

A faint, semi-transparent map of South America serves as the background for the title area. The map is rendered in light blue and white, showing the continent's coastline and major rivers.

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

ペルー概要

2021年日本との租税条約発効並びに南米国初のTPPⅡ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…



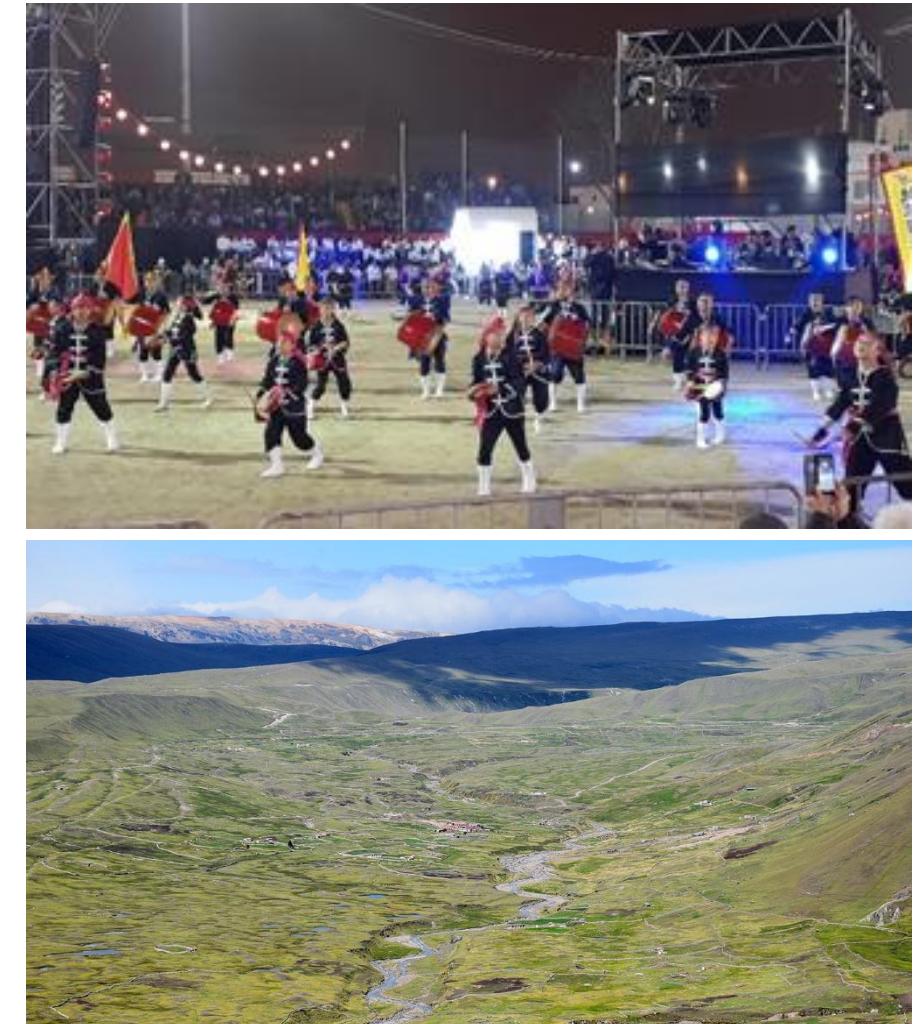
ペルー概要

2021年日本との租税条約発効並びに南米国初のTPPⅡ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stant(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アジア人にも人気が高い。代表的なメニューにマキ・アセビチャード(セビチエのたれを使った巻き)などがある。



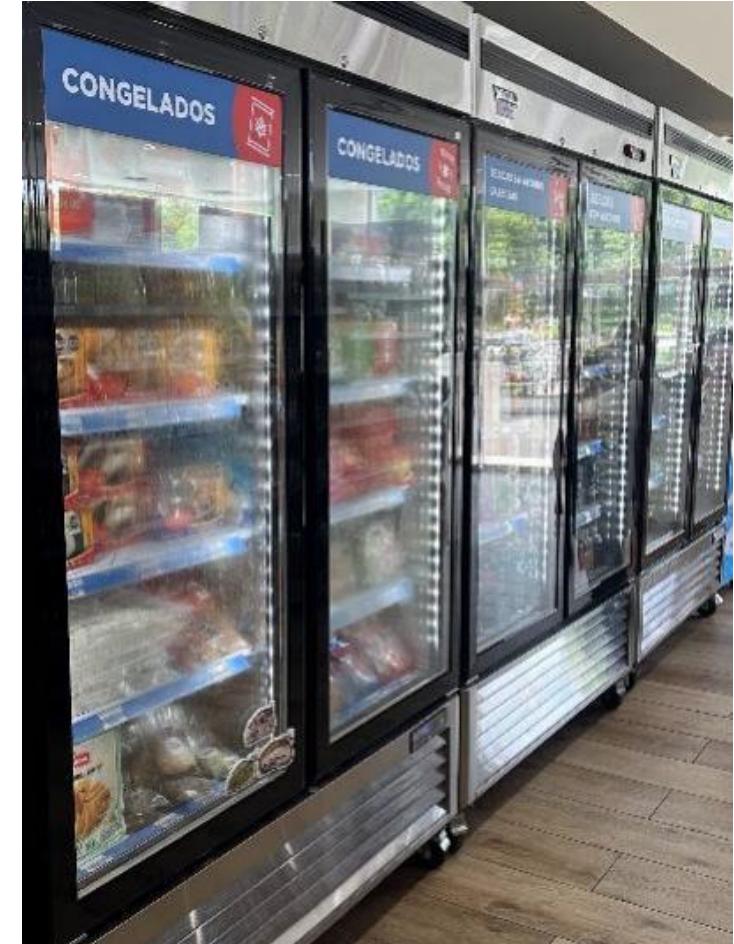
マキ・アセビチャード



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

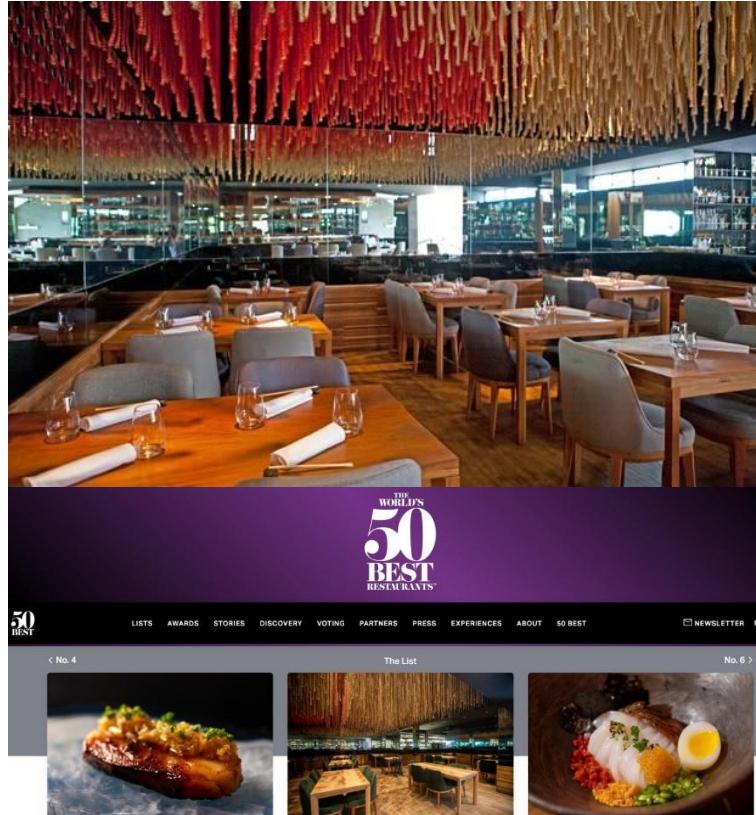
味噌、しょうゆ、納豆、煎餅、餅アイスなど豊富な食品が売られている。



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

プロフィールの
詳細はこちる

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
ルイス・ヘラルド・
ヒロタ・タケウチエ



スーパーNikkei
(日本产品専門スーパー)
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・セオアヌ



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・
ビアジオニ



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



サムライレストラン
(日本食) 代表取締役
立山 秀樹
たてやま ひでき



サムライレストラン
(日本食) 専務取締役
立山 秀吉
たてやま ひでよし



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



オカザイレストラン
(日本食) シェフ
高田 ハルキ
たかた 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

2025年2月13日
福島民友新聞

企業訪問・試食試飲



来日レポート:

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

9

県産品などについて意見交換する参加者

モモや日本酒魅力発信
JICAビジネス交流会

国際協力機構(JICA) 日本産品専門スーパーの
は12日、郡山市でペルーと
ドミニカ共和国の関係者を
招いたビジネス交流会を開
き、県産品の輸出拡大に向
けて現地のビジネスリーダー^{た。}
に本県の魅力を発信し
C A 意見交換に先立ち、J
CA関係者が両国の概況な
どを説明。県貿易促進議
会の船見義克海外販路開拓
福島で実行委
郡山市などで10月に開か

業部長やレストランオーナー、シェフなどの同書を持つ
両国の12人が参加し、本県
の食品関連企業関係者との
意見交換した。

専門家がモモや日本酒などの
県産品の魅力を説明し
た。両国の関係者は16日ま
で本県に滞在し、被災地の
視察や酒蔵見学を行つ。

日系ビジネスリーダー 招へい者の帰国後活動について



EL FUTURO DE LA COCINA NIKKEI

La gastronomía nikkei nació con la llegada al Perú de legendarios itamaes como Nobu Matsuhisa, Toshiro Konishi y Dario Matsufuji. Conoce a la nueva generación de chefs peruanos que siguen los pasos de sus antecesores en la reinvencción de la cocina fusión.

POR RENATO VELÁSQUEZ FOTOS: BRIAM ESPINOZA

La historiografía gastronómica coincide en señalar al mítico restaurante Matsui, ubicado en la avenida Cáceres durante los años setenta, como el germen de la cocina nikkei. Fundado por Luis Matsufuji, asimilaron jóvenes itamaes desde la lejana Japón como Toshiro Konishi o Nobu Matsuhisa, quienes fusionaron las técnicas tradicionales niponas con los extraordinarios productos de este lado del Pacífico, dando origen a lo que hoy conocemos como cocina nikkei, una cocina con personalidad única, que no es puramente ni japonesa, sino una mestura entre ambas.

El resto es historia conocida: Nobu popularizó en todo el mundo platos como el tiradito, acrecentando la fama de la gastronomía nikkei, y Toshiro y la dinastía Matsufuji se quedaron en Lima ejerciendo un apostolado que continúa hasta hoy.

Si la gastronomía nikkei nació con el viaje de esos pioneros de Japón hacia el Perú, ahora una nueva generación de itamaes buscan darle una nueva vuelta de tuerca a las recetas tradicionales, y para eso hicieron el viaje inverso, desde Lima hacia Tokio, con la finalidad de volver a las fuentes y aprender nuevas técnicas.

EL VALOR DEL PRODUCTO

Uno de los sucesores de esos patriarcas fundacionales es Rafael Matsufuji, chef de la cadena de restaurantes Edo Sushi Bar. El es sobrino del célebre Dario Matsufuji, creador del recordado "Donde Dario", otro de los templos donde se forjó la cocina nikkei. El primo de Tomás Matsufuji, quien está al frente de "Al Tobe Poco".

Rafael afirma que su visita a Japón (promovida por la agencia de cooperación internacional del gobierno de Japón, JICA) ha sido un viaje lleno de aprendizajes. "Lo que más me impresionó es la forma en que los japoneses laboran los productos, el uso de sus técnicas ancestrales y el detalle de la perfección", afirma Matsufuji.

"Es impresionante el nivel de perfección en los detalles de los japoneses y el uso de técnicas ancestrales".

INNOVAR SOBRE LA TRADICIÓN

Otro representante de esta nueva generación de itamaes nikkeis es Jorge "Coco" Tomita, chef de Shizzen, señalado por la guía 50 Best como uno de los mejores restaurantes para descubrir este 2025. "Es un viaje que nos ha abierto los ojos y nos ha llenado de nuevas ideas", cuenta Coco.

"Me impactó particularmente el tema de los fermentados, cómo se mantienen fieles a las técnicas tradicionales pero sin dejar de lado la innovación", indica el cocinero. "Por esa altura estamos experimentando con una mezcla de zanahoria, ya que en nuestra propuesta en Shizzen tenemos cierta influencia de la cocina del norte del Perú".

Coco también practica la pesca para comprender los procesos que llevan bonitos y furtivos a su barra. La visita al mercado de Nagueya, donde se subastan atunes aleta azul de más de US\$1 mil, fue alicecedora. "Queremos compartir técnicas de despiece y cadena de frío con pescadores artesanales de todo el país", proyecta.

Gabriela Kanashiro, chef cofundadora del restaurante Omatsu y presidenta del Comité de Restaurantes de AHORA Perú, también fue parte de esta delegación. Para ella, la visita a Igeta Shoyu,

Sobre su Viaje a Japón

Sobre su reciente viaje a Japón, Gaby comenta que lo que más le impresionó fue el orden, la organización, el respeto, el nivel de servicio, el hacer las cosas por convicción propia, que existe en ese país.

"Todos los japoneses, como que tienen el mismo chip: 'Vamos a hacer las cosas bien'. Todos hacen las cosas bien, y son conscientes de lo que hacen. Veo una cultura que no trata de aprovecharse de la situación, sino que trabaja por el bien común. Me he quedado ~~mucho~~ realmente sorprendida y me siento orgullosa de tener raíces japonesas. Me sentí super identificada", cuenta.

Mostró su satisfacción por haber tenido la grata experiencia de viajar con

JICA, "una institución que ya tiene 65 años, que ayuda a los países que realmente necesitan ~~mejorar~~ de capacidades, con becas, con experiencias como las que hemos tenido nosotros".

En este viaje de intercambio comercial, el grupo peruano, que Gaby integró, aprendió varias técnicas japonesas, entre ellas, cómo tratar el pescado, para que la calidad perdure; la cadena de frío. Estuvieron en el mercado de subastas de los atunes y de otras especies, etc.

De igual manera, conoció Fukushima, donde, a pesar del terremoto que sufrió hace 14 años, sus residentes trabajan de forma conjunta para levantar la prefectura, desde el gobernador, las asociaciones

de ciudadanos, los alcaldes, un alcalde, trabaja para el bienestar del lugar donde entre otros.

"Me parece increíble que vive, hacer a la gente feliz; avocarse en la educación de



"GABY... con Kenji Susuki, considerado el Dios del Sake en Japón.

「日本への渡航について」

2025年3月11日(火) Prensa NIKKEI



Delegación peruana en el Aeropuerto de Narita

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・うまいセミナー開催
(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)



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



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

商談会・イベント参加

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

I. 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、輸入決定に多少ハン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