



万博開催中！イタリアの日本食事情

現在開催中のミラノ万博のテーマは「食」。

万博会場内の日本館では、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」を文化・歴史・美意識などさまざまな観点で紹介しています。また、京都ウイークをはじめ全国約50地域・団体が、地元の特産品をPRするため多彩なイベントが行われ、連日、長蛇の入場待ちとなっています。日本館には京懐石「美濃吉」が出店するなど、日本食への関心が窺えますが、万博開催で世界の食文化が一同に集結しているイタリアにおいて、日本食はどれほど受け入れられているのか。今回はイタリアの日本食事情をご紹介します。

人気上昇中の日本食

イタリアの日本食レストランの利用者については、従来は日本人観光客が大半を占めていましたが、最近は地元イタリア人が多くなってきています。それに合わせて、これまで大都市にのみ立地していた日本食レストランが、地方都市にも出店が進み、イタリアでの日本食の浸透が窺えます。

特に、ミラノに3店の“ラーメン店”が進出した2014年は「ラーメンイヤー」とも呼ばれ、日本のラーメン文化が定着してきています。居酒屋や焼肉専門店、立ち食いのどんぶり店など、さまざまな形態の日本食レストランも出店しています。

求められている日本産食材

日本食レストランの出店数増加を受け、日本食向けの食材需要も拡大しています。特に寿司用の食材へのニーズが圧倒的に強く、米、海苔、わかめ、昆布、わさび、酢、醤油などへの需要がメインとなっています。

欧州で生産された日本メーカーの醤油が広く使われている中、日本産醤油の取り扱いを新たに始める店舗が増えています。また、日本企業が米国で生産している日本茶や酢、韓国や中国で生産されている寿司用海苔から、日本製に切り替える例も見られます。背景には円安のために価格差が縮小していること、美味しいと品質が良い日本製を購入したいという本格嗜好もあると考えられています。

京都產品輸出に向けて ジェトロ京都のサポート

「でも、輸出ってどうしたらいいの？」とお困りの企業の皆さんも多いかと存じます。海外ビジネスを成功させるまでには、現地ニーズのキャッチから交渉・契約、輸出規制などさまざまな関門を突破していく必要があります。

ジェトロ京都では海外ビジネスの各段階に応じて、貿易実務の個別相談のほか、ジェトロをはじめ関連の支援機関のサポートメニューから最も適した内容をご紹介しています。開所して半年が経ち、これから海外ビジネスを始められる企業から、次の海外展開をお考えの企業まで、幅広く多くの京都企業をお迎えしております。お気軽にジェトロ京都までご相談ください。



2014年ポッコーニ大学(ミラノ市内)の近くにオープンしたラーメン店(ヌードル・バール)



日本館の前には、入館を待つ長い列ができる



ミラノ万博会場にて日本食を楽しむ来場者

【問合せ先】
**日本貿易振興機構(JETRO)
京都貿易情報センター**

JETRO

所在地／〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134
京都リサーチパーク2号館2階
TEL／075-325-5703 FAX／075-325-5706
E-mail／KYO@jetro.go.jp
URL／<http://www.jetro.go.jp/indexj.html>

