

# 海外食肉加工品製造・消費・販売・品質等 実態調査報告書

カナダ編

令和4年3月

日本ハム・ソーセージ工業協同組合

---

## はしがき

---

近年、和牛をはじめとする日本産畜産品の海外輸出は好調に推移し、海外市場においても、その高品質性・安全性・信頼性は高く評価されているが、ハム・ソーセージ等の食肉加工品の輸出については、香港などのアジア市場にわずかに輸出されている程度で、必ずしも認知されていない。

一方、我が国の小売市場で流通している食肉加工品は、日本産が大部分を占めているが、2018年12月のTPP11の発効、2019年2月の日EU・EPAの発効及び2020年1月の日米貿易協定の発効により関税は段階的に引き下げられることとなり、大手スーパーや百貨店等は、今後の成長商品として、長期熟成を経た生ハムやベーコン、ソーセージ等の輸入品の品揃えを拡大し、食肉加工品の小売市場はより一層グローバル化するものと思われる。

しかしながら、我が国の食肉加工業は、繊細な味を微妙に調整する高い製造技術力、個別ニーズへの対応力、多彩な商品を生み出す豊かな商品企画力等を有しており、グローバル化する小売市場においても、海外企業に伍する国際競争力を発揮するものと期待されている。

当組合は、将来的に日本産食肉加工品の脅威になると思われる海外食肉加工品の品質・消費・販売・製造環境等の実態を把握するため、令和元年度から令和2年度にわたりJRA畜産振興事業「国産食肉加工品国際競争力強化対策事業」を実施し、昨年度はフランス・スペインを対象として現地調査を行ったところであるが、令和3年度からは、これまでの調査を更に拡大・深化すべく新たに「国産食肉加工品国際競争力向上製造基盤強化対策事業」を実施することとし、本年度は、カナダ、ベトナムを調査した。

本報告書は、カナダを対象として調査結果を取り纏めたものであるが、本年度は新型コロナウイルス感染症拡大の中での実施であり、現地調査が困難となったため基礎データに加え、現地コンサルタントによる実態調査を行い、取り纏めたものである。

令和4年3月

日本ハム・ソーセージ工業協同組合

# 目次

## ～カナダ編～

### 第1章 カナダの調査概要

1. 一般情報	1
(1) カナダの地理的特徴	1
(2) カナダ経済及び日加貿易の概況	1
(3) カナダの畜産概況	2
(4) カナダにおける主要豚肉パッカーの状況	6
(5) カナダの食肉関連産業の概況	6
(6) カナダにおける食肉加工品の概況	8

### 第2章 食肉加工品の生産及び衛生面での取組み等

1. 食肉加工企業及び食肉関連団体の概要	13
(1) 食肉加工品業界の概要	13
(2) 主要事業者	14
(3) 業界団体	14
2. 食肉加工品の種類	15
(1) ピーミールベーコン	15
(2) ボローニャ	16
(3) ベーコン	17
(4) ハム	18
(5) ソーセージ	19
3. 食肉加工品に関連する法規制	19
(1) 食肉加工品に関する法規制の概況	19
(2) ライセンス	20
(3) 予防管理	20
(4) トレーサビリティ	21
(5) 施設認定	22
(6) 包装方法に関する法規制	23
(7) 食品表示に関する法規制	25
(8) 食品添加物に関する法規制	27
(9) 今後の課題	27
4. 食肉加工品に関連する諸制度	27
(1) 地理的表示(GI)保護制度	27
(2) 有機認証制度	28
(3) カナダ品質保証(The Canadian Quality Assurance: CQA)認証制度	29
5. 食肉加工企業の取組み	30
(1) 衛生面での取組み	30
(2) 持続可能性や動物福祉に関する取組み	30

### 第3章 食肉加工品の流通・販売実態

1. 食肉加工品の流通環境	32
(1) 食肉加工品市場の概況	32
(2) 流通チャネルごとの動向	33
2. 食肉加工品販売企業の概要	35
(1) 主要事業者	35
(2) カナダ小売業におけるプライベートラベル	35
3. 食肉加工品の販売実態	36
(1) 高級食料スーパーの販売実態	36
(2) 伝統的精肉店の販売実態	40
(3) スーパーマーケットの販売実態	43
4. 食肉加工品の種類別小売価格	46
5. 食肉加工品の表示	47

### 第4章 カナダ消費者の購買行動の特徴

.....	49
-------	----

### 第5章 まとめ

.....	50
-------	----

# 第1章 カナダの調査概要

## 1. 一般情報

### (1) カナダの地理的特徴

カナダは北米大陸の北に位置し、大西洋、北極海、太平洋に面している。国土面積は 998 万 4,670km<sup>2</sup>（日本の約 26.4 倍、出典：カナダ統計局）であり、ロシアに次いで世界第 2 位の大きさを誇る。人口は約 3,813 万人（2021 年 4 月時点、出典：カナダ統計局）を抱えている。

カナダの気候は、広大な土地のさまざまな地形に影響を受け多様性に富んでいる。北部は樹木の少ないツンドラであり、その南には針葉樹林が形成されるカナダ楕状地が広がる。対して大西洋側は降水量が多く、年間を通じて温暖な気候であり、プレーリーと呼ばれる草原地帯では農場が広がっている。東岸は大西洋の暖流の影響により、冬は長いが温暖で、夏は短く涼しい。国土に占める農用地面積の割合はわずか 6.3%（出典：カナダの農林水産業概況）であるが、米国との国境付近を中心に 6 千万 ha 以上の農用地を有しており、小麦、大麦、とうもろこし等の穀物、菜種のほか、畜産物の生産が盛んである。

### (2) カナダ経済及び日加貿易の概況

カナダ経済は米国経済及び油価に大きな影響を受ける。新型コロナウイルス感染症の影響により 2020 年前半は GDP 成長率が大きく減少し、年間の実質 GDP 成長率はマイナス 5.4% まで落ち込んだ。（表 1）しかし、政府による給付金、貸金補助、資金繰り支援等の多岐にわたる新型コロナ対策が行われ、同年後半は緩やかな回復基調にある。

表 1 カナダの基礎的経済指標

年次	実質 GDP 成長率 (%)	名目 GDP 総額 (10 億円)	一人当たりの名目 GDP (円)	消費者物価上昇率 (%)	失業率 (%)
2015	0.66	171,216	4,798,912	1.13	6.91
2016	1.00	168,080	4,662,090	1.43	6.99
2017	3.04	181,419	4,971,116	1.60	6.34
2018	2.43	189,400	5,118,538	2.27	5.83
2019	1.86	191,573	5,103,969	1.95	—
2020	△ 5.40	180,775	※ 4,760,604	0.72	—

出典：JETRO「カナダ 概況・基本統計」

注：※は推計値

近年の日本・カナダ間の貿易は相互補完的である。2020年の内訳を見ると、日本の主な輸出品目は輸送用機器、一般機械、電気機器、主な輸入品目は鉱物性燃料、農産品、林産品となっている。

### (3)カナダの畜産概況

カナダの2018年の豚飼育頭数は14,170千頭で、世界第10位（出典：財務省統計局）に位置している。また、2019年の豚飼育頭数は14,399千頭と、前年と比べ微増の状況である。（表2）

表2 カナダの豚飼育頭数 2019年（単位：頭）

豚飼育頭数	<参考>	
	牛飼育頭数	羊飼育頭数
14,399,339	11,500,000	827,800

出典：FAOSTAT

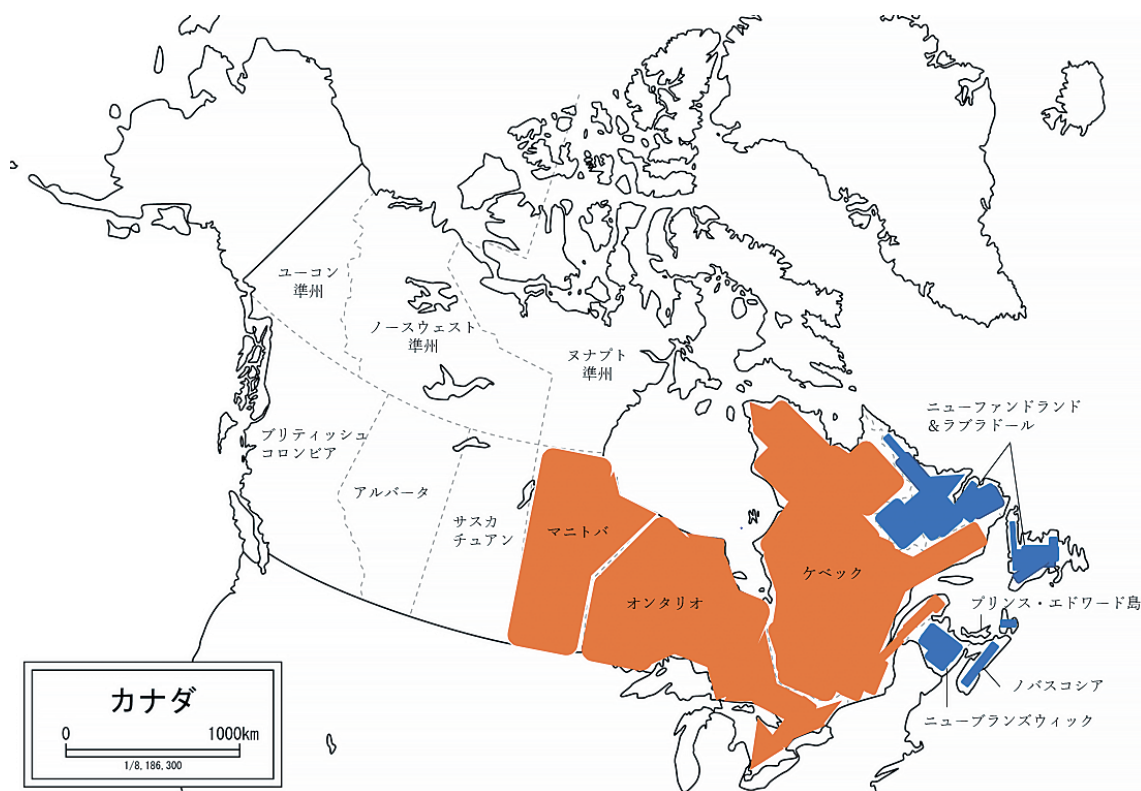
カナダにおける地域圏ごとの豚牛の飼養頭数について見ると、2020年のカナダにおける豚の飼養頭数は13,956千頭、牛の飼養頭数は11,265千頭であった。カナダでは東西の各州で豚、牛の飼養が行われているが、豚の飼養頭数が最も多かったのは東部のケベック州で4,340千頭、牛の飼養頭数が最も多かったのは西部のアルバータ州で4,555千頭であった。（表3）

表3 豚牛の地域圏別飼養頭数 2020年（単位：千頭）

地域圏	豚	牛（参考）
<b>カナダ</b>	<b>13,956</b>	<b>11,265</b>
アルバータ州	1,550	4,555
ブリティッシュ・コロンビア州	86	615
マニトバ州	3,310	990
ニューブランズウィック州	30	61
ニューファンドランド&ラブラドル州	—	11
ノバスコシア州	—	74
ヌナブト準州	N/A	N/A
オンタリオ州	3,631	1,568
プリンス・エドワード島州	39	60
ケベック州	4,340	1,115
サスカチュワン州	970	2,215
ノースウエスト準州	N/A	N/A
ユーコン準州	N/A	N/A

出典：カナダ統計局

図1 豚飼養頭数の分布図（オレンジ：上位3地域、青：下位3地域、白：他の地域）



カナダ産食肉加工品の原料となる豚肉の需給状況を整理した。国内供給量に占める国内生産の割合（自給率）は、継続的に 200% 前後の高水準で推移しており、2018 年は 204.0% であった。（表 4）

表 4 カナダの豚肉需給状況

年次	国内生産量 (千トン)	輸入量 (千トン)	輸出量 (千トン)	国内供給量 (千トン)	自給率 (%)
2010	1,938	216	1,165	990	195.8%
2011	1,975	241	1,216	1,000	197.5%
2012	2,004	266	1,264	1,006	199.2%
2013	1,981	243	1,263	961	206.1%
2014	1,963	238	1,234	970	202.4%
2015	2,064	246	1,247	1,062	194.4%
2016	2,081	246	1,323	1,006	206.9%
2017	2,128	254	1,332	1,054	201.9%
2018	2,126	266	1,347	1,042	204.0%

出典：FAOSTAT

カナダの豚飼育頭数は、1990 年代から 2006 年にかけて上昇し、15,000 千頭規模に増加した。その後、2010 年まで減少を続け、2011 年からは再び上昇している。（図 2）

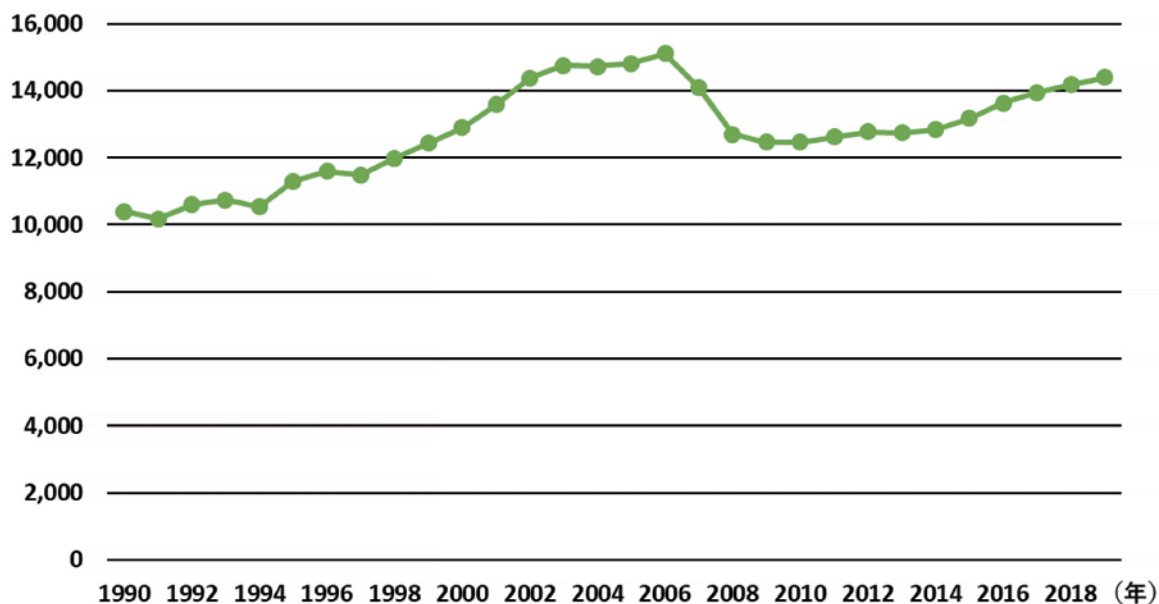
輸入は、生体については、2012 年には約 2,400 頭を輸入していた。2015 年に約 6,400 頭に達した後は減少傾向にあったが、2020 年には約 5,500 頭を輸入している。国別で見ると、米国が圧

倒的なシェアを占めており、その他の国では、年により違いはあるが、デンマーク、スペイン、フランスからも輸入されていた。(表5)

また、冷凍あるいは冷蔵した豚肉の輸入量は10万トン台で逡増しており、その多くを米国が占めている。2020年の輸入量は約16万6千トンで、そのうち米国からの輸入量は、全体の約87%を占め約14万5千トンであった。(表6) HSコード別で整理すると、2020年時点では、「その他のもの(生鮮及び冷蔵の豚肉)」(骨付きもも肉及び肩肉並びにこれらを分割したもの等を除く)の輸入は約11万トンであり、豚肉の輸入量全体の約68%を占めている。(図3)

なお、カナダは豚肉の生産量が多く輸出国である一方、米国やドイツ、デンマーク等から輸入もしている理由を有識者(製造系)インタビューで確認したところ、大きく2つの理由が挙げられた。1つ目は、安価な豚肉を消費したい、という国内の需要に応えるためである。例えば、米国の豚肉加工企業大手のSmithfield Foods等の製品は価格も安くバリエーションも豊富であるため、カナダは競争力で劣っているのではないかという見解であった。もう1つの理由として挙げられたのは、相手国とのバランスを取るため、というものである。カナダから販売しているため、相手国からも購入する、というケースもあるのではないか、との意見であった。2020年の輸入元上位国への輸出量を見ると、デンマークへの輸出は無かったが、米国への輸出が約21万5千トン、ドイツへの輸出が約200トンであった。

図2 カナダの豚飼育頭数推移 (単位：千頭)



出典：FAOSTAT

表5 カナダの豚(生体)の年次別輸入先別輸入状況 (単位：頭)

国名	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
計	2,428	1,371	3,002	6,416	2,565	3,145	3,333	5,658	5,538
米国	2,428	1,371	2,977	6,330	2,565	3,145	2,418	5,176	5,334
デンマーク	0	0	0	0	0	0	915	482	204
スペイン	0	0	25	50	0	0	0	0	0
フランス	0	0	0	36	0	0	0	0	0

出典：UNcomtrade

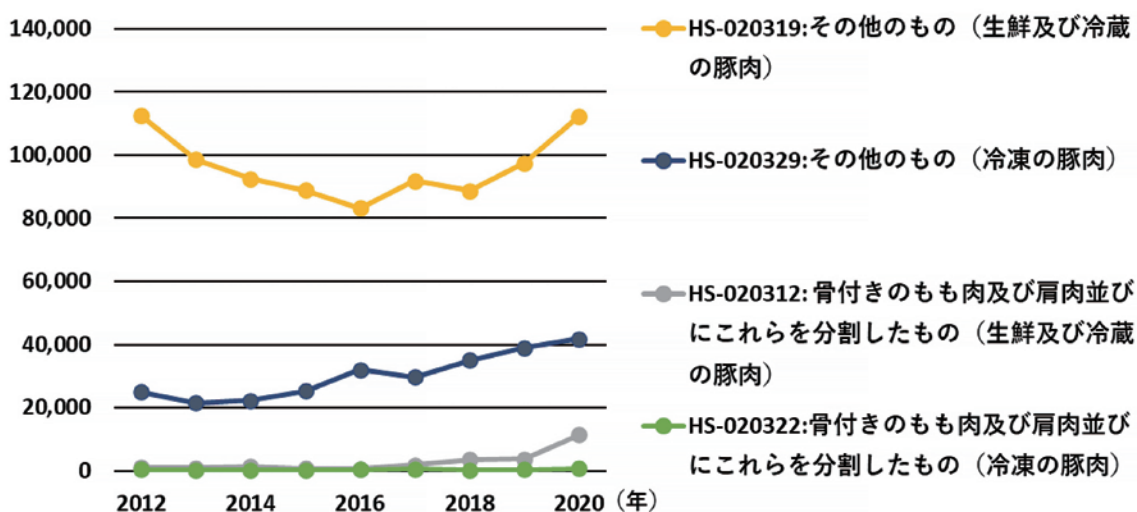
表6 カナダの豚肉の年次輸入量 (単位: トン)

国名	2012	2013	2014	2015	2016	※ 2017	※ 2018	2019	2020
<b>計</b>	<b>138,887</b>	<b>121,391</b>	<b>116,255</b>	<b>115,159</b>	<b>116,317</b>	<b>123,960</b>	<b>128,061</b>	<b>140,575</b>	<b>166,374</b>
米国	130,149	112,705	103,971	100,655	95,782	105,152	105,466	120,200	144,641
ドイツ	1,791	3,441	4,035	3,767	4,718	3,183	3,978	4,564	5,431
デンマーク	1,905	1,288	2,430	2,274	2,437	2,731	4,169	4,676	4,644
ポーランド	0	0	1,244	2,306	3,857	4,753	5,559	2,595	2,464
スペイン	8	201	1,102	1,848	4,335	2,615	2,955	2,484	2,265
チリ	2,569	1,642	1,380	1,321	1,666	1,113	1,113	1,260	153
その他	2,465	2,113	2,092	2,987	3,522	4,414	4,821	4,798	6,777

出典: UNcomtrade

注: ※ 2017年、2018年については、カナダが米国から輸入した豚肉数量についてデータを取得出来なかったため、米国がカナダへ輸出した豚肉数量についてのデータを取得し集計している。

図3 カナダの豚肉の年次輸入量 (HSコードによる分類) (単位: トン)



出典: UNcomtrade

このようにカナダでは、豚の飼育頭数と輸入量はともに増加傾向にあり、豚肉自給率は200%を上回っている。但し、カナダは国内生産量に占める輸出量が多く、1人当たりの豚肉供給量は米国やEUと比較して低い傾向にある。(表7)

また、豚肉、牛肉、家きん肉、大豆、魚の2000年~2018年の一人当たり供給量の変化を比較すると、家きん肉の供給量が増加している一方、豚肉、牛肉は減少傾向にあることがわかる。豚肉の1人当たり供給量が減っている理由は、国内供給量が2000年以降ほぼ横ばいであるのに対し、人口は増加しており、結果として1人当たりの供給量が減っているためと考えられる。(図4)

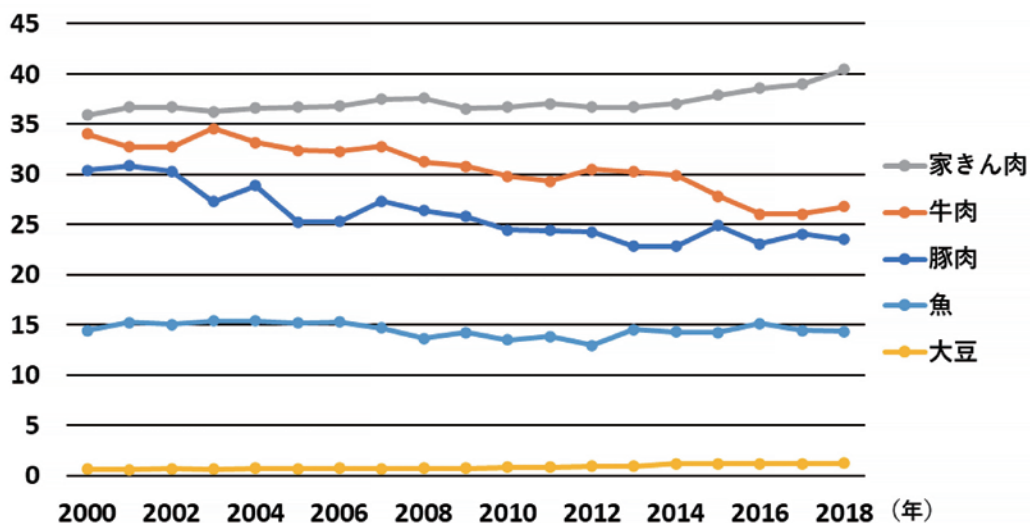
表7 カナダ・米国・EU・日本の豚肉自給率と1人当たり豚肉供給量 2018年

国名	豚肉自給率 (%)	1人当たり豚肉供給量 (kg)
カナダ	204.0	23.52
米国	121.1	27.99
EU	124.2	38.89
日本	46.2	21.45

出典: FAOSTAT



図 4 豚肉等の 1 人当たり供給量の変化 (単位: kg)



出典: FAOSTAT

#### (4) カナダにおける主要豚肉パッカーの状況

カナダ統計局の 2021 年 6 月時点の発表によると、カナダにおける家畜（家きんを除く）のと畜関連企業は 176 社である。

豚の飼養頭数が多いケベック州、オンタリオ州、マニトバ州を州別にみると、ケベック州は国内最大級のパッカーである Olymel L.P. をはじめ数多くのと畜場が集積しており、国内のと畜頭数のうち 41% は同州が占めている。

一方、オンタリオ州では生産頭数に対してと畜場が少ない状態が続いており、同州で生産された豚のうち 2 ~ 3 割はケベック州やマニトバ州、米国に出荷されているとみられる。

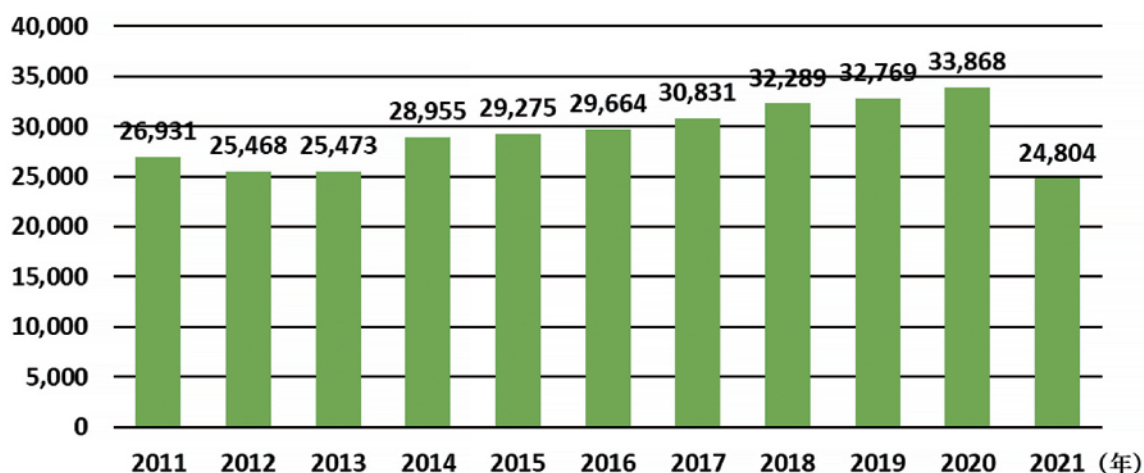
マニトバ州には Maple Leaf Foods Inc. が設立した国内最大のと畜場があり、自社農場に加えて同州内外の契約農場からも豚を調達し、稼働率を維持している。他方で、同州は米国向け生体豚輸出州としての役割も有している。

#### (5) カナダの食肉関連産業の概況

カナダにおける食肉関連企業の総売上高から算出した食肉関連産業の市場規模は 2020 年時点で 308 億ドル（約 3 兆 3900 億円）、食肉関連企業数は 2021 年 6 月時点で 700 社である。食肉関連産業企業数は横ばいの状況であるが、総売上高は 2013 年以降増している。

また、食肉関連産業の従業員数は 2020 年時点で 65,113 人である。(図 6、7、8) (出典: カナダ統計局)

図5 食肉関連産業の総売上高 (単位：億円)

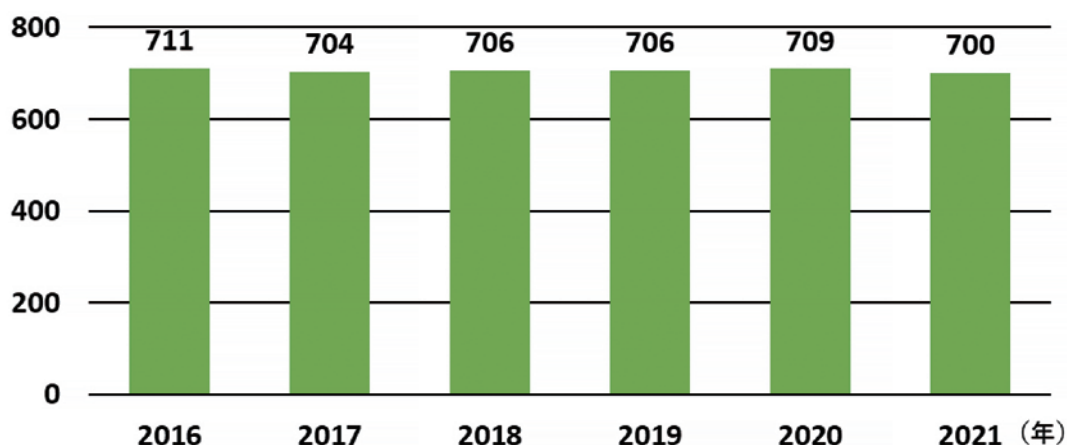


出典：カナダ統計局

注1：1米ドル=110円として換算

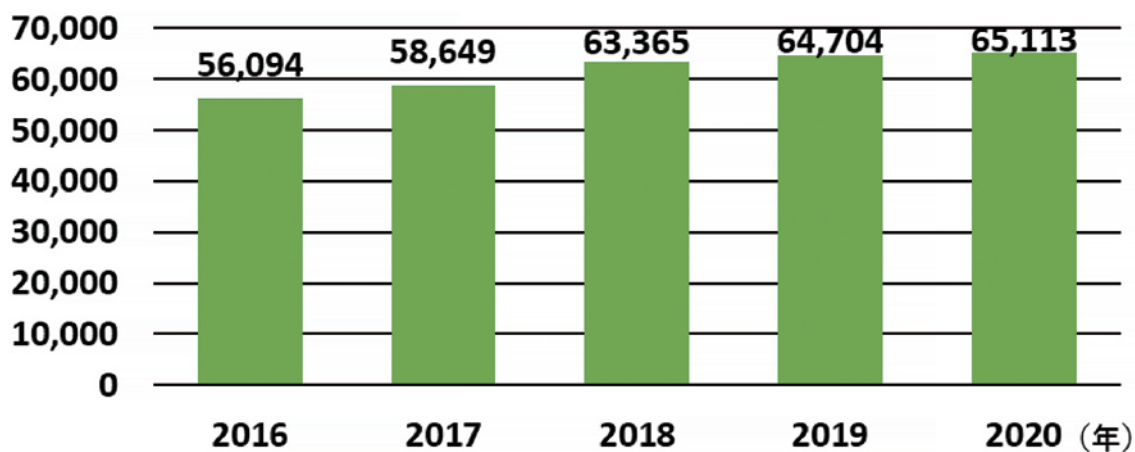
注2：2021年については、8月までの売上高合計

図6 食肉関連企業数 (単位：社)



出典：カナダ統計局

図7 食肉関連産業の従業員数 (単位：人)



出典：カナダ統計局

食肉市場全体に占める食肉加工品の割合を有識者（製造系）インタビューにて確認したところ、30%程度を占めるのではないかとの回答であった。特に割合が大きい食肉加工品としては、ベーコン、ハム、ソーセージが挙げられた。

なお、カナダにおけるハム、ベーコン及びソーセージの定義の参考として、カナダ食品検査庁（Canadian Food Inspection Agency: CFIA）が公表している基準を以下に記載する。詳細については以下を参照されたい。

<https://inspection.canada.ca/about-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/documents-incorporated-by-reference/canadian-standards-of-identity-volume-7/eng/1521204102134/1521204102836>

表 8 CFIA が定める食肉加工品の基準

ハム	州間で取引される場合、輸入される場合または輸出される場合、「ハム」「ジャンボン」の名称は豚の後ろ足(足根関節より上の部分)に由来する食肉加工品にのみ使用することができる。
ベーコン <sup>*1</sup>	骨なしの豚バラ肉、塩及び保存料が材料として使われており、塩漬けにされていることが必須要件である。
調理済みソーセージ <sup>*2</sup>	骨なし肉、血や内臓、機械的分離肉、またはこれらを組み合わせたものが材料として使われており、挽肉にされた上でくん煙、加熱、乾燥または発酵のいずれかの処理をされていることが必須要件である。

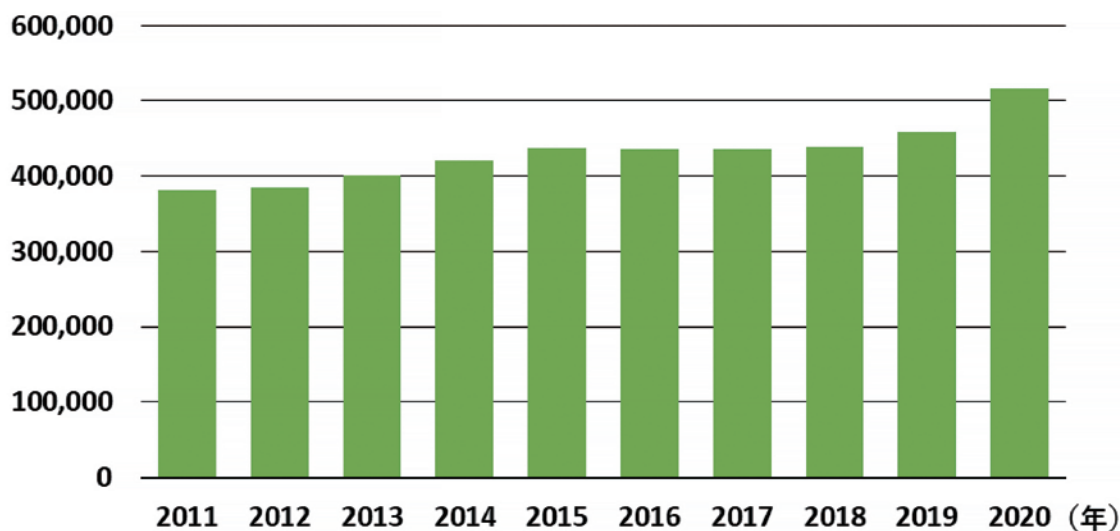
注 1: ロース肉を使ったベーコンはバックベーコン、ロース肉とバラ肉を合わせて使ったベーコンはウィルトシャーベーコンとして別標準が定められている。

注 2: 生や塩漬けのソーセージについては別標準が定められている。

### (6)カナダにおける食肉加工品の概況

カナダにおける 2020 年の食肉加工品の売上高は 56 億カナダドル（約 5,168 億円）であった。2019 年と比較すると売上高は 14.1% 増加しており、Euromonitor によると、この大幅な増加は新型コロナウイルス感染症の影響で保存可能な食品の需要が高まったことに起因する。

図 8 食肉加工品の売上高 2020 年（単位：百万円）



出典：Euromonitor

食肉加工品の消費量の経年的な変化について有識者（製造系）インタビューで確認したところ、食肉加工品の消費は安定しているとの回答であった。但し、カナダにおいては、地域により消費傾向に大きく差があるとの意見も挙げられた。ブリティッシュ・コロンビア州では健康志向が強いため食肉加工品をあまり食べない消費者が多いのに対し、東側に行くほど食肉加工品の人気が高い傾向があるため、食肉加工品の輸出を検討するにあたっては地域も重要な要素と考えられる。

また、有識者（製造系）によると、世代によっても消費傾向にはっきりとした違いがあり、若い世代ではヴィーガンや「フレキシタリアン」が増えているとのことであった。「フレキシタリアン」とは、フルーツや野菜、植物由来の製品等を基本的な食事としながら、状況に応じて肉や魚も食べる消費者を指す言葉である。一方で、年齢が高い層では肉を消費する方が多いということであった。

また、若い世代はインターネットの利用で知識が豊富であるため、彼らの親世代よりも健康や環境、動物福祉に関心を持っている。若い世代の関心によりサプライチェーンも変わりつつある、という話もあったため、今後の食肉加工品の消費動向に影響を与えられられる。

カナダの年間の食肉加工品の消費量は過去数年の間 500 千トン程度で推移しており、今後も同水準が続くものと予想されている。

全体としては、コールドミート・ローストミート（ハム・ベーコン、ソーセージ、生肉・調理済み肉を除く加工肉）の消費量が多いが、各加工品の全体に占める割合は概ね同じ割合で推移している。（図 9、10）

図 9 カナダにおける食肉加工品の種類別消費量の推移（単位：千トン）

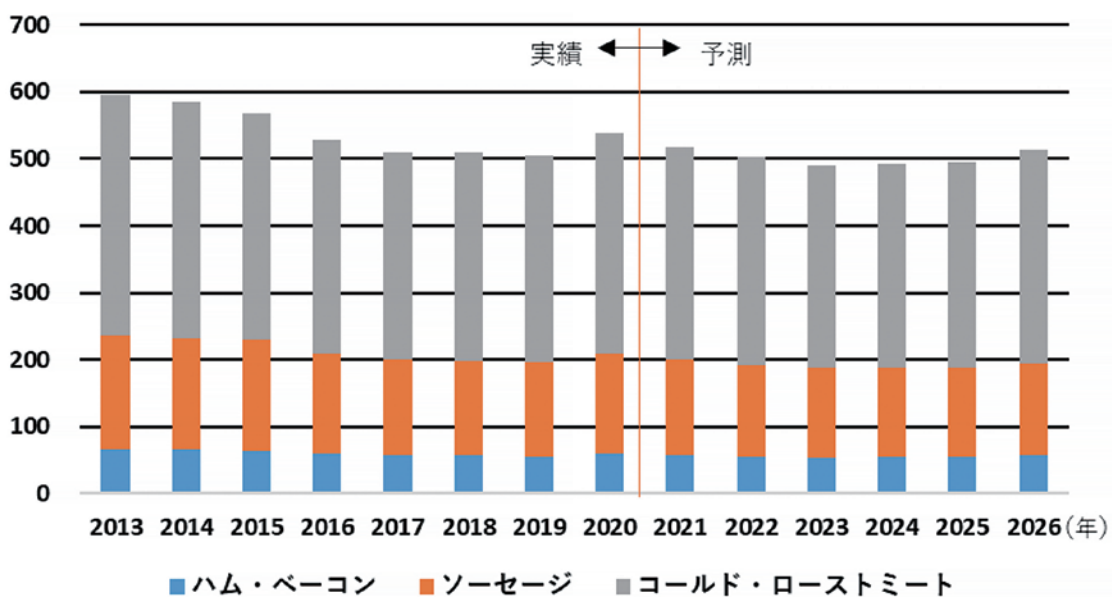
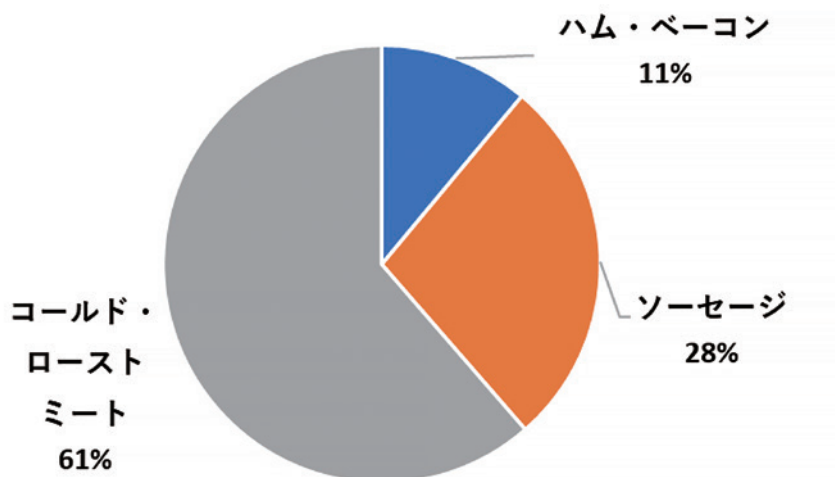


図 10 カナダにおける食肉加工品の製品別消費割合 2020 年 (単位：%)



出典：Statista (図9、10)

次に、カナダの食肉加工品の輸入量及び輸出量を HS コードによる分類を基に分析する。

輸出に関しては、家きん肉調製品の増加が著しく、2020 年には約 3 万 8 千トンと最も輸出量が多い結果となった。次いで、食用のくず肉、ミール等が約 3 万 5 千トン、豚肉調製品が約 2 万 4 千トンであった。(図 11)

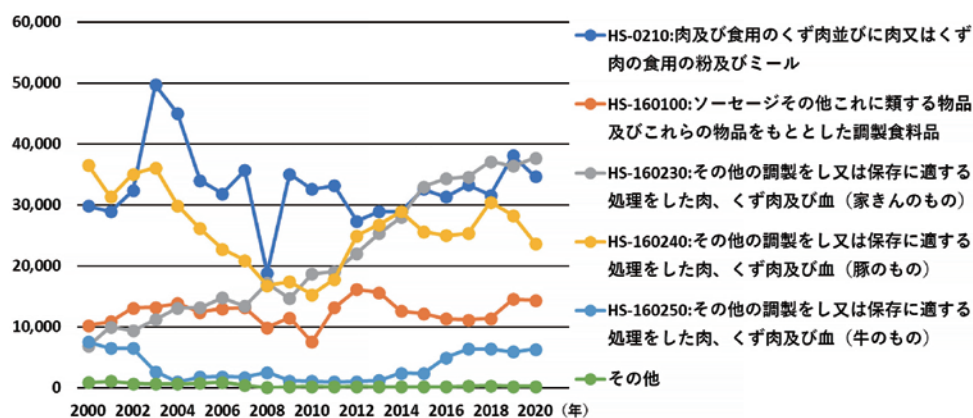
輸入に関しては、2020 年にはソーセージ類が約 4 万 1 千トン、家きん肉調製品が 3 万 4 千トン、そして牛肉調製品が約 2 万 7 千トンと続いている。(図 12)

表 10 食肉加工品に関連する HS コード

類	項	号	説明
02	10		肉及び食用のくず肉 (塩蔵し、塩水漬けし、乾燥し又はくん製したものに限る。)並びに肉又はくず肉の食用の粉及びミール
		11	豚の肉 - 骨付きのもも肉及び肩肉並びにこれらを分割したもの (骨付きのものに限る。) (※生ハムが含まれる)
		12	豚の肉 - ばら肉及びこれを分割したもの
		19	豚の肉 - その他のもの
16	01	00	ソーセージその他これに類する物品 (肉、くず肉又は血から製造したものに限る。)及びこれらの物品をもととした調製食料品
			その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、くず肉及び血
	02	10	均質調製品
		20	動物の肝臓のもの
		30~39	家きんのもの
		40~49	豚のもの
		50	牛のもの
	90	その他のもの (動物の血の調製品を含む。)	

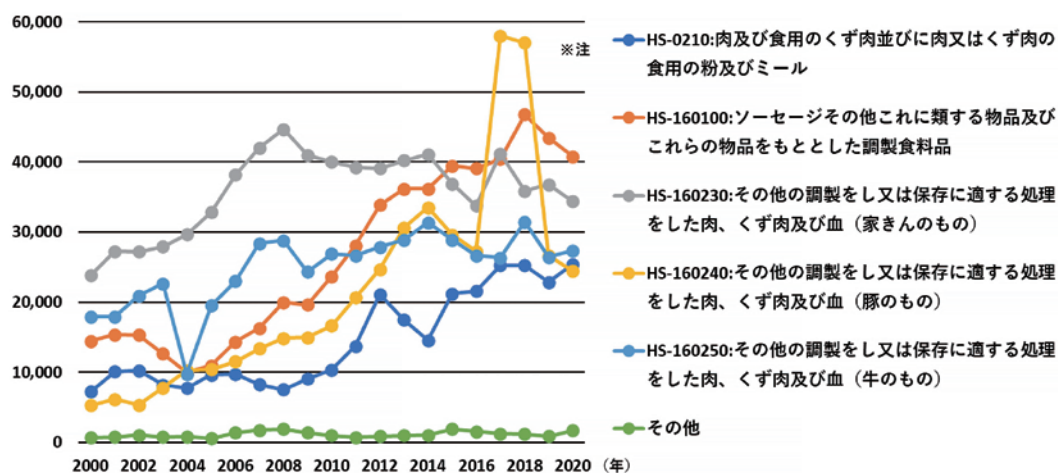
出典：税関、輸出統計品目標 (2021 年版)

図 11 カナダの食肉加工品輸出力 (HS コードによる分類) (単位: トン)



出典: UNcomtrade

図 12 カナダの食肉加工品輸入量 (HS コードによる分類) (単位: トン)



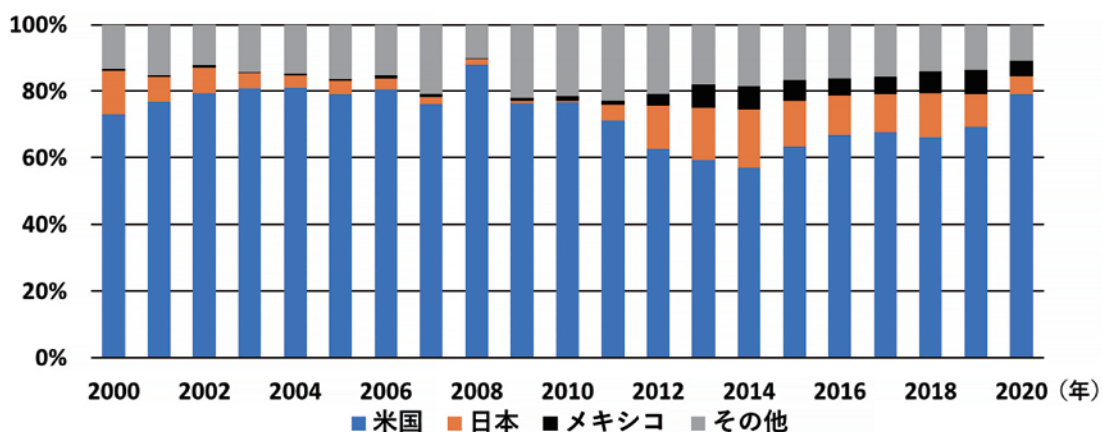
出典: UNcomtrade

注: 2017年、2018年についてはカナダの輸入量報告がなかったため、他国のカナダへの輸出量報告を元に作成した参考値。HS-160240については米国報告の数値がカナダ報告の数値と比べ大きいため、グラフが突出している。

上記の HS コード品目の輸出力及び輸入量を米国、日本、その他の国別で整理すると、輸出力に関しては 20 年間の平均で約 73% が米国との取引である。日本への食肉加工品の輸出力は米国に次いで多く、内訳を見ると豚肉調製品が 90% 以上を占めている。米国及び日本以外の主な輸出力先としてはメキシコが挙げられる。(図 13、14)

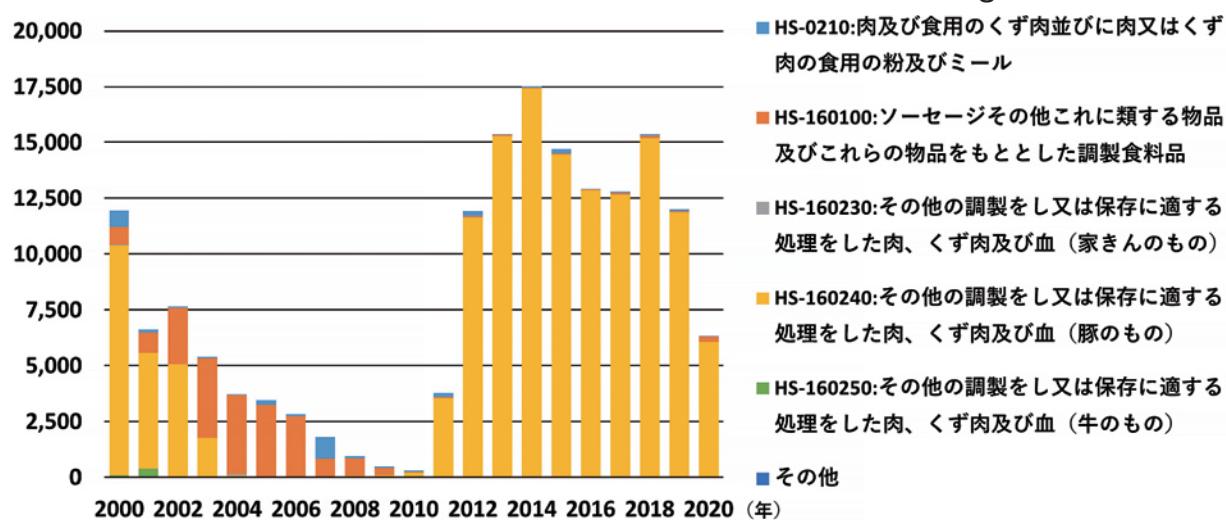
輸入に関しては約 92% が米国との取引であり、図 16 で示したように特にソーセージ類、家きん肉調製品の輸入量が多い。近年増加しているタイからの輸入も、家きん肉調整品が 100% を占めている状況である。有識者(製造系)によると、特に家きん肉に関してはカナダにおいて需要が生産を上回っているため、貿易上の割当を行い、輸入を行っているとのことであった。貿易上の割当とは、カナダにおいて前年の生産量に応じて算出される関税割当のことを指している。日本からの輸入は 2000 年からごくわずかな量に留まっており、2020 年にはソーセージ類が 56kg 輸入されていた。(図 15)

図 13 食肉加工品の輸出先別割合



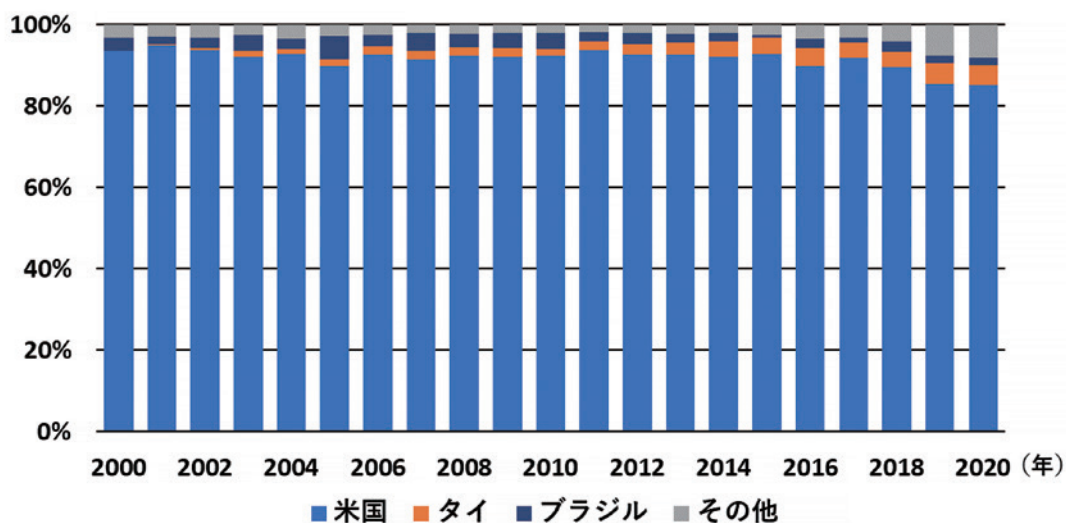
出典：UNcomtrade

図 14 日本に輸出されている食肉加工品（HSコードによる分類）（単位：kg）



出典：UNcomtrade

図 15 食肉加工品の輸入元別割合



出典：UNcomtrade

注：2017年、2018年についてはカナダの輸入量報告がなかったため、他国のカナダへの輸出品報告を元に作成した参考値。

## 第2章 食肉加工品の生産及び衛生面での取組み等

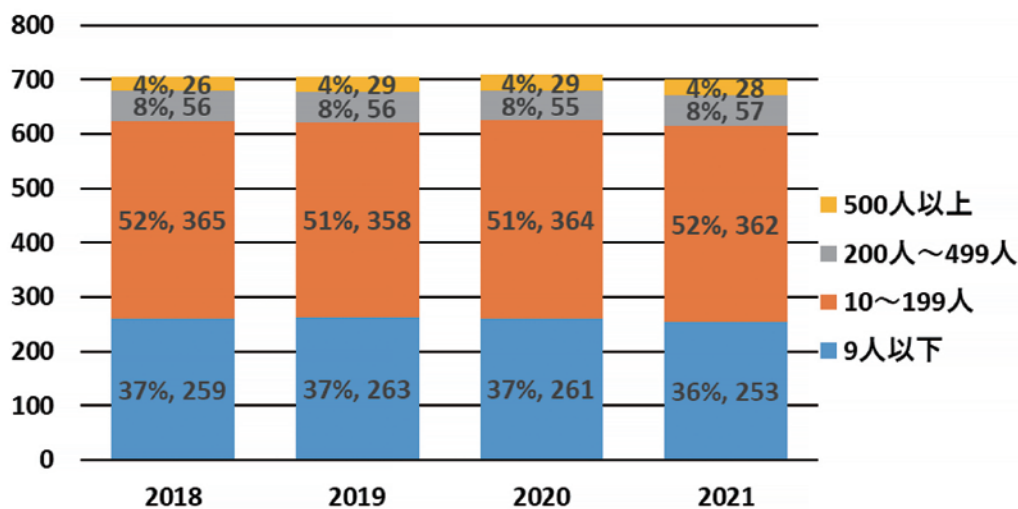
### 1. 食肉加工企業及び食肉関連団体の概要

#### (1) 食肉加工品業界の概要

2021年6月時点で、カナダにおける食肉加工企業数は700社であり、従業員数が500人以上の企業は全体の約4%にあたる28社である。(図16) その中でも特に売上高が大きい企業としてはOlymel L.P. 及びMaple Leaf Foodsの2社が挙げられる。前述の2020年における食肉関連企業の総売上高約33,868億円のうち両社がそれぞれ14%程度を占めている。(表11) また、両社とも1万人以上の従業員数を有している。

インタビューを実施した有識者(小売系)によると、カナダの食肉加工関連業ではこの10数年の間に、大手企業が各地域で人気のある中小企業やブランドの統合を進めて発展してきているとのことであった。色々な企業が垂直統合していき、お互いの生産能力を補いながら消費者のニーズに応じてきた歴史があるとの話であったため、今後もこの傾向が継続すれば、大手企業の存在感がますます強くなることが考えられる。

図16 従業員数別食肉加工企業数 (単位:社)



出典:カナダ統計局

表11 カナダ食肉加工業界の主要事業者の売上

No.	企業名	売上(百万円)	計上年度
1	Olymel L.P.	478,500	2020
2	Maple Leaf Foods Inc.	473,000	2020
3	Maple Lodge Farms Ltd	155,100	推測値
4	duBreton Inc	32,670	年度不明
5	Sofina Foods Inc.	32,120	推測値

出典:Olymel L.P. 及びMaple Leaf Foods Inc. については各社公表の売上高を引用している。その他の企業についてはDun and Bradstreet Hoovers の情報を元に作成。



## (2) 主要事業者

上記で挙げたカナダ食肉加工業界の主要事業者である Olymel L.P.、Maple Leaf Foods Inc.、duBreton Inc 及び Sofina Foods Inc. の概要を以下に記載する。なお、Maple Lodge Farms Ltd は家きん肉が主力製品であることから概要を割愛している。(表 12)

表 12 カナダ食肉加工業界の主要事業者の概要

社名	概要
Olymel L.P.	豚・家きんの生産においてカナダの最大手企業の一つである。1 週間あたり豚 185,000 頭、家きん 2,400,000 羽のと殺及び加工能力を有する。ベーコン、総菜、ハム、ソーセージから冷凍食品まで幅広く手掛けており、Olymel、Lafleur、Flamingo 等のブランドで製品を販売している。また、製品の輸出先は 65 か国以上に及ぶ。日本への進出も早く、創業の翌年、1992 年には日本オフィスを設立している。
Maple Leaf Foods Inc.	1991 年に創業された、カナダで最大級の食肉加工企業である。Maple Leaf、Schneiders、Maple Leaf Natural Selections 等のブランド名で生鮮と加工の豚肉及び家きん肉を販売している。食の安全性やサステナビリティに関する取り組みにも注力している。
duBreton Inc	ケベック州に拠点を置く食肉加工品企業であり、オーガニック、アニマルウェルフェアにこだわった製品を提供している。日本を含む 30 か国程度に輸出も行っている。
Sofina Foods Inc.	オンタリオ州に拠点を置く企業である。Cuddy、Lilydale、Janes、Mastro 等の様々なブランド名で食肉加工品や魚の加工品を販売している。また、イタリアの Rio Mare や Lavazza、San Benedetto のカナダにおける独占販売代理店でもある。

出典：Dun and Bradstreet Hoovers、各社 HP

## (3) 業界団体

カナダには、カナダ食肉協議会 (Canadian Meat Council) をはじめとして食肉加工品に関わる各種業界団体が存在している。以下に主要な業界団体を紹介する。(表 13)

表 13 業界団体の名称と概要

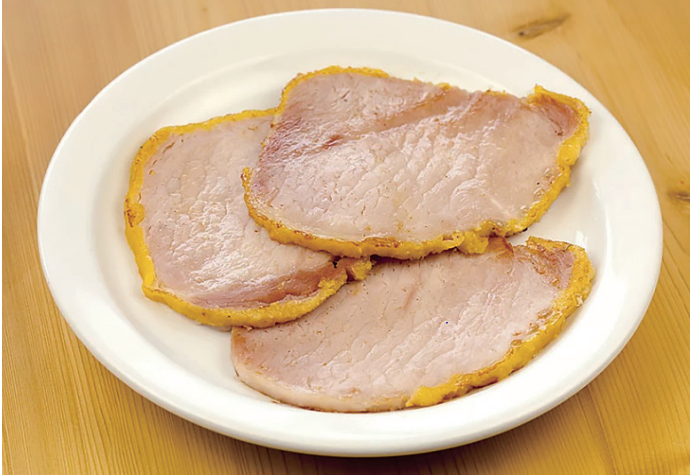
団体名	概要
Canadian Meat Council (カナダ食肉協議会)	連邦政府による検査を受けたパッカー・食肉加工企業の全国的な業界団体である。
Canadian Pork Council	9 つの州・約 7,000 の豚生産者を代表する連合。豚肉の生産を促進・保護する。
Canada Pork International (CPI)	カナダ豚肉産業の発展を目的とした機関。2010 年には日本事務所を設立し、さらなる日本での地位確立と販売促進を目指している。CPI の 1 部署である Canada Pork は消費者を支援する事を目的とした豚肉生産者と食肉加工業者の全国同盟である。

出典：各団体 HP

## 2. 食肉加工品の種類

主要食肉加工企業である Olymel L.P. 及び Maple Leaf Foods Inc. が公開している製品紹介ページ、食に関するアイデアやレシピを提供しているカナダのオンラインメディア Foodnetwork.ca 及び有識者インタビューにて収集した情報を引用し、カナダ特有の食肉加工品及び一般的な食肉加工品について記載する。なお、ピーミールベーコンの製法に関しては米国企業の epicurious が紹介しているレシピを参照した。

### (1) ピーミールベーコン

特徴	一般的なベーコンはバラ肉で作られているが、ピーミールベーコンはロース肉が使われており、乾燥したとうもろこしを引いて粉にしたコーンミールをまぶしているところに特徴がある。元来は黄色い豆 (peas) を砕いた粉にまぶしていたことから、ピーミールベーコンという名称がつけられた。トロント発祥で、現在でもトロント名物として観光客にも人気がある。
原材料	豚ロース肉 (骨なし)、コーンミール、メープルシロップ※、塩、胡椒の実、マスタードシード、ローリエ ※有識者 (小売系) によると、メープルシロップはフレーバーとして付けられる場合もあるが、必須ではない。
製法	<ul style="list-style-type: none"><li>・容器に水、メープルシロップ、塩、その他のスパイスを入れて混ぜ、塩水を作る。</li><li>・前述の塩水 200ml を豚ロース肉に 2cm から 2.5cm 間隔で注入し、ロース肉全体に塩水を行き渡らせる。</li><li>・残りの塩水にロース肉を浸し、フタをして 4 日間冷蔵する。</li><li>・塩水からロース肉を取り出し、軽くたたいて乾かす。</li><li>・コーンミールにまぶし、フタをせずに冷蔵庫で一日保管して肉とコーンミールをなじませる。</li></ul>
食べ方	主に朝食で食されている。スライスして焼いたピーミールベーコンをイングリッシュマフィン等に挟んで、サンドイッチとして食べるスタイルの人気が高い。 

出典：Foodnetwork.ca

## (2) ボローニャ

<p>特徴</p>	<p>主にニューファンドランド州で有名な食肉加工品である。豚肉や家きん肉、牛肉等の様々な肉が材料として使われているところに特徴がある。製品のバリエーションも複数あり、例えば Olymel では、オーソドックスなボローニャに加え、脂肪分や塩分を減らした製品、ガーリック味の製品、マスタードを使用した製品が販売されている。</p> <div style="display: flex; flex-wrap: wrap; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>BOLOGNA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>LIGHT BOLOGNA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>GARLIC BOLOGNA</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>WAXED STYLE BOLOGNA</p> </div> </div> <p>出典：Olymel</p>
<p>原材料</p>	<p>鶏肉、七面鳥、豚肉、牛肉、ベーコン等の機械的に分離された肉、水、コーンスターチ、塩、大豆たんぱく質、乳酸カリウム、砂糖等</p>
<p>食べ方</p>	<p>朝食として卵と一緒に食べたり、軽食として食べたりされることが多い。</p>

### (3)ベーコン

カナダでは、一般的なベーコンに加えて、リンゴの木のチップやヒッコリーのチップ等で燻製されたフレーバー付きのベーコンが販売されている。また、メープル味のベーコンもあり、例えば、Maple Leaf Foods が Schneiders のブランドで販売している製品では、燻製前にメープルシロップを豚肉に揉みこむ製法がとられている。上述したピーミールベーコンも、ベーコンのカテゴリーで販売されている。

特徴



出典：Maple Leaf Foods

食べ方

カナダのベーコンは生に近い状態で売られていることが多いため、一部の半調理品を除き、基本的にはフライパンで焼いたりグリルしたりするのが一般的である。パンに挟んでサンドイッチとして食べられることも多い。

(4)ハム

ベーコンと同様、リンゴの木のチップやヒッコリーのチップで燻製されたフレーバー付きのハムや、メープル味のハムが販売されている。  
日本のスーパーマーケットでよく目にするスライスされたハムは、Sliced Meat のカテゴリーに分類され販売されている。



APPLEWOOD SMOKED FLAVOUR SMOKED HAM



HICKORY FLAVOUR SMOKED HAM



Maple Leaf Original Natural Smoked Ham



Maple Leaf Natural Smoked Honey Ham



Maple Leaf Natural Selections Baked Honey Ham



COOKED HAM LOAF

特徴

出典：Olymel、Maple Leaf Foods

食べ方

サンドウィッチやサラダとしてそのまま食べられることや焼いて食べられることが多い。また、イースターやサンクスギビング等の行事の際に売り出される、大きめの塊肉のハムや、塊肉をスパイラルにカットしたハムも人気がある。

## (5)ソーセージ

<p>特徴</p>	<p>Schneiders 及び Olymel、どちらもヨーロッパの伝統的な製法で作られていることを宣伝している。種類としては、ベーシックなものからチェダーチーズを使用したもの、スパイシーな味付けのもの、ガーリック風味のもの等、バリエーションに富んだ製品が販売されている。</p> <p>出典：Maple Leaf Foods、Olymel</p>  <p>Naturally Hardwood Smoked Spicy Sicilian</p> <p>Naturally Hardwood Smoked Savoury Garlic &amp; Honey</p> <p>EUROPEAN SAUSAGES BACON &amp; CHEDDAR</p> <p>EUROPEAN SAUSAGES MERQUEZ</p> <p>出典：Maple Leaf Foods、Olymel</p>
<p>食べ方</p>	<p>基本的には調理が必要で、ハムやベーコンと同様、フライパンで焼いたり、グリルしたりして食べられることが多い。ホットドッグも人気のある食べ方である。</p>

## 3. 食肉加工品に関連する法規制

### (1)食肉加工品に関する法規制の概況

カナダでは、国産及び輸入食品の食品検査及び検疫業務は CFIA の元に統合されている。CFIA 発足前から構築されていた管理体制を、業界の変化に対応し、世界市場でのカナダの競争力を支援できるものに変えるため、2012年には「カナダ食品安全法」(Safe Food for Canadians Act: SFCA) が施行された。この法律は、(1) 消費者をよりよく保護するための食品安全監視の改善、(2) 立法当局の合理化と強化、(3) カナダ産業の国際市場機会の強化の3領域に焦点を当てている。その後、2019年1月15日に、SFCAを効率的に実施するため、既存の規則を包括規則として統合した「カナダ国民のための食品安全規則」(Safe Food for Canadians Regulations: SFCR) が発効された。

SFCA と SFCR は、輸出入及び州間で取引される食品を対象としており、肉製品、食肉加工品の原料となり得る食用動物にも適用される。また、一部の規定については、州内で取引される食品にも適用される。抜本的な新しい要素としては、ライセンス、予防管理措置、トレーサビリティ、の3点が挙げられるため、以下では、この3点を中心に、その概要と日本の現状及び課題を整理して解説する。なお、上記3点については、JETROが発行している「カナダ国民のための食品安全規則(仮訳)」を参照し、まとめている。詳細は当該資料及び原典を参照されたい。

なお、カナダへの食肉製品の輸入は、①カナダと同等の検査体制を有すると検証・確認されている国由来であり、②カナダと同等の検査体制のもとで確認・承認された加工施設からである場合、に認められている。日加間では牛由来製品で二国間の同等性が確立されているが、牛由来以外の食肉製品および日本から輸入可能な牛由来食肉製品のリストにない製品は、現在のところ日本からの輸入は認められていない。過去に、豚由来製品の日本からカナダへの輸出について二国間協議は行われたが、食肉加工業界における負担等の観点から、農林水産省から正式な申請は行われなかった。

[https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/world/n\\_america/ca/foods/sfcr/sfcr\\_regulation\\_fulltext\\_201812.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/n_america/ca/foods/sfcr/sfcr_regulation_fulltext_201812.pdf)

<https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/page-5.html#h-843981>

また、「食品医薬法」(Food and Drug Act: FDA) 及び「食品医薬品規則」(Food and Drug Regulations: FDR) も、カナダで販売される全ての食品に適用される。

## (2) ライセンス

SFCR 第3編において、ライセンスについて定められている。ライセンスの有効期限はライセンスに記載されている発効日または更新日から2年であり (SFCR 33 (1))、一般的に、輸出、もしくは州の間で移送される食品の輸入、製造、加工、処理、保管、分類、包装、またはラベル表示、及び食用動物のと畜のうちいずれかの活動を行う場合、ライセンスが必要である。ライセンスの発行、更新または修正の申請は、当該長官が承認した形式で、大臣に申請しなければならない。(SFCR 28 (1))

また、食用動物を食肉処理する、肉製品を製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けする、あるいは輸入された食肉製品の保存及び取り扱いを行うライセンスの発行、更新または修正の申請には、業務を実施する各施設に対して少なくとも一つのワークシフト案を含めなければならない。ワークシフトは以下でなければならない。

- ①食肉処理の場合、検査所は、食事時間を除き一日7.5時間を超えて及び一週間で37.5時間を超えて作業していることがない。
- ②肉製品の製造、加工、処理、保管、等級付け、包装またはラベル付けを行う場合、並びに輸入された食肉製品の保存及び取り扱いを行う場合、以下のいずれかの作業実施による。
  - (i) 食事時間を除き一日7.5時間及び一週間で37.5時間まで
  - (ii) 午前6:00から午後6:00までの間。(SFCR 28 (2) (3))

## (3) 予防管理

SFCR 第4編において、予防管理について定められている。ライセンス保持者は、食品または食用動物に対して実施する業務に関し、各種の要件を満たした予防管理計画を作成、保管及び保持し

なければならない。(SFCR 86 (1)、89 (1)) 日本の食品製造者側もカナダの輸入業者へ情報提供を行う必要があるため、注意が必要である。以下に要件の一部を抜粋して記載する。

- ①一般名やラベル表示、等級名に関して、適用される要件が満たされていることを確保するために講じる措置の説明。
- ②本規則の適用される要件に関連して、以下に定めるもの。
  - (i) 食品汚染リスクをもたらすと規定されている生物的、化学的及び物理的危険の説明、当該危険を防止もしくは排除するためまたは当該危険を許容可能なレベルにまで低減するための管理措置の説明、ならびに、管理措置が有効であることを示す根拠の説明
  - (ii) 重要管理点の説明、関連する管理措置の説明及び管理措置が有効である根拠の説明
  - (iii) 各重要管理点の許容限界の説明
  - (iv) その許容限界に対して重要管理点をモニタリングする手順
  - (v) 各重要管理点の是正措置の手順
  - (vi) 予防管理計画の実行が法律及び本規則の規定を順守しているか検証する手順
  - (vii) (i) から (vi) に関して予防管理措置が実行されたことを実証する書類
- ③食肉処理ライセンスに記載されている施設に収容されている食用動物に適される要件に関して、以下に定めるもの。
  - (i) 食用動物の取扱い中に、回避可能な苦痛、損傷もしくは死亡を引き起こすリスクを防止もしくは排除するための措置の説明、当該措置が有効であることを示す根拠の説明
  - (ii) 食用動物の食肉処理中に、回避可能な苦痛、損傷もしくは死亡を引き起こすリスクを防止もしくは排除するための措置の説明、当該措置が有効であることを示す根拠の説明
  - (iii) 当該措置のそれぞれが有効であることを評価するための成果基準の説明
  - (iv) 当該措置のそれぞれを監視するための手順
  - (v) 当該措置のそれぞれの是正措置の手順
  - (vi) 予防管理計画の実行が法律及び本規則の規定を順守しているか検証する手順
  - (vii) 定期的な予防管理計画の実施結果を監査する手順
  - (viii) (i) から (vii) に関して予防管理措置が実行されたことを実証する書類
- ④①、② (i) から (vi) 及び③ (i) から (vii) の規定に基づき記録された情報の根拠を示す証明書類。

#### (4)トレーサビリティ

SFCR 第5編において、トレーサビリティについて定められている。文書に記載し、保管することを求められる情報は以下の4点である。

- ①食品の一般名、食品を追跡できるロットコードもしくは他の固有の識別子及び食品を製造、準備、生産、保管、包装またはラベル付けした者の氏名及び主たる事業所
- ②別の者に食品を小売により提供する場合を除き、食品が提供された日付及びそれが提供された者の氏名と住所
- ③他の者から食品を提供された場合、その者の氏名と住所、それが提供された日付
- ④食品に組み込まれたまたは食品の原料となっている食品の名称、他の者から食品を提供された場合、その者の氏名と住所、それが提供された日付



州から州に食品を配送もしくは運搬するもしくは輸出入する者、食用動物を食肉処理する、食品を製造、加工、処理、保存、等級付け、保管、包装もしくはラベル付けするもしくはその輸入された状態で食肉製品を保管及び取り扱うライセンスの保持者、ならびに、州から州に配送もしくは運搬されるまたは輸出される生鮮青果物を栽培もしくは収穫する者は、別の者に食品を提供する場合、上記4点の情報を記載した文書を作成及び保管しなければならない。(SFCR90 (1))

食品を小売り販売する者は、上記①③④の情報を記載した文書の作成及び保管を求められる。(SFCR90 (2))

上記の資料は、食品を別の者に提供または小売販売してから2年間保管しなければならない。また、カナダでアクセスできなければならない。(SFCR90 (3))

## (5) 施設認定

日本における輸出向けの食肉加工品の施設認定は存在しないが、参考として、「カナダ向け輸出牛肉の取扱要綱」\*（令和3年7月1日最終更新）にて、対カナダ輸出食肉を取り扱うと畜場等の認定施設要件として、食肉衛生関係・家畜衛生関係の2つの視点から定められている。要件の詳細は原典を参照されたい。

\* <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000058097.pdf>

なお、当該要綱に基づき、施設認定を受けるためには、以下の5つのステップを踏む必要がある。

### ①申請手続き

施設を管轄する食肉衛生検査所長及び都道府県知事等を経由して厚生労働省宛て関係資料を添付して申請し、併せて、当該申請書類の副本を施設がある地域を管轄する地方厚生局宛てに提出する。なお、厚生労働省により既にアメリカ合衆国、香港又は欧州連合に輸出可能など畜場等として認定されていると畜場等の申請にあっては、一部の添付書類の添付は省略できる。

### ②都道府県等の提出手続

申請書を受け付けた都道府県知事等は厚生労働省宛てに関係資料を提出し、併せて、副本を地方厚生局宛てに提出する。

### ③審査

厚生労働省は書類審査の上、問題が無い場合は、担

必要に応じて、厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の輸出食肉検査担当官を当該と畜場等及び食肉衛生検査所等に派遣し、現地調査を実施する。

### ④施設の認定

厚生労働省は、書類審査及び現地調査により、申請された施設が要件を満たしていると認められる場合、当該施設をカナダに食肉を輸出可能など畜場等と認定し、認定番号を付し、都道府県知事等を通じて施設の設置者にその旨を通知するとともに、CFIAに通知する。

### ⑤指名検査員の指名

都道府県等からの推薦を基に、厚生労働省がカナダ向け認定と畜場等の指名検査員を指名し、併せて指名検査員の中から対カナダ食肉衛生証明書の署名者として指名し、各と畜場等毎にリストを作成して都道府県等に通知する。

## (6) 包装方法に関する法規制

カナダにおける食品包装材に関する規則としては、FDR の Division 23 Food Packaging Materials に定められているため、詳細は当該規則を参照されたい。

以下では 2020 年 3 月に JETRO が公表した「海外向け食品の包装制度調査」\*P42 ~ P45 で言及されているカナダの LONO 制度についてまとめる。

\*[https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/\\_Reports/02/2020/68d753ffb9fe88e4/report-package202003rv.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2020/68d753ffb9fe88e4/report-package202003rv.pdf)

### ① LONO 制度

カナダにおける食品包装材料は、市販前の認可は必要ではない。しかし、食品販売業者は包装材料に対し、自発的にその安全性に関して健康製品食品支局（HPFB: Health Products and Food Branch）に「使用することには反対しない」との趣旨の文書（LONO: Letter of No Objection）の発行を要請しており、実質的に業界標準として定着している。そのため、企業としてはまずは供給先の食品メーカーとの折衝の際に LONO の取得要否を確認する必要がある。

LONO では、添加剤や樹脂から最終製品まで全包装が対象となっており、HPFB に対する包装の LONO の申請要件は、2つのカテゴリーに分類されている。（表 14）カテゴリー 1 の申請は、主に加工業者が行い、カテゴリー 2 の申請は、主に原材料メーカーが行う。もしもカテゴリー 1 の審査において、カテゴリー 2 が未だ評価されていない物質がある場合は、カテゴリー 2 の提出が要求される。

表 14 LONO の申請要件

分類	カテゴリー 1	カテゴリー 2
申請対象者	最終的な容器包装及びその構成物（ラミネートフィルム、容器、着色剤マスターバッチ等）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基ポリマー</li> <li>・添加剤</li> <li>・顔料等</li> </ul>
主な申請者	加工メーカー	原材料メーカー
申請書記載要件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製品名、構造、規格</li> <li>・使用目的、製品名、組成、化学</li> <li>・物理的特性</li> <li>・使用条件（温度・時間）、食品との接触比率（g/inch<sup>2</sup>）</li> <li>・安全データシート（SDS：Safety Data Sheets）</li> <li>・技術的データ</li> <li>・製品サンプル等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個々の成分の化学名、分子量、純度</li> <li>・物理化学的特性</li> <li>・目的とする使用条件、食品の種類</li> <li>・技術的効用</li> <li>・移行データ</li> <li>・毒性学的データ等</li> </ul>

出典：JETRO「海外向け食品の包装制度調査」

## ②暴露評価方法と毒性学的データ

表 14 のカテゴリ 2 で挙げられている毒性学的データに関連して、暴露評価方法についてのカナダ衛生部の考え方を以下に記載する。

- ・一人の 1 日当たりの食品包装材料で包装された食品摂取量は 2kg
- ・4 種類の食品擬似溶媒による移行試験結果から、1 日当たりの摂取量を算出
- ・移行試験における食品擬似溶媒としては、水性、酸性、低アルコール性食品に 10% エタノール、また高アルコール性と脂肪性食品には 95% エタノールが使用される。精製水、3% 酢酸、ヘプタンも使用可能である。
- ・移行試験結果から、1 日当たりの摂取量を算出する。
- ・体重は、60kg を基本とする。
- ・カナダのこの式は、米国と基本的な考え方は同じであるが、消費係数と分配係数、1 日当たりの食事摂取量（米国は 3kg / 日）が異なっている。
- ・摂取量に基づき、申請に必要な毒性学的データが決まる。

申請に必要な毒性学的データは、移行試験から算出した 1 日当たりの摂取量に基づき 5 段階に区分されている。0.025 ( $\mu\text{g}/\text{kg} \cdot \text{body weight}$ ) 以下の場合には閾値が適用され、順次 2 種類の遺伝毒性試験、28 日と 90 日間毒性試験、慢性毒性試験等が適用される。

表 15 申請に必要な毒性学的データ

推定摂取量 ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ 体重)	必要な毒性試験
0.025 >	毒性学的懸念の閾値を下回る（試験不要）
0.025 ~ 0.10	構造活性との相関性に関するデータ
0.10 ~ 2.5	・2 種の遺伝毒性試験 (in vitro または in vivo) ・げっ歯動物による 28 日間経口毒性試験
2.5 ~ 25	・げっ歯類による 90 日間経口毒性試験 ・多世代生殖毒性及び催奇形性試験
25 <	・非げっ歯動物による 1 年経口毒性試験 ・2 種のげっ歯動物による慢性毒性試験

出典：JETRO『海外向け食品の包装制度調査』

## ③登録品のリスト

HPFB は、LONO を発行したポリマーのリストを「List of acceptable polymers for use in food packaging applications」として公表している。(表 16) Code 付きでその他を含めて 13 種類のポリマーが掲載されており、このリストにあるポリマーは LONO 申請不要とされている。

表 16 登録されたポリマーのリスト

No.	ポリマーの種類	コード
1	polyethylenes	PE
2	polypropylenes	PP
3	poly (ethylene- vinyl acetates)	EVA
4	polystyrenes	PS
5	polyvinyl chlorides	PVC
6	ionomers	I
7	polyethylene terephthalates	PET
8	polyvinyl acetates	PVAs
9	polycarbonates	PC
10	polyamides	PA
11	polyvinyl alcohols	PVOH
12	polyvinylidene chlorides	PVDC
13	Others	O

出典：Government of Canada

## (7) 食品表示に関する法規制

食品表示に関するカナダの法規制としては、上記で紹介した SFCA、SFCR、FDA 及び FDR が挙げられる。CFIA は HP 上で、全ての食品に共通する主要な表示要件と特定の食品に関する表示要件をまとめた "Industry Labelling Tool" を公開している。また、主要な表示要件については、各企業がセルフチェックするためのツールとして "Food labelling requirements checklist" も提供している。以下では、"Industry Labelling Tool" で掲載されている主要な表示要件 15 項目を紹介する。

\* <https://inspection.canada.ca/food-label-requirements/labelling/industry/eng/1383607266489/1383607344939>

- ① 2 公用語（英語、フランス語）併記
- ② 一般名称
- ③ 原産地
- ④ 賞味期限と保管方法
- ⑤ 事業者の名称と住所
- ⑥ 放射線照射食品
- ⑦ 可読性と表示場所
- ⑧ 原材料とアレルギーのリスト
- ⑨ 正味数量
- ⑩ 栄養成分表示
- ⑪ 甘味料
- ⑫ 食品添加物
- ⑬ 栄養強化
- ⑭ 食品ごとに定められた等級
- ⑮ 識別規格

以上、15点の表示義務項目の中で特に大切な「アレルギー」「栄養表示」について以下で言及する。

### ■アレルギー

日本と比較すると、特に木の実類について対象項目が細かく明記されているため、注意が必要である。

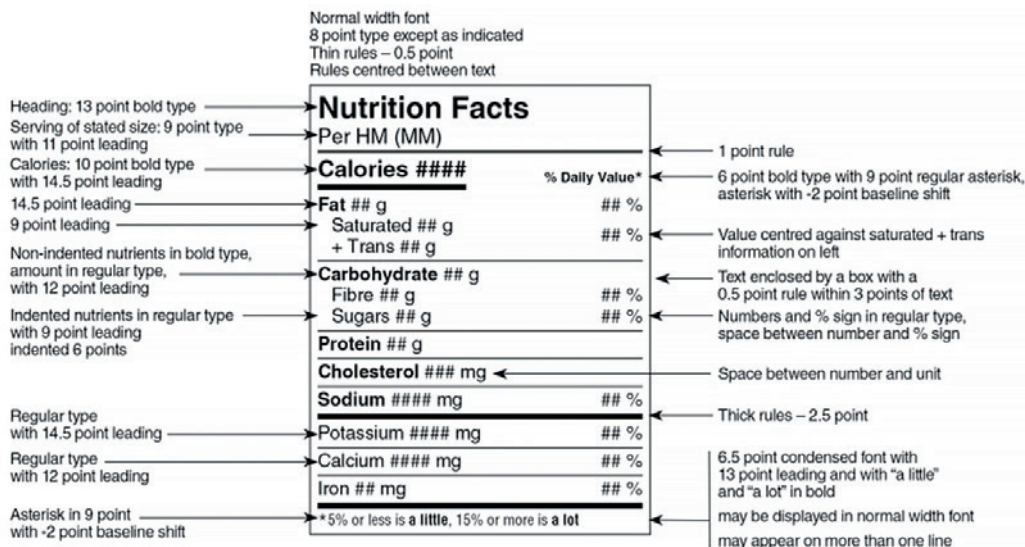
FDRのB.01.010.1(1)では、以下の11点のいずれかに由来するたんぱく質又は以下の11点のいずれかに由来するたんぱく分画を含む変性たんぱく質をアレルギーと定義している。

- ①アーモンド、ブラジルナッツ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツ、マカデミアナッツ、ペカン、松の実、ピスタチオ又はクルミ
- ②ピーナッツ
- ③ゴマ種子
- ④小麦又はライコムギ
- ⑤卵
- ⑥ミルク
- ⑦大豆
- ⑧甲殻類
- ⑨貝
- ⑩魚
- ⑪マスタード種子

### ■栄養成分表示

2016年にFDRが一部改正され、栄養成分の表示方法が変更された。あらかじめ包装されている食品の大半に栄養成分表示が義務付けられているため、注意が必要である。現行の表示方法については、カナダ保健省が表示項目と表示方法（文字サイズや太字の指定等）等を示した各種フォーマットを掲載しているため以下を参照されたい。一例として、Standard Formatを掲載する。

\* <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/technical-documents-labelling-requirements/directory-nutrition-facts-table-formats.html>



## (8) 食品添加物に関する法規制

カナダにおいて、食品添加物については FDR の DIVISION 16 で定められている。特徴として、使用できる添加物についてポジティブリスト制が採用されており、カナダ保健省の以下のウェブサイトですべてのリストが公開されている。

<https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>

規定量を超える使用、同リストに記載されていない食品添加物の使用及び規定されている使用方法以外での使用を行う場合には、カナダ保健省に対する事前の申請が求められる。例えば、2019 年時点の JETRO の調査によると、日本で使用が認められている紅麴、クチナシ、パラオキシ安息香酸（イソプロピル、ブチル、イソブチル）等は、カナダでの使用が禁止されている。紅麴及びクチナシは、JAS 規格で使用可能な食品添加物のリストにおいて、標準規格のソーセージには使用可能となっているため、カナダへ輸出する際には注意が必要である。

## (9) 今後の課題

このように、食肉加工品を日本からカナダへ輸出するためには、日本において施設認定を受けることが求められる。カナダで禁止されている食品添加物が含まれていないかを事前に確認すること、ラベル表示においては、英語及びフランス語の併記、表示義務のあるアレルゲン、栄養成分表示のフォーマット等、日本と異なる点に注意することが必要である。また、食品の包装材に関しては、事前の認可は必須ではないものの、実質的な業界標準となっている LONO が存在するため、要否を事前取引先（輸出先）に確認しておくことが必要である。

なお、平成 30 年の豚熱の発生に伴い、豚肉及びその加工品は輸出停止となっており、輸出を受け入れることが輸出の相手国に確認できたものについて、順次、輸出を再開しているが、現時点で、カナダへの輸出は停止解除されていない。

また、日本の食肉加工品は、カナダ産を含めた外国産の豚肉を原料として利用することも多く、輸出元国で豚熱の発生等による禁輸措置が講じられた場合には、日本において食肉加工品の原材料が不足するおそれもある。

## 4. 食肉加工品に関連する諸制度

### (1) 地理的表示 (GI) 保護制度

地理的表示 (Geographical Indication : GI) 保護制度とは、地域に根付いた伝統的な製法や気候等の特性が品質等の特性に結びついているときに、その製品の名称を知的財産として保護するための制度である。

カナダでは、The Canadian Intellectual Property Office (CIPO) が GI 保護のリクエストの受付、審査、GI リストへの掲載を担っている。生鮮肉、食肉加工品も GI 保護の対象となっているが、2019 年に更新されたカナダの GI リストには原産地の名称として登録されているものが多く、直接「肉」や「ハム」といった言葉を使って登録されているものは含まれていなかった。製品としてはウィスキーやアイスワインの登録があり、その他の地名に関してもアルコールの原産地に関連するものが多いと考えられる。(表 17)

表 17 カナダにおいて GI 保護されている名称

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ BC Gulf Islands</li> <li>・ Beamsville Bench</li> <li>・ British Columbia</li> <li>・ Canadian Rye Whisky</li> <li>・ Canadian Whisky</li> <li>・ Creek Shores</li> <li>・ FRASER VALLEY</li> <li>・ Four Mile Creek</li> <li>・ Lake Erie North Shore</li> <li>・ Lincoln Lakeshore</li> <li>・ Maïs sucré de Neuvill</li> <li>・ Niagara Escarpment</li> <li>・ Niagara Lakeshore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Niagara Peninsula</li> <li>・ Niagara River</li> <li>・ Niagara-on-the-Lake</li> <li>・ OKANAGAN VALLEY</li> <li>・ Ontario</li> <li>・ Ontario Icewine</li> <li>・ Prince Edward County</li> <li>・ SIMILKAMEEN VALLEY</li> <li>・ Short Hills Bench</li> <li>・ St. David's Bench</li> <li>・ Twenty Mile Bench</li> <li>・ VANCOUVER ISLAND</li> <li>・ Vinemount Ridge</li> </ul>
---	--

出典：Government of Canada の HP の List of Geographical Indications より作成  
 (https://www.ic.gc.ca/cipo/listgiws.nsf/gimenu-eng?readform&sort=region&order=CA)

## (2)有機認証制度

従来、日本からカナダに畜産物を有機畜産物として輸出する際にはカナダ有機制度（Canada Organic Regime: COR）による認証を取得する必要があったが、2020年にカナダ・日本間で有機制度の相互認証に合意がなされた。この合意により、日本の有機 JAS 制度に基づき、日本国内で生産、加工または包装され、格付けされた有機畜産物や有機畜産物加工食品等も、「organic」等と表示して、カナダへ輸出することができるようになった。

なお、CORはCFIAが管轄しており、有機製品についてはSFCRで規定されている。SFCR PART13によると、オーガニックと表示をして州間で販売される製品や輸入製品、Canada Organic Logoを貼付してカナダ国外で販売される製品はCanadian Organic Standardsに準じて認証を受ける必要がある。審査及び認証は、CFIAが指定した認証機関（Conformity verification bodies）によって行われる。主な要件としては、95%以上の有機含有量を有していることが挙げられる。

また、輸入製品がCanada Organic Logoを使用するためには、以下のいずれかを満たす必要があり、原則として英語とフランス語の両方で表記されなければならない。

- ① “Product of” の表記が原産国の直前に記載されていること
- ② ロゴのすぐ近くに “Imported” の表記があること

ロゴは、Government of Canada の Use of the organic logo on organic products

<https://inspection.canada.ca/food-label-requirements/labelling/industry/organic-claims-on-food-labels/eng/1389725994094/1389726052482?chap=5> に掲載されている。



但し、カナダに輸出せずに日本国内で販売される JAS 認定製品にカナダの有機マークを添付することは、JAS 認定とカナダ有機認証のどちらも取得している事業者であると消費者に誤認をさせる可能性もあることから、禁止されている点に注意が必要である。

### (3) カナダ品質保証(The Canadian Quality Assurance: CQA) 認証制度

CQA は 1998 年に導入された、カナダにおける豚肉の安全性に関する制度である。HACCP の原則に基づいて作られており、主な目的は、①農場における危険因子（壊れた注射針等の物理的な危険、許容量を超えた薬品の飼養等の化学的な危険、サルモネラ菌等の生物学的な危険）を理解すること、②危険を最小限にしたり、排除したりするための施策を理解すること、③効果的な計画を作成すること、である。1998 年に導入され、その後も継続的に更新されながら運用されている。

2012 年には家畜のケアに関する要件も基準の一つとして組み込まれており、National Farm Animal Care Council が公表している豚のケアや取扱についての推奨実践規範（Code of Practice for the Care and Handling of Pigs）を農場で保管し、働く人全員が閲覧可能な状態にしておくことも要件となっている。規範の中では、豚が快適に過ごせるよう施設において十分なスペースを確保すること、毎日適切な量の餌を与えること、病気の予防、早期発見及び効果的な治療を行うこと等が定められている。

CQA 認証を取得した生産者は定められた手順に従うことに加え、毎年審査を受ける必要がある。Canadian Pork Council によると、CQA は生産者にとって、食の安全性に関するコミットメントを示す最善の方法である。

また、CQA、トレーサビリティ及び成長ホルモン不使用等の品質保証基準を満たす豚肉は Canada Pork が管理・運営する「カナダ品質保証マーク（Verified Canadian Pork: VCP）」によりブランドとして確立されている。VCP のロゴは Canada Pork の About Us <https://www.verifiedcanadianpork.com/about-us.html> に掲載されている。





## 5. 食肉加工企業の取組み

### (1) 衛生面での取組み

CFIA は、食品関連の企業が SFCR を順守することをサポートするためのガイドラインとして、Cleaning and sanitation program (<https://inspection.canada.ca/preventive-controls/cleaning-and-sanitation-program/eng/1511374381399/1528206247934>) を公表している。この中では、各企業が清掃・衛生管理に関するプログラムを策定するための3つのステップとして、情報収集、記録様式の作成、プログラムの実行が挙げられている。

また、豚を飼養する農場向けにはカナダ品質保証制度 (CQA) のマニュアルがあり、豚の飼養の過程で必要となる衛生管理についてチェック項目が掲載されている。チェック項目としては例えば以下の内容が挙げられる。

#### ■施設に入れる豚

- ・施設に来る豚は全て CQA で認定を受けた施設から来ているか？

#### ■施設で利用する水や飼料

- ・水質は年次でテストされているか？

#### ■利用する薬やワクチン

- ・利用する薬全てについて、書面による指示があるか？

#### ■バイオセキュリティ

- ・げっ歯類の動物の制御のためにどのような対策を取っているか？

チェック項目の詳細は原典を参照されたい。

\* <https://www.cpc-ccp.com/uploads/userfiles/files/CQA%20Assesment%20form%202017.pdf>

### (2) 持続可能性や動物福祉に関する取組み

#### ■持続可能性に関する取組み

今回インタビューを行った有識者（小売系）によると、各社環境に配慮した企業であるために持続可能性に関する様々な取組を行っており、CO<sub>2</sub> 排出量削減等も力を入れて取り組んでいる項目である。特に Maple Leaf Foods Inc. が、消費者に対して自社の活動を強くアピールしているとのことであった。

各食肉加工業者のホームページにおいても、持続可能性に関する取組みについて紹介されている。紹介されている情報を元に、以下で主要企業である Olymel L.P. と Maple Leaf Foods Inc. の取組みを取り上げる。

#### ① Olymel L.P.

- ・エネルギー消費量削減のため全ての工場において消費量の検査を実施
- ・工場における水の消費量の削減
- ・処理の過程で生じた有機副産物のオイル等への変換
- ・梱包材の厚みの削減及びリサイクル可能な素材への変更

#### ② Maple Leaf Foods Inc.

- ・電力、水及び天然ガスの消費量削減と固形廃棄物の排出量削減
- ・国内の供給網の 85% でインターモーダル輸送を実施
- ・環境に配慮した梱包材の使用

## ■動物福祉に関する取組み

有識者（小売系）によると、家畜がどのように飼育されているかについての知識が普及し、消費者の動物福祉に関する関心も高まっている。前述した豚のケアや取扱についての推奨実践規範（Code of Practice for the Care and Handling of Pigs）においても、2024年までの実施事項として妊娠ストールの廃止が挙げられている。この期限については各生産業者の進捗状況を鑑み2029年に延長される方向であるが、2029年より早く実施できるよう、各社取組んでいるとのことであった。以下では、Olymel L.P. と Maple Leaf Foods Inc. の取組みを記載する。

### ① Olymel L.P.

- ・ 成長促進を目的とした抗生物質投与の禁止
- ・ 妊娠中の雌豚が自由に動くことが出来るストールの使用
- ・ 家畜のストレス削減のため、と殺前の麻酔の使用

### ② Maple Leaf Foods Inc.

- ・ 雌豚の納屋を自由に動ける施設に変更
- ・ 家畜の世話を担当する従業員に対してトレーニングを実施
- ・ 飼養している豚に対する外科的去勢の削減

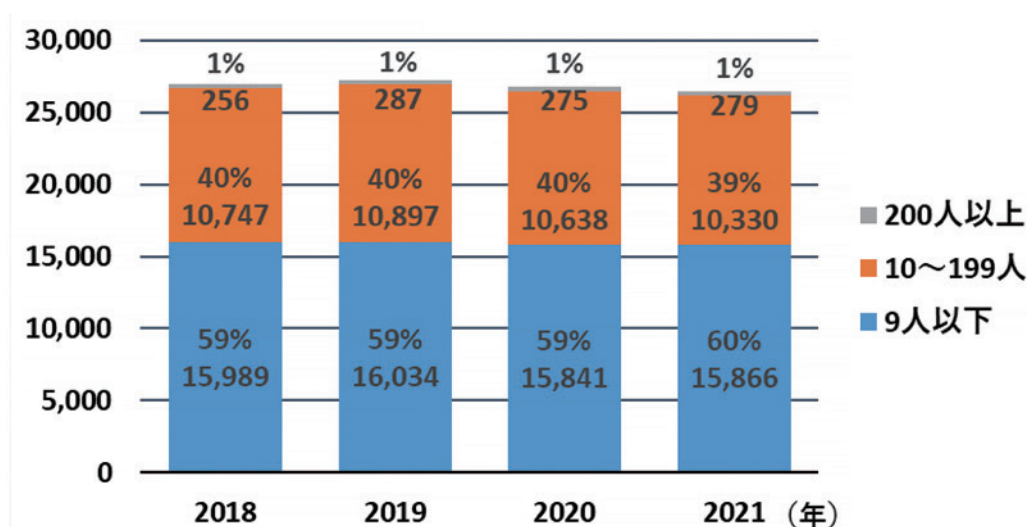
## 第3章 食肉加工品の流通・販売実態

### 1. 食肉加工品の流通環境

#### (1) 食肉加工品市場の概況

カナダの食料品関連小売業界については、食肉加工品メーカーと比べると中小企業の存在感が大きく、従業員数9人以下の企業が全体の60%を占める。(図17)

図17 従業員数別食料品関連小売企業数 (単位：社)



出典：カナダ統計局

Euromonitor の調査によると、2020年の小売業界の売上高は約4,634億カナダドル（約42兆6,322億円）であり、売上高に占めるシェアが高い企業トップ5は、Loblaw Companies Limited (9.2%)、Walmart Canada Inc (6.2%)、Sobeys Inc (5.4%)、Costco Wholesale Canada Ltd. (5.0%)、Metro Inc (2.8%)であった。米国発祥の企業であるWalmart及びCostcoが合わせて10%超のシェアを有していることから、カナダにおける米国企業の存在感の大きさがうかがえる。

このようなカナダの小売業界への新規参入を考える際には、地域の特徴にも留意する必要がある。インタビューを実施した有識者（小売系）によると、LoblawやWalmart、Sobeys、Costcoは全土にネットワークを持つが、Metroはオンタリオ州とケベック州に特に強いネットワークを持っているといったように、企業により供給網を持つ地域の範囲が異なっている。北部にはマニトバ州ウィニペグに本社を置く企業THE NORTH WEST COMPANYがあり、大手企業の供給網がない北部の遠隔地域を専門としているという。先に述べたように、ブリティッシュ・コロンビア州では健康志向が強く食肉加工品をあまり食べない消費者が多いのに対し、東側に行く程食肉加工品の人気が高いという嗜好の違いもあることから、進出する地域の選択はカナダ市場への参入を検討する上で重要な要素である。

また、カナダでは食肉加工品のバリエーションが豊富であるが、高品質な商品であれば価格が高くても選択したいと考える消費者が多いという話もあった。例えば、イタリア産のプロシュートは

高品質だと考えられているため、イタリアンミートと称されカナダで生産されている製品よりも、高くてもイタリア産を購入したいと考える消費者が多いという。日本の食肉加工品をカナダで販売するにあたっては、「なぜ日本製品を買わなければならないのか」のストーリーを伝えるべき、というのが有識者（小売系・製造系）からのアドバイスであった。

有識者（製造系）からキーワードとして挙げた「フレキシタリアン」に関して、ブリティッシュ・コロンビア州に拠点を置くニュースマガジン PIQUE によると、2018 年時点で 350 万人以上のカナダ人が自身をフレキシタリアンと考えている。高価であっても高品質の商品には需要があること、消費者が肉を消費する場面を選ぶ傾向にあることを鑑みると、カナダへの参入にあたっては安価な製品を大量に販売するのではなく、高品質の食肉加工品にターゲットを絞って販売することが重要であると考えられる。

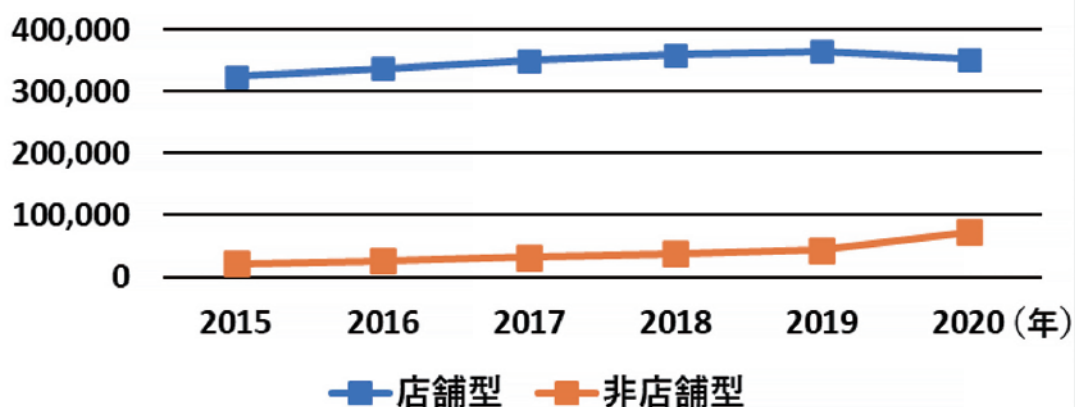
## (2) 流通チャネルごとの動向

2020 年時点では、店舗販売が非店舗販売に大きく水をあけて販売額が大きいものの、E- コマースの小売販売価格が形態別に分けた時に 3 番目に大きいことには注目する必要がある。E- コマースは全販売形態の中で最も成長率が高く、特に 2020 年には新型コロナウイルス感染症の流行が E- コマースへの移行に拍車をかけ、小売販売額で比較すると前年比約 71% の成長率であった。

店舗販売については、非食料品店、その中でも特に衣料品店や靴の販売店において、賃料の増加や E- コマースの増加を理由として店舗数を減らす傾向が 2020 年初頭から見られており、新型コロナウイルス感染症の流行によりこの傾向が強まった。（図 18、図 19、図 20）

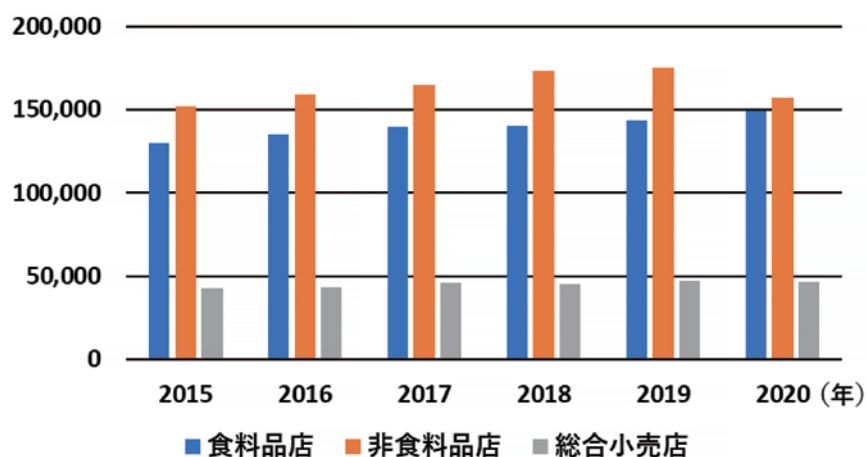
一方、2020 年時点の食肉加工品、魚加工品及び食肉代替品の小売販売売上全体に占める E- コマースの割合は全体の 1.6% であった。今後、E- コマースの割合が徐々に増加していくことは予想されるものの、食肉関連製品の販売においては主要チャネルとは言い難い状況にある。（参考：ユーロモニターインターナショナル）

図 18 小売業の市場規模推移（小売販売額で測定）（単位：億円）



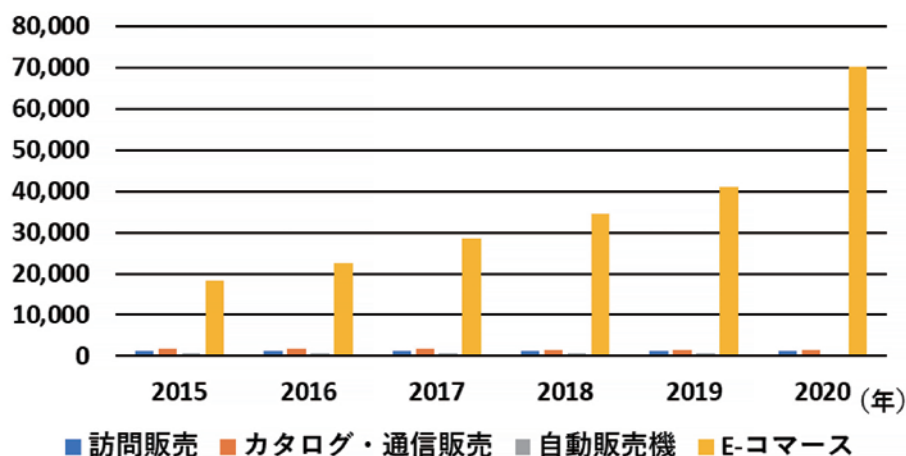
出典：ユーロモニターインターナショナル

図 19 店舗型小売業の市場規模推移（小売販売額で測定）（単位：億円）



出典：ユーロモニターインターナショナル

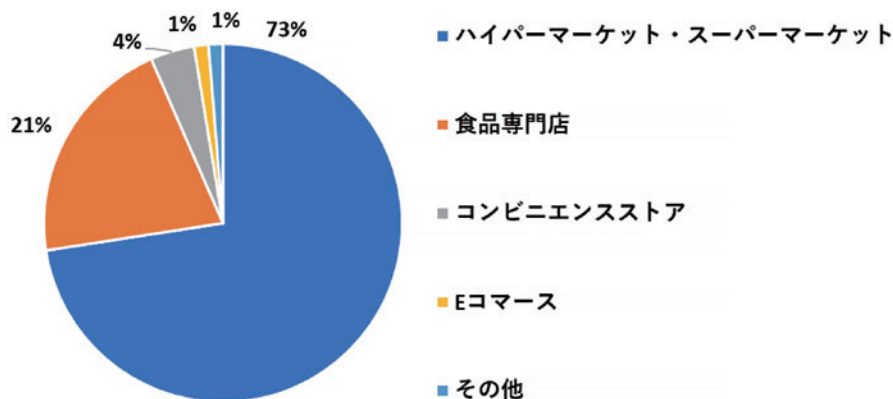
図 20 非店舗型小売業の市場規模推移（小売販売額で測定）（単位：億円）



出典：ユーロモニターインターナショナル

特に、食肉製品に限定して、小売販売価格でチャンネル別のシェアを見ると、ハイパーマーケット・スーパーマーケットが全体の70%以上を占めていることがわかる。(図 21)

図 21 小売業における食肉全般売上のチャンネル別シェア 2019年



出典：MarketLine Industry Profile Meat in Canada October 2020

## 2. 食肉加工品販売企業の概要

### (1) 主要事業者

以下に、今回の有識者（小売系・製造系）インタビューにて名前の挙がった主要なカナダ小売企業とその概要について示す。（表 18）

表 18 カナダの主要な小売企業

社名	概要
Walmart Inc	1962年創業の米国の小売企業。世界 No.1 の小売企業であり、米国では 5,340 以上の店舗を有する。カナダ・メキシコでも小売企業トップである。幅広い商品を競争力のある価格で販売しており、近年はオンラインにも注力している。カナダを含む 10 か国で E コマースプラットフォームを提供している。
Empire Co Ltd	1963年創業のカナダの小売企業。様々な販売チャンネルを通して直接消費者に商品を届けるサービス形態をとっている。食品の小売に関しては、完全子会社の Sobeys Inc が 2020年5月時点、10の州で 1,500 店舗を展開している。
Metro Inc	1947年創業。ケベック州とオンタリオ州で 600 以上の食料品店と 250 以上の薬局を展開している。また、病院、ホテル、介護施設や学校を顧客とした卸売や、コンビニエンスストアの経営も手掛けている。
Loblaw Companies Limited	1919年創業のカナダの老舗小売企業。オムニチャンネル展開をしており、食料品から処方箋、健康・美容関連商品、洋服、携帯電話など幅広く取り扱っている。カナダに 2,400 以上の店舗を有する。
Save-on-Foods	Save-on-Foods の名称での出店は 1982 年だが、歴史は 1915 年までさかのぼる。様々な食品を取り扱うスーパーマーケットを展開しており、カナダの西側を中心に 150 以上の店舗がある。
Costco Wholesale Canada Ltd.	カナダ国内で最大規模の小売企業の一つである。メンバー会員に対して、衣服、食品、家具等を含む 4,000 程の製品をディスカウント価格で販売している。カナダで現在 105 店舗を展開している。メンバー会員と手数料を支払った非会員はオンラインでも製品を購入することができる。

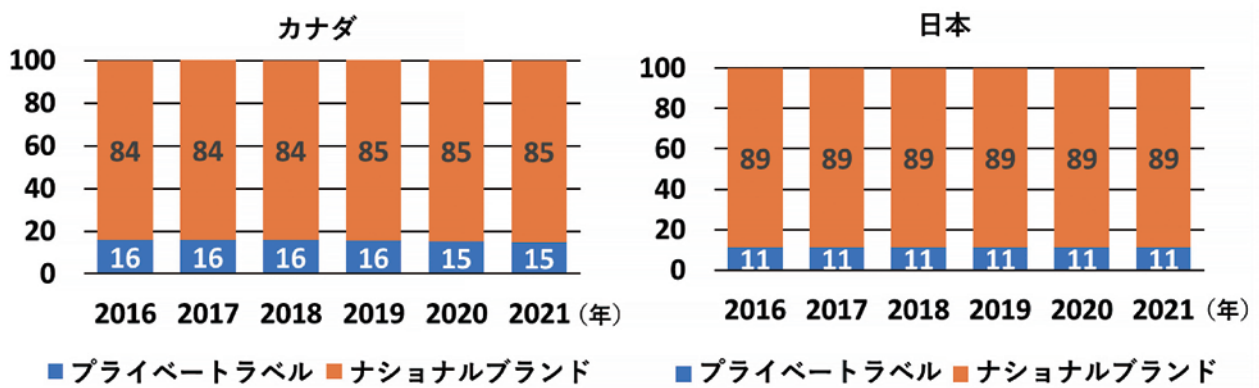
出典：Dun and Bradstreet Hoovers、各社 HP

### (2) カナダ小売業におけるプライベートラベル

カナダの食肉・魚加工品・食肉代替品のブランド別シェアを小売販売価格ベースで、プライベートラベルとナショナルブランドの 2 つに整理した。食肉・魚加工品・食肉代替品の分野において、カナダのプライベートブランドは 2015 年から継続して 15 ~ 16% のシェアを有している。

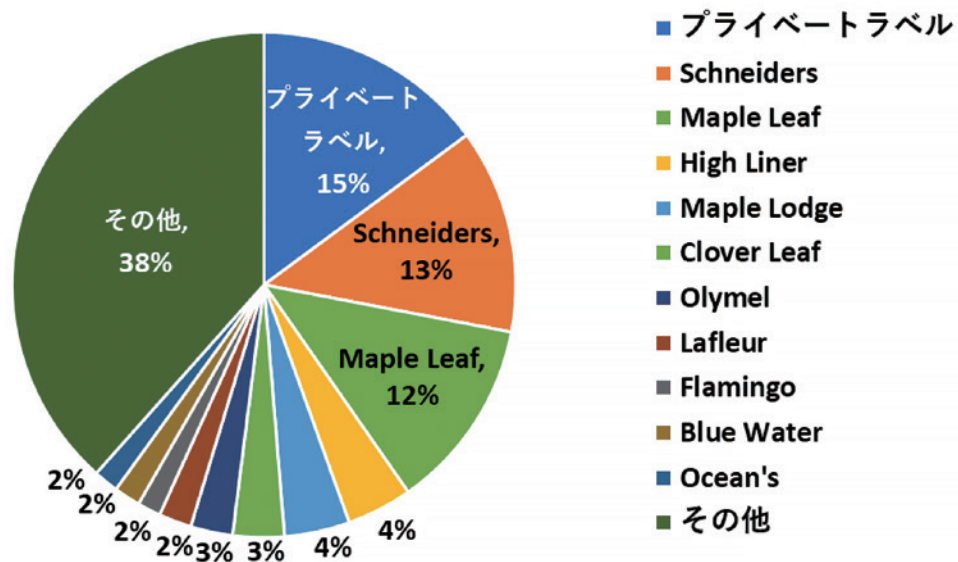
ナショナルブランドの中では、大手企業 Maple Leaf Food Inc. が提供するブランド Schneiders と Maple Leaf がそれぞれ 2021 年のシェア全体の 13% 程度を占めており、存在感が大きい。Schneiders、Maple Leaf 共に食肉加工品が主力製品であるが、Maple Leaf は特に、人口保存料や甘味料、着色料等を使わない事を特長として製品を販売している。次いでシェアの大きい High Liner は魚加工品、Maple Lodge は生鮮の鶏肉、食肉加工品が主力製品である。また、Olymel、Lafleur、Flamingo はいずれも Olymel L.P. が提供しているブランドであり、合計すると Olymel L.P. 提供ブランドのシェアは全体の約 6.3% を占めている。（図 22、図 23）

図 22 カナダ及び日本の食肉・魚加工品・食肉代替品のブランド別シェア（小売販売価格ベース）



出典：ユーロモニターインターナショナル

図 23 カナダの食肉・魚加工品・食肉代替品のブランド別シェア（小売販売価格ベース） 2021年



出典：ユーロモニターインターナショナル

### 3. 食肉加工品の販売実態

#### (1) 高級食料スーパーの販売実態

Pusateri's Fine Foods



店舗概観

表 19 店舗概要

業種	高級志向のスーパーマーケット
住所	1539 Avenue Rd, North York, ON M5M 3X4
営業時間	月曜～金曜：7:00～20:00、土曜～日曜：7:00～19:00
立地条件	トロントのダウンタウンセンターから車で約20分のフォレストヒル地区内に位置する一等地物件である。フォレストヒル地区は閑静な高級住宅街の側にあり、個人経営の店が並ぶ麻布十番の様な商店街で、ユダヤ系とイタリア系が特に多い。
顧客層	店員へのヒアリングによると、主に高所得者、お洒落な中高年がメインの客層であり、男女の割合は5対5である。仕事後のビジネスマンや近所の買い物客よりも、特別な商品を買うに来る客が多く、ヘルシー志向者、ヴィーガン、オーガニック派が足を運んでいる様子であった。訪問時の印象としては、ピーク時間（16～18時）にも関わらず空いているので、ゆったりと買い物出来る雰囲気。独身者らしき買い物客が惣菜を買ったり、カップルが買い物をしてしたが、子供連れの買い物客は見当たらなかった。
食肉加工品の売れ筋商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Pusateri's San Daniele Mortadella（イタリア風ローストハム）</li> <li>・Pusateri's Natural Smoked bacon BBQ slice（熟成ベーコン）</li> <li>・Pusateri's BBQ Bratwurst（ドイツソーセージ）</li> <li>・Schneiders Original Bacon（Shneidersブランドのベーコン）</li> </ul>
備考	初期はイタリア移民のためのローカルスーパーとして栄えた。現在はトロント内に4店舗ある。バラエティ豊かな惣菜（出来立てと冷凍）や複数種類のサラダ、店内で作ったパン及びケーキなどが人気商品。新鮮な野菜と果物は殆どが無農野菜類である。ユダヤ教の宗教に基づいたコーシャー商品は全てパッケージ済みでバラ売りはしていない。

店内には92インチ（約234cm）のガラスのショーケースが8つ並んでおり、そのうちの5割が生鮮肉、3割が食肉加工品（いずれもパッケージングされていないもの）、2割がチーズ製品であった。また、パック済みの生鮮肉と食肉加工品は、ショーケースの反対側の120インチ（約305cm）の3段組の棚を使った冷蔵コーナーに陳列されており、割合は5対5であった。

ヒアリングを行った店員によると、新型コロナウイルス感染症拡大以降、全ての食料品に関してパック済製品の重要性が増し、バラ売り目当ての客は激減したとのことであった。

精肉に関しては牛肉の人気が圧倒的に高く、次いで鶏肉、豚肉の順に売れているという。豚のもも肉はハムがメインで、生鮮のもも肉は販売されていなかった。

食肉加工品については、ハム・ベーコン・ソーセージいずれも自社製品が売れ筋商品として挙げられたが、常にトップセールの商品として、Maple Leaf Foodsの製品であるSchneiders Original Baconも挙げられた。この製品はどの店でも売っている定番のロングセラーベーコンであるという。その他ではサラミやソーセージも人気が高く、自社製のソーセージは特に人気がある。プレーン味のものよりも、スパイスが効いた味のソーセージやサラミ風の熟成ソーセージの売れ行きが好調とのことであった。豚以外の加工品では、七面鳥のハムも低脂肪で人気が高い。





(左) 生鮮肉の陳列棚、(右) 味付肉等の陳列棚



パック製品の陳列棚

表 20 豚肉の取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	骨無しロース肉のロースト	¥2,026/kg	パック売り、冷蔵
2	骨付きポークバックリブ	¥2,431/kg	量り売り (ブロック単位)、冷蔵
3	味付きポークステーキ	¥2,026/kg	量り売り (1枚単位)、冷蔵
4	南部風ポークチョップ (味付け・カットされた豚肉)	¥2,026/kg	パック売り、冷蔵

表 21 ハムの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Pusateri's San Daniele Mortadella (自社製のイタリア風ローストハム)	¥2,024/kg	量り売り、冷蔵
2	Pusateri's Black Forest Ham (自社製のブラックフォレストハム)	¥2,070/kg	量り売り、冷蔵
3	Pusateri's Arrosto Al Forno (自社製のイタリア風オープンローストハム)	¥1,821/kg	パック売り、冷蔵
4	Pusateri's Prasciutto Crude Riserva (自社製の生ハム)	¥8,825/kg	パック売り、冷蔵

表 22 ソーセージの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Pusateri's BBQ Bratwurst (自社製のドイツソーセージ)	¥1,822/kg	パック売り・量り売り、冷蔵
2	Pork Honey Garlic Sausage (ハニーガーリックソーセージ)	¥3,946/kg	パック売り・量り売り、冷蔵
3	Pork Sausage Hungarian style Smoked Csabai (熟成ソーセージ)	¥1,104/4本	パック売り、常温
4	Pork Sausage Maple Chipotle (ピリ辛メキシカン風ソーセージ)	¥2,107/kg	パック売り、冷蔵



(左) ドイツソーセージ、(右) 熟成ソーセージ

表 23 ベーコンの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Pusateri's Natural Smoked bacon BBQ slice (自社製のスモークベーコン)	¥2,229/kg	パック売り、冷蔵
2	Schniders Original Bacon (Maple Leaf の定番ベーコン)	¥2,451/kg	パック売り、冷蔵
3	Pork Peameal Bacon (ピーミールベーコン)	¥2,024/kg	パック売り、冷蔵
4	Sweet Pancetta (パンチェッタ)	¥3,496/kg	バラ売り、冷蔵



(左) スモークベーコン、(右) パンチェッタ

## (2) 伝統的精肉店の販売実態

### Olliffe's Butcher Shop



(左) 店舗概観、(右) ランチメニューの看板

表 24 店舗概要

業種	老舗的精肉店
住所	1097A Yonge Street, Toronto, ON M4W 2L7
営業時間	月曜～金曜：8:30～19:00 土曜：8:30～18:00、日曜：10:00～17:00
立地条件	トロントダウンタウンとアップタウンの境目に属するローズデール地区に位置する。地下鉄最寄り駅から徒歩5分のアパートメントビルの一階に店舗がある。隣には魚屋、花屋、ブティック、コーヒーショップが並ぶ。20年程前下町エリアであったが、急激な土地のインフレとエリア開発によって近年おしゃれなエリアに変わりつつある。
顧客層	店員へのヒアリングによると、近所の富裕層の常連客が多い。また、徒歩数分のオフィス街で働く人が、新型コロナウイルス感染症の影響によりレストランの食事が出来ないため、ランチをテイクアウトしに足を運ぶとのこと。 地元の方ご用達の雰囲気（若干他所の人間は入りにくい雰囲気）があり、実際お店にいたお客さんは“いつもので”の声かけで会話が成立していた。
食肉加工品の売れ筋商品	自家製ソーセージ
備考	1975年創業の精肉店で高級レストラン等に卸すのがメイン。惣菜も豊富で手作りのコロッケ、ドイツ風豚カツなどが精肉の隣に並んでいた。スープ、サンドウィッチ、パスタソース、肉用のスパイス等の種類も豊富。和牛、アンガス牛などの高級肉、バイソン、ダック、フォアグラ、ボア（猪）等普通のスーパーには置いていないレア食材を扱っている。コーシャー、ハラール等の宗教的な食料品はこの店では一切扱っていない。

店内の冷蔵ディスプレイに陳列されている製品の内訳は、生鮮肉5割、食肉加工品3割、総菜2割であった。

店の一番人気は牛肉のリブステーキで、その他の生鮮肉では、挽肉は牛肉、豚肉、鶏肉全て人気がある。豚のもも肉を販売しているか尋ねたところ、在庫があったため切り分けてくれたが、ハム以外のもも肉を扱っている高級店は少ないということであった。食肉加工品で人気が高いのは自家製ソーセージで、サイズや味のバリエーションも豊富である。



(左) 店内の様子、(右) パック製品の陳列棚



(左) 生鮮肉等の陳列棚、(右) 総菜の陳列棚

表 25 豚肉の取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	スモークしたもも肉	¥1,418/kg	量り売り、冷蔵
2	ひれ肉	¥2,661/kg	量り売り、冷蔵
3	もも肉	¥2,939/kg	量り売り、冷蔵
4	挽肉	¥2,635/kg	バラ売り、冷蔵

表 26 ハムの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Rosemary ham (ローズマリーハム)	¥4,250/kg	量り売り、冷蔵
2	Jambon de Bayonne (フランス産のハム)	¥5,290/kg	量り売り、冷蔵
3	Olliffe Glazed Ham (グレイズドハム)	¥4,140/kg	量り売り、冷蔵
4	Italian Mortadella (ランチョンミートのハム)	¥3,910/kg	量り売り、冷蔵



ローズマリーハム

表 27 ソーセージの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Breakfast Sausage (甘い味付けの朝食用ソーセージ)	¥267/ 本	1 本単位の販売、冷蔵
2	Mild Italian Sausage (イタリアの定番ソーセージ)	¥3,142/kg	量り売り、冷蔵
3	Honey Garlic Sausage (ハニーガーリックソーセージ)	¥2,921/ 個	量り売り、冷蔵
4	Oktoberfest (ドイツの定番ソーセージ)	¥3,205/kg	量り売り、冷蔵



ソーセージの陳列棚

表 28 ベーコンの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Perth Country Double Smoke Bacon (高級なカナダ産ベーコン)	¥3,347/kg	量り売り、冷蔵
2	Olliffe Peameal Bacon (ピーミールベーコン)	¥2,838/kg	パック売り、冷蔵
3	Canadian Bacon (薄切りベーコン)	¥2,838/kg	パック売り、冷蔵
4	Salt Pork Bacon (スープの出汁等に使う熟成ベーコン)	¥3,347/kg	量り売り、冷蔵



(左) ピーミールベーコン、(右) Salt Pork Bacon

### (3) スーパーマーケットの販売実態

Sobeys



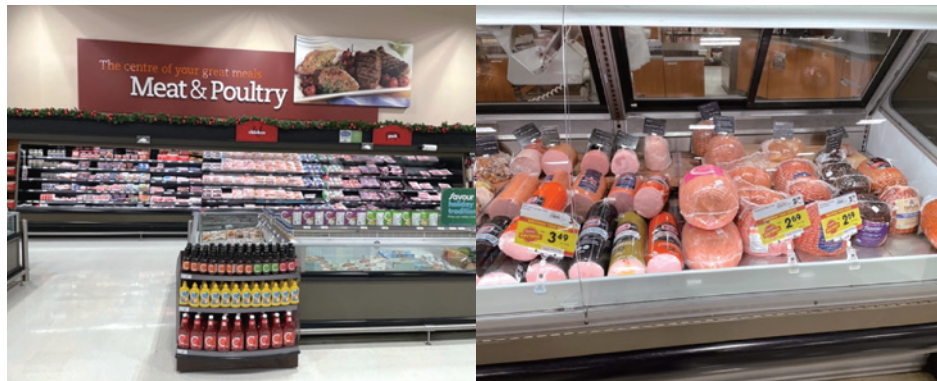
店舗概観

表 29 店舗概要

業種	様々な販売チャンネルを提供するスーパーマーケット
住所	11700 Yonge Street, Richmond Hill, ON L4E 0K4
営業時間	月曜～日曜：7:00～22:00
立地条件	住宅が多い地域に必ずと言っていいほどあるスーパーであり、トロント周辺にも複数の店舗がある。大半の店舗に無料パーキングがあり、車で買い物に来る客が多い。今回調査した店舗はトロントから車で30分程のリッチモンドヒルズと言う地域で、中華系、インド系、イラン系の移民が増えている地域である。
顧客層	インターナショナルな客層で、全てのカナダ人をターゲットにした品揃である。独身でも子供連れでも気軽に買い物出来る雰囲気のお店であり、特に高所得者対象ということはない。
食肉加工品の売れ筋商品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ Maple Leaf Natural Smoked Ham</li> <li>・ 生ソーセージ</li> <li>・ Lou's Peameal Bacon</li> </ul>
備考	移民系の食材の種類が多く、大家族サイズの惣菜も豊富。Sobeysはエアマイルが集められるのも人気の理由である。今回訪問した店舗は違うが、24時間営業の店舗も多数存在する。庶民派のスーパーながら、他のスーパーと比べて価格帯はやや高めである。全ての店舗に惣菜カウンター、寿司カウンター、サラダバー、ピザリア、薬局がある。全ての店舗の建築レイアウトが殆ど変わらないため、初めて来た店舗でも買い物しやすいのも特徴。

店内には壁一面にパック済みの生鮮肉が並べられていた。Sobeys では衛生管理のため、生鮮肉、特に豚肉はほとんどパックで販売されており、量り売りの生鮮肉の売り場はパック済み生鮮肉の1/4程度の規模であった。また、ハム以外の豚のもも肉は販売されていなかった。食肉加工品は120インチ（約305cm）のショーケース2つにチーズ製品と一緒に陳列されており、食肉加工品とチーズ製品の割合は2対1程度であった。

ハム・ソーセージに関しては、量り売り・パック売りの両方があるが、価格は同じ商品でもパック売りの方が割安で人気があるとのことであった。



(左) 肉売り場の様子、(右) ハムの陳列棚

表 30 豚肉の取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Nagano ※ Pork Tenderloin (ひれ肉)	¥1,620/kg	パック売り、冷蔵
2	Greek style Pork Souvlaki (カットした豚肉の串刺し)	¥3,367/kg	パック売り、冷蔵
3	Marcangelo Porchetta Roast (人気ブランド Marcagelo の製品)	¥1,196/kg	パック売り、冷蔵
4	Pork Back Rib ポークバックリブ	¥3,083/kg	パック売り、冷蔵

※ナガノという名称だが日本の製品ではない

表 31 ハムの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Maple Leaf Natural Smoked Ham (Maple Leaf Natural ブランドのスモークハム)	¥2,392/kg	量り売り・枚数売り・ パック売り、冷蔵
2	Schneiders Applewood Smoked Brown Sugar Ham (Schneiders ブランドのスモークハム)	¥2,364 /kg	量り売り・枚数売り・ パック売り、冷蔵
3	Schneiders Original Ham Steaks (Schneiders ブランドのオリジナルハム)	¥3,413 /kg	量り売り・パック売り、 冷蔵
4	Piller's Maple Ham (Piller's ブランドのメープル味のハム)	¥1,490 /kg	量り売り・パック売り、 冷蔵

表 32 ソーセージの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Mild・hot Italian Sausage (マイルド・ホットの2種類の味がある生ソーセージ)	¥1,462/kg	パック売り、冷蔵
2	Honey and Wild Garlic Sausage (ハニーガーリック味の生ソーセージ)	¥1,316/kg	量り売り、冷蔵
3	Panache Bratwurst (Panache ブランドのドイツソーセージ)	¥1,104/kg	パック売り、冷蔵
4	Break Fast Sausage (甘い味付けのソーセージ)	¥1,472/kg	パック売り、冷蔵



ハニーガーリックソーセージ

表 33 ベーコンの取扱状況 売れ筋商品

No.	製品名	価格	販売形態
1	Brandt Single Smoked Bacon (スモークベーコン)	¥3,670/kg	量り売り、冷蔵
2	Lou's Peameal Bacon (ピーミールベーコン)	¥1,715/kg	パック売り、冷蔵
3	Brandt Double Smoked Bacon (スモークベーコン)	¥4,223/kg	量り売り、冷蔵
4	Schneiders Original Bacon (Schneiders ブランドのベーコン)	¥1,715 /kg	パック売り、冷蔵



Brandt Double Smoked Bacon (出典: Brandt)



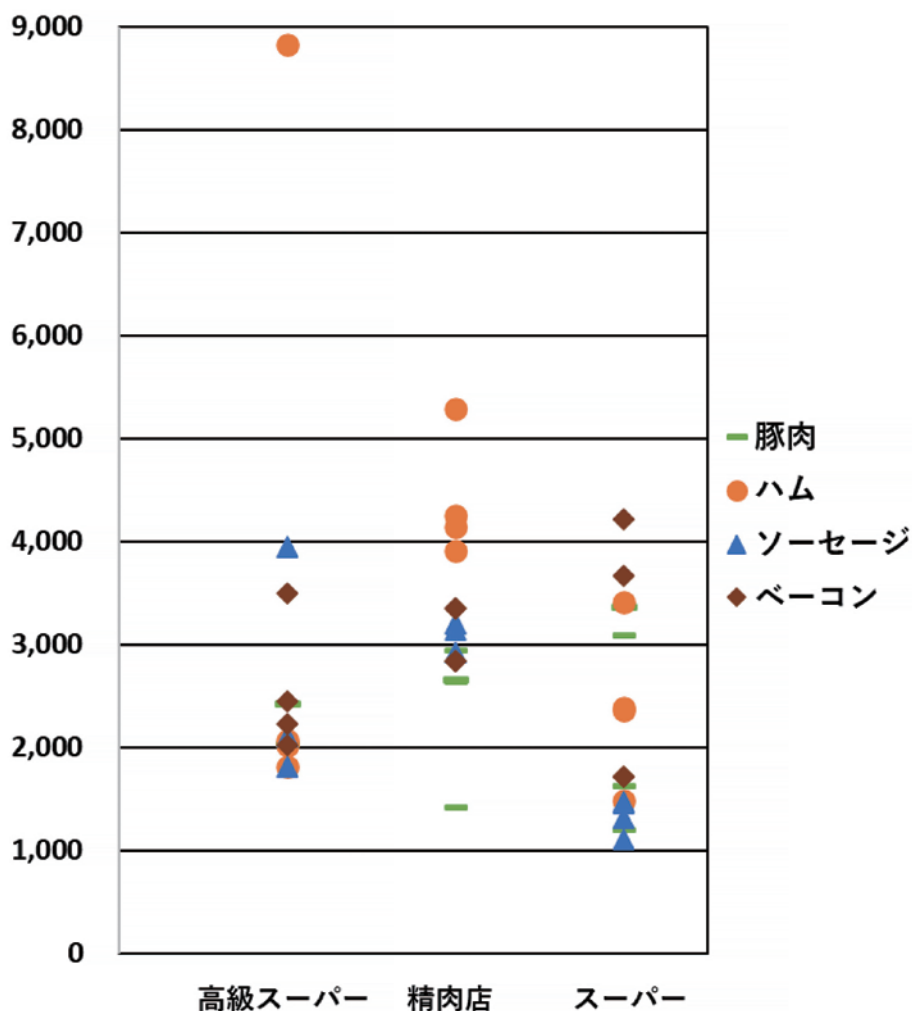
#### 4. 食肉加工品の種類別小売価格

小売店調査を基に、各チャンネルの食肉加工品の価格帯を整理した。

高級スーパーでは、kg 単価 19.8 カナダドル (約 1,822 円) から 95.2 カナダドル (約 8,825 円) の食肉加工品が売れ筋商品として挙げられた。精肉店では kg 単価 30.8 カナダドル (約 2,838 円) から 57.5 カナダドル (約 5,290 円)、スーパーマーケットでは kg 単価 12 カナダドル (約 1,104 円) から 45.9 カナダドル (約 4,223 円) の商品が売れ筋商品となっていた。今回の調査で一番高い価格に位置していた kg 単価 95.2 カナダドルの製品は生ハムであることから、少量の購入を想定した高級品と想定される。(図 24)

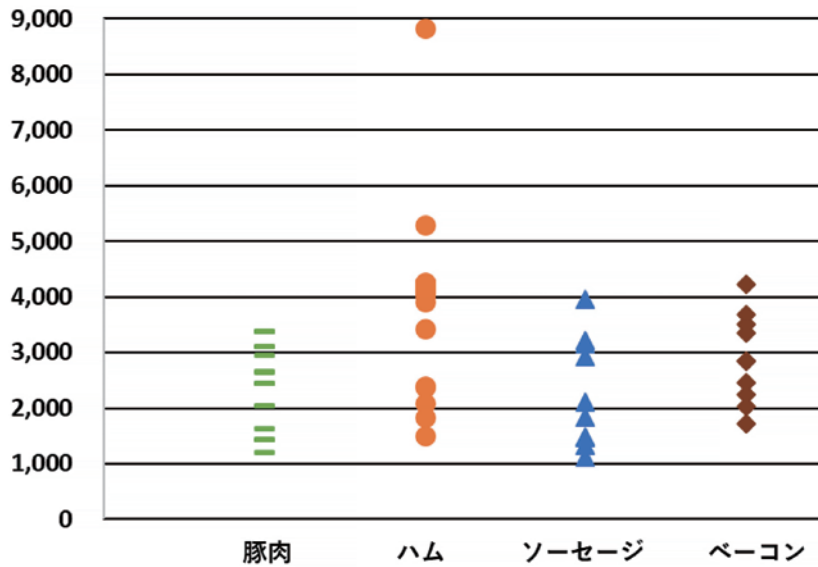
売れ筋商品の平均価格は、高級スーパーが約 2,755 円、精肉店が約 3,259 円、スーパーが約 2,225 円であった。今回調査対象とした精肉店が、常連の富裕層が主要な顧客であることから、特に高級な商品の品揃えが豊富であったと考えられる。

図 24 種類別・チャンネル別小売価格比較 (単位：円/kg)



次に、食肉加工品と生鮮豚肉の価格帯を比較すると、kg 単位の平均価格は豚肉が約 2,286 円、ハムが 3,499 円、ソーセージが約 2,250 円、ベーコンが約 2,824 円であった。ソーセージに関しては、スーパーマーケットにおける Panache Bratwurst (Panache ブランドのドイツソーセージ) 等の安価な商品が売れ筋であるため、平均価格が低い結果となっている。(図 25)

図 25 食肉加工品と生鮮豚肉の価格帯比較 (単位：円 /kg)



## 5. 食肉加工品の表示

カナダで販売されているベーコンの実際の表示を確認する。ラベル表示の要件の一つであった公用語 (英語及びフランス語) の表記が、栄養成分の各項目までの全ての内容において行われている。(図 26)

図 26 カナダで販売されるベーコンの表面

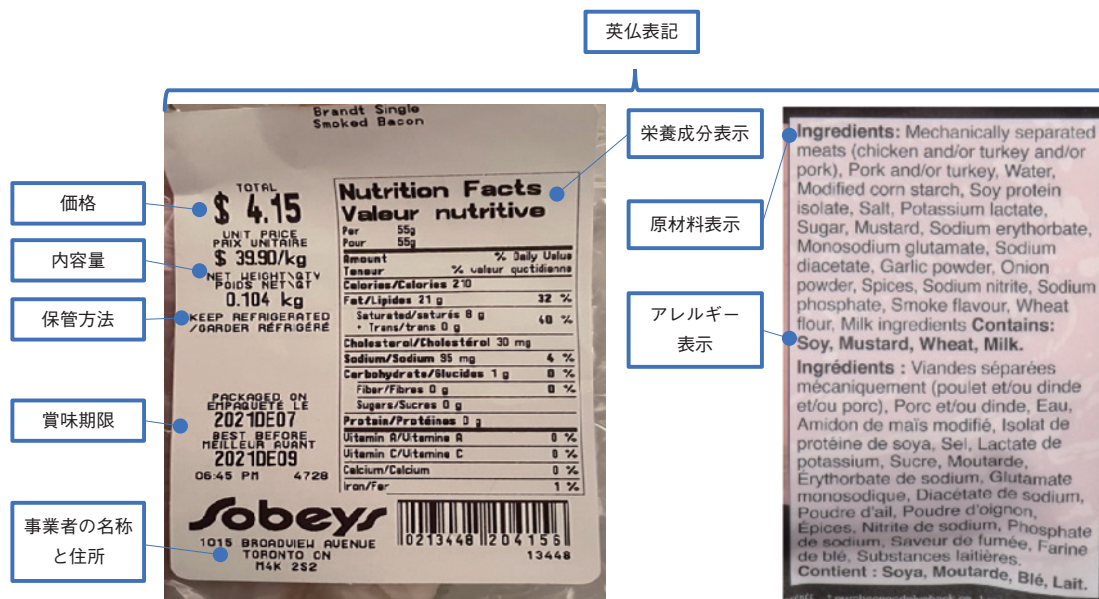


図 27 カナダで販売される食肉加工品の表示例



(上) ハム製品の表示、(下)ソーセージ製品の表示

## 第4章 カナダ消費者の購買行動の特徴

---

カナダは豚肉の自給率も高く市場に様々な食肉加工品が存在していること、食品のラベル表示の規制等が日本と異なる点もあることから、新規参入は容易ではない。

しかしながら、カナダの食品市場への進出を検討するような場合の戦略や方向性に関して2つの重要な点があることが明らかとなった。

### <地域の特徴に着目すること>

今回の調査を通して、カナダは州により文化や商流が異なり、消費傾向にも大きく違いがあることがわかった。ブリティッシュ・コロンビア州では健康志向の高まりから、食肉加工品をあまり食べない消費者が多いのに対し、東部では食肉加工品の人気が高く、トロントにおけるピーミールベーコンや、ニューファンドランド州におけるポローニャのように、地域で人気のある食肉加工品も存在している。有識者（小売系）によると、豚肉に関しては国内産と外国産を比較することはそれほど無いとのことであったが、特に東側の州ほど、輸入品に対して抵抗が少ない傾向があるという。

このような実態があることから、カナダへの新規参入を検討する際には、カナダ全体だけでなく、地域ごとの状況にも目を向けるべきと考えられる。

### <高品質な商品として差別化すること>

一般的な販売戦略として、安価な製品を大量に販売するか、高価な製品を一部の層に販売するかという選択が存在する。

カナダは自国での豚肉の生産量も多く、隣接している米国からの輸入も行っているため、安価な製品を大量に販売することはハードルが高い。

一方で、有識者（小売系）によると、イタリアのプロシュート等、高品質と認識された商品は安価でなくても選ばれる傾向があるとのことであった。和牛や日本のウイスキー、日本車に対して良いイメージを持っている消費者も多いため、「日本産＝高品質」のイメージを前面に押し出すのが成功につながるのではないかとの意見があがった。また、「なぜ日本の製品を買うのか」というストーリーを伝えることも大切であるという。

安価な製品を大量に販売するのではなく、日本のプレミアムな高級商品として、既存のものとの差別化を図ることを検討すべきであろう。

## 第5章 まとめ

---

### ■食肉加工品市場

カナダの豚肉の自給率は経年的に 200%前後であり、主に米国を輸出先として、食肉加工品の輸出量も多い。日本は、カナダの食肉加工品の輸出先としては米国に次いで存在感の大きい国であるが、日本からカナダへの輸出はほとんど行われていない状況である。

カナダ国内の状況としては、ハム・ソーセージ・ベーコンを中心として、バラエティに富んだ食肉加工品が存在する。ボローニャやピーミールベーコン等の特定の地域で人気の高い食肉加工品も存在し、地域により食肉加工品の消費傾向が異なることも、特筆すべき点である。また、現在のところ食肉加工品の消費に大きな変化は見られないものの、若い世代を中心としてヴィーガンやフレキシタリアンが増えている状況もあることから、今後長いスパンで考えると、食肉加工品の消費量が減少してくることも考えられる。

### ■食肉加工品メーカー

カナダの食肉加工業界は、色々な企業が垂直統合していき、お互いの生産能力を補いながら消費者のニーズに応じてきた歴史がある。特に存在感の大きい企業は Olymel L.P. 及び Maple Leaf Food である。各社持続可能性や動物福祉に関する取り組みにも力をいれており、自社サイト等を通じて消費者にも訴求している。

### ■食品小売

食品小売市場は、食肉加工品メーカーと比較すると中小企業の存在感が大きい。

比較的規模の大きい少数の企業が市場の多くを占めている。Loblaw Companies Limited、Walmart Canada Inc、Sobeys Inc、Costco Wholesale Canada Ltd.、Metro Inc 等が主要な企業である。

チャンネルとしては、ハイパー/スーパーマーケットの店舗型が主流となっている。新型コロナウイルス感染症の影響もあり、カナダの小売業全体で見ると E- コマースの成長は著しいが、食肉関連製品の販売という点においては、主要なチャンネルとは言い難い状況である。

### ■法規制

食肉加工品をカナダへ輸出する際、製造に関わる施設は認定施設でなければならない。

また、食品の包装材、ラベル表示及び食品添加物に関してはアレルギー等の日本より細かく定められている項目や、日本には無い規定もあるため輸出をする際には注意をする必要がある。

カナダでは食肉加工品の種類も豊富であり、地域固有の食肉加工品や定番ブランドの食肉加工品も存在することから、日本の製品の販売促進は簡単ではないことが推察される。

しかしながら、カナダの消費者は、価格が高くても高品質のものであれば購入したいと考える方も多く、というのがインタビューで共通して聞かれた意見であった。日本の高品質な商品というイメージを押し出し、なぜ日本の食肉加工品を買うべきかというストーリーを消費者に伝えていくことが鍵になると考えられる。

## 参考文献

### カナダ編

#### 第1章 カナダの調査概要

- JETRO. (2021年8月13日). 概況・基本統計. 参照日: 2021年11月16日. 参照先: [https://www.jetro.go.jp/world/n\\_america/ca/basic\\_01.html](https://www.jetro.go.jp/world/n_america/ca/basic_01.html)
- JETRO 海外調査部. (2011年3月). カナダの環境に対する市民意識と環境関連政策. 参照日: 2021年11月16日. 参照先: [https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/jfile/report/07000547/canada\\_kankyoseisak.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfile/report/07000547/canada_kankyoseisak.pdf)
- 農林水産省. (2020年度更新). カナダの農林水産業概況. 参照日: 2021年11月16日. 参照先: [https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kaigai\\_nogyo/attach/pdf/index-181.pdf](https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kaigai_nogyo/attach/pdf/index-181.pdf)
- 外務省. (2020年8月17日). カナダ(Canada)基礎データ. 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/canada/data.html>
- 財務省統計局. (2021年3月). 世界の統計 2021. 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://www.stat.go.jp/data/sekai/pdf/2021al.pdf#page=82>
- 三角形. (日付不明). カナダの白地図. 参照日: 2021年12月6日. 参照先: [https://www.freemap.jp/itemFreeDIPage.php?b=north\\_america&s=canada](https://www.freemap.jp/itemFreeDIPage.php?b=north_america&s=canada)
- FAOSTAT. (2021年9月15日更新). Crops and livestock products. 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>
- Statistics Canada. (2021年8月23日). Number of cattle, by class and farm type (x 1,000). 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3210013001>
- Statistics Canada. (2021年8月23日). Hogs statistics, number of hogs on farms at end of semi-annual period (x 1,000). 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/tv.action?pid=3210016001>
- FAOSTAT. (2017年12月12日更新). Food Balances (-2013, old methodology and population). 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBSH>
- UNcomtrade. (日付不明). United Nations Commodity Trade Statistics Database. 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://comtrade.un.org/db/dqBasicQueryResults.aspx?cc=0103&px=HS&r=124&y=2012,2021,2013,2014,2015,2016,2017,2018,2019,2020&p=ALL&rg=1&so=9999>  
<https://comtrade.un.org/db/dqBasicQueryResults.aspx?cc=0203&px=HS&r=124&y=2012,2021,2013,2014,2015,2016,2017,2018,2019,2020&p=ALL&rg=1&so=9999>  
<https://comtrade.un.org/db/dqBasicQueryResults.aspx?cc=020311,%20020312,%20020219,%20020321,%20020322,%20020329&px=HS&r=124&y=2012,2021,2013,2014,2015,2016,2017,2018,2019,2020&p=ALL&rg=1&so=9999>
- FAOSTAT. (2021年4月14日更新). Food Balances (2014-). 参照日: 2021年11月16日. 参照先: <https://www.fao.org/faostat/en/#data/FBS>
- カナダ統計局. (2021年8月19日). Canadian Business Counts, with employees, June

2021. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310039501>
- ・独立行政法人農畜産業振興機構．(2019年11月)．畜産の情報 2019年11月号『カナダ豚肉産業にみる多様性と肥育豚価格の算定方式をめぐる議論』．参照日：2021年11月17日．参照先：[https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05\\_000834.html#title5](https://www.alic.go.jp/joho-c/joho05_000834.html#title5)
  - ・カナダ統計局．(2021年10月14日)．Manufacturers' sales, inventories, orders and inventory to sales ratios, by industry (dollars unless otherwise noted) (x 1,000)．参照日：2021年11月12日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/tv.action?pid=1610004701>
  - ・カナダ統計局．(2017年2月15日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2016．参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310004101>
  - ・カナダ統計局．(2018年2月8日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2017．参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310003701>
  - ・カナダ統計局．(2019年2月7日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2018．参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310010501>
  - ・カナダ統計局．(2020年2月6日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2019．参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310022201>
  - ・カナダ統計局．(2021年2月11日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2020．参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310030401>
  - ・Government of Canada. (2021年4月30日)．Canadian Standards of Identity: Volume 7 – Meat Products. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://inspection.canada.ca/about-cfia/acts-and-regulations/list-of-acts-and-regulations/documents-incorporated-by-reference/canadian-standards-of-identity-volume-7/eng/1521204102134/1521204102836>
  - ・Government of Canada. (2021年9月16日)．Common name – Meat and poultry products. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://inspection.canada.ca/food-label-requirements/labelling/industry/meat-and-poultry-products/eng/1393979114983/1393979162475?chap=2#s9c2>
  - ・税関．(日付不明)．輸出統計品目表 (2021年版)．参照日：2021年11月17日．参照先：[https://www.customs.go.jp/yusyutu/2021\\_1/index.htm](https://www.customs.go.jp/yusyutu/2021_1/index.htm)
  - ・UNcomtrade. (日付不明)．United Nations Commodity Trade Statistics Database. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://comtrade.un.org/db/dqQuickQuery.aspx>
  - ・USDA Foreign Agriculture Service. (2019年8月29日)．Canada Poultry and Products Annual 2019. 参照日：2021年12月9日．参照先：<https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/>

api/report/downloadreportbyfilename?filename=Poultry%20and%20Products%20Annual\_Ottawa\_Canada\_8-29-2019.pdf#:~:text=Canadian%20chicken%20meat%20imports%20are%20regulated%20under%20two,and%20110%2C000%20MT%20in%202020%2C%20both%20record%20highs.

## 第2章 食肉加工品の生産及び衛生面での取組み等

- ・カナダ統計局。(2019年2月7日)。Canadian Business Counts, with employees, December 2018. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310010501>
- ・カナダ統計局。(2020年2月6日)。Canadian Business Counts, with employees, December 2019. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310022201>
- ・カナダ統計局。(2021年2月11日)。Canadian Business Counts, with employees, December 2020. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310030401>
- ・カナダ統計局。(2021年8月19日)。Canadian Business Counts, with employees, June 2021. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310039501>
- ・Maple Leaf Foods Inc. (2020年12月31日)。Annual Report to Shareholders. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www.mapleleaffoods.com/wp-content/uploads/2021/04/Maple-Leaf-Foods-Q4-2020-Report-to-Shareholders.pdf>
- ・Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明)。Maple Leaf Foods Inc. 参照日: 2021年11月17日。参照先: [https://app.dnbhoovers.com/company/d9ae876a-9b8c-36af-9fa5-9bd18c09b2e9#report/company\\_summary](https://app.dnbhoovers.com/company/d9ae876a-9b8c-36af-9fa5-9bd18c09b2e9#report/company_summary)
- ・Maple Leaf Foods Inc. (日付不明)。WHO WE ARE. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www.mapleleaffoods.com/who-we-are/>
- ・Sollio Cooperative Group. (日付不明)。2020 Annual Report. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://sollio.coop/en/finances/annual-report-2020>
- ・Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明)。Olymel L.P. 参照日: 2021年11月17日。参照先: [https://app.dnbhoovers.com/company/bf847070-30ea-3186-8226-5a54c408196e#report/company\\_summary](https://app.dnbhoovers.com/company/bf847070-30ea-3186-8226-5a54c408196e#report/company_summary)
- ・Olymel. L.P. (日付不明)。About us. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www.olymel.ca/en/company/about-us/>
- ・Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明)。Maple Lodge Farms Ltd. 参照日: 2021年11月17日。参照先: [https://www.dnb.com/business-directory/company-profiles.maple\\_lodge\\_farms\\_ltd.d65b84c9508e932e6bf3a1eaeab7607c.html#financials-anchor](https://www.dnb.com/business-directory/company-profiles.maple_lodge_farms_ltd.d65b84c9508e932e6bf3a1eaeab7607c.html#financials-anchor)
- ・duBreton Inc. (日付不明)。About us. 参照日: 2021年11月17日。参照先: <https://www.dubreton.com/en-ca/who-are-we/>
- ・Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明)。duBreton Inc. 参照日: 2021年11月17日。参照先:



[https://app.dnbhoovers.com/company/0af23e4a-6463-3411-93d9-16326fc9f634#report/company\\_summary](https://app.dnbhoovers.com/company/0af23e4a-6463-3411-93d9-16326fc9f634#report/company_summary)

- Sofina Foods Inc. (日付不明). About us. 参照日: 2021年11月17日. 参照先: <https://www.sofinafoods.com/about-us/>
- Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明). Sofina Foods Inc. 参照日: 2021年11月17日. 参照先: [https://app.dnbhoovers.com/company/fbd2a429-eea6-3def-a9e8-c306d9e446b4#report/company\\_summary](https://app.dnbhoovers.com/company/fbd2a429-eea6-3def-a9e8-c306d9e446b4#report/company_summary)
- Canadian Meat Council. (日付不明). WHO WE ARE. 参照日: 2021年11月18日. 参照先: <https://cmc-cvc.com/about-us/who-we-are/>
- Canadial Pork Council. (日付不明). About Us. 参照日: 2021年11月17日. 参照先: <https://www.cpc-ccp.com/about-us>
- Canada Pork. (日付不明). About Us. 参照日: 2021年11月15日. 参照先: <https://www.verifiedcanadianpork.com/about-us.html>
- Olymel. (日付不明). PRODUCTS. 参照日: 2021年11月18日. 参照先: <https://www.olymel.com/en/products/>
- Schneiders. (日付不明). Our Food. 参照日: 2021年11月18日. 参照先: <https://schneiders.ca/our-food/>
- Maple Leaf. (日付不明). Our Products. 参照日: 2021年11月18日. 参照先: <https://www.mapleleaf.ca/products/?b=&c=&t=>
- Food network. (日付不明). The History of Peameal Bacon-Plus Our Favorite Recipes. 参照先: <https://www.foodnetwork.ca/shows/great-canadian-cookbook/blog/the-history-of-canadian-peameal-bacon/>
- epicurious. (2012年1月24日). Peameal Bacon. <https://www.epicurious.com/recipes/food/views/peameal-bacon-388856>
- JETRO 農林水産・食品部 農林水産・食品課 (2018年12月). カナダ国民のための食品安全規則 (仮訳). 参照日: 2021年11月10日, 参照先: [https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/world/n\\_america/ca/foods/sfcr/sfcr\\_regulation\\_fulltext\\_201812.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/world/n_america/ca/foods/sfcr/sfcr_regulation_fulltext_201812.pdf)
- JETRO 農林水産・食品部 農林水産・食品課. (2020年3月). 海外向け食品の包装制度調査. 参照日: 2021年11月10日. 参照先: [https://www.jetro.go.jp/ext\\_images/\\_Reports/02/2020/68d753ffb9fe88e4/report-package202003rv.pdf](https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2020/68d753ffb9fe88e4/report-package202003rv.pdf)
- JETRO ビジネス短信 (2018年1月15日). 食品検査庁が食品安全規則を公示、施行は2019年1月15日. 参照日: 2021年11月11日. 参照先: <https://www.jetro.go.jp/biznews/2018/06/a4e6cc230532a5b2.html>
- JETRO. (2019年7月). カナダの食品関連の規制. 参照日: 2021年11月11日. 参照先: [https://www.jetro.go.jp/world/n\\_america/ca/foods/exportguide/pastry.html](https://www.jetro.go.jp/world/n_america/ca/foods/exportguide/pastry.html)
- 厚生労働省. (2017年3月17日最終改正). 対カナダ輸出食肉を取り扱ふと畜場等の認定要綱. 参照日: 2021年11月10日. 参照先: <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000058097.pdf>
- Government of Canada. (2019年6月17日最終改正). Safe Food for Canadians Regulations

- (SOR/2018-108) . 参照日 :2021 年 11 月 10 日 . 参照先 : <https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/page-5.html#h-843981>
- Government of Canada. (2019 年 1 月 15 日最終更新). Food labelling for industry. 参照日 :2021 年 11 月 10 日 . 参照先 : <https://inspection.canada.ca/food-label-requirements/labelling/industry/eng/1383607266489/1383607344939>
  - Government of Canada. (2016 年 12 月 14 日最終更新). Directory of Nutrition Facts Table Formats. 参照日 :2021 年 11 月 10 日 . 参照先 : <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/technical-documents-labelling-requirements/directory-nutrition-facts-table-formats.html>
  - Government of Canada. (2020 年 10 月 30 日最終更新). Understanding the Safe Food for Canadians Regulations: a handbook for food businesses. 参照日 : 2021 年 11 月 10 日 . 参照先 : <https://inspection.canada.ca/food-safety-for-industry/toolkit-for-food-businesses/sfcr-handbook-for-food-businesses/eng/1481560206153/1481560532540?chap=1#s1c1>
  - Government of Canada. (2017 年 5 月 3 日). Lists of Permitted Food Additives. 参照日 : 2021 年 11 月 11 日 . 参照先 : <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/food-safety/food-additives/lists-permitted.html>
  - 一般社団法人食肉科学技術研究所 . (2021 年 2 月 1 日改定). 業務規程に定める JAS 規格に使用可能な食品添加物 / ベーコン類、ハム類、プレスハム及びソーセージ、熟成ハム類、熟成ソーセージ類及び熟成ベーコン類 . 参照日 :2021 年 11 月 12 日 . 参照先 : <http://www.shokunikukaken.jp/topics/1806/>
  - Government of Canada. (2020 年 1 月 7 日更新). Lists of acceptable polymers for use in food packaging applications. 参照日 :2021 年 11 月 18 日 . 参照先 : <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/guidance-documents/lists-acceptable-polymers-use-food-packaging-applications.html>
  - Government of Canada (2021 年 2 月 15 日更新). IP roadmap – Geographical indications in Canada. 参照日 : 2021 年 11 月 11 日 , 参照先 : <https://www.ic.gc.ca/eic/site/cipointernet-internetopic.nsf/eng/wr04637.html>
  - European Union (2019 年 4 月更新). GUIDE TO GEOGRAPHICAL INDICATIONS IN CANADA. 参照日 :2021 年 11 月 11 日 . 参照先 : [https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2019/april/tradoc\\_157873.pdf](https://trade.ec.europa.eu/doclib/docs/2019/april/tradoc_157873.pdf)
  - Government of Canada (2019 年 6 月 14 日更新). List of Geographical Indications. 参照日 : 2021 年 11 月 11 日 . 参照先 : <https://www.ic.gc.ca/cipo/listgiws.nsf/gimenu-eng?readform&sort=region&order=CA>
  - JETRO ビジネス短信 (2020 年 7 月 17 日). カナダ・日本間で有機畜産物など対象に有機制度の相互認証に合意 . 参照日 : 2021 年 11 月 11 日 , 参照先 : <https://www.jetro.go.jp/biznews/2020/07/b5149dafd5cd22c3.html>
  - Government of Canada (2020 年 7 月 10 日更新). Canada and Japan expand organic equivalency to include livestock products. 参照日 :2021 年 11 月 11 日 . 参照先 : <https://>

- [www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2020/07/statement-canada-and-japan-expand-organic-equivalency-to-include-livestock-products.html](http://www.canada.ca/en/food-inspection-agency/news/2020/07/statement-canada-and-japan-expand-organic-equivalency-to-include-livestock-products.html)
- Government of Canada (2019年6月17日). Safe Food for Canadians Regulations PART13. 参照日:2021年11月11日. 参照先:<https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/page-35.html#docCont>
  - Government of Canada(2021年8月20日). Organic products. 参照日:2021年11月11日. 参照先:<https://inspection.canada.ca/organic-products/eng/1526652186199/1526652186496>
  - Government of Canada (2019年1月15日). Organic products. 参照日:2021年11月11日. 参照先:<https://inspection.canada.ca/food-label-requirements/labelling/industry/organic-claims-on-food-labels/eng/1389725994094/1389726052482?chap=5>
  - IOAS (2009年6月30日). Organic Agriculture. 参照日:2021年11月11日. 参照先:<https://ioas.org/services/organic-agriculture/canada-organic-regime/#:~:text=The%20purpose%20of%20the%20Canada%20Organic%20Regime%20is,requirements%2C%20standards%20and%20guidance%20documents%20are%20being%20met.>
  - 農林水産省 (2000年7月). 同等性を利用した有機製品の対カナダ輸出入に関するQ&A. 参照日:2021年11月11日. 参照先:[https://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/yuuki.html](https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/yuuki.html)
  - 独立行政法人農畜産業振興機構 調査情報部 (2016年10月). カナダの養豚・豚肉産業の現状と見通し. 参照日:2021年11月15日. 参照先:<https://lin.alic.go.jp/alic/month/domefore/2016/oct/wrepo01.htm>
  - Canadian Pork Council (日付不明). What is CQA®?. 参照日:2021年11月15日. 参照先:<https://www.cpc-ccp.com/about-cqa>
  - Canadian Pork Council (2017年). CQA Producer Manual. 参照日:2021年11月15日. 参照先:<https://www.cpc-ccp.com/uploads/userfiles/files/CQA%20PRODUCER%20MANUAL%202017%20web2.pdf>
  - Canada Pork International (日付不明). FARM TO TABLE QUALITY ASSUARANCE. 参照日:2021年11月15日. 参照先:<http://www.canadapork.com/documents/file/canada-pork-verified-canadian-pork-retail-program-2015-en.pdf>
  - National Farm Animal Care Council(2014年制定). Pigs, 参照日:2021年11月15日. 参照先:<https://www.nfacc.ca/codes-of-practice/pigs>
  - Olymel L.P. (2016年). FEEDING THE WORLD. 参照日:2021年11月16日. 参照先:[https://www.olymel.ca/webfolder\\_download/0646a523b2a5afa97eff3fd43f6f71f7/.pdf](https://www.olymel.ca/webfolder_download/0646a523b2a5afa97eff3fd43f6f71f7/.pdf)
  - Maple Leaf Foods Inc. (2021年7月). Goals and Performance. 参照日:2021年11月16日. 参照先:[https://www.mapleleaffoods.com/wp-content/uploads/2021/07/MLF\\_2020\\_Goals\\_and\\_Performance.pdf#page=4](https://www.mapleleaffoods.com/wp-content/uploads/2021/07/MLF_2020_Goals_and_Performance.pdf#page=4)
  - Government of Canada. (2020年3月3日). Cleaning and sanitation program. 参照日:2021年12月13日. <https://inspection.canada.ca/preventive-controls/cleaning-and-sanitation-program/eng/1511374381399/1528206247934>
  - Canadian Pork Council. (2017年). CQA Assessment Form. 参照日:2021年12月13

日．参照先：<https://www.cpc-ccp.com/uploads/userfiles/files/CQA%20Assesment%20form%202017.pdf>

- ・消費者庁．(2021年3月)．加工食品の食物アレルギー表示ハンドブック．参照日：2021年12月16日．参照先：[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/food\\_sanitation/allergy/assets/food\\_labeling\\_cms204\\_210514\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/allergy/assets/food_labeling_cms204_210514_01.pdf)

### 第3章 食肉加工品の流通・販売実態

- ・カナダ統計局．(2019年2月7日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2018. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310010501>
- ・カナダ統計局．(2020年2月6日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2019. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310022201>
- ・カナダ統計局．(2021年2月11日)．Canadian Business Counts, with employees, December 2020. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310030401>
- ・カナダ統計局．(2021年8月19日)．Canadian Business Counts, with employees, June 2021. 参照日：2021年11月17日．参照先：<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/en/cv.action?pid=3310039501>
- ・Euromonitor International. (日付不明)．Passport. 参照日：2021年11月1日．参照先：<https://www.portal.euromonitor.com/portal/magazine/homemain>
- ・MarketLine. (2020年10月)．MarketLine Industry Profile Meat in Canada October 2020.
- ・Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明)．Walmart Inc. 参照日：2021年11月18日．参照先：[https://app.dnbhoovers.com/company/8122302f-bc8d-35eb-8195-ab0d7a06cfc8#report/company\\_summary](https://app.dnbhoovers.com/company/8122302f-bc8d-35eb-8195-ab0d7a06cfc8#report/company_summary)
- ・Euromonitor International. (日付不明)．Distribution. 参照日：2021年12月7日．参照先：<https://www.portal.euromonitor.com/portal/statisticsevolution/index>
- ・東洋経済新報社．(2021年6月17日)．ウォルマートが世界最強小売企業の座を固めた訳．参照日：2021年11月18日．参照先：<https://toyokeizai.net/articles/-/433140>
- ・Empire Company Limited. (日付不明)．History. 参照日：2021年11月18日．参照先：<https://www.empireco.ca/en/about-us/history/>
- ・Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明)．Metro Inc. 参照日：2021年11月18日．参照先：[https://app.dnbhoovers.com/company/44c90300-db53-3943-8b6f-d077a919b456#report/company\\_summary](https://app.dnbhoovers.com/company/44c90300-db53-3943-8b6f-d077a919b456#report/company_summary)
- ・Loblaw Companies Limited. (日付不明)．Who we are. 参照日：2021年11月18日．参照先：<https://www.loblaw.ca/en/who-we-are>
- ・MarketLine. (2021年7月)．MarketLine Industry Profile Food& Grocery Retail in Canada July 2021.
- ・Maple Leaf. (日付不明)．Making Great Food with Brands You Love. 参照日：2021年11

- 月 18 日 . 参照日 : 2021 年 11 月 18 日 . 参照先 : <https://www.mapleleafoods.com/our-brands/>
- High Liner Foods Inc. BROWSE OUR PRODUCTS. 参照日 : 2021 年 11 月 18 日 . 参照先 : <https://highliner.com/?landing>
  - Maple Lodge Farms. (日付不明). Products. 参照日 : 2021 年 11 月 18 日 . 参照先 : <https://maplelodgefarms.com/products/>
  - Olymel L.P. (日付不明). Our brands. 参照日 : 2021 年 11 月 18 日 . 参照先 : <https://www.olymel.ca/en/brands/our-brands/>
  - Dun & Bradstreet Hoovers. (日付不明). Costco Wholesale Canada Ltd. 参照日 ; 2021 年 12 月 8 日 . 参照先 : [https://app.dnbhoovers.com/company/d5565b2a-6247-3b13-95ed-50626faaeedd#report/company\\_summary](https://app.dnbhoovers.com/company/d5565b2a-6247-3b13-95ed-50626faaeedd#report/company_summary)
  - PIQUE NEWSMAGAZINE. (2018 年 11 月 28 日). Growing flexitarian movement has Canada's food industry adapting to new reality. 参照日 : 2018 年 11 月 28 日 . 参照先 : <https://www.piquenewsmagazine.com/food/growing-flexitarian-movement-has-canadas-food-industry-adapting-to-new-reality-2505582>
  - Costco Wholesale. (日付不明). Warehouses By Province. 参照日 : 2021 年 12 月 10 日 . 参照先 : <https://www.costco.ca/WarehouseListByStateDisplayView?langId=-24>
  - PUSATERI'S. (日付不明). locations. 参照日 : 2021 年 12 月 9 日 . 参照先 : <https://www.pusateris.com/pages/locations>
  - Ollife Butcher Shop. (日付不明). Our Store. 参照日 : 2021 年 12 月 9 日 . 参照先 : <https://olliffe.ca/>
  - Sobeys. (日付不明). Sobeys Jefferson Square. 参照日 : 2021 年 12 月 9 日 . 参照先 : <https://www.sobeys.com/stores/sobeys-jefferson-square/>
  - Brants. (日付不明). Double Smoked Side Bacon Pieces. 参照日 : 2021 年 12 月 15 日 . 参照先 : <https://brandtmeats.com/product/brandt-double-smoked-side-bacon-pieces/>

## 有識者インタビューの対象者の概要

専門領域	氏名（イニシャル）	略歴
小売系	Mr. G. B	国内の主要な生鮮食品ベンダー会社との友好かつ協力的な関係を構築するためのチームを形成、リード。豚肉、牛肉、家禽などを含む肉製品の選定を行った業務経験がある。消費者が肉製品提供者（プロバイダー）を選択する際に考慮する主な購買基準について知見を有する。
製造系	Mr. F. J	大手食肉加工品メーカーにて2013年6月から2021年5月までの8年間、上位の役職を務めた経験を有する。セールス、流通、マーケティング等の分野で責任者を務めており、輸入に関しての知識も豊富である。 2021年5月からは大手食品卸売業者にてヴァイスプレジデントを務めている。

## 円換算レート

通貨	円換算
1USドル	110円
1カナダドル	92円

# 国内輸出体制等実態調査

2018年11月に「TTP11協定」が、2019年2月には「日EU・EPA経済協定」がそれぞれ発効したことによりソーセージは2年後の令和5年度に、ハム・ベーコンは7年後の令和10年度に関税が無税となる予定。

これらにより今後は食肉加工品の輸入増加が想定されるとともに将来的には国内の人口減少と高齢化に伴い、国内の食肉加工品製造業の空洞化や国内市場の縮小が懸念される。

このような状況において、食肉加工品の国内生産量の維持・拡大を図るため、日本ハム・ソーセージ工業協同組合の組合員（以下「組合員」という）に対して、輸出の取組み等に関する調査を実施した。

目的：国産食肉加工品の輸出に係る体制や取組状況、今後の方針等の実態を調査

調査方法：組合員に対する書面でのアンケート調査及び組合員聞き取り調査

調査項目：

- ・食肉加工品の輸出実績等の状況（輸出国、品目、数量、販売先等）
- ・輸出手続きの実態（輸出許可から輸送・検疫等）と課題等

## <アンケート調査の方法>

アンケート調査にあたっては、令和3年7月に全国の組合員（127社）に対し、アンケート調査票を送付した。なお、アンケートの回答率は以下のとおり。

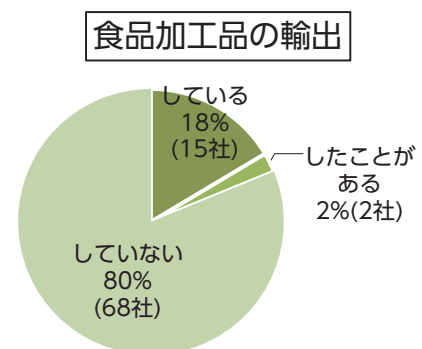
送付数	回答数	回答率
127件	85件	67%

## <アンケート調査の結果>

### 【食肉加工品の輸出について】

#### 1.食肉加工品を輸出していますか

	件数	割合
している	15	17.6%
過去にしたことがある	2	2.4%
していない	68	80.0%
合計	85	100.0%



「輸出をしている（過去にしたことがあるを含む）」と答えた組合員は17社（20.0%）、一方「輸出をしていない」と回答した組合員は68社（80.0%）であった

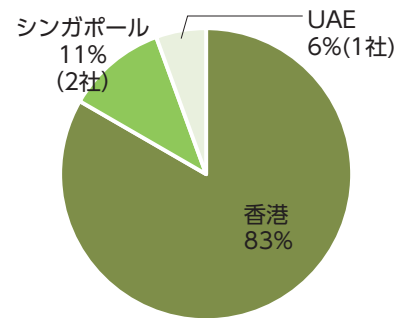
## 2.輸出していると回答した方へ …… 輸出国はどこですか

	件数	割合
香港	15	83.3%
シンガポール	2	11.1%
UAE	1	5.6%
合計	18	100.0%

\* 複数回答あり

輸出国については、「香港」が15社(83.3%)と最も多く、「シンガポール」が2社(11.1%)、「UAE」が1社(5.6%)であった。

食肉加工品の輸先

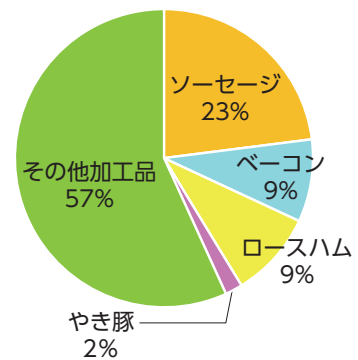


## 3.輸出していると回答した方へ …… 輸出アイテムは何ですか

	件数	割合 (%)
ソーセージ	10	38.5%
ベーコン	5	19.2%
ロースハム	4	15.4%
豚角煮	1	3.8%
やき豚	1	3.8%
その他加工品	5	19.2%
計	26	100

\* 複数回答あり

輸出品目(数量ベース)



## 国別・品目別輸出状況(数量ベース)

(件数)

輸出国	品目別数量 (Kg)						合計
	ソーセージ	ベーコン	ロースハム	豚角煮	やき豚	* その他加工品	
香港	(8)	(5)	(4)	(1)	(1)	(4)	(23)
	21,016	9,725	9,296	100	2,000	58,960	101,097
シンガポール	(1)					(1)	(2)
	2,398					25	2,423
UAE	(1)						(1)
	500						500
合計	(10)	(5)	(4)	(1)	(1)	(5)	(26)
	23,914	9,725	9,296	100	2,000	58,985	104,020
割合 (%)	23.0%	9.3%	8.9%	0.1%	1.9%	56.7%	100.0%



輸出品目については、数量ベースで見ると「ソーセージ」が23.0%、「ベーコン」が9.3%、「ロースハム」が8.9%「チャーシュー」が1.9%。「その他加工品」が56.7%と最も多くの割合を占めた。

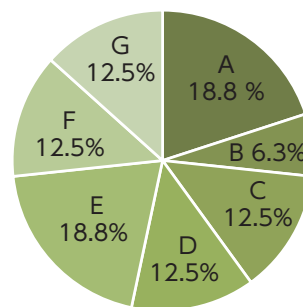
\* その他加工品・・・「ローストビーフ」「トンカツ」「乾燥食肉製品」「スモークターキー」など

年間輸出数量

単位:Kg

	件数	割合 (%)
A 100 未満	3	18.8%
B 101 ~ 200	1	6.3%
C 201 ~ 500	2	12.5%
D 501 ~ 1,000	2	12.5%
E 1,001 ~ 2,000	3	18.8%
F 2,001 ~ 5,000	2	12.5%
G 5,001 ~ 10,000	2	12.5%
合計	15	100.0%

年間の輸出数量

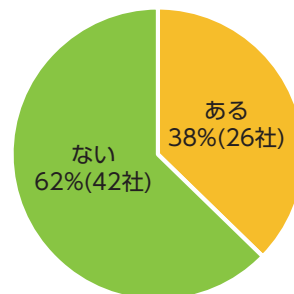


年間輸出数量の分布では、「100kg 未満」と「1,001 ~ 2,000Kg 未満」が最も多く各3社 (18.8%)であった。

輸出への関心

4.輸出していないと回答した方へ・・・ 輸出に興味はありますか

	件数	割合
ある	26	38.2%
ない	42	61.8%
合計	68	100.0%



輸出していないと回答した組合員のうち、「輸出に興味がある」と回答したのは26社 (38.2%)、「輸出に興味がない」と回答したのは42社 (61.8%)であった。

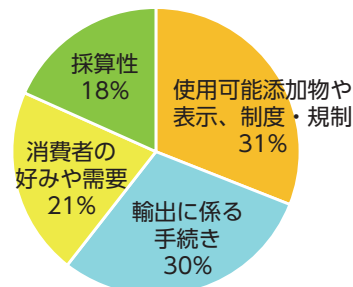
## 5.輸出に興味があると回答した方へ…知りたい事は何です

	件数	割合
輸出先国の消費者の好みや需要など	15	21.1%
輸出先国の使用可能添加物や表示、製造基準等の制度・規制など	22	31.0%
輸出に係る各種手続き	21	29.6%
採算性（輸送コスト、関税など）	13	18.3%
合計	71	100.0%
その他の回答内容 ・海外販売のクレームリスク、具体的販売ルート、日本製品の展示会情報など		

\* 複数回答あり

輸出に関する情報について「知りたいこと」は、「使用可能添加物や表示、製造基準の制度・規制など」が31.0%、「輸出に係る各種手続き」が29.6%、「消費者の好みや需要など」が21.1%、「採算性（輸送コスト、関税）」が18.3%。

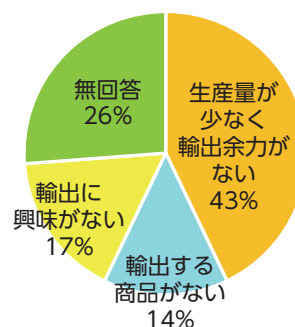
輸出に向けた関心事項



## 6.輸出に興味がないと回答した方へ…その理由は何ですか

	件数	割合
生産量が少なく輸出余力がない	18	42.9%
輸出する商品がない	6	14.3%
興味がない	7	16.7%
理由は無回答	11	26.2%
合計	42	100.0%

輸出に興味がない理由



輸出に興味がないと回答した理由については、「生産量が少なく輸出余力がない」が42.9%、「輸出する商品がない」が14.3%、「輸出に興味がない」が16.7%、理由「無回答」が26.2%であった。

<組合員への聞き取り調査の内容>

1.今後の輸出拡大について(輸出国別、大手メーカーへのヒアリング内容)・・・4社

輸出国	①現在の輸出状況	②今後の課題など
台湾		<ul style="list-style-type: none"> <li>工場内の消毒に次亜塩素酸ナトリウムを使用できないなど、台湾側の工場認可基準をクリアするために、機械等の設備更新、床の張り替えなど相当のコストが発生する。</li> </ul>
シンガポール	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本国内の販売先(量販店など)が進出し、国内で自社製品の納入要請がある販売先に対してのみ輸出中。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>工場の許認可制度について:許認可は日本の保健所、且つ衛生証明書が必要となるが、輸出の都度、審査に2ヶ月程度かかるため、手続きのスピード化、簡略化をお願いしたい。</li> <li>原料肉パッカーの件:国産豚肉限定とせず、海外原料肉の使用を可能にして欲しい。</li> </ul>
香港	<ul style="list-style-type: none"> <li>現在、チルドの一般消費者向け製品(豚肉加工品)を商社経由で輸出中。</li> <li>ソーセージの原料として使用する豚脂肪は、「その他の臓器」の扱いとされており、国内の認可工場以外のもは使用できない。このため、現在は脂肪の多い豚肉を原料として脂肪分を調整して製造している。</li> <li>食品添加物の使用規制によりソルビン酸が使用できず、主力商品の輸出ができていない状況。</li> <li>国内の得意先(小売)が先に香港進出し、当社に製品輸出の要請があった場合に対応しており、国内取引の延長で輸出をしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>日本に比べ配送リードタイムがかかるため、賞味期限設定などの問題を抱えている。</li> <li>国内の取引先など香港での売先が決まっている製品の輸出を検討中。品目は豚肉加工品のレトルト商品が主になる予定。</li> <li>輸出先が現地企業を含め拡大した場合、商品クレーム対応の問題や、現地企業との付き合い方など課題は多い。輸出の体制づくりをしっかりと実施していく必要あり。</li> </ul>
ASEAN		<ul style="list-style-type: none"> <li>インドネシア、マレーシアも対象国となるが、“ハラール認証”の問題があり、工場認定にともなう設備更新などのコストを考えると難しい面がある。</li> <li>ベトナムへの輸出に興味がある。富裕層がどの程度いるのか情報が欲しい。</li> <li>ベトナム市場については、ポテンシャルはあると思うが、将来的に日本製品が定着できるかどうかは未知数。</li> </ul>
EU		<ul style="list-style-type: none"> <li>まず輸送距離の問題がある。</li> <li>現地の安価な製品との価格競争を考えると現状では難しいのではないかと。</li> </ul>
米国・カナダ		<ul style="list-style-type: none"> <li>価格面での問題が大きい。また、商品一食分のボリュームの違いも大きい。</li> </ul>

## 2.輸出の可能性と課題・問題点(中小メーカーへのヒアリング内容)・・・2社

### 輸出の可能性

- ・現状では、輸出をする考えはないが、将来的に少子化が進み国内のマーケットがどんどん縮小していった場合には、いずれ海外にマーケットを求めることも、視野に入ってくるのではないかと。

### 課題・問題点

- ・現在の品質を維持するためには、現状の生産量が手一杯で輸出をする余力がない。
- ・自社商品の製造方法からみても、自社商品は輸出向きではないのではないかと。
- ・貿易に関する様々な実務、輸出国の制度に合わせた生産手法の変更など解決すべき課題が多く、さらに輸出コストの上乗せにより、果たして採算がとれるのかどうか心配。

令和3年度国産食肉加工品国際競争力向上・製造基盤強化対象事業

海外食肉加工品製造・消費・販売・品質等  
実態調査報告書

(外注先：(株)綜研情報工芸)

カナダ編

---

令和4年3月31日発行

発行・編集 日本ハム・ソーセージ工業協同組合

制作・印刷 株式会社博秀工芸

---