

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                             | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 国地域     | 情報元URL                                                                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/17 | 遺伝子組み換えトウモロコシ使用を制限する政令を新たに公布(米国、メキシコ)   - ジェトロ | <p>メキシコ政府は2月13日の官報で政令外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますを公布し、遺伝子組み換えトウモロコシの利用を制限するとともに、除草剤グリホサートの使用を段階的に禁止すると発表した。同政令は、トウモロコシの原産国としての生物多様性を保護するとともに、食の安全性や持続可能な食糧自給の将来的な達成を視野に入れたもので、2020年12月31日付官報で公布した政令外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますを廃止し、新政令として内容を変更するもの。適用は2月14日から。2020年末に公布した政令では、遺伝子組み換えトウモロコシについて、国内での種まきを禁止するとともに、「メキシコ人の食料用途」（注1）での利用を2024年1月末までに完全に禁止する内容だった。グリホサートについても、2024年1月末までの全面利用禁止に向け、代替農薬の提案や関連規制の整備などを衛生・環境保護・農業関連当局に求めていた。今回の政令では、グリホサートは2024年3月末まで期限が延長されたものの、全面禁止の方向性に変更はない。遺伝子組み換えトウモロコシは、種まき禁止に変更はなく、利用（輸入や販売）については、主食のトルティージャなど人の食料としての用途に利用することは禁止とし、家畜用飼料としての利用や食品工業用原料（コーンシロップなど）の利用は、関連当局が代替作物の普及促進を今後進め、代替作物の十分な供給量が確保されるまでは、認めることとした。</p> <p>米政府から失望の声、USMCAの枠組みで新たな紛争の種にも</p> <p>新政令公布の背景には、米国政府や農家などからの強い反対がある。米国国際貿易委員会（USITC）のデータによると、2022年の米国のトウモロコシ輸出量（種まき用を除く）は2億トンを超えているが、その37.3%をメキシコ向けが占め、2位の日本（11.4%）、3位の中国（8.5%）を大きく上回る最大の輸出市場だ。輸出の大半が飼料用、あるいは食品工業用途の黄色いデントコーン（注2）のため、今回の政令により当面は双方とも輸入が許可されることとなったが、中長期的な輸出継続が保証されるわけではない。また、米国政府は遺伝子組み換えトウモロコシが与える健康被害についての科学的根拠をメキシコ政府に提出するよう求めており、食用の輸出が閉ざされることも懸念しているようだ。米国政府や農業界の強い反対を受け、2022年12月16日にメキシコ政府は米国に今回の政令の内容について提案し、ほぼ提案内容どおりで公布されたが、米国政府は内容に不満の意を表している。米国のトム・ビルサック農務長官は首都ワシントンでの記者会見で「米国は科学的根拠と規範に立脚した貿易制度を是としており、2国間の農業貿易上の混乱と、米国やメキシコの生産者に対する経済的損害を回避することに引き続き取り組んでいく」と語った（主要各紙2月14、15日付）。米国の農家や国会議員からは、米国・メキシコ・カナダ協定（USMCA）の枠組みで紛争解決プロセスに踏み出すべきという見解が多いため、今後の動向が注目される。</p> | 米国・メキシコ | <a href="https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/5f161d5866ac6793.html">https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/5f161d5866ac6793.html</a> |
| 2023/2/16 | 森永乳業、米PBF事業拡大へ 現地メーカー子会社化 - 日本食糧新聞電子版          | <p>森永乳業は、米国の植物由来食品（プラントベースフード＝PBF）事業を拡大する。10日の取締役会で、同社連結子会社のMorinaga Nutritional Foods,Inc.が、同国PBFメーカーTurtle Island Foods,SPCの株式を100%保有する持ち株会社であるTurtle Island Foods Holdings,Inc.（Turtle Island Foods社）の完全子会社化を決議。これまで展開していたロングライフの豆腐事業に加えて、全米で認知度・・・・・・・・</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 米国      | <a href="https://news.nissyoku.co.jp/news/ozawa20230210045846340">https://news.nissyoku.co.jp/news/ozawa20230210045846340</a>             |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                                             | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 国地域   | 情報元URL                                                                                                                                                              |
|-----------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/15 | 韓国人の 9 3 % 「汚染水放出で福島産食品は危険」 … 中国 8 7 % 日本 3 6 - Yahoo!ニュース     | <p>日本政府が今年上半期に福島第 1 原発の汚染水を放出すると予告した中、韓国人の 9 0 % 以上が福島産食品は危険だと認識しているという調査の結果が出てきた。</p> <p>1 4 日の読売新聞によると、東京大の関谷直也准教授が昨年 3 月、日本、韓国、中国など 1 0 カ国・地域の大都市のインターネット利用者 3 0 0 0 人を対象に実施したアンケート調査で、「海洋放出が行われた場合、福島県産食品の安全性をどう思うか」との質問に対し、韓国の回答者の 9 3 % が「危険だ」と答えた。</p> <p>同じ質問で「危険だ」という回答の比率は中国 8 7 %、ドイツ 8 2 %、フランス 7 7 %、台湾 7 6 %、米国 7 4 %などで、日本を除いた国・地域は 6 0 % を超えた。日本では回答者の 3 6 % が「危険だ」と回答した。日本政府は汚染水を多核種除去設備（A L P S）で浄化処理すればセシウムをはじめとする放射性物質の大部分が取り除かれると説明しているが、三重水素（トリチウム）は残るといいう。福島県で 7 日に水揚げされたスズキからは福島県漁連が設けた基準値を超えるセシウムが検出された。趙賢東（チョ・ヒョンドン）外交部第 1 次官は 1 3 日（現地時間）、米ワシントンで開かれた日韓外交次官会談で日本側に汚染水放出に対する懸念を表明した。</p> <p>趙次官は「国内の懸念、我々が提示する複数の科学的問題点をすべて指摘した」とし「問題点を解消するために日本がより一層の努力をしてほしいという話をした」と説明した。</p>                                                                                                                                                                                                                               | 韓国・中国 | <a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/9fbefbd97b02633af258efa98a95236b37386a89">https://news.yahoo.co.jp/articles/9fbefbd97b02633af258efa98a95236b37386a89</a> |
| 2023/2/14 | 米環境保護庁、飲料水の有機フッ素化合物PFAS削減対応に20億ドルの拠出を発表(米国)   ビジネス短信 – ジェトロの海外 | <p>米国環境保護庁（EPA）は2月13日、飲料水に含まれる有機フッ素化合物であるパーフルオロアルキルとポリフルオロアルキル化合物（PFAS）などの新たな有害物質に対応するため、全国の自治体が利用可能となる20億ドルの資金拠出を発表外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますした。資金は、2021年11月に成立したインフラ投資雇用法（2021年11月9日記事参照）から拠出される。</p> <p>バイデン政権は、2021年10月にPFAS規制のロードマップを策定しており（2021年10月21日記事参照）、すでに一部のPFASを有害物質として認定しているほか、2022年6月には水道水などに含まれるPFAS濃度に関して厳しいガイドラインを発表するなど（2022年6月22日記事参照）、PFAS規制の厳格化に乗り出している。インフラ投資雇用法では自治体の飲料水中のPFAS削減への対応などを支援するために、5年間で50億ドルの予算が手当てされており、6月のガイドライン発表時にも、自治体に対して10億ドルの資金支援を行うことが発表されていた。今回はこれに続く一連の予算措置となる。20億ドルの資金は、各自治体がPFASなど新たな汚染物質に対するインフラおよび水源処理に使用できるほか、水質検査の実施に使用できるとしている。</p> <p>厳格化するPFAS規制などを受けて、米国素材メーカーの3M（本社：ミネソタ州セントポール）は2022年12月に、2025年末までにPFASの製造から撤退し、同社の全製品でPFASの使用を終了するよう取り組むと発表するなど（2022年12月22日記事参照）、一部企業ではその対応に着手している。さらに、ニューヨーク州では衣料製品におけるPFAS化学物質の使用を禁止する法律が2022年に成立するなど、州レベルでも規制の動きが活発になってきている。前述のEPAのPFASガイドラインに拘束力はないが、今後は拘束力を伴ったPFAS規制案を公表予定としており、加速する連邦および州レベルでの規制強化に対して、企業は今後さらにPFAS削減への対応を迫られる可能性があるそうだ。</p> |       | <a href="https://www.ietro.go.jp/biznews/2023/02/c9afcf7958456fec.html">https://www.ietro.go.jp/biznews/2023/02/c9afcf7958456fec.html</a>                           |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                                                                                        | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 国地域 | 情報元URL                                                                                                                                                              |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/14 | W杯効果と特化食品人気…<br>韓国コンビニ・ビッグ2、利益増（KOREA WAVE） -<br>Yahoo!ニュース                                               | 物価上昇と景気低迷にも関わらず、韓国のコンビニエンスストア業界「ビッグ2」のCUとGS25が昨年、売り上げ・営業利益とも2桁成長の好業績を収めた。サッカーワールドカップなどイベント効果や特化商品の人気、店舗数の増加などが複合的に作用したとみられる。CUを運営するBGFリテールの昨年の売り上げは12.3%増の7兆6158億ウォン、営業利益は30%増の2593億ウォン。純利益は前年比34.7%増の1988億ウォンだった。GS25の売り上げは15.1%増の7兆7800億ウォンで、BGFリテールを約1600億ウォン上回った。営業利益は15.4%増の2410億ウォンでBGFリテールを約180億ウォン下回った。売却を控えたメッシュコリアで投資資産の毀損が生じたことを受け、純利益は93.8%急減の500億ウォンだった。昨年はカタールでサッカーW杯があり、自宅観戦でビールの売り上げが増加。昨年11月28日時点でW杯開始前（同月14日）に比べて3桁の上昇率を記録した。CUではビール229%、焼酎131.9%、洋酒69.4%など酒類の売り上げが全般的に上昇し、おつまみ類（188.9%）、冷蔵即席式（163.2%）の売り上げも伸びた。GS25も同期間、ビール（183.3%）、チキン（120.4%）、つまみ類（111.2%）などの上昇率が高かった。市場では昨年10～11月、比較的穏やかだった天気も影響したと分析。W杯特需との相乗効果で、昨年第4四半期の売り上げは、BGFリテールが前年同期比11.8%増の1兆9493億ウォン、GS25は9.1%増の1兆9879億ウォンだった。弁当・デザート・酒類など特化された新商品を前面に出したことも寄与したとみられる。<br>CUは家庭簡便食（HMR）とデザート類で競争力を確保した。ヒット商品「延世牛乳クリームパン」シリーズは昨年2月の発売から1カ月で50万個が売れ、累積販売量が2000万個を突破した。GS25は酒類が堅調で、昨年7月発売の“パク・ジェボム焼酎”「WONSOJU（ワン焼酎）スピリット」の累積販売量が400万本を超えた。店舗数ともに増加しており、CUは昨年末時点で前年比932店増の1万6787店、GS25は949店増の1万6448店となっている。 | 韓国  | <a href="https://news.yahoo.co.jp/articles/3d837b64a8b89970f4d200bda5dab3b8b38db760">https://news.yahoo.co.jp/articles/3d837b64a8b89970f4d200bda5dab3b8b38db760</a> |
| 2023/2/13 | 「酒は百薬の長」ならず？<br>カナダで新指針、節制促す<br>  47NEWS（よんなな<br>ニュース）：47都道府県52<br>参加新聞社と共同通信の<br>ニュース・情報・速報を束<br>ねた総合サイト | ワシントン共同】健康に安全な飲酒量はないー。カナダの非政府組織、薬物使用・依存症センターが1月、アルコールと健康に関する新たな指針を公表した。健康悪化を回避できる可能性の範囲は、一般的な350ミリリットルの缶ビールなら週2本飲むだけで超えてしまうなど厳しい内容だ。消費者に節酒を考えてもらう狙いがある。 指針の改定は12年ぶり。飲酒の基本単位「1杯」を5度のビールなら341ミリリットル、12度のワインは142ミリリットル、40度のウオッカは43ミリリットルと設定。いずれも純アルコール13.45グラムが含まれる分量に相当する。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 米国  | <a href="https://www.47news.jp/8926581.html">https://www.47news.jp/8926581.html</a>                                                                                 |



# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                                     | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 国地域    | 情報元URL                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/24 | 中国の外食が激変か？--<br>シェフを選べるデリバリー<br>サービスが登場 -<br>NewsPicks | <p>中国では、あいさつを交わす際に「食事をしましたか」と聞くほど、お腹を満たすことは昔から重要だ。一方で、何でも食べられればいいかというそうではない。庶民的な食堂ほど繁盛している店とそうでない店に分かれ、その人気を支える料理人がいる。これは中国だけでなく、日本にある中国人向けの本格中華料理屋（いわゆる“ガチ中華”）でも同じだ。チャーハン一つとっても料理人によって味付けが変わり、調理スタッフが入れ替わって突然まずくなることもある。</p> <p>また、中国料理は地域によって味付けがさまざまである。例えば、西部の四川料理は痺れるような辛さが特徴で、南部の広東料理や福建料理は辛くなく日本人にもなじみやすい。四川省出身の料理人は四川の味付けが得意のように、各地の料理人に得意な味付けがある。逆に四川省などの地域で「辛くしないでください」と頼んでも、「辛くないとおいしくないから」とうまく意図が伝わらず、辛い料理が出てくることもよくある。そこで、美容室で美容師を指定するように、料理店でも料理人を指定できたらどうか。そんな面白い試みが中国各地で進められている。中国では「美团」（メイトゥアン）や「餓了麼」（ウーラマ）などのフードデリバリーサービスが普及し、外食業界は競争が激化している。そうした中、まだごく一部ではあるが、杭州や西安、成都といった都市でデリバリー利用時に追加料金を払って調理スタッフを指名できる食堂が登場した。話題作りを狙った仕掛けであり、思惑通りネット利用者の間で情報が拡散された。</p> <p>食堂のページには料理人の写真が掲載され、「創意工夫の料理が自慢」「心のこもった料理」といった各人の自薦の言葉が並べられており、追加料金を払って指名できる。またある店では料理人ごとに値付けされており、「借金返済のため」「ギターを引きたいから」などと働きかけを紹介している。料理人の出身地が分かれば、得意な味付けも想像できる。アプリで確かめてみると、同じ店舗や料理でも料理人によって注文数に何十件も差があることが分かる。</p> | 中国     | <a href="https://newspicks.com/news/8141688?ref=pickstream_130662&amp;displayOrder=2&amp;firstLoad=true&amp;direction=BACKWARD&amp;loadedAt=1677022943">https://newspicks.com/news/8141688?ref=pickstream_130662&amp;displayOrder=2&amp;firstLoad=true&amp;direction=BACKWARD&amp;loadedAt=1677022943</a> |
| 2023/2/24 | 外食大手チェーンが海外出<br>店加速 高単価、市場拡大<br>に期待 - 産経ニュース           | <p>大手外食チェーンが海外出店の動きを強めている。世界経済はエネルギー価格高騰によるインフレに苦しんでいるものの、新型コロナウイルスの影響を抜け出して比較的好調なアジアや米国では、外食市場の押し上げにつながる所得水準の向上や人口増など好材料が多いためだ。国内では賃上げがなかなか進まず価格競争が懸念され、海外の市場拡大に期待を寄せている。ドーナツ店「ミスタードーナツ」（以下、ミスド）を運営するダスキンが今月１日、５月にシンガポールにミスドを初出店させると発表した。「シンガポールは人や情報のハブ（中核）」。大阪府吹田市の本社で開いた会見では大久保裕行社長がそう強調し、同国での出店が東南アジアで拠点を広げる起爆剤になるとの期待を示した。ミスドは１９７８（昭和５３）年にタイで出店して以来、台湾やフィリピンなど海外４カ国・地域で計９５５７店舗を展開。シンガポールは外食率が高く甘味や揚げ物が好まれるため、ドーナツ需要が見込めるという。現地企業と契約を結び、今後３年間で９店舗の展開を目指す。</p> <p>一方、回転ずし大手のくら寿司は店舗網を広げる米国と台湾に加え、今夏までに上海に出店し、中国本土に初進出する計画で、現状の海外８８店舗から年内に１００店舗に増やす。令和１２年１０月期に海外で４００店舗展開を見込んでおり、海外売上高は４年１０月期比の約４・５倍となる１５００億円を目指す。</p> <p>鳥貴族ホールディングスは計画していた米国事業を本格化するため、米ロサンゼルスに４月、子会社を設立する。１、２年後をめどにロサンゼルスで「鳥貴族」の全米１号店を出す。同社の大倉忠司社長は「肥満に悩む米国では鶏肉が健康的なイメージから人気」と食材の強みを強調した。</p>                                                                                                                                     | シンガポール | <a href="https://www.sankei.com/article/20230223-X77R6QO6YVKG7DTF4TT6DZCRYU/">https://www.sankei.com/article/20230223-X77R6QO6YVKG7DTF4TT6DZCRYU/</a>                                                                                                                                                     |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                                  | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 国地域      | 情報元URL                                                                                                                                    |
|-----------|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/22 | カカオのサプライチェーンのトレーサビリティを強化(EU、コートジボワール)   ビジネス短信 ジェトロ | <p>コートジボワールのコーヒー・カカオ評議会（CCC）は2月2日、国内のカカオ農家に対し、カカオ豆のトレーサビリティシステムを導入した「電子身分証」の交付を開始した。この電子カードシステムは、2023/2024収穫年度（2023年10月～2024年9月）が始まる10月1日から稼働予定だ。</p> <p>CCCによると、このシステムにより、カカオ豆の農園から輸出港までの生産・流通プロセスを追跡可能とし、違法に栽培された豆を排除することに加えて、カードに統合されている電子決済・ウォレット機能を通じて、生産者に対し、買い上げ価格を保証できるとしている。産地では、政府が収穫年度ごとに設定する最低買い上げ保証価格を順守しない買い付け業者も多いという。政府は、持続可能なカカオ産業の構築に向け、サプライチェーンの透明化、トレーサビリティの確保に取り組んでおり、農家の収入向上や品質改善、違法な児童労働や森林伐採を防止するため農業センサスや農地マッピングによる管理強化、生産流通情報把握システムの導入を進めている。</p> <p>この背景には、EUがカカオ、コーヒー、パーム油など特定の商品作物などを対象とする森林破壊防止のデューディリジェンス義務化規則案に合意したことがある（2022年12月14日記事参照）。同法が正式に承認されれば、EUを最大の貿易相手とするコートジボワールのカカオ輸出にも大きな影響を与えることが懸念され、政府はトレーサビリティの確保など、早急な対応に迫られていた。なお、世界最大のカカオ生産国のコートジボワールは長年にわたり、農地拡大のため森林を破壊していると批判されてきた。世界銀行によると、コートジボワールのカカオ分野はGDPの10～15%、輸出収入の40%を占めている。また、CCCによると、2019年の農業センサスでは、コートジボワールで99万5,000人のカカオ生産者を数え、農園の15%が保護林区域にあるとされた。</p> | コートジボワール | <a href="https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/f86e881e014476f9.html">https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/f86e881e014476f9.html</a> |
| 2023/2/22 | 成都市で本格焼酎・泡盛のセミナー・試飲会が開催(中国、日本)   ビジネス短信 - ジェトロ      | <p>日本酒造組合中央会は2月15日、中国四川省成都市で「本格焼酎・泡盛セミナー・試飲会」を開催、同市内の飲食店経営者ら約30人が参加した。</p> <p>日本から中国への焼酎、日本酒などの輸入を手掛ける上海頌福実業の吉本哲平総経理が講演を行い、焼酎・泡盛、ウイスキー、白酒などの蒸留酒と日本酒、ワイン、ビールなどの醸造酒の違いや、世界の蒸留酒における焼酎・泡盛の位置づけ、本格焼酎・泡盛の定義と特徴、産地、原料による本格焼酎・泡盛の味の違いなどについて説明した。参加者は講演を聞きつつ、8種類の本格焼酎・泡盛の試飲を行った。</p> <p>参加者からは「（中国人は日本酒は飲むが）焼酎を飲むのは日本人だけのため、店では日本人に人気のある焼酎のブランドのみを扱っていたが、セミナーを通じ焼酎は産地や原料によって味わいが違うことを知り、これまで店に扱っていなかった焼酎にも興味を持った」「好きな焼酎が見つかった」との声が聞かれた。</p> <p>日本から中国へのアルコール飲料の輸出額の総額は近年増加を続けており、2021年のアルコール飲料の年間輸出額は320億円と、2016年の27億円から10倍以上となっている。特にウイスキー、日本酒の輸出額の伸びが大きいが、焼酎の輸出額は横ばい、あるいは微増となっている。</p> <p>成都市内では、これまで飲食店で扱われる焼酎・泡盛の種類は多くはなかったが、このようなセミナーを通じ、飲食店の経営者が焼酎・泡盛の特徴を知り、味わいを体験することで店舗での取り扱いが増えることが期待され、市内で本格焼酎・泡盛の認知度が高まることも期待される。</p>                                                                                                                                      | 中国       | <a href="https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/1e6720b6dcbe1f60.html">https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/1e6720b6dcbe1f60.html</a> |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                            | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 国地域 | 情報元URL                                                                                                                                    |
|-----------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/22 | 韓国で最低度数・カロリーの焼酎「鮮洋」が発売＝韓国マックスカンパニー - wowKorea | <p>酒類メーカーのマックスカンパニーは、50年にわたる焼酎の醸造技術を生かし、韓国で最低の度数とカロリーを実現した焼酎「ソニヤン（鮮洋）」を3月2日に発売する。「鮮洋」は酸素熟成法を採用し、コメやムギなどを蒸留した原液を加えることで、焼酎本来の醍醐味であるさっぱりとした味を保ちつつ、アルコール度数を韓国では最低の14.9度とし、まろやかさを強調した。楽しく健康維持するという意味の「ヘルシープレジャー」のトレンドを狙い、果糖を加えない「ゼロシュガー」商品として発売。焼酎業界では最低の298キロカロリー（360ミリリットル）とした。</p> <p>マックスカンパニーの旧社名である「鮮洋」を商品名とし、ブランドが持つ伝統を主張すると同時に感覚的なデザインで新しさも追及。トレンドに合わせて行くといったイメージ構築を行う戦略を展開した。</p> <p>最低度数・カロリー、およびゼロシュガーという軽くて新しくなった商品の特徴を、既存の焼酎瓶よりも短く丸みあるパッケージにより視覚化した。焼酎業界では唯一クラウンキャップを採用し、ふたを開けて飲む焼酎という特別な楽しみも加味した。</p> <p>マックスカンパニーは「焼酎の本質的価値は維持しつつ、それ以外のすべてを完全に刷新することで、焼酎市場に新たなパラダイムを示すため『鮮洋』を発売した」と話している。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                             | 韓国  | <a href="https://www.wowkorea.jp/news/newsread_image.asp?img=384095">https://www.wowkorea.jp/news/newsread_image.asp?img=384095</a>       |
| 2023/2/22 | 焼酎とビールまた値上げ必至、飲食店で「焼酎1本6000ウォン」の見方も：東亜日報      | <p>昨年、焼酎とビールの価格が一斉に値上がりしたのに続き、今年も酒類製品の値上げが続く見通しだ。酒類税が上がったうえ、原材料価格とエネルギー価格などの生産コストが増えたためだ。飲食店で売っている焼酎の価格は、1本当たり6000ウォンに迫る可能性があるという見通しまで出ている。19日、企画財政部（企財部）によると、今年4月からビールに課せられる税金（酒税）は1リットル当たり885.7ウォンへと30.5ウォン値上がりする。昨年、1リットル当たり20.8ウォン上がったことより、引き上げ幅が大きくなっている。ビールの増税は酒類業界の出庫価格の引き上げを刺激する恐れがある。昨年もハイト真露は、テラとハイトの出庫価格を7.7％、ロッテ七星飲料はクラウドの出庫価格を8.2％それぞれ引き上げた。焼酎は酒税は上がらないが、原材料価格とエネルギー価格の上昇などで値上げの圧力を受けている。昨年2月、酒精会社各社は、焼酎の原料となる酒精（エタノール）の価格を10年ぶりに7.8％引き上げた。経営難に陥った酒精会社が酒精の価格をさらに引き上げれば、焼酎の価格もさらに引き上げられる可能性が高い。さらに焼酎瓶の供給価格も、1本当たり180ウォンから220ウォンへと20％以上値上がりした。</p> <p>酒類業界が出庫価格を引き上げれば、消費者が買う酒の価格はさらに上がるしかない。昨年の焼酎の出庫価格は1本当たり85ウォンが上がったが、スーパーとコンビニの価格は100～150ウォン上がった。通常、飲食店での販売価格は値上げ幅がさらに大きくなる傾向があり、現在5000ウォン台の焼酎の飲食店での販売価格が6000ウォンにまで上がる可能性もある。酒類業界は、値上げは避けられないという立場だ。酒類業界の関係者は、「酒類税の他、原材料価格の引き上げなど、価格が上がる余地が多く、内部でも引き上げの案について議論している」とし、「ただ、焼酎とビールは、庶民に敏感な品目という点で簡単に決められずにいる」と話した。</p> | 韓国  | <a href="https://www.donga.com/jp/ea/st/article/all/20230220/3971746/1">https://www.donga.com/jp/ea/st/article/all/20230220/3971746/1</a> |



# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                                         | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 国地域    | 情報元URL                                                                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/21 | ホテルグレイスリー台北、<br>崎陽軒とコラボルーム展開<br>- TRAICY（トライシー）            | ホテルグレイスリー台北（格拉斯麗台北飯店）は、崎陽軒とコラボレーションし、「崎陽軒コラボレーションルーム」を設定する。<br>ダブルルームとツインルームの2室に、横浜市の協力のもと、横浜の名所を室内に装飾した。全48種の貴重なしょう油入れの「ひょうちゃん」や崎陽軒の店舗をイメージした展示も行っている。<br><br>販売期間は2月17日から2024年2月16日まで。台湾崎陽軒で利用できるシウマイ4個引換券や特製ノベルティも用意している。料金は1室3,500台湾ドルから。税・サービス料込み、朝食付き。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 台湾     | <a href="https://www.traicy.com/posts/20230219261695/">https://www.traicy.com/posts/20230219261695/</a>                                   |
| 2023/2/21 | 鳥インフルで少女死亡、父親も陽性 WHO懸念 写真2枚 国際ニュース：AFPBB News              | 世界保健機関（WHO）は24日、カンボジアで11歳の少女がH5N1型の鳥インフルエンザウイルスに感染して死亡し、父親も陽性と判明したと明らかにし、懸念を表明した。カンボジア保健省によると、少女は16日に発熱、せき、喉の痛みなどの症状を示し、22日に死亡した。当局は、少女と接触した12人から検体を採取し、24日に49歳の父親が陽性と判明したが無症状だと発表した。WHOは、その他の接触者の検査結果を含め、カンボジア当局と密に連絡を取り合っているとした。鳥インフルは通常、人には感染しないが、感染した鳥に直接触れたりした場合、まれに感染することがある。<br><br>カンボジア当局は、少女と父親が感染した鳥に触れていたかを確認しており、親子の地元である東部プレイベン（Prey Veng）州の集落付近で見つかった複数の野鳥の死骸についても検査を進めている。WHO当局者は会見で、カンボジアのケースが人から人への感染なのか、感染した同じ鳥に触れたのかを判断するのは「時期尚早だ」としている。                                                                                                                                                                                                                | カンボジア  | <a href="https://www.afpbb.com/articles/-/3452891">https://www.afpbb.com/articles/-/3452891</a>                                           |
| 2023/2/21 | アルゼンチンで初の鳥インフルエンザ発生、政府は緊急事態を宣言(ボリビア、アルゼンチン、ウルグアイ)   - ジェトロ | アルゼンチン政府は2月15日、国内で初の高病原性鳥インフルエンザ（H5亜型）の発生が確認されたと発表した。隣国ボリビアとの国境付近に位置するフワイ州北部で、アンデスガチョウの野鳥、隣国ウルグアイでクロエリハクチョウの野鳥の感染が確認されたことを受け、アルゼンチン政府は全国レベルで公衆衛生上の緊急事態を宣言した〔国家農畜食料衛生品質管理機構（SENASA）決議第147/2023号外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます〕。<br><br>2月23日に公布されたSENASA決議第166/2023号外部サイトへ、新しいウィンドウで開きますは、アルゼンチン全土で生きた鳥類を集めたイベントの開催を禁じたほか、生きた鳥類の販売や移動も禁じている。<br><br>SENASAは、100件以上の感染疑い事例を調査中だ。2月22日時点で高病原性鳥インフルエンザウイルスの陽性確認件数は、中央部コルドバ州で6件、サンタ・フェ州、ブエノスアイレス州、北部サルタ州、西部パタゴニア地域ネウケン州でそれぞれ1件。主に野鳥や家禽（かきん）から同ウイルスが検出された。<br><br>フアン・ホセ・バイジョ農牧水産庁長官は、鶏肉や鶏卵を食べることによって人が鳥インフルエンザに感染する可能性はないと述べ、現在の対策は、野鳥や家禽の感染拡大を防止するためだと説明した。日本の農林水産省も2月20日、アルゼンチンからの家禽肉などの一時輸入停止措置を講じた（農林水産省ウェブサイト参照外部サイトへ、新しいウィンドウで開きます）。 | アルゼンチン | <a href="https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/09dcb4ac4657f671.html">https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/02/09dcb4ac4657f671.html</a> |

# INFORMATION(海外情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety <http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

| 日付        | 名称                                             | 内容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 国地域 | 情報元URL                                                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2023/2/20 | 米FDA、植物ベースの乳代用食品を「ミルク」と呼ぶこと推奨のガイダンス草案公開   財経新聞 | 米食品医薬品局 (FDA) は 22 日、植物ベースの乳代用食品 (PBMA) の名称に「milk (ミルク)」という用語を含めることを推奨するガイダンスの草案を公開した(プレスリリース、Ars Technica の記事、ガイダンス草案: PDF)。アーモンドミルクやソイミルク (豆乳)、ココナッツミルクなどをはじめとして多様な PBMA が市場に出回っており、ほとんどが名称に「ミルク」を含む。米国ではトランプ政権時代の 2018 年に乳製品以外の食品の製品名に「ミルク」という単語を含めることを禁ずる計画が持ち上がり、FDA が意見募集を行っている。これに寄せられた 13,000 件以上の意見によると、消費者は全般的に PBMA がミルクを含まないことを理解しており、逆にミルクではないことが PBMA を選択する理由になっていたという。その一方で、多くの消費者が栄養価の面で PBMA とミルクの違いを理解しておらず、米政府の 2020-2025 年版食品ガイドラインで推奨される乳製品グループには含まれない。そのため、草案では PBMA の名称に「ミルク」を含め、ミルクの代用食品として販売することを推奨するのに加え、ラベルで栄養価の違いに関する説明を自主的に表示することを推奨している。 | 米国  | <a href="https://www.zaikei.co.jp/article/20230226/711304.html">https://www.zaikei.co.jp/article/20230226/711304.html</a> |