

欧州のチョコレート・マーケット

世界最大のチョコレート祭典「サロン・デュ・ショコラ」

10月30日から11月3日までの5日間、フランス・パリのポルト・ドゥ・ヴェルサイユ見本市会場にて、世界最大のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ（Salon du Chocolat）」が行われました。パリの「サロン・デュ・ショコラ」は、今年で25回目を迎え、世界60カ国から約500の出展者と著名なシェフやパティシエが参加、イベント期間中約13万人が来場しました。

【世界中から一流のパティシエが集う「サロン・デュ・ショコラ」】



会期中は、チョコレート作りの実演やワークショップ、チョコレートファッションショー、カカオ生産国紹介、チョコレートに関する書籍販売、チョコレートコンテストなど、様々なプログラムが実施されました。

【有名パティシエによるチョコレート作りの実演】



日本からは海外最多の18社が出展

会場には250もの世界各国のチョコレート展示・販売ブースが設置され、その中でも一際存在感を放っていたのは日本のブースです。日本からは18社のチョコレート・メーカーやパティシエがブースを構え、いずれも多くの来場者が訪れていました。

【鎌倉生まれの生チョコ・ブランド「ca ca o」】



日本ならではの抹茶や柚子などのフレーバーは特に人気で、繊細な甘みと口溶けが外国人の来場者を魅了していました。毎年出展している日本のブースの中には、そのチョコレートを目当てに来場する常連客もいらっしゃるそうです。

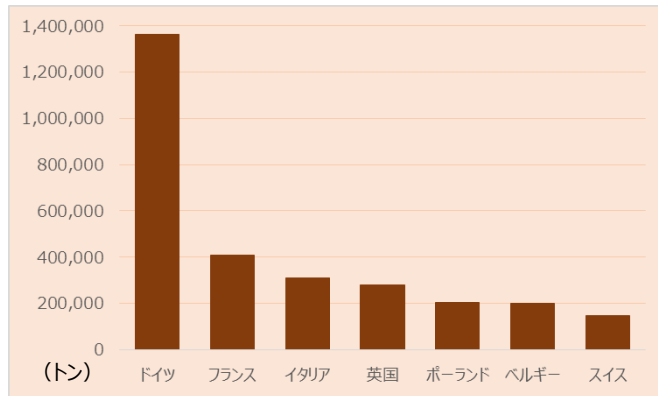
「サロン・デュ・ショコラ」では多くの日本のパティシエが活躍しているだけでなく、日本のウイスキーや日本酒などの日本の食材とチョコレートのコラボレーションを提供するスペースも設置されていました。

【日本酒とチョコレートのコラボレーション】



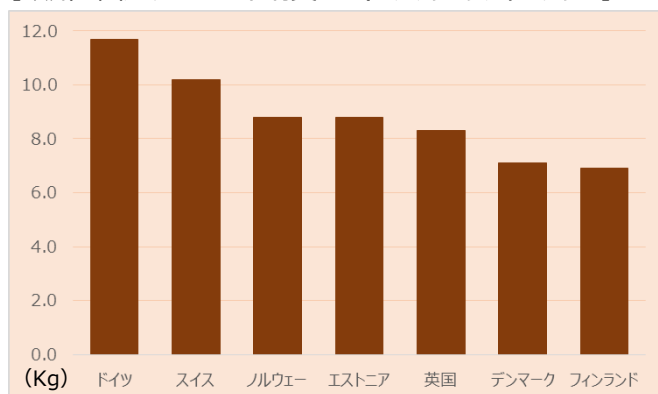
欧州のチョコレート消費量

チョコレートというと、フランスやベルギー、スイスなどが連想されますが、実際の国別生産量を見てみると、ドイツがダントツの欧州一で136万トン、フランス、イタリア、英国、ポーランドと続き、ベルギーは6番目、スイスは7番目です。

【欧州の国別チョコレート生産量（2015年）】


(日本チョコレート・ココア協会 HP より当事務所作成)

もちろん、ドイツの人口は8,290万人（2018年）と欧州最大ですから、生産量が最も多いのも頷けますが、それにしても2番目のフランス（人口6,473万人）以下を大きく引き離しています。ドイツは国内生産のうち約50%に当たる69万トン进行輸出し、一方で28万トン进行輸入、国内で96万トン进行消費しており、ドイツ国民一人当たりの年間チョコレート消費量はなんと11.7Kgにもなるそうです。

【欧州の国別チョコレート消費量（1人あたり、キログラム）】


(日本チョコレート・ココア協会 HP より当事務所作成)

日本の平均的な板チョコは1枚60g、ドイツ国民は年間195枚もの板チョコを食べている計算になります。

本レポートは情報提供のみを目的として作成したものであり、何らかの行動を勧誘するものではありません。
 ご利用に関しては、すべてお客さまご自身でご判断くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。
 本レポートは信頼できると思われる情報に基づいて作成していますが、当行はその正確性を保証するものではありません。
 本レポートのご利用によりお客さまがいかなる損失、損害を受けられても当行は一切の責任を負いません。
 本レポートはお客さま限りでご利用くださいますようお願いいたします。

日本のチョコレートの底力

日本のチョコレート生産量は25万トンとドイツの1/5以下、輸入量は2.7万トン、輸出量はわずか0.6万トンで国内生産されたチョコレートの大半は日本国内で消費されています（2017年、日本チョコレート・カカオ協会 HP より）。

経済産業省の調査では、菓子類の国内生産額は右肩上がりに増加している一方で、家計の菓子類購入額は近年ほぼ横ばいが続いているそうです。家計での消費額が伸びていないにもかかわらず、国内生産額が伸びているのは、年々増加する訪日外国人観光客の需要が大幅に増加しているためです。訪日外国人観光客の菓子類消費額は2012年からの5年間で4倍、1,500億円以上となっています。

このように外国人による日本の菓子、チョコレートは国内外で大きな注目を集めており、海外での販売、国内での訪日外国人観光客への販売は大きなビジネスチャンス秘めているといえます。

以上

【世界で賞賛される日本の繊細な味覚】
