｂ	大麦蜂蜜黒酢	500g	NT$900	日本
非日系小売Ｂ	梨酢	300g	NT$522	日本
日系小売Ａ	らっきょう酢	500ml	NT$160	日本
日系小売Ａ	リンゴ酢	500ml	NT$135	日本
非日系小売Ｃ	すし酢	360ml	NT$250	日本
非日系小売Ｃ	有機白酢	250ml	NT$120	台湾
非日系小売Ｃ	トラディッショナルバルサミコ酢	100ml	NT$6,400	イタリア
非日系小売Ｃ	バルサミコ熟成赤ブドウ酢	250ml	NT650	イタリア
非日系小売Ｃ	白ブドウ酢	250ml	NT650	イタリア

3-3 販売場所および市場価格（ローカルスーパー）

醤油

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	刺身用醤油	150g	NT$116	台湾
ローカルスーパーA	甘くち醤油	1000g	NT$88	日本
ローカルスーパーA	甘薄塩醤油	1600g	NT$116	日本
ローカルスーパーA	椎茸植物性オイスターソース	510g	NT$89	台湾
ローカルスーパーA	大吟醸醤油	1000g	NT$72	台湾
ローカルスーパーA	純醸造とろみ醤油	535g	NT$159	台湾
ローカルスーパーA	薄塩白とろみ醤油	400g	NT$139	台湾
ローカルスーパーA	こいくち醤油	400g	NT$139	台湾
ローカルスーパーA	天然ソース・オリジナル醤油	550g	NT$339	台湾
ローカルスーパーA	天然プレミアムヘルシー醤油	500g	NT$319	台湾
ローカルスーパーA	醸造薄塩醤油	300g	NT$98	台湾
ローカルスーパーA	椎茸昆布醤油	300g	NT$98	台湾
ローカルスーパーA	黒豆とろみ醤油	480g	NT$179	台湾
ローカルスーパーA	陳年とろみ醤油	590g	NT$57	台湾
ローカルスーパーA	薄塩醤油	710g	NT$239	台湾
ローカルスーパーA	椎茸ベジタリアンオイスターソース	1000g	NT$68	台湾
ローカルスーパーA	甘露醤油	500g	NT$63	台湾
ローカルスーパーA	醸造醤油	300g	NT$260	台湾
ローカルスーパーA	紅麹醸造醤油	300g	NT$260	台湾
ローカルスーパーA	帆立オイスターソース	510g	NT$185	台湾
ローカルスーパーA	醸造醤油	1600g	NT$102	台湾
ローカルスーパーA	醸造とろみ醤油	300g	NT$49	台湾
ローカルスーパーA	醸造醤油	500g	NT$133	日本
ローカルスーパーA	醸造黒豆醤油	400g	NT$69	台湾
ローカルスーパーA	黒豆とろみ醤油	500g	NT$105	台湾
ローカルスーパーB	甘醇醤油	1000ml	NT$95	台湾
ローカルスーパーB	甘醇醤油	500ml	NT$52	台湾
ローカルスーパーB	薄塩醤油	500ml	NT$67	台湾
ローカルスーパーB	醸造醤油	1600ml	NT$110	台湾
ローカルスーパーB	薄塩醤油	710ml	NT$258	台湾
ローカルスーパーB	無添加醤油	500ml	NT$133	台湾
ローカルスーパーB	陳醸醤油	1000ml	NT$60	台湾
ローカルスーパーB	XO醤油	590ml	NT$73	台湾

3-3 販売場所および市場価格（ローカルスーパー）

トマトケチャップ

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	トマトケチャップ	300g	NT$51	アメリカ
ローカルスーパーA	トマトケチャップ	700g	NT$85	日本
ローカルスーパーA	トマトケチャップ	500g	NT$72	日本
ローカルスーパーA	低カロリートマトケチャップ	465g	NT$74	日本
ローカルスーパーA	プレミアムトマトケチャップ	500g	NT$79	日本
ローカルスーパーB	トマトケチャップ	300g	NT$69	アメリカ
ローカルスーパーB	トママトケチャップ	325g	NT$99	アメリカ
ローカルスーパーB	トマトケチャップ	300g	NT$55	台湾
ローカルスーパーB	トマトケチャップ	465g	NT$65	台湾
ローカルスーパーB	トマトケチャップ	560g	NT$58	台湾

マスタード

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	イエローマスタード	226g	NT$94	アメリカ
ローカルスーパーA	ハニーマスタードソース	265g	NT$99	韓国
ローカルスーパーB	マスタード	200g	NT$145	フランス
ローカルスーパーB	マスタード	265g	NT$125	韓国
ローカルスーパーB	マスタード	226g	NT$94	アメリカ

味噌

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	カツオ味噌	110g	NT$33	台湾
ローカルスーパーA	味噌	110g	NT$33	台湾
ローカルスーパーA	カツオ昆布味噌	420g	NT$77	台湾
ローカルスーパーA	味噌	700g	NT$57	台湾
ローカルスーパーA	味噌	500g	NT$57	台湾
ローカルスーパーA	信州味噌	500g	NT$151	台湾
ローカルスーパーA	信州味噌	300g	NT$56	台湾
ローカルスーパーA	信州味噌（カツオ風味）	500g	NT$95	台湾
ローカルスーパーA	神州味噌	500g	NT$139	台湾
ローカルスーパーA	信州味噌	500g	NT$151	台湾
ローカルスーパーA	韓国海鮮大醤	450g	NT$170	韓国
ローカルスーパーA	辛豆板醤	350g	NT$66	台湾
ローカルスーパーA	辛豆板醤	400g	NT$79	台湾
ローカルスーパーA	豆板醤	450g	NT$72	台湾
ローカルスーパーA	テンメンジャン	200g	NT$42	台湾

3-3 販売場所および市場価格（ローカルスーパー）

味噌 前ページ続き

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーB	味噌	140g*5パック	NT$57	台湾
ローカルスーパーB	味噌	500g	NT$57	台湾
ローカルスーパーB	信州風味天然味噌	300g	NT$52	台湾
ローカルスーパーB	有機昆布味噌	300g	NT$99	台湾
ローカルスーパーB	赤味噌	500g	NT$95	台湾
ローカルスーパーB	鰹味噌	500g	NT$105	台湾
ローカルスーパーB	豆板醤	450g	NT$89	台湾
ローカルスーパーB	辛口豆板醤	450g	NT$89	台湾
ローカルスーパーB	甜麺醤（テンメンジャン）	200g	NT$36	台湾
ローカルスーパーB	辛口豆板醤	240g	NT$96	台湾
ローカルスーパーB	辛口豆板醤	368g	NT$129	台湾
ローカルスーパーB	辛口豆板醤	280g	NT$159	台湾

カレーソース類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	カレーパウダー	110g	NT$69	台湾
ローカルスーパーA	ターメリックパウダー	160g	NT$249	台湾
ローカルスーパーA	カレールー（オリジナル）	200g	NT$89	韓国
ローカルスーパーA	カレールー（マイルド）	200g	NT$89	韓国
ローカルスーパーA	ベジタリアンカレー	200g	NT$119	日本
ローカルスーパーA	カレールー（辛口）	185g	NT$99	日本
ローカルスーパーA	カレールー（オリジナル）	185g	NT$99	日本
ローカルスーパーA	カレールー（スパイシー）	191g	NT$115	日本
ローカルスーパーA	カレールー（甘口）	230g	NT$114	日本
ローカルスーパーA	カレールー（中辛）	230g	NT$114	日本
ローカルスーパーA	野菜カレー（中辛）	230g	NT$114	日本
ローカルスーパーA	野菜カレー（甘口）	200g	NT$95	日本
ローカルスーパーA	カレールー（大辛）	200g	NT$95	日本
ローカルスーパーA	ベジタリアンカレー（中辛）	220g	NT$108	日本
ローカルスーパーA	ベジタリアンカレー（甘口）	220g	NT$109	日本
ローカルスーパーB	甘口カレー／辛口カレー	125g	NT$49	台湾
ローカルスーパーB	カレールー辛口	220g	NT$115	日本
ローカルスーパーB	カレールー甘口	220g	NT$115	日本
ローカルスーパーB	カレールー辛口	230g	NT$140	日本
ローカルスーパーB	カレールー甘口	230g	NT$140	日本
ローカルスーパーB	カレールー（中辛）	185g	NT$107	日本
ローカルスーパーB	カレールー辛口	185g	NT$107	日本

3-3 販売場所および市場価格（ローカルスーパー）

ウスターソース

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーB	とんかつソース	300ml	NT$120	日本

マヨネーズ

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	マヨネーズ	200g	NT$41	台湾
ローカルスーパーA	マヨネーズ	500g	NT$69	台湾
ローカルスーパーA	マヨネーズ	100g	NT$24	台湾
ローカルスーパーA	マヨネーズ	200g	NT$47	台湾
ローカルスーパーA	マヨネーズLight	100g	NT$24	台湾
ローカルスーパーA	ベジタリアンマヨネーズ	100g	NT$28	台湾
ローカルスーパーA	マヨネーズ	500g	NT$160	日本
ローカルスーパーA	マヨネーズ	235g	NT$135	スペイン
ローカルスーパーA	マヨネーズ	400g	NT$89	日本
ローカルスーパーB	マヨネーズ	500g	NT$161	日本
ローカルスーパーB	マヨネーズ	100g	NT$23	台湾

3-3 販売場所および市場価格（ローカルスーパー）

ドレッシング類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	サウザンアイランドドレッシング	100g	NT$25	台湾
ローカルスーパーA	ハニーマスタードドレッシング	100g	NT$28	台湾
ローカルスーパーA	シーザードレッシング	100g	NT$28	台湾
ローカルスーパーA	サウザンアイランドドレッシング	250g	NT$109	ドイツ
ローカルスーパーA	ドレッシング	500g	NT$139	日本
ローカルスーパーA	ごまドレッシング	500g	NT$139	日本
ローカルスーパーA	タイ風ドレッシング	320g	NT$55	タイ
ローカルスーパーA	レモンドレッシング	300g	NT$55	タイ
ローカルスーパーB	シーザードレッシング	250ml	NT$111	ドイツ
ローカルスーパーB	サウザンドアイランドドレッシング	250ml	NT$111	ドイツ

つゆ類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	カツオめんつゆ	500g	NT$119	日本
ローカルスーパーA	つゆ	1000g	NT$206	日本
ローカルスーパーA	かつおだし	450g	NT$64	台湾
ローカルスーパーA	和風昆布だし	450g	NT$65	台湾
ローカルスーパーA	和風かつおだし	340g	NT$64	台湾
ローカルスーパーA	鮮美つゆ	340g	NT$93	台湾
ローカルスーパーA	料亭風つゆ（かつお風味）	360g	NT$79	日本
ローカルスーパーA	和風醤油つゆ（かつお風味）	300g	NT$79	台湾
ローカルスーパーA	和風醤油つゆ（帆立風味）	300g	NT$79	台湾
ローカルスーパーA	和風醤油つゆ（昆布風味）	300g	NT$79	台湾
ローカルスーパーA	醤油つゆ	500g	NT$75	台湾
ローカルスーパーA	かつお和風だし	450g	NT$136	台湾
ローカルスーパーA	甘口かつおだし	1000g	NT$181	日本
ローカルスーパーB	昆布つゆ	370ml	NT$99	台湾
ローカルスーパーB	鰹魚つゆ	370ml	NT$99	台湾
ローカルスーパーB	鰹魚つゆ	450ml	NT$65	台湾
ローカルスーパーB	だしつゆ	500ml	NT$70	台湾
ローカルスーパーB	そばつゆ	500ml	NT$119	日本
ローカルスーパーB	めんつゆ	500ml	NT$112	日本
ローカルスーパーB	醤油つゆ	1000ml	NT$242	日本
ローカルスーパーB	鰹つゆ	1000ml	NT$184	日本

3-3 販売場所および市場価格（ローカルスーパー）

お出汁類

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	うまみ調味料	240g	NT$118	台湾
ローカルスーパーA	うまみ調味料（ベジタリアン）	240g	NT$118	台湾
ローカルスーパーA	うまみ調味料　鶏	220g	NT$120	台湾
ローカルスーパーA	うまみ調味料　鶏	120g	NT$59	台湾
ローカルスーパーA	だし	100g	NT$75	台湾
ローカルスーパーA	だし 鰹風味	320g	NT$230	日本
ローカルスーパーA	だし 鰹風味	50g	NT$44	日本
ローカルスーパーA	だし ホタテ風味	40g	NT$35	日本
ローカルスーパーA	だし ホタテ風味	120g	NT$93	日本
ローカルスーパーA	だし 昆布風味	112g	NT$105	日本
ローカルスーパーA	かつお風味調味料	320g	NT$190	日本
ローカルスーパーA	昆布だし	150g	NT$115	台湾
ローカルスーパーA	特製だし	150g	NT$78	台湾
ローカルスーパーB	ホタテ風味だし	120g	NT$84	中国
ローカルスーパーB	ホタテ風味だし	40g	NT$29	中国
ローカルスーパーB	鰹風味だし	192g	NT$179	日本

お酢

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
ローカルスーパーA	酢	300g	NT$24	台湾
ローカルスーパーA	酢	500g	NT$36	台湾
ローカルスーパーA	黒酢	300g	NT$24	台湾
ローカルスーパーA	寿司酢	300g	NT$30	台湾
ローカルスーパーA	糯米酢	600g	NT$47	台湾
ローカルスーパーA	糯米酢(穀物醸造)	595g	NT$34	台湾
ローカルスーパーA	醸造糯米酢	450g	NT$72	台湾
ローカルスーパーA	フルーツ調理酢	595g	NT$64	台湾
ローカルスーパーA	穀物酢	600g	NT$64	台湾
ローカルスーパーA	白酢	600g	NT$33	台湾
ローカルスーパーA	バルサミコ酢	250g	NT$199	イタリア
ローカルスーパーA	白酢	473g	NT$44	アメリカ
ローカルスーパーA	リンゴ酢	473g	NT$127	台湾
ローカルスーパーA	高粱酢	600g	NT$99	台湾
ローカルスーパーB	烏醋	600ml	NT$43	台湾
ローカルスーパーB	白醋	600ml	NT$43	台湾
ローカルスーパーB	糯米醋	600ml	NT$54	台湾
ローカルスーパーB	素食烏醋	600ml	NT$53	台湾
ローカルスーパーB	白酢	600ml	NT$36	台湾
ローカルスーパーB	穀物酢	600ml	NT$55	台湾
ローカルスーパーB	高粱酢	600ml	NT$101	台湾

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

醤油 つづきあり

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店A	醤油	300ml	NT$69	タイ
量販店A	牡蠣だし醤油	300ml	NT$169	日本
量販店A	醤油	300ml	NT$169	日本
量販店A	純醸醤油	300ml	NT$98	台湾
量販店A	シイタケ昆布醤油	300ml	NT$98	台湾
量販店A	ベジタリアンオイスターソース	1200g	NT$77	台湾
量販店A	ベジタリアンオイスターソース	1000ml	NT$88	台湾
量販店A	ベジタリアンオイスターソース	500g	NT$69	台湾
量販店A	干し貝柱オイスターソース	510g	NT$185	台湾
量販店A	薄塩とろみ醤油	670g	NT$279	台湾
量販店A	とろみ醤油	590ml	NT$49	台湾
量販店A	黒豆蔭油膏	420ml	NT$135	台湾
量販店A	蔭油膏	500g	NT$63	台湾
量販店A	蔭油膏	520g	NT$79	台湾
量販店A	壷底醤油	420g	NT$79	台湾
量販店A	壷底醤油	500g	NT$69	台湾
量販店A	薄塩醤油	590ml	NT$65	台湾
量販店A	天然醸醤油	500ml	NT$319	台湾
量販店A	薄塩有機醤油	350ml	NT$139	台湾
量販店A	薄塩トリュフ黒豆醤油	350ml	NT$118	台湾
量販店A	醤油	1600ml	NT$119	台湾
量販店A	淬醸醤油	1600ml	NT$95	台湾
量販店A	醸造醤油	1600ml	NT$99	台湾
量販店A	純醸醤油	870ml	NT$95	台湾
量販店A	甘醇醤油	1600ml	NT$112	台湾
量販店B	減塩醤油	500ml	NT$133	日本
量販店B	濃口醤油	1000ml	NT$239	日本
量販店B	濃口特級醤油	1000ml	NT$149	日本
量販店B	純品魚露	200ml	NT$49	タイ
量販店B	泰式魚露	200ml	NT$49	タイ
量販店B	頂級魚露	200ml	NT$109	タイ
量販店B	魚露	500ml	NT$115	タイ
量販店B	魚露	750ml	NT$79	タイ
量販店B	辛醤油	330ml	NT$69	ベトナム
量販店B	甘醤油	275ml	NT$89	インドネシア
量販店B	ベジタリアンオイスターソース	1200g	NT$95	台湾
量販店B	無添加醤油	450ml	NT$95	台湾
量販店B	醤油	420ml	NT$165	台湾
量販店B	醤油	1000ml	NT$60	台湾
量販店B	ベジタリアンオイスターソース	500g	NT$67	台湾
量販店B	オイスターソース	510g	NT$185	台湾
量販店B	うす塩醤油	710g	NT$239	台湾
量販店B	醤油	2000ml	NT$132	台湾
量販店B	蔭油膏	420g	NT$119	台湾
量販店B	壷底油	1000ml	NT$79	台湾
量販店B	甘醇醤油	1600ml	NT$112	台湾
量販店B	醸造醤油	780ml	NT$56	台湾
量販店B	純醸醤油	1600ml	NT$102	台湾

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

醤油 つづき

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
量販店Ｃ	とろみ醤油	670g	NT$67	台湾
量販店Ｃ	うす塩醤油	500ml	NT$79	台湾
量販店Ｃ	とろみ醤油	490ml	NT$65	台湾
量販店Ｃ	甘醇醤油	500ml	NT$63	台湾
量販店Ｃ	薄塩醤油	500ml	NT$89	台湾
量販店Ｃ	丸大豆醤油	500ml	NT$150	台湾
量販店Ｃ	甘醇醤油	1000ml	NT$100	台湾
量販店Ｃ	甘露醤油	1000ml	NT$95	台湾
量販店Ｃ	甘口とろみ醤油	510g	NT$79	台湾
量販店Ｃ	とろみ醤油	1200g	NT$95	台湾
量販店Ｃ	壺底とろみ醤油	700g	NT$94	台湾
量販店Ｃ	シイタケベジタリアンオイスターソース	600g～1000ml	NT$63～85	台湾
量販店Ｃ	薄塩醤油	450ml	NT$95	台湾
量販店Ｃ	無添加醤油	450ml	NT$149	台湾
量販店Ｃ	薄塩有機醤油	350ml	NT$259	台湾
量販店Ｃ	醤油	780ml	NT$58	台湾
量販店Ｃ	醸造醤油	870ml	NT$75	台湾
量販店Ｃ	高純醸醤油	870ml	NT$119	台湾
量販店Ｃ	壺底とろみ醤油	550g	NT$122	台湾
量販店Ｃ	薄塩無添加醤油	450ml	NT$159	台湾
量販店Ｃ	黒豆蔭油膏	450ml	NT$160	台湾
量販店Ｃ	甘醇醤油	450ml	NT$73	台湾
量販店Ｃ	オイスターソース	255g	NT$135	台湾
量販店Ｃ	醤油	500ml	NT$75	台湾

トマトケチャップ つづきあり

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
量販店Ａ	トマトケチャップ	500g	NT$99	日本
量販店Ａ	ベジタリアントマトケチャップ	220g	NT$35	台湾
量販店Ａ	トマトケチャップ	500g	NT$72	台湾
量販店Ａ	減塩ケチャップ	465g	NT$74	台湾
量販店Ａ	トマトケチャップ	300g	NT$51	アメリカ
量販店Ａ	無糖トマトケチャップ	369g	NT$76	アメリカ
量販店Ａ	トマトケチャップ	570g	NT$121	アメリカ
量販店Ａ	トマトケチャップ	1070g	NT$145	アメリカ
量販店Ｂ	トマトケチャップ	560g	NT$58	台湾
量販店Ｂ	トマトケチャップ	340g	NT$65	台湾
量販店Ｂ	トマトケチャップ	300g	NT$57	台湾
量販店Ｂ	減塩ケチャップ	275g	NT$64	台湾
量販店Ｂ	有機トマトケチャップ	260g	NT$150	台湾

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

トマトケチャップ つづき

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店Ｂ	トマトケチャップ	570g	NT$99	アメリカ
量販店Ｂ	トマトケチャップ	1070g	NT$151	アメリカ
量販店Ｃ	ベジタリアントマトケチャップ	220g	NT$34	台湾
量販店Ｃ	トマトケチャップ	340g	NT$70	台湾
量販店Ｃ	トマトケチャップチューブ入り（ベジタリアン）	500g	NT$85	台湾

マスタード

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店Ａ	マスタードソース	226g	NT$149	アメリカ
量販店Ａ	ハニーマスタードソース	340g	NT$239	アメリカ
量販店Ａ	マスタードソース	130g	NT$143	イタリア
量販店Ａ	ハニーマスタードソース	265g	NT$99	韓国
量販店Ａ	有機マスタードソース	226g	NT$94	アメリカ
量販店Ａ	和風マスタードソース	200ml	NT$79	台湾
量販店Ｂ	マスタードソース	200g	NT$145	フランス
量販店Ｂ	マスタードソース	226g	NT$145	アメリカ
量販店Ｂ	有機マスタードソース	226g	NT$94	アメリカ

味噌 つづきあり

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店Ａ	唐辛子コチュジャン	500g	NT$129	韓国
量販店Ａ	テンジャン	500g	NT$129	韓国
量販店Ａ	海鮮テンジャン	450g	NT$170	韓国
量販店Ａ	豆板醤（トウバンジャン）	320g	NT$92	台湾
量販店Ａ	豆板醤（トウバンジャン）	226g	NT$84	台湾
量販店Ａ	豆板醤（トウバンジャン）	450g	NT$88	台湾
量販店Ａ	豆板醤（トウバンジャン）	460g	NT$120	台湾
量販店Ａ	豆板醤（トウバンジャン）	460g	NT$130	台湾
量販店Ａ	甜面醤	320g	NT$118	台湾
量販店Ａ	甜面醤	460g	NT$120	台湾
量販店Ａ	昆布味噌	500g	NT$89	台湾
量販店Ａ	信州味噌	500g	NT$120	台湾
量販店Ａ	有機味噌	500g	NT$120	台湾
量販店Ａ	味噌	500g	NT$51	台湾
量販店Ａ	鰹昆布味噌	140g*3	NT$77	台湾
量販店Ａ	鰹昆布味噌	300g	NT$58	日本
量販店Ａ	白味噌	300g	NT$229	日本
量販店Ａ	味噌	300g	NT$229	日本

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

味噌 つづきあり

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店A	白みそ	300g	NT$209	日本
量販店A	鰹味噌	500g	NT$104	日本
量販店A	信州風味天然味噌	300g	NT$55	台湾
量販店A	生みそ	750g	NT$252	日本
量販店B	テンジャン／コチュジャン	500g	NT$189	韓国
量販店B	唐辛子コチュジャン	500g	NT$132	韓国
量販店B	豆板醤	350g	NT$115	台湾
量販店B	蒜蓉辣豆板醤	400g	NT$139	台湾
量販店B	豆板醤	450g	NT$89	台湾
量販店B	豆板醤	245g	NT$85	台湾
量販店B	甜麺醤	200g	NT$42	台湾
量販店B	甜麺醤	285g	NT$55	台湾
量販店B	香醇味噌	500g	NT$65	台湾
量販店B	昆布味噌	500g	NT$95	台湾
量販店B	カツオ味噌	500g	NT$105	台湾
量販店B	味噌	500g	NT$57	台湾
量販店B	カツオ味噌	500g	NT$85	台湾
量販店B	有機有機昆布味噌	300g	NT$99	台湾
量販店B	赤味噌	500g	NT$95	日本
量販店B	無添加味噌	500g	NT$105	日本
量販店B	味噌	500g	NT$79	日本
量販店C	辛豆板醤	226g	NT$109	台湾
量販店C	辛豆板醤	400g	NT$89	台湾
量販店C	辛豆板醤	135g	NT$59	台湾
量販店C	豆板醤	230g	NT$95	台湾
量販店C	辛豆板醤	280g	NT$85	台湾
量販店C	味噌	140g	NT$15	台湾

カレーソース類 つづきあり

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店A	カレールー	185g	NT$125	タイ
量販店A	カレールー	198g	NT$119	日本
量販店A	カレールー	200g	NT$95	日本
量販店A	カレールー	40g	NT$52	日本
量販店A	カレールー	230g	NT$114	日本
量販店A	カレールー	185g	NT$99	日本
量販店A	カレーパウダー	120g	NT$170	日本
量販店A	ベジタブルカレー	200g	NT$114	日本
量販店A	カレールー甘口	250g	NT$85	台湾
量販店A	グリーンカレー	220g	NT$76	台湾

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

カレーソース類 つづき

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店B	カレールー	220g	NT$108	日本
量販店B	カレールー（ベジタリアン）	220g	NT$109	日本
量販店B	カレールー	200g	NT$95	日本
量販店B	カレー粉	56g	NT$170	日本
量販店B	カレールー	230g	NT$114	日本
量販店B	カレールー	185g	NT$99	日本
量販店B	ベジタブルカレー	200g	NT$115	日本
量販店B	カレー粉	40g	NT$95	日本
量販店B	カレー甘味/中辛口	125g	NT$49	台湾
量販店B	グリーンカレー	220g	NT$82	台湾
量販店B	カレールー	283g	NT$199	インド
量販店B	カレールー	283g	NT$199	インド
量販店B	カレールー	450g	NT$199	インド
量販店C	カレールー（甘口／辛口）	125g	NT$49	台湾
量販店C	カレールー	230g	NT$159	日本
量販店C	カレールー	185g	NT$159	日本

ウスターソース

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店B	とんかつソース	360ml	NT$129	日本
量販店B	中濃ソース	300ml	NT$120	日本
量販店B	ウスターソース	300ml	NT$120	日本
量販店B	とんかつソース	300ml	NT$120	日本

マヨネーズ つづきあり

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店A	マヨネーズ	250ml	NT$135	アメリカ
量販店A	からしマヨネーズ	200g	NT$119	日本
量販店A	マヨネーズ	400g	NT$109	日本
量販店A	マヨネーズ	500g	NT$141	日本
量販店A	マヨネーズ	400g	NT$109	日本
量販店A	マヨネーズ	200g	NT$44	台湾
量販店A	マヨネーズ	100g	NT$24	台湾
量販店A	マヨネーズ	500g	NT$68	台湾

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

マヨネーズ つづき

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
量販店 B	コーンマヨネーズ	150g	NT$130	日本
量販店 B	マヨネーズ	500g	NT$141	日本
量販店 B	マヨネーズ	200g	NT$130	日本
量販店 B	燻製マヨネーズ	200g	NT$129	日本
量販店 B	からしマヨネーズ	200g	NT$119	日本
量販店 B	マヨネーズ	455g	NT$109	フランス
量販店 B	マヨネーズ	400g	NT$179	イギリス
量販店 B	マヨネーズ	200g	NT$49	台湾
量販店 B	マヨネーズ	100g	NT$25	台湾
量販店 B	マヨネーズ	500g	NT$68	台湾
量販店 C	マヨネーズ	500g	NT$179	日本
量販店 C	マヨネーズ	100g	NT$32	台湾
量販店 C	マヨネーズ（light）	100g	NT$32	台湾
量販店 C	マヨネーズ	75g	NT$24	台湾

ドレッシング類 つづきあり

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
量販店 A	タイ風ドレッシング	320g	NT$69	タイ
量販店 A	グリーンパパイヤサラダドレッシング	320g	NT$57	タイ
量販店 A	黒トリュフサラダドレッシング	200g	NT$309	イタリア
量販店 A	バルサミコドレッシング	300ml	NT$158	ドイツ
量販店 A	ごまドレッシング	1000ml	NT$279	日本
量販店 A	ゆずドレッシング	150ml	NT$97	日本
量販店 A	ドレッシング	100ml	NT$199	日本
量販店 A	深煎りごまドレッシング	500ml	NT$159	日本
量販店 A	和風ドレッシング	300ml	NT$28	台湾
量販店 A	ゆずしそドレッシング	350ml	NT$109	台湾
量販店 A	ごまだれ	250ml	NT$89	日本
量販店 A	シーザードレッシング	200ml	NT$78	台湾
量販店 A	サウザンドアイランドドレッシング	260g	NT$75	台湾
量販店 A	胡麻ドレッシング	200ml	NT$79	台湾
量販店 A	シーザードレッシング	200ml	NT$89	台湾
量販店 A	カレーヨーグルト風味ドレッシング	200ml	NT$95	台湾
量販店 A	ごまドレッシング	200g	NT$69	台湾
量販店 A	サウザンドアイランドドレッシング	300g	NT$69	台湾

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

ドレッシング類 つづき

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店 B	オイル＆ビネガードレッシング	500ml	NT$79	フランス
量販店 B	シーザードレッシング	500ml	NT$139	フランス
量販店 B	バルサミコドレッシング	300ml	NT$158	ドイツ
量販店 B	ドレッシング	250ml	NT$109	ドイツ
量販店 B	タイ風ドレッシング	310g	NT$69	タイ
量販店 B	タイ風レモンドレッシング	300ml	NT$79	タイ
量販店 B	和風ドレッシング	100ml	NT$119	日本
量販店 B	ごまだれ	285g	NT$169	日本
量販店 B	ドレッシング	300ml	NT$259	日本
量販店 B	ごまドレッシング	1000ml	NT$276	日本
量販店 B	ごまたれ	250g	NT$208	日本
量販店 B	ドレッシング	220ml	NT$89	台湾
量販店 B	ドレッシング	240ml	NT$95	台湾
量販店 B	ドレッシング	200ml	NT$79	台湾
量販店 C	和風ゆず風味ドレッシング	200ml	NT$129	台湾
量販店 C	柑橘レモン風味ドレッシング	200ml	NT$129	台湾
量販店 C	ゆず紫蘇ドレッシング	220g	NT$252	台湾
量販店 C	深煎りごまドレッシング	380ml	NT$249	日本
量販店 C	わさびドレッシング	380ml	NT$199	日本

つゆ類 つづきあり

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店 A	鰹つゆ	500ml	NT$59	台湾
量販店 A	だしつゆ	340ml	NT$57	台湾
量販店 A	鰹つゆ	450ml	NT$64	台湾
量販店 A	昆布つゆ	450ml	NT$65	台湾
量販店 A	鰹つゆ	450ml	NT$136	台湾
量販店 A	昆布シイタケつゆ	450ml	NT$111	台湾
量販店 A	淬釀醬油露（干し貝柱風味）	300ml	NT$79	台湾
量販店 A	淬釀醬油露（鰹風味）	300ml	NT$79	台湾
量販店 A	シイタケ風味醤油	500ml	NT$116	日本
量販店 A	鰹風味つゆ	500ml	NT$99	日本
量販店 A	椎茸と昆布のつゆ	500ml	NT$199	日本
量販店 A	鰹・椎茸と昆布のつゆ	500ml	NT$199	日本
量販店 A	めんつゆ	1000ml	NT$208	日本
量販店 A	ストレート鍋つゆ	720g	NT$159	日本
量販店 A	鍋つゆ	750g	NT$149	日本
量販店 A	鍋つゆ	750g	NT$149	日本

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

つゆ類 つづき

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
量販店Ｂ	めんつゆ	340ml	NT$93	台湾
量販店Ｂ	だしつゆ	340ml	NT$57	台湾
量販店Ｂ	鰹つゆ	450ml	NT$64	台湾
量販店Ｂ	昆布つゆ	450ml	NT$65	台湾
量販店Ｂ	鰹つゆ	450ml	NT$136	台湾
量販店Ｂ	昆布シイタケつゆ	450ml	NT$111	台湾
量販店Ｂ	淬醸醤油露（干し貝柱風味）	300ml	NT$79	台湾
量販店Ｂ	淬醸醤油露（鰹風味）	300ml	NT$79	台湾
量販店Ｂ	シイタケ昆布だしめんつゆ	500ml	NT$116	日本
量販店Ｂ	だしめんつゆ	500ml	NT$116	日本
量販店Ｂ	そばつゆ	500ml	NT$119	日本
量販店Ｂ	白だし	500ml	NT$152	日本
量販店Ｂ	追いがつおつゆ	500ml	NT$79	日本
量販店Ｂ	つゆ	1000ml	NT$206	日本
量販店Ｂ	鍋つゆ	51g	NT$139	日本
量販店Ｂ	鍋つゆ	750g	NT$159	日本
量販店Ｂ	鍋つゆ	750g	NT$129	日本
量販店Ｃ	つゆ（カツオ）	360ml	NT$122	台湾
量販店Ｃ	昆布シイタケつゆ	450ml	NT$159	台湾
量販店Ｃ	カツオつゆ	450ml	NT$83	台湾

お出汁類 つづきあり

販売店舗	品目別･商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国･産地
量販店Ａ	海鮮風味スープの素	250g	NT$289	日本
量販店Ａ	ツナソース	500g	NT$169	韓国
量販店Ａ	だし（ホタテ風味）	500g	NT$269	日本
量販店Ａ	だし（カツオ風味）	320g	NT$230	日本
量販店Ａ	だし（昆布風味）	112g	NT$93	日本
量販店Ａ	かつおだし	1000g	NT$245	台湾
量販店Ａ	だし（鮮鶏精）	500g	NT$188	台湾
量販店Ａ	うまみ調味料	500g	NT$186	台湾
量販店Ａ	うまみ調味料	240g	NT$118	台湾
量販店Ａ	鶏肉風味調味料	220g	NT$85	台湾
量販店Ａ	カツオ風味だし	100g	NT$165	台湾
量販店Ｂ	海鮮風味スープの素	250g	NT$289	日本
量販店Ｂ	ベジタリアンスープの素	250g	NT$299	日本
量販店Ｂ	だしの素（鰹）	70g	NT$69	日本
量販店Ｂ	あごだしの素	50g	NT$69	日本
量販店Ｂ	スープの素	1.18kg	NT$249	日本

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

お出汁類 つづき

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店 B	だし（シイタケ風味）	500g	NT$275	日本
量販店 B	だし（カツオ風味）	450g	NT$323	日本
量販店 B	だし（昆布風味）	112g	NT$93	日本
量販店 B	だしの素（鰹）	1000g	NT$380	日本
量販店 B	野菜風味調味料	100g	NT$67	台湾
量販店 B	かつおだし	1000g	NT$243	台湾
量販店 B	だし（カツオ風味）	240g	NT$137	台湾
量販店 B	だし（オリジナル）	500g	NT$149	台湾
量販店 B	鶏肉風味調味料	250g	NT$75	台湾
量販店 B	鶏肉風味調味料	220g	NT$85	台湾
量販店 C	しいたけだし調味料	100g	NT$89	台湾
量販店 C	うまみ調味料だし	240g	NT$115	台湾
量販店 C	うまみ調味料だし	500g	NT$269	台湾
量販店 C	うまみ調味料だし（ベジタリアン）	500g	NT$179	台湾
量販店 C	ホタテ風味だし	40g	NT$45	日本
量販店 C	カツオ風味だし	50g	NT$59	日本
量販店 C	カツオ風味だし	192g	NT$195	日本

お酢 つづきあり

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店 A	リンゴ酢	250ml	NT$130	ドイツ
量販店 A	ワインビネガー	250ml	NT$130	ドイツ
量販店 A	ワインビネガー	500ml	NT$89	イタリア
量販店 A	米酢	500ml	NT$79	日本
量販店 A	穀物酢	500ml	NT$69	日本
量販店 A	あわせ酢	500ml	NT$79	日本
量販店 A	黒酢	270ml	NT$24	台湾
量販店 A	高級黒酢	300ml	NT$33	台湾
量販店 A	高粱酢	700ml	NT$109	台湾
量販店 A	高粱酢	600ml	NT$91	台湾
量販店 A	黒酢	300ml	NT$31	台湾
量販店 A	ベジタリアン黒酢	600ml	NT$38	台湾
量販店 A	白酢	270ml	NT$24	台湾
量販店 A	白酢	300ml	NT$24	台湾
量販店 A	糯米酢	595ml	NT$34	台湾
量販店 A	お寿司酢	600ml	NT$34	台湾
量販店 A	糯米酢	600ml	NT$44	台湾
量販店 A	米酢	300ml	NT$38	台湾
量販店 A	酢	520ml	NT$79	台湾
量販店 A	リンゴ酢	472ml	NT$127	アメリカ
量販店 A	白酢	472ml	NT$127	アメリカ

3-3 販売場所および市場価格（量販店）

お酢 つづき

販売店舗	品目別・商品名	容量	販売価格（台湾ドル）	原産国・産地
量販店 B	バルサミコ酢	250ml	NT$380	イタリア
量販店 B	バルサミコ酢	250ml	NT$185	イタリア
量販店 B	バルサミコ酢ワインビネガー	250ml	NT$199	イタリア
量販店 B	バルサミコ酢	250ml	NT$259	イタリア
量販店 B	バルサミコビネガー	250ml	NT$339	イタリア
量販店 B	リンゴ酢	250ml	NT$130	ドイツ
量販店 B	ワインビネガー	250ml	NT$130	ドイツ
量販店 B	白酢	473ml	NT$63	アメリカ
量販店 B	リンゴ酢	473ml	NT$127	アメリカ
量販店 B	リンゴ酢	946ml	NT$279	アメリカ
量販店 B	リンゴ酢	500ml	NT$146	日本
量販店 B	純米酢	500ml	NT$165	日本
量販店 B	穀物酢	500ml	NT$64	日本
量販店 B	黒酢	595ml	NT$31	台湾
量販店 B	黒酢	600ml	NT$35	台湾
量販店 B	黒酢	600ml	NT$43	台湾
量販店 B	ベジタリアン黒酢	600ml	NT$59	台湾
量販店 B	ベジタリアン黒酢	500ml	NT$55	台湾
量販店 B	高粱酢	700ml	NT$101	台湾
量販店 B	白酢	600ml	NT$43	台湾
量販店 B	酢	520ml	NT$90	台湾
量販店 B	白酢	600ml	NT$35	台湾
量販店 B	フルーツ酢	595ml	NT$59	台湾
量販店 C	白酢	200ml	NT$32	台湾
量販店 C	黒酢	200ml	NT$32	台湾
量販店 C	リンゴ酢	595ml	NT$65	台湾
量販店 C	特濃黒酢	300ml	NT$39	台湾
量販店 C	黒酢	600ml	NT$45	台湾
量販店 C	黒酢	600ml	NT$33	台湾
量販店 C	白酢	600ml	NT$45	台湾
量販店 C	糯米酢	600ml	NT$55	台湾
量販店 C	無糖リンゴ酢	600ml	NT$112	台湾