

A light blue world map is visible in the background, centered on the Atlantic Ocean. The map shows the outlines of the continents in a darker shade of blue.

第12回中南米日系社会との連携調査団 (水産・食品関連、ペルー派遣) 帰国報告会

独立行政法人国際協力機構 中南米部

2025年12月19日

ペルー概況

2021年日本との租税条約発効並びに南米国初のTPP11締結。2023年は外交関係樹立150周年。2024年はAPEC開催地/日本人移住125周年。OECD加盟へのロードマップ策定済。

面積	129万平方キロメートル ★日本の3.4倍
人口 (2024年)	約3,403万人 ★約3割が首都・リマに集中
GDP成長率 (2024年)	3.3%
ジニ係数 (2024年)	40% ★15年で15pt.改善:中産層の急増
ビジネス環境 ランキング	南米第3位 ★ベトナム並み
日系人口	約20万人
有名な観光地	マチュピチュ、クスコ、ナスカ、アレキパ、リマ...



2021年日本との租税条約発効並びに南米国初のTPP11締結。2023年は外交関係樹立150周年。2024年はAPEC開催地/日本人移住125周年。OECD加盟へのロードマップ策定済。

気候	太平洋に面した地帯：砂漠気候 アンデス山脈：高山気候, 温帯夏雨気候 アマゾン低地：熱帯雨林気候
宗教	カトリック(76%)、プロテスタント(14.1%)、その他(4.8%)、無宗教(5.1%) (2017年ペルー国勢調査)
主要産業	製造業、石油・鉱業、商業、建設業、農業(鶏肉、乳製品、牛肉、さとうきび、コメ、ジャガイモ、アスパラガス、コーヒー)
在秘日系企業	68社(2023年10月)
在秘邦人数	3,011人(2024年10月)
二国間貿易	日本への輸出 銅、石油、液化天然ガス、亜鉛、鉄鉱石等 日本からの輸入 自動車、タイヤ、鉄鋼製品等



<https://www.mofa.go.jp/mofaj/area/peru/data.html>

https://www.jetro.go.jp/world/cs_america/pe/basic_01.html

ニッケイ料理は大人気

ラーメン、寿司、酒などの日本食が大人気。

日本料理とペルー料理のフュージョンであるニッケイ料理は国民食とも言えるほどの認知度で日系人のみならずペルー人にも人気が高い。代表的なメニューにマキ・アセビチャード(セビチェのたれを使った巻き)などがある。



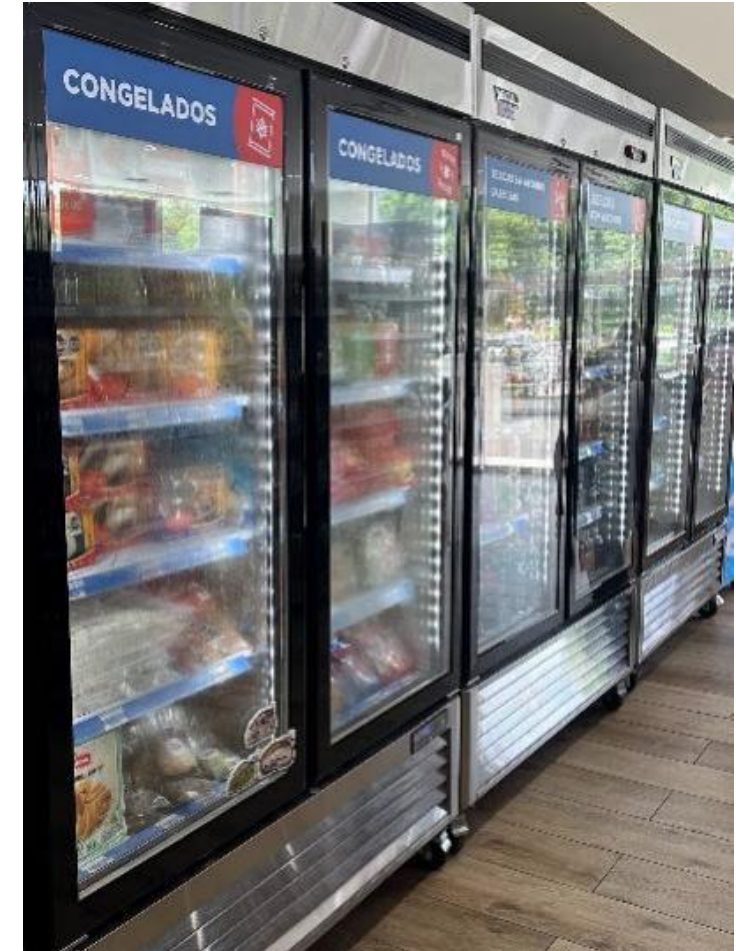
マキ・アセビチャード



日系農家が日本食材を現地で生産(大根、コウヤ、サトイモ、ナカイモ、ゴボウ、みかん等)

日本食材は日系スーパーや日系イベントでも人気

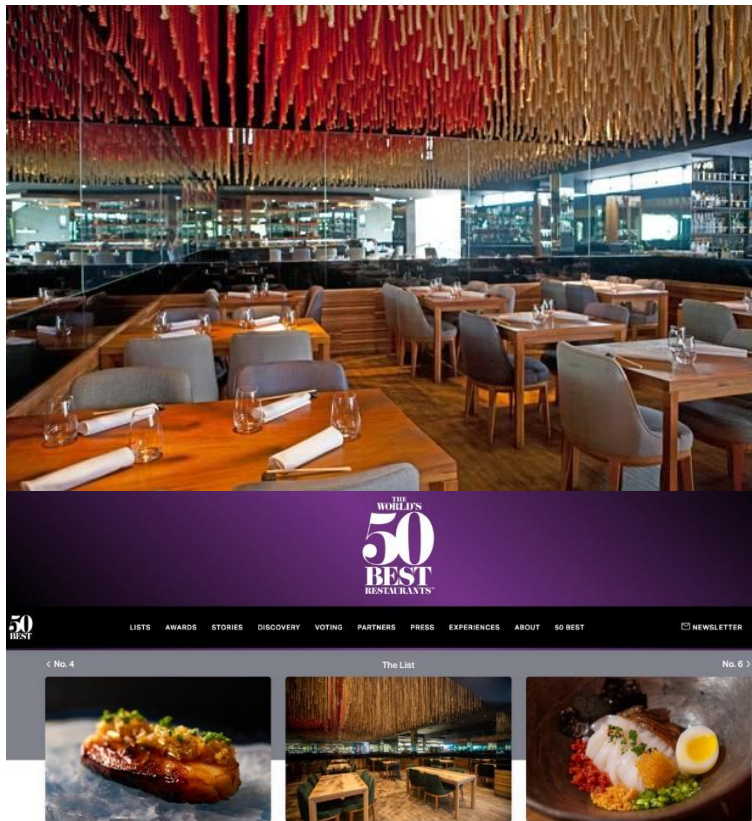
味噌、しょうゆ、納豆、煎餅、餅アイスなど豊富な食品が売られている。



世界トップランクのレストラン

MAIDO 2025年の「世界のベストレストラン50」で1位

CENTRAL 2023年の「世界のベストレストラン50」で1位



Maido
Lima

5



MAIDOシェフ ミツハル・ツムラ氏(日系2世)

ガストロノミーやビジネス交流への期待

両国首脳で締結されている二国間のロードマップにおいて、ガストロノミー（料理）分野やビジネス交流への協力が位置づけられており、具体的な連携や交流事業の展開が期待されている。

https://www.mofa.go.jp/mofaj/la_c/sa/pe/pageit_000001_01265.html



2025年2月にJICA日系社会ビジネスリーダー本邦招へい事業に参加したペルー・カトリカ大学のカリッサ・ベセラ・ビアジオニ氏は、ニッケイ料理に特化した専門課程（ディプロマプログラム）の設立を計画しており、伝統的な調理技術や発酵食品に関する研究・教育が行われる予定。

<https://cosas.pe/de-fondo/338226/la-nueva-generacion-de-la-cocina-nikkei/>



ペルー・ドミニカ共和国日系社会
ビジネス交流会
招へい者プロフィール



2025年
2月12日 水

食品輸入・日本製品
プロモーション



ペルー日系料理協会会長
フェリペ・アントニオ・
キクチ・カトウ



Umi Foods
海産物等食品店
事務局長
ミリアム・シドチ・
ウチマ



ペルーホテル・
レストラン協会
ダイレクター
アダ・ガブリエラ・
カナシロ・クシニメン



スーパーNikkei
(日本産品専門スーパー)
営業部長
ルイス・ヘラルド・
ヒロタ・タケウチエ

食品輸入・日本製品
プロモーション



Flora & Fauna
健康食品小売店
ダイレクター
エフライン・ロベルト・
ウォン・セオアナ



ペルーカトリカ大学
料理・ホテル・観光学部
料理ダイレクター
健康食品輸入会社創業者
カリッサ・ベセラ・
ピアジオニ



EDO SUSHI BARチェーン
(日本食・ニッケイ料理
レストラン) マネージャー
ラファエル・
エルネスト・
マツフジ・サガワ



SHIZENレストラン
(ニッケイ料理)
オーナーシェフ
ホルヘ・トミタ・
ナガミネ

日本食レストラン経営



サムライレストラン
(日本食) 代表取締役
たてやま ひでよし
立山 秀樹



サムライレストラン
(日本食) 専務取締役
たてやま ひでよし
立山 秀吉



サルセアオ パイ
エイイチロウ レストラン
(日本食) 代表取締役
かわはら 美いいちろう
川畑 栄一郎



オカズレストラン
(日本食) シェフ
たかた ハルキ
高田 ハルキ

ペルー・ドミニカ共和国 日系社会ビジネスリーダー本邦招へい (2025年2月9日~22日)

- ・ペルーとドミニカ共和国の日系社会から、日本食品を輸入するバイヤーやフードビジネス関係者社を招へいし、
- ・食品分野の日本企業との商談や工場訪問、試食試飲会などを実施



商談会の様子

企業訪問・試食試飲



来日レポート:

<https://www.jica.go.jp/information/seminar/2024/20250328.html>

日系ビジネスリーダー 招へい者の帰国後活動について



「ニッケイ料理の未来」

2025年3月31日(月) COSAS 2025年3月号



「日本への渡航について」
2025年3月11日(火) Prensa NIKKEI



2025年3月14日(金) Peru Shimpō

今回のペルー調査団でも、2月に来日された日系ビジネスリーダーが活躍



商談会・活け締めイベント開催
(レストランOmatsu)



視察調整・同行
(水産卸市場、現地スーパー等)



和食・うまみセミナー開催
(ペルー・カトリカ大学等)



商談会周知・参加(日秘文化会館)



企業訪問の受入(SUPER NIKKEI, FUKU Store, UMI FOODS, Flora & Fauna等)



A light teal map of Latin America, including Mexico, Central America, and South America, serves as the background for the slide. The map shows the outlines of the continents and some internal country borders.

現地調査概要

JICA 中南米部

移住先国で活躍する
日系人・日系社会を架け橋に

中南米日系社会

日本の水産・食品企業

日本の民間企業の中南米への事業展開を実現

正しい日本理解の促進・地域経済活性

日系社会と日本の民間企業の連携促進



視察・面談先(11月4日~14日)

分野	訪問先	詳細	目的
全員	SUPER NIKKEI	日本食材輸入業者	商談・試食/試飲
全員	FUKU Store	日本食材輸入業者	商談・試食/試飲
全員	KoMoNoYa	日本の100円均一のような小売店	市場調査・試食/試飲
水産	UMI FOODS	海産物等食品店・輸入業者	商談・試食
水産	ビジャ・マリア・デル・トリウンフォ水産卸市場	スーパーマーケット等関係者が買い付けに来る水産卸市場	市場調査
食品	ペルーホテル・レストラン協会	ペルー国内の2,000以上のホテルやレストランが加盟	商談・試食
食品	スルキージョ市場	生鮮市場	市場調査
食品	Flora & Fauna	健康食品小売店	市場調査
日本酒	Romovi SAC	酒類供給業者	意見交換・試飲
日本酒	ペルー・ソムリエ学校	ペルー国内のトップレストランのソムリエが本校出身	日本酒紹介・試飲



日本食材スーパーでの市場調査



水産卸市場訪問



ソムリエ学校マスターコース者向け日本酒紹介

内容	参加者	開催場所
商談会（企業紹介・個別商談）	輸入業者やレストラン関係者	日秘文化会館
商談会（個別商談・活け締めイベント）	ペルー政府生産省、水産卸売市場関係者、 日系レストランシェフなど	レストランOmatsu（ニッケイ料理）
意見交換会・懇談会	2025年2月に本邦招へいに参加した食品分野の 日系ビジネスリーダー	レストランOmatsu（ニッケイ料理）
ニッケイ料理の説明、デモンストレーション	2月本邦招へい参加者ホルヘ・トミタ・ナガミネ氏が 主催	レストランShizen（ニッケイ料理）



企業紹介発表（日秘文化会館）



商談会（レストランOmatsu）



ニッケイ料理の紹介（レストランShizen）

市場の特徴・分析

1. 日本ブランドの価値:品質で差別化

- ・MADE IN JAPANは品質・信頼性で選ばれるブランド

2. ニッケイ料理の役割

- ・日本食材への関心は高く、現地文化と融合した「ニッケイ料理」で活用される傾向

3. 日系社会は食の架け橋

- ・日系社会は日本食材流通の信頼性高いゲートウェイ

4. 日本食材輸入の現状

- ・サプライチェーンは整備されている
- ・商品によって物流・保管面で課題あり、輸入決定に多少ハードルがある業者も存在
- ・輸出食品は賞味期限1年以上が望ましい

現地食文化に寄り添った提案・商品開発

現地ニーズ対応・ニッケイ料理連携が鍵

日本食材輸入業者

- ・SUPER NIKKEI
- ・FUKU Store

その他輸入業者

- ・UMI FOODS（海産物専門）

ニッケイ料理レストラン

- ・レストランOmatsu
- ・レストランShizen
- ・EDO Sushi Bar

その他料理関係の団体

- ・ペルー日系料理協会
- ・ペルーホテル・レストラン協会

① TSUBASA

(中南米・カリブ地域に向けてビジネス展開をしたい日本のスタートアップ企業を支援)

<https://tsubasa-jica.com/>

② 中小企業・SDGs ビジネス支援事業

(開発途上国の課題解決に貢献する本邦民間企業等のビジネスづくりを支援)

https://www.jica.go.jp/activities/schemes/priv_partner/activities/sme/index.html

③ 日系社会研修

(中南米日系社会からの研修員受け入れ事業)

<https://www.jica.go.jp/domestic/yokohama/activities/nikkei/index.html#a01>

④ 中南米日系社会との連携調査団

https://www.jica.go.jp/overseas/america/private_sec.html

**今こそペルーに注目を！
ありがとうございました**