



INSTITUTO
ESPAÑOL
DE COMERCIO
EXTERIOR

食品産業分野別情報

香辛料と調味料

2008年12月

目次

I. 業界の情勢と動向: 概観または全般的展望

II. 業界の規模と特徴

- | | | |
|-----------|--------------|-----------------|
| 1. 製品の種類 | 6. 売上高 | 11. 消費 |
| 2. 原材料の供給 | 7. 雇用 | 12. 自給率 |
| 3. 生産量 | 8. 主な企業 | 13. 業界団体 |
| 4. 産業構造 | 9. 販売における集中度 | 14. 業界分析 |
| 5. 地理的分布 | 10. 流通 | 15. その他の特徴および状況 |

III. 業界の国際化

- | | | |
|------------|--------------|-------------|
| 1. 関税品目・番号 | 9. 輸出企業 | 17. 世界主要輸入国 |
| 2. 輸出高 | 10. 企業平均輸出額 | 18. 世界主要輸出国 |
| 3. 輸入高 | 11. 輸入企業 | |
| 4. 貿易収支 | 12. 企業平均輸入額 | |
| 5. 単価 | 13. 輸出の企業集中度 | |
| 6. 輸出志向 | 14. 輸入の企業集中度 | |
| 7. 輸出相手国 | 15. 国際化レベル | |
| 8. 輸入相手国 | 16. 世界市場の推移 | |


ICEX

 INSTITUTO
 ESPAÑOL
 DE COMERCIO
 EXTERIOR

A. 業界の情勢と動向(1)

1. 製品の種類

- 香辛料: 胡椒、サフラン、バニラ、シナモン、クローブ、ナツメグ、アニス、ウイキョウ、コリアンダー、ジンジャー、クルクミン、タイムなど
- ソース : マスタード、ケチャップ、醤油、マヨネーズなど

2. 原材料の供給

- 2007年、パプリカ用赤とうがらしの栽培面積は1,160ヘクタール、パプリカ、アニス、サフランのようなその他の調味料用栽培面積は2,451ヘクタールとなっている。パプリカ用赤とうがらしの栽培面積は、対前年比で43.8%減少しているが、パプリカ、アニス、サフランのようなその他の調味料用栽培面積は、2006~2007年の1年で46%増加している。その他の香辛料は輸入しており、スペイン国内では生産していない。

3. オリーブオイルの生産量

- ソース・調味料生産者協会では、年間のソース生産量は47万トンで、対前年比で2%増の約6億2,600万ユーロ相当としている。
- 香辛料の生産は、基本的にパプリカとサフランに集約しており、2007年は、10,500重量トンまで増加している。

製品	2007年生産量	
	生産量(重量トン)	金額(千ユーロ)
▪ ケチャップとその他トマトソース	289,985.2	305,534
▪ マヨネーズとその他乳化ソース	134,651.1	227,934
▪ 加工済みマスタード	4,725.8	9,187
▪ 醤油	10.4	65
▪ その他ソース、調味料類	40,745.8	140,860
▪ パプリカとサフラン	7,500	

4. 産業構造

- スペインの香辛料メーカー・販売会社数は、110社に満たないが、12社がスペイン香辛料・調味料加工・容器詰め協会に加入しており、国内市場での販売の80%に相当する。
- しかし、ソースメーカー・販売会社数は約200社あり、その多くは、香辛料メーカー・販売会社でもある。
- この業界には、様々な企業が存在するが、製造が特定の企業に集中する傾向にある。こういった企業は、ひとつの企業で多製品を製造する企業(多くの場合、多国籍大企業の現地法人でもある。)と伝統的な小企業とに分かれている。
- ソースメーカーの場合、ひとつの企業で多製品を製造する大企業が特定の製品製造を行っていることが多いが、小企業もある特定のソースの製造を専門に行っていることがある。

5. 地理的分布

- カスティージャ・ラ・マンチャとバレンシア地方は、香辛料・ソース・調味料メーカーの数が最も多い地域である。これに次いで、ムルシア、アラゴン、カタルーニャ、アンダルシアに多い。

A. 業界の情勢と動向(2)

6. 売上高

- スペインの香辛料・調味料メーカーの売上は、対前年比で 3.5%増の約 1 億 5,500 万ユーロで、国内市場でその 60% 売上げ、40% が輸出に充てられる。
- 40 種類以上の香辛料・調味料が市場に出回っているが、売上げの大半はパプリカ(食品流通における販売の 19%)とサフラン(販売の 16.2%)である。
- ソース・調味料生産者協会は、業界全体の売上げを対前年比で 2%増の約 6 億 3,000 万ユーロとしており、トマトソースが販売量で 39% 価格にして 28% を占め、次いでマヨネーズ・ドレッシング類が売上げ全体の価格ベースで 31.5%、トマトピューレが 10.6%、ケチャップが 9.6%、マスタードが 2.6% となっている。

7. 雇用

- 香辛料・調味料業界は、約 **2,500 人** の労働者を雇用している。
- ソースメーカー・販売業界では、**4,000 人** の労働者を雇用している。

8. 主な企業

スペイン国内の香辛料・ソース・調味料メーカー・販売主要企業は、以下のとおりである。

会社名	県	業種	2007 年売上 (百万€)
Moreno, S.A.	コルドバ	ソース	110
Heinz Ibérica, S.A.	マラガ	ソース、野菜調味料	80
Ind. Y Promocion Alim., S.A.	カセレス	トマトソース	67
Bolton Cile España	マドリド	ソース、マスタード	65
Conservas Dani	バルセロナ	缶詰、香辛料、調味料	60
Proalimnt/Jesús Navarro, S.A.	アリカンテ	サフラン、パプリカ	47.5
Coop. COATO	ムルシア	パプリカ、青果産品	42
Ramón Sabater, S.A.	ムルシア	パプリカ製造	18
McCormick España, S.A. /Ducros	バルセロナ	香辛料、ソース販売	16.3
Pimursa, S.L.	ムルシア		16.0
Herbex	アルメリア	香草類	14.5
Aliminter, S.A.	ムルシア	ソース	8.7
Verdu-Canto Saffron Spain, SL	アリカンテ	サフラン製造	8.0
Antonio Pina Díaz, S.L.	アリカンテ		6.7
Antonio García Iñesta, S.L.	アリカンテ		6.5
Manufacturas Salomon, S.L.	ムルシア	パプリカ製造・輸入	6.0
Riera Rabassa, S.A.	バルセロナ		4.0
Antonio Sotos, S.L.	アルバセ	サフラン製造	3
Safinter, S.A.	バルセロナ	サフラン製造・ビン詰め	2.3
Gyma España Dist. De Especies y Salsas, S.A.	バルセロナ		2.0
Coop. Unión de Productores del Pimentón	カセレス	パプリカ製造	1.9
TRE, S.A.	ラ・リオハ	ソース、漬物類	1.8


ICEX

 INSTITUTO
 ESPAÑOL
 DE COMERCIO
 EXTERIOR

A. 業界の情勢と動向(3)

9. 販売における集中度

- 流通プライベート・ブランドは、香辛料・調味料市場において大きな割合占め、全売上げの45%を占めている。(メーカーブランドは55%)。ソースに関しては、流通プライベート・ブランドは、トマトソースの売上げの50%、マヨネーズ市場において販売量の41%、価格の28%を占めている。
- この業界のトップ企業となっているのは、多国籍企業の現地法人でもあり、販売量約19%、価格の約27%で、第2位の企業は、販売量約14%、価格の約17%を占めている。

10. 流通

- 一般家庭のソース、香辛料の購入場所は、スーパーマーケット(63%)、郊外の大型スーパーマーケット(31.9%)となっている。また、飲食業・レストランなどのフードサービス業の主な購入元は、流通業者(68.8%)、卸売り業者(10.4%)となっている。
- 一般家庭も含めた業界全体の主要流通ルートは以下の通り。

- スーパーマーケット	63%
- 郊外の大型スーパーマーケット	31.9%
- 従来の店など	2.7%
- 協同組合など	2.5%

11. 国内消費

- 香辛料・調味料製造・容器詰め協会のデータによると、国内市場の主要香辛料10品目は売上げ順に、パプリカ、着色料、パセリ、オレガノ、にんにく、黒こしょう、サフラン、シナモンスティック、ローレル、シナモンパウダーとなっている。しかし、最近、スペイン国内では、特定の料理や調理済食品用に限定した数種類の香辛料を混ぜ合わせた商品が出てきて、こういった順番にも変化が起きてきている。
- スペインにおけるソースの年間消費量は、279,920トンで、このうちマヨネーズが73%、ケチャップが22.5%、マスタードが2.2%、その他ソースが2.7%となっている。また、一人当たりのソースの消費量は、1.82kg/人/年となっている。

12. 自給率

- スペインでは、国内で消費する香辛料のほとんどを生産していないので、輸入は国内消費をまかなうため重要な役割を担っている。しかしながら、ソースに関しては、輸入の役割は限定的なものとなっている。

2007年(1000トン)	ソース	香辛料
生産量	470,000	10,500
輸入量	72,360	40,810
輸出量	122,590	35,420
名目消費量	419,770	15,890
自給率(%)	111.97	66.08

A. 業界の情勢と動向(4)

13. 業界団体

- スペイン香辛料・調味料製造・容器詰め協会(AEC)には、業界の12社の企業が加入し、これが香辛料・調味料市場の80%を占めている。また、ムルシアには、パプリカ・パプリカ製品・調味料製造・輸出協会(AFEXPO)もある。
- ソース・調味料生産者協会(AEFSCP)には、ソース・調味料の主要メーカー・販売会社13社が加入している。
- 原産地呼称統制委員会については、ラ・マンチャのサフラン、ランサロテのコチニージャ(赤の着色料)、ラ・ベラのパプリカ、ムルシアのパプリカがある。
- 欧州全体では、本部をベルギーのブリュッセルに置き、EU域内のソースメーカー業界全体の利益を保護する役割を果たしている European Spice Association (ESA)、欧州ソース製造者協会(FIC EUROPE)を挙げることができ、これらには、ドイツ、オーストリア、ベルギー、スペイン、フランス、イタリア、オランダ、英国の企業が加入している。
- 全世界的には、International Organisation of Spice Trade Associations (IOSTA:国際香辛料貿易協会)、米国香辛料貿易協会(ASTA)、International General Produce Association (IGPA)が、同様に業界での重要な役割を果たしている。

14. その他の注目すべき特徴

- スペインの香辛料・調味料業界には4つの原産地呼称がある。
 - ⇒ ラ・ベラのパプリカ(エクストゥレマドゥーラ)
 - ⇒ ムルシアのパプリカ(ムルシア)
 - ⇒ ラ・マンチャのサフラン(カスティーリャ・ラ・マンチャ)
 - ⇒ ランサロテのコチニージャ(カナリア諸島)
- スペインのソースの輸出では、ソース製造用の卵製品の販売に特に重点が置かれている。


ICEX

 INSTITUTO
 ESPAÑOL
 DE COMERCIO
 EXTERIOR

A. 業界の情勢と動向(5)

15. 業界分析

弱点:

- 特に香辛料の場合、原材料の輸入によって、使用量に過不足が生じる。
- 国内市場の規模の小ささ。他市場に比べてレベルが低い。
- 輸送費、原材料費の高騰。
- 業界の小規模化。

脅威:

- その他生産国との競争。
- 原材料費の高騰。

利点:

- 国産の香辛料製品の品質の高さ(パプリカ、サフラン)。その多くがDO(原産地呼称)の保護を受けている。
- 食習慣の変化。若者の間で香辛料・ソースの需要が増えている。

チャンス:

- 世界的に香辛料・ソースの取引量が増加している。
- 原産地呼称制度のニーズの高まり販促活動の増加。
- 若年層の香辛料・ソースの消費の増加。
- 国内消費の伸びの可能性。



INSTITUTO
ESPAÑOL
DE COMERCIO
EXTERIOR

B. 業界の国際化(1)

1. 関税品目・番号: 0904～0910:香辛料

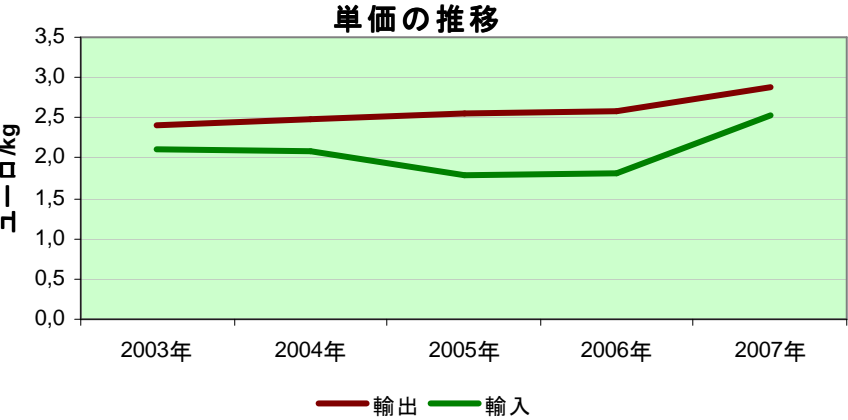
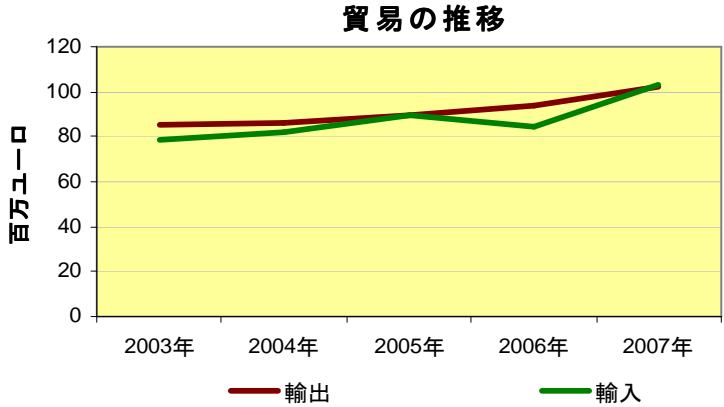
2, 3, 4, 5. 貿易、貿易収支、単価

		2003年	2004年	2005年	2006年	2007年
輸出	金額(百万ユーロ)	84.97	86.29	89.99	93.6	102.08
	数量(1000トン)	35.34	34.94	35.10	36.30	35.42
	単価(ユーロ/kg)	2.40	2.47	2.56	2.58	2.88
輸入	金額(百万ユーロ)	78.36	81.62	89.71	84.41	103.33
	数量(1000トン)	37.34	39.16	50.48	46.93	40.81
	単価(ユーロ/kg)	2.10	2.08	1.785	1.80	2.53
貿易収支	金額(百万ユーロ)	6.61	4.67	0.28	9.19	-1.25
	数量(1000トン)	-2.00	-4.22	-15.38	-10.63	-5.39

- 香辛料の輸出は、業界全体の売上げの 40%を占めている。国外市場に占める 2 つの主要香辛料はパプリカとサフランである。
- 香辛料の輸入は、大きな収益を上げており、その大半は国外で製造されたものである。2007 年の香辛料の輸入は、40,810 トンである。(主に、粒こしょう、シナモン、ナツメグ、カレー)。

6. 輸出志向

- 香辛料・調味料業界は、輸出に占める規模の大きな業界で、業界全体の売上げの中の出荷が占める割合は、40%である。





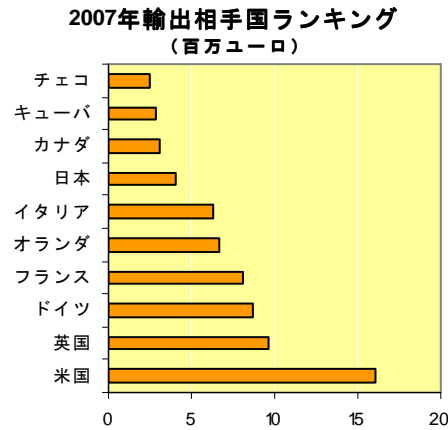
INSTITUTO
ESPAÑOL
DE COMERCIO
EXTERIOR

B. 業界の国際化(2)

7. 輸出相手国

- 輸出は特にパプリカの場合主にEU諸国が多いが、サフランの場合は米国で全体の25%を占め、サウジアラビア、スウェーデン、英国の順となっている。

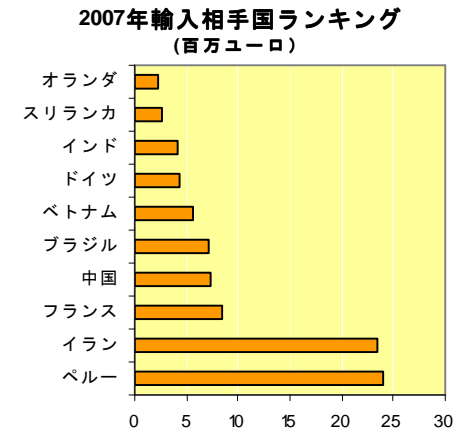
1 米国	16.09
2 英国	9.66
3 ドイツ	8.66
4 フランス	8.15
5 オランダ	6.7
6 イタリア	6.28
7 日本	4.07
8 カナダ	3.15
9 キューバ	2.88
10 チェコ	2.49
小計	68.13
合計	102.10



8. 輸入相手国

- 輸入は、主にEU域外の国々が多く、特に世界的な香辛料生産国である中国、ブラジル、ペルー、イラン、インドなどのからが多い。しかし、上位には、スペインの香辛料・調味量輸入国であるフランス、ドイツが入っている。サフランは、主に地中海沿岸国以外の国や中東が輸入している。

1 ペルー	23.93
2 イラン	23.52
3 フランス	8.43
4 中国	7.25
5 ブラジル	7.18
6 ベトナム	5.57
7 ドイツ	4.22
8 インド	4.16
9 スリランカ	2.68
10 オランダ	2.34
合計	89.28



B. 業界の国際化(1)

1-2 関税品目・番号: 2103:ソース(ソース・調理済ソース・調味料類用調剤)

2, 3, 4 5-2 貿易、貿易収支、単価

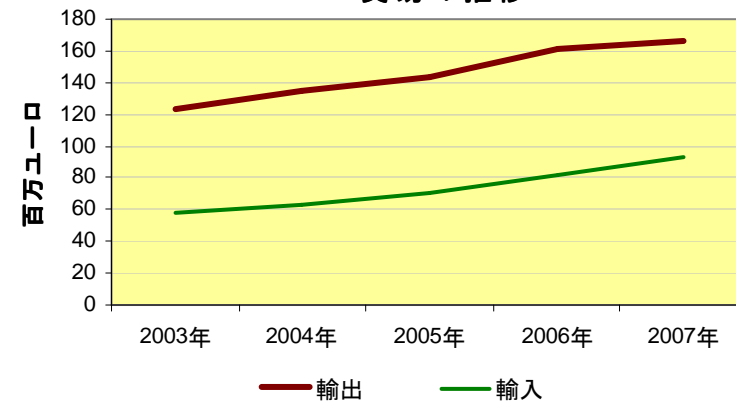
	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年
輸出					
金額(百万ユーロ)	123.41	135.25	143.61	160.80	165.60
数量(1000トン)	98.11	106.25	105.90	113.92	122.59
単価(ユーロ/kg)	1.26	1.27	1.36	1.41	1.35
輸入					
金額(百万ユーロ)	57.88	63.20	70.47	81.23	93.60
数量(1000トン)	35.05	35.44	40.42	47.09	72.36
単価(ユーロ/kg)	1.65	1.78	1.74	1.72	1.29
貿易収支					
金額(百万ユーロ)	65.53	72.05	73.14	79.57	72.00
数量(1000トン)	63.06	70.81	65.48	66.83	50.23

- 2007年のソース・調味料の輸出は、122,590トン、1億6,560万ユーロで、主要輸出品目はマヨネーズとケチャップである。
- 2007年のソース・調味料の輸入は、72,360トン、9,36万ユーロで、黒字となっており、主要輸入品目はマスタードである。

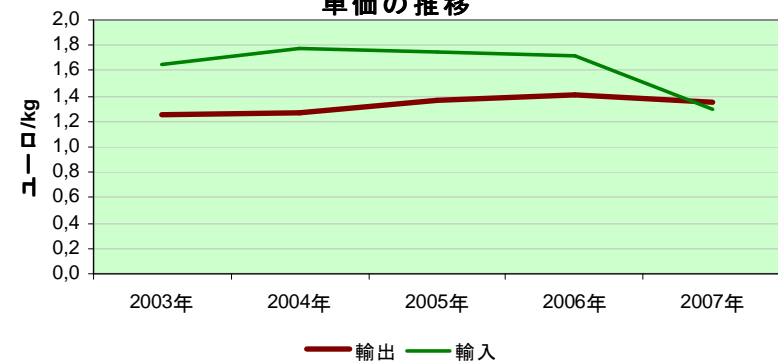
6-2. 輸出志向

- 香辛料・ソース・調味料業界は、輸出に占める規模の大きな業界で、業界全体の売上げの中の輸出が占める割合は、40%である。

貿易の推移



単価の推移

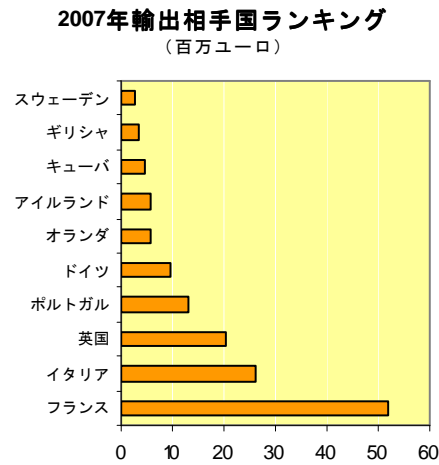


B. 業界の国際化(2)

7-2. 輸出相手国

- 主にフランス、イタリア、英国などのEU圏に輸出しており、EU圏以外では、キューバが目立っている。

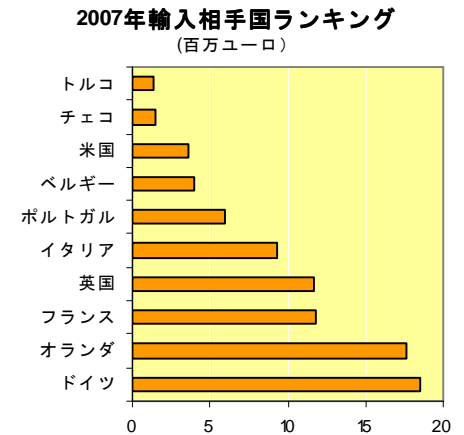
1	フランス	52.06
2	イタリア	26.17
3	英国	20.44
4	ポルトガル	13.24
5	ドイツ	9.53
6	オランダ	5.9
7	アイルランド	5.62
8	キューバ	4.73
9	ギリシャ	3.32
10	スウェーデン	2.56
小計		143.57
合計		165.61



8-2. 輸入相手国

- 輸入も同様に、主にドイツ、オランダ、フランス(マスタードの主要供給国)、英国、イタリアなどのEU圏の国々が多い。

1	ドイツ	18.46
2	オランダ	17.59
3	フランス	11.82
4	英国	11.71
5	イタリア	9.29
6	ポルトガル	5.92
7	ベルギー	4.03
8	米国	3.55
9	チェコ	1.50
10	トルコ	1.35
小計		85.22
合計		93.61



B. 業界の国際化(3)

9-10. 輸出企業と企業平均輸出額

- ICEX(スペイン貿易庁)・商工会議所のデータによると、ソース・調味料業界の輸出企業数は、以下のとおりとなっている。

	輸出企業数	平均輸出額 (百万ユーロ/企業)
2003年	73	1.69
2004年	76	1.78
2005年	74	1.94
2006年	71	2.26

- 香辛料については、ここ数年、約 55 社の企業がパプリカとサフラン輸出をし、香辛料以外の企業数はごく少数の企業のみとなっている。

11-12. 輸入企業と企業平均輸入額

- ICEX(スペイン貿易庁)・商工会議所のデータによると、ソース・調味料業界の輸出企業数は、2006年、56社となっており、1社当たりの平均輸入額は、167万ユーロとなっている。
- 香辛料については、輸入自体が非常に少なく、輸出企業数も非常に少ない。

13-14. 貿易における企業集中度

- 香辛料・ソース・調味料の輸出の集中度は高く、この業界の輸出企業 96 社中 5 社で輸出全体の 64.7%以上に当たる 1,600 万ユーロを占めている。
- これら主要輸出企業 5 社は以下のとおりである。

	2007 年度輸出額 (百万ユーロ)
UNILEVER FOODS ESPAÑA, S.A.	57.0
HERO ESPAÑA, S.A.	51.70
COOP. COATO	24.00
HIJOS DE YBARRA, S.A. (GRUPO)	20.00
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE NAVARRA, S.A.	20.50

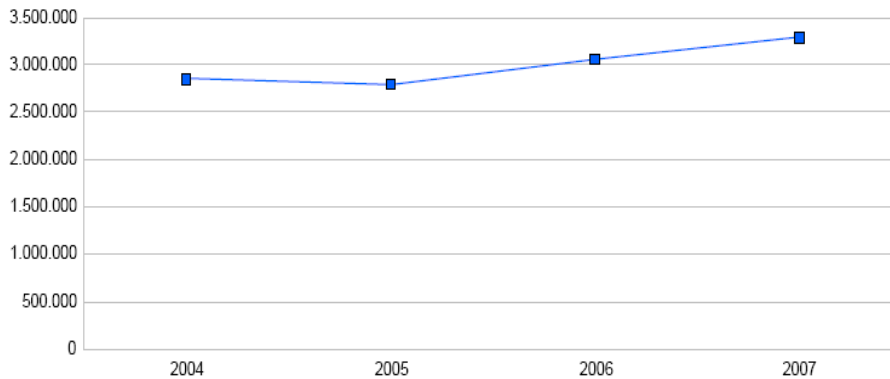
15. 国際化レベル

香辛料・ソース・調味料業界の全企業数における輸出企業の割合は、それほど高くなく、業界の全企業中の 35%ほどの企業がここ数年輸出業務を行っているのみである。

B. 業界の国際化(4)

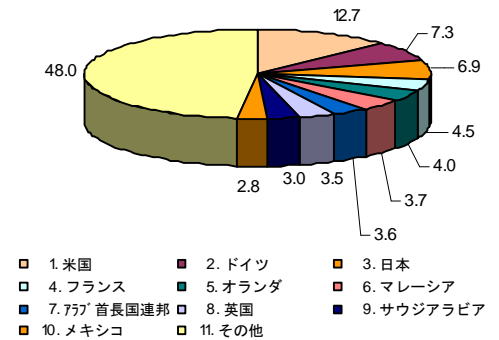
16. 香辛料世界取引の推移

- 香辛料の世界取引は、僅かに減少した後、2006 年から増加傾向にある。世界の香辛料の主要生産・供給国は世界市場の 26.4%を占める中国とアジア・アメリカ諸国となっている。しかし、欧州では、オランダ(5.6%)、ドイツ(4.8%)、フランス(3.3%)が大きな役割を果たしている。



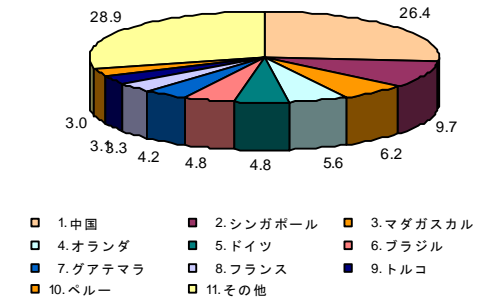
17. 世界主要輸入国

2007年 (%)	
1. 米国	12.7
2. ドイツ	7.3
3. 日本	6.9
4. フランス	4.5
5. オランダ	4.0
6. マレーシア	3.7
7. アラブ首長国連邦	3.6
8. 英国	3.5
9. サウジアラビア	3.0
10. メキシコ	2.8
11. その他	48.0
合計	100.0



18. 世界主要輸出国

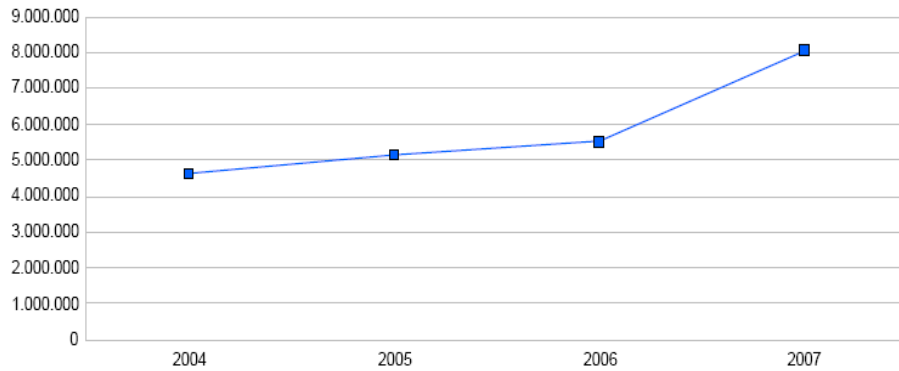
2007年 (%)	
1. 中国	26.4
2. シンガポール	9.7
3. マダガスカル	6.2
4. オランダ	5.6
5. ドイツ	4.8
6. ブラジル	4.8
7. グアテマラ	4.2
8. フランス	3.3
9. トルコ	3.1
10. ペルー	3.0
11. その他	28.9
合計	100.0



B. 業界の国際化(4)

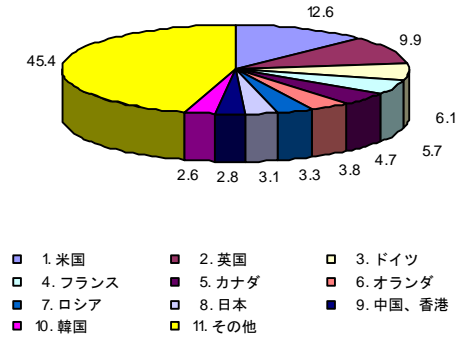
16-2. ソース・調味料世界取引の推移

- 欧州の容器詰めソースの生産量は約 80 万トンで、その 4 分の 1 はマスタードである。マスタード生産の 94%は、ドイツとフランスである。



17-2. 世界主要輸入国

2007 年	(%)
1. 米国	12.6
2. 英国	9.9
3. ドイツ	6.1
4. フランス	5.7
5. カナダ	4.7
6. オランダ	3.8
7. ロシア	3.3
8. 日本	3.1
9. 中国、香港	2.8
10. 韓国	2.6
11. その他	45.4
合計	100.0



18-2. 世界主要輸出国

2007 年	(%)
1. イタリア	9.9
2. オランダ	9.2
3. 米国	9.2
4. 中国	7.3
5. ドイツ	7.3
6. カナダ	7.0
7. ベルギー	6.6
8. 日本	5.3
9. 英国	3.5
10. フランス	3.0
11. その他	31.7
合計	100.0

