

2020年12月18日

## 台湾における日本酒の輸入関税引き下げ後の動向と今後について

公益財団法人日本台湾交流協会台北事務所（研修生） 金子 翔平

### 1. B to B 日本酒 PR イベント「和酒節」

2019年7月、台湾において食品関係15品目の関税が引き下げられ、中でも、日本酒を含む穀類酒は関税率が40%から20%に大きく引き下げられた。このため、日本酒の輸出促進の期待が高まったが、関税引き下げ後の日本酒の輸出量を見てみると、それほど大きな増加には感じられない<sup>1</sup>。

このような中、日本台湾交流協会は11月30日に台北市で日本酒等をPRするイベント「和酒節」を開催した。このイベントは、BtoBの商流をより太くすることを目的としており、輸入販売業者10社がブース出展した会場には、およそ90名の飲食店関係者等が来場し、試飲も可能な形で商談が実施された<sup>2</sup>。

今回は、筆者が会場で輸入販売業者や飲食店関係者に対して行ったヒアリング結果を紹介するとともに、現地の声を手掛かりに、今後の日本酒輸出拡大にあたり注力すべきポイントについて考えてみたい。



(写真) ブースでのPRの様子

### 2. 関税引き下げ後の日本酒需要と浸透度について

#### (1) 関税引き下げのインパクトと日本酒需要

輸入販売業者に対し、関税引き下げ後の日本酒の販売価格について尋ねたところ、およそ半数が「販売価格を下げた」と回答した。しかし、関税引き下げ額は、運送コスト等を含めた全体コストの10%以下にしかならないため、販売価格の下げ幅も10%以下とのことであった。このことから、大幅な関税引き下げも、顧客の購買意欲を大きく増大させるようなインパクトを生んだわけではないことが分かった。

一方で、「台湾において日本酒の需要が増えていると感じるか」との問いには、全ての輸入販売業者及び飲食店関係者が、「徐々にではあるが年々需要が増えている」と回答した。輸入販売業者の販売先は日本料理店が主であるが、近年ではフランス料理店やバー等でも日本酒の需要が増えているということであった。

<sup>1</sup> 財務省貿易統計によると、2019年7月～12月の輸出量は前年同期比で約7%増加している。

<sup>2</sup> ブースでのPRだけでなく、日本酒の唎酒師(ききざけし)が日本酒の味わい方を紹介するセミナーや有名バーテンダーが日本酒・泡盛等を使ったカクテルを紹介するセミナーも開催し、台湾の飲食店関係者に日本酒について更に知っていただく大変良い機会となった。

また、台湾人が好む日本酒の味の特徴については、「香りが高く、さっぱりしている甘口のお酒」との答えがほとんどであった。こうした台湾人の味覚の傾向から、展示会に出展する多くの輸入販売業者は、来場者を引き寄せるため、梅酒や柚子酒等の果実酒も一緒に展示することが多いとのことであった。

## **(2) 台湾における日本酒の浸透度**

日本酒の需要については前向きな回答が得られたものの、今回のヒアリングでは、多くの輸入販売業者及び飲食店関係者が「日本酒が台湾において広く浸透しているわけではない」と考えていることも明らかになった。その要因としては、「価格」、「知識の不足」、「宣伝活動の不足」が挙げられた。

まず、「価格」についてであるが、台湾で人気のウイスキーは、標準的な価格帯が1,000元（約3,600円）程度であるのに対し、日本酒の場合は1,500元～2,000元（約5,400～7,200円）である。加えて、訪日旅行が人気の台湾では、多くの台湾人が日本での販売価格を知っているため、台湾でその2～3倍の価格で売られている日本酒に対して一層の割高感を感じるようである。

次に、日本酒に対する「知識の不足」についてであるが、日本酒は銘柄や種類が多く、それぞれの日本酒が持つ特徴の理解が難しいため、消費者にとって何を頼めばいいか選択が難しいものとなっている。また、日本酒は低温での厳密な温度管理が必要なお酒という認識が飲食店に浸透しており、扱いにくいイメージを持たれているとのことであった。

さらに、台湾では、ウイスキーの宣伝に比べ日本酒の宣伝は少ないということも要因として挙げられた。

## **3. 日本酒をより一層台湾で広めていくために今後必要なこと**

以上を踏まえ、日本酒を台湾で広めるために力を入れていきたいことの一つは、「ブランド化」であると考えられる。日本酒は温度管理を要するため輸送コストが高くなり、価格競争力が弱い以上、各酒造メーカーが自社の商品が完成するまでのストーリーや他のお酒との違いについて差別化を図り、しっかりとPRすることで、価格が高くても選ばれるようブランド化することが必要である。また、輸入販売業者では、飲食店から温度管理の面で必要以上に扱いにくいイメージを持たれないように、厳密な温度管理が必要でない種類や季節についても伝えていく必要がある。さらに、飲食店では、料理と相性が良い日本酒をペアリングし、お客が選択に困らないよう誘導することで、消費者の日本酒への理解も進み、需要がより一層高まっていくのではないだろうか。

※為替レート 1台湾元＝約3.6円