

# オーストラリア市場動向

Trema Report 2025

一般財団法人 さっぽろ産業振興財団  
食・ものづくり産業振興部 食産業振興課

# 本レポートの情報について

- ◆ 本レポートでは、Innova Market Insights（イノーバ・マーケット・インサイト）社\*のデータベースを採用しています。

## \*Innova Market Insights社

オランダ・フッドバレーに本社をかまえる食品トレンド分析に強みを持つグローバルリサーチ企業。1億5000万点のデータと30年にわたる食産業での実績を持つ。世界主要都市（90か国）でのセミナーや、食品トレンドメディアサイトも運営。

- ◆ 本レポートでは、データベースで見られる小売店（スーパーマーケット、コンビニエンスストア等）での製品発売点数を中心とする製品情報及び現地専門家による分析レポートより、必要な情報を抜粋し本レポートにまとめています。

- ◆ 「VIEW DETAILS」と記載のある商品は、クリックすると製品の詳細（価格、原材料、生産国など）が見られます。同様に引用欄からも現地企業情報や食品にまつわる記事が見られるものがあるので、翻訳ソフトを活用しご利用ください。

[ドキュメントやウェブサイトを翻訳する - パソコン - Google Translate ヘルプ](#)

[Microsoft Edge 翻訳機能の設定（オン・オフ）と使い方・表示されない時の対処方 | WebSpot](#)



- ◆ 本レポートのWEBサイト等第3者が閲覧できるSNSへの転載は禁止です。社外利用希望の場合は、必ず財団に共有先と利用目的を事前報告ください。

# オーストラリアについて

---

## ■ジェトロ：オーストラリア市場概要

[オーストラリア | オセアニア - 国・地域別に見る - ジェトロ](#)

## ■ジェトロ：農林水産物・食品 国別マーケティング基礎情報

[marketing\\_basicinfo\\_Australia\\_2024.pdf](#)

## ■ジェトロ：セミナー「オーストラリアの日本産食品市場 —インフレ状況下における最新事情—」

<https://youtu.be/VxisgnWfoKg>

## ■さっぽろ産業振興財団：note「オーストラリア現地活動 渡航レポート」

[オーストラリア 現地活動 渡航レポート | さっぽろ産業振興財団](#)

## ■さっぽろ産業振興財団：Trema「オーストラリア視察レポート」

[Trema「オーストラリア視察レポート」](#)

# 目次

---

- ◆ [1. オーストラリア市場全体](#)
- ◆ [2. 販売されている製品例](#)
- ◆ [3. オーストラリアの水産品市場](#)
- ◆ [4. まとめ](#)

# 食品輸入品の割合は大きな違い無し

- 世界3地域と比べると、オーストラリアは他の地域に比べ、食品分野での輸入品の割合で大きな違いはない。
- 国内生産力が高さ、「地元産」志向の強さ、輸送距離・コストの観点から、輸入が少ないのではなく輸入されるジャンルがはっきり分かれている国であることが窺える。（次ページ参照）

## 国内品・輸入品別：地域別新商品発売点数TOP10(全世界/2021.11-2025.11)

北米

西ヨーロッパ

アジア

オーストラリア

Import

New Package

New Package

New Package

New Package

Import

Import

Import

New Product

New Product

New Product

New Product

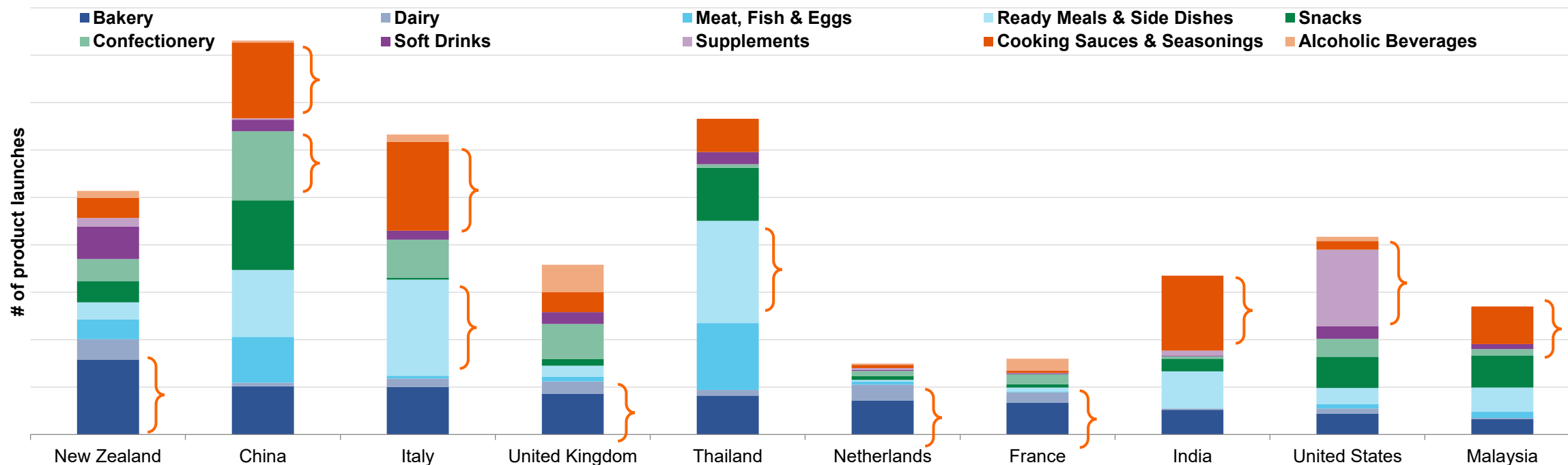
Source: Innova New Products Database

次ページに国別輸入割合を記載しています

# アジアからは調味料を多く輸入

- 輸入品で最も多い国は中国であり、調味料、菓子、スナック、調理済み食品などあらゆるカテゴリーの食品を輸入。
- 国内生産力が高いため、原材料（肉、魚、乳製品、野菜など）は国内自給の輸入が少ない。
- 輸入する食品カテゴリーは地域によって大きく異なり、アジアからは調味料、欧州からは調理済み食品ととベーカリー系、アメリカからはサプリメントを多く輸入。タイではオーストラリアの原材料を使用したものをタイで委託製造・包装し再輸入を行うケースも多い。

生産国別：カテゴリー別新商品発売点数(オーストラリア/2021.11-2025.11)

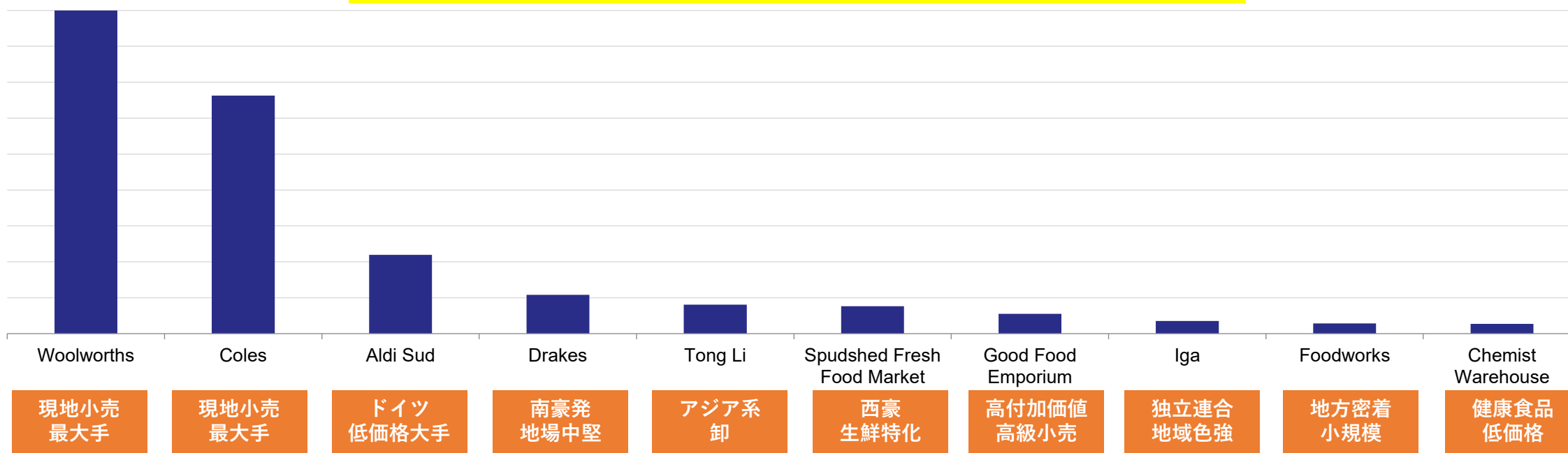


Source: Innova New Products Database

# WoolworthとColesが7割を占める

- オーストラリアのリテラーは二大メインストリームであるWoolworthとColesが7割以上を占める。どちらも全国展開しており、Woolworthsは生鮮品の強さとPB、Colesは価格競争力と利便性で高いシェアを獲得している。
- Tong Liは中華系を軸にアジア食品を幅広く取り扱う業務・小売向け流通企業。主に都市部（シドニー、メルボルン周辺）に店舗展開しており、東南アジア・日本・韓国食品も取り扱いあり。

リテラー別：新商品発売点数(オーストラリア/2021.11-2025.11)

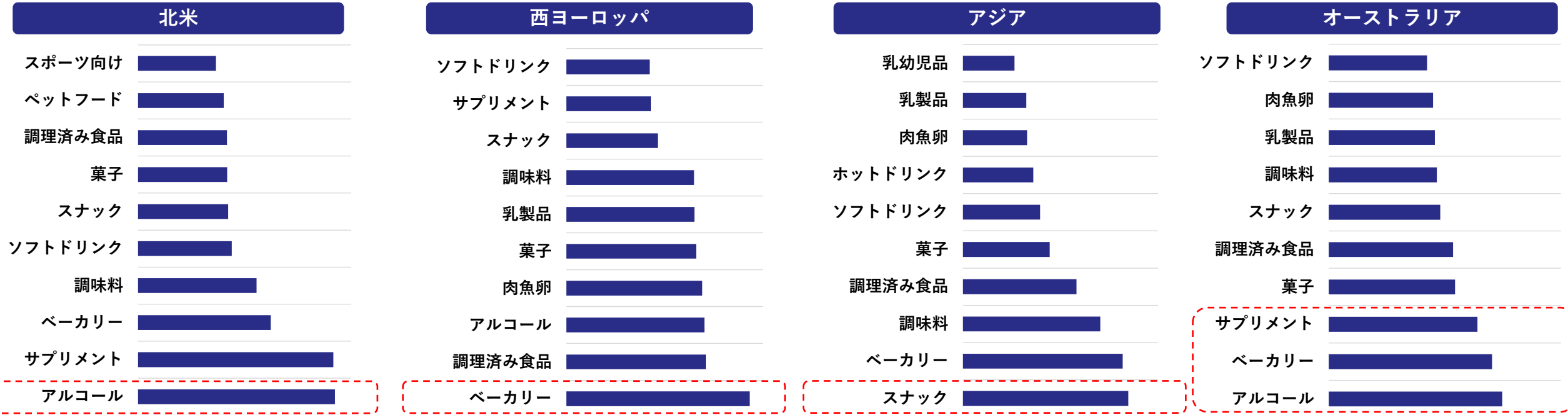


Source: Innova New Products Database

# 欧米どちらの影響も受け独自の食文化が形成

■北米では「アルコール」が1位。西ヨーロッパでは「ベーカリー」が1位。アジアでは「スナック」が1位。  
■オーストラリアは「アルコール」「ベーカリー」「サプリメント」が上位3位を占めており、北米、ヨーロッパどちらの影響も受け独自の食文化が形成されていることがわかる。一人当たりのアルコール消費量の多さ、営業ライセンスの都合上スーパーマーケットで種類の販売ができないため、隣接されたリカーショップが多くあることも「アルコール」が1位の背景と考えられる。

カテゴリ別：地域別新商品発売点数TOP10(全世界/2021.11-2025.11)



Source: Innova New Products Database

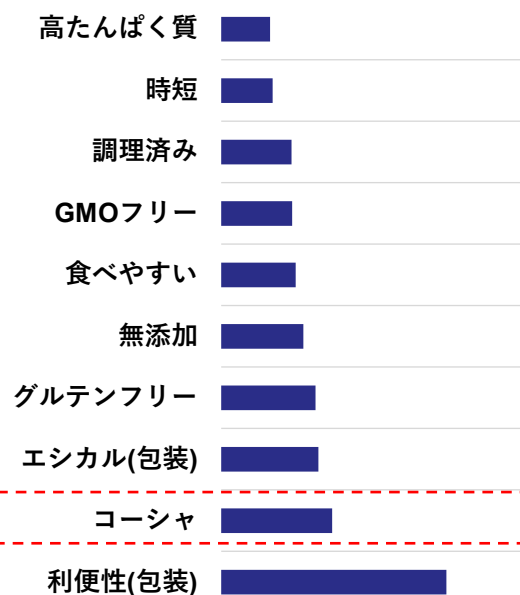


# 「無添加」訴求が多いオーストラリア

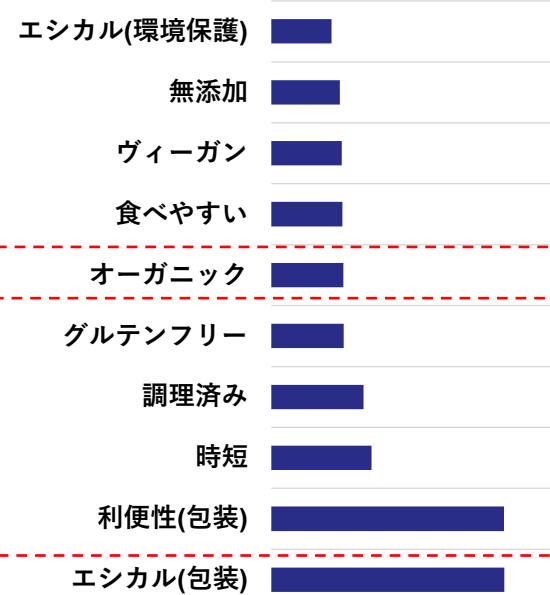
- 北米ではユダヤ教徒以外の消費者にも食品の安全性や品質の証明として評価され、認証が一般化している「コーシャ」が上位。
- 西ヨーロッパでは「エシカル(包装)」のほか、「オーガニック」意識も高く、環境に対する意識の高さが窺える。
- アジアでは世界3地域の中で唯一、「ハラール」「ベジタリアン」がトップ10入り。
- オーストラリアでは「無添加」訴求が多く、「自然環境の良さ＝食品もシンプルであるべき」という国民的価値観の強さが影響していると考えられる。

## 訴求ポイント別：地域別新商品発売点数TOP10(全世界/2021.11-2025.11)

### 北米



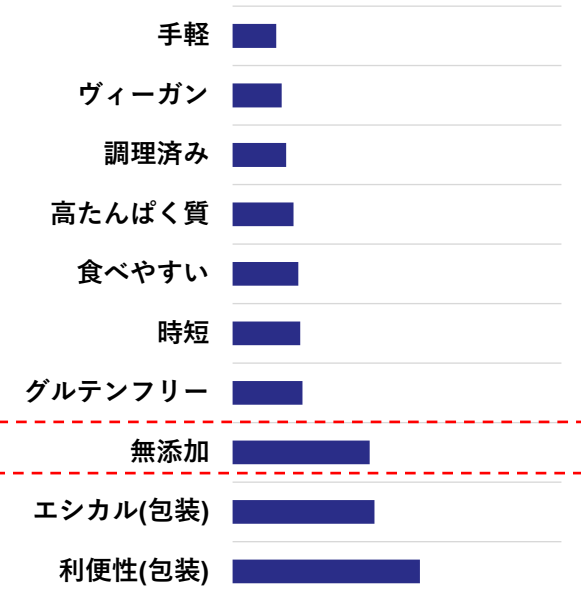
### 西ヨーロッパ



### アジア



### オーストラリア



Source: Innova New Products Database

## カテゴリ別：日本からの輸入品例

Spiral Foods は、メルボルンを拠点とし主にオーガニック・伝統食品を扱う食品のサプライヤー兼ディストリビューター。ナチュラル・オーガニック食品の輸入・供給・流通のほか、オーストラリア国内の小売店などへの卸売も行っており、メインストリームでもSpiral FoodsのPB商品が多く見られた。

## 調味料



**Spiral Foods Natural Aosa: Organic Furikake Japanese Seasoning**

Australia, Jan 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Spiral Foods Authentic Japanese Karashi Hot Mustard Sauce**

Australia, Jul 2024

[VIEW DETAILS](#)



**Yamachu Ready Mix Wasabi**

Australia, Jun 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Spiral Foods Umami Black Garlic Sesame Sauce**

Australia, Feb 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Spiral Foods Organic Smoked Shoyu Soy Sauce**

Australia, May 2022

[VIEW DETAILS](#)



**Spiral Foods Natural Organic Lemon Hot Sauce**

Australia, Dec 2023

[VIEW DETAILS](#)

## 豆乳



**Happy Happy Soy Boy Soy Milk**

Australia, Mar 2025

[VIEW DETAILS](#)



**Bonsoy Soy Milk**

Australia, Oct 2022

[VIEW DETAILS](#)

**Source:** Innova New Products Database

[Spiral Foods | Organic Whole Foods and Traditional Food Suppliers Sydney Melbourne Australia](#)

クリックすると  
詳細が見られます

# カテゴリ別：日本からの輸入品例

## ソフトドリンク



### Tomomasu Muskmelon Cider

Australia, Nov 2025

[VIEW DETAILS](#)



### Ito En Oi Ocha Green Tea: Unsweetened

Australia, Oct 2025

[VIEW DETAILS](#)



### Orihiro Purunto Peach Konnyaku Jelly

Australia, Aug 2025

[VIEW DETAILS](#)



### Tobys Estate Iced Latte Specialty Coffee

Australia, Jan 2025

[VIEW DETAILS](#)

## ホットドリンク



### Nittoh Royal Milk Tea

Australia, Nov 2021

[VIEW DETAILS](#)



### Ucc Shokunin No Coffee Mocha Blend

Australia, Oct 2021

[VIEW DETAILS](#)



### Ucc Unsweetened Rich Black Coffee

Australia, Sep 2025

[VIEW DETAILS](#)



### Uji No Tsuyu Sencha Japanese Teabags

Australia, Sep 2025

[VIEW DETAILS](#)

Source: Innova New Products Database

# カテゴリ別：日本からの輸入品例

## 味噌汁



**Shinshu Ichimiso Instant Miso Soup With Wakame Seaweed**

Australia, Aug 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Hikari Miso Enjuku Koji Miso Soup With Green Onion**

Australia, Oct 2025

[VIEW DETAILS](#)



**Ebara Hot Pot Soup Stock Portions Tonkotsu Shoyu Flavour**

Australia, Jul 2022

[VIEW DETAILS](#)



**Hanamaruki Instant Tofu Miso Soup Soybean Paste Soup With Tofu**

Australia, Nov 2025

[VIEW DETAILS](#)

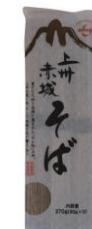
## 麺類



**Spiral Foods Instant Ramen: Shiitake Mushroom**

Australia, Jan 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Akagi Shokuhin Joshu Akagi Soba**

Australia, Jan 2021

[VIEW DETAILS](#)



**Spiral Foods Quinoa Soba Noodles**

Australia, Nov 2022

[VIEW DETAILS](#)



**Nissin Demae Iccho Instant Noodles: Kyushu Tonkotsu Flavour**

Australia, Apr 2022

[VIEW DETAILS](#)

**Source:** Innova New Products Database

## カテゴリ別：日本からの輸入品例

### アルコール飲料



**The Shin Pure Malt Mizunara  
Japanese Oak Finish Whiskey**

Australia, Dec 2024

[VIEW DETAILS](#)



**Amahagan World Malt Edition No  
3 Mizunara Wood Finish Japanese  
Malt Whisky**

Australia, Oct 2024

[VIEW DETAILS](#)



**Ukiyo Yuzu Citrus Gin**

Australia, Mar 2022

[VIEW DETAILS](#)



**Fuji Single Blended Japanese  
Whiskey**

Australia, Jul 2024

[VIEW DETAILS](#)

### 菓子



**Kido Chocolate Dai Fuku**

Australia, Sep 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Dorayaki Marukyo Chestnut  
Pancake**

Australia, Jul 2024

[VIEW DETAILS](#)



**Marukyo Original Pancake  
Dorayaki**

Australia, Sep 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Lotte Chocolate Japanese Mochi  
Frozen Dessert**

Australia, Jun 2025

[VIEW DETAILS](#)

**Source:** Innova New Products Database



# 現地で販売されている「北海道」製品例

## 日本製造・日本メーカー（北海道産原材料使用）



**Nittoh Royal Milk Tea**

Australia, Nov 2021

[VIEW DETAILS](#)



**Kido Hokkaido Milk Dai Fuku**

Australia, Apr 2023

[VIEW DETAILS](#)

## アジア各国製造・日本メーカー（北海道産原材料使用）



**Calpis Water Lactic Acid Bacteria Beverage**

Australia, Nov 2025

[VIEW DETAILS](#)



**Glico Pocky Milk Flavor Biscuit Stick**

Australia, Apr 2025

[VIEW DETAILS](#)

## アジア製造・アジアメーカー（北海道産原材料使用なし）



**Casa Hokkaidou Sapporo Milky Flavor Tea**

Australia, Nov 2020

[VIEW DETAILS](#)



**Australia Best Kimchee Scallop Trim Meat**

Australia, Jan 2023

[VIEW DETAILS](#)



**Nissin Hokkaido Miso Ramen**

Australia, Jun 2021

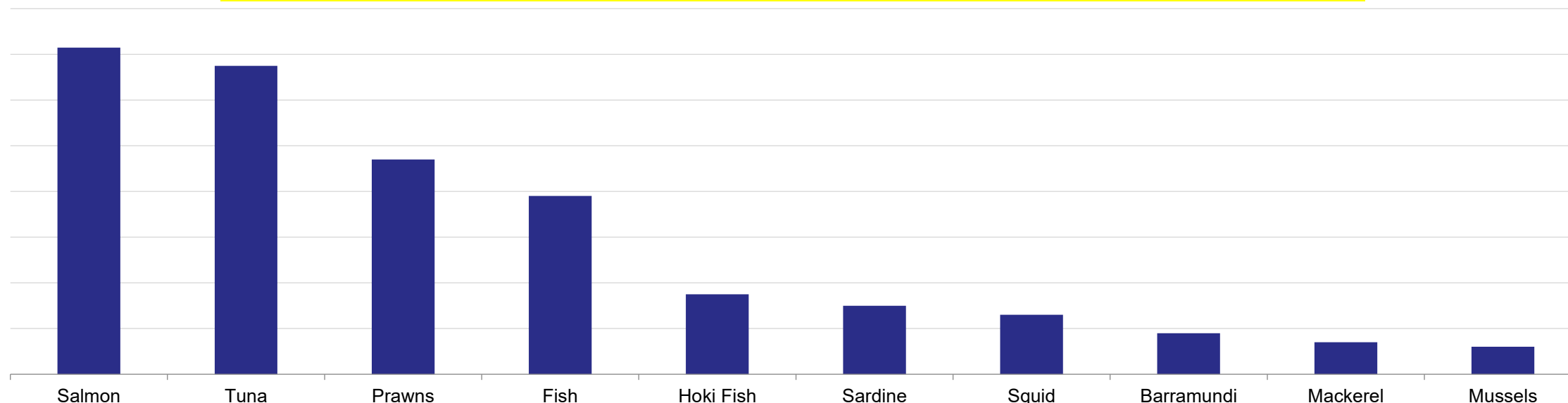
[VIEW DETAILS](#)

**Source:** Innova New Products Database

# 水産品はサーモンとマグロが大半

- 水産品カテゴリを主原料別に見ると、サーモンとマグロが二強。
- 魚より肉文化であるオーストラリアでは一般的なスーパーマーケットでの魚コーナーもそれほど大きくなく、販売されているものはサーモン、エビ、貝類が主であることが多い。
- タスマニアサーモンなど、サーモンは日常食として定着しており、生・冷凍・加工・惣菜まで用途は幅広い。
- ローカル魚であるHoki FishやBarramundiは知名度はあるものの商品としては限定的。

主要原材料別：水産品カテゴリの新商品発売点数(オーストラリア/2021.11-2025.11)



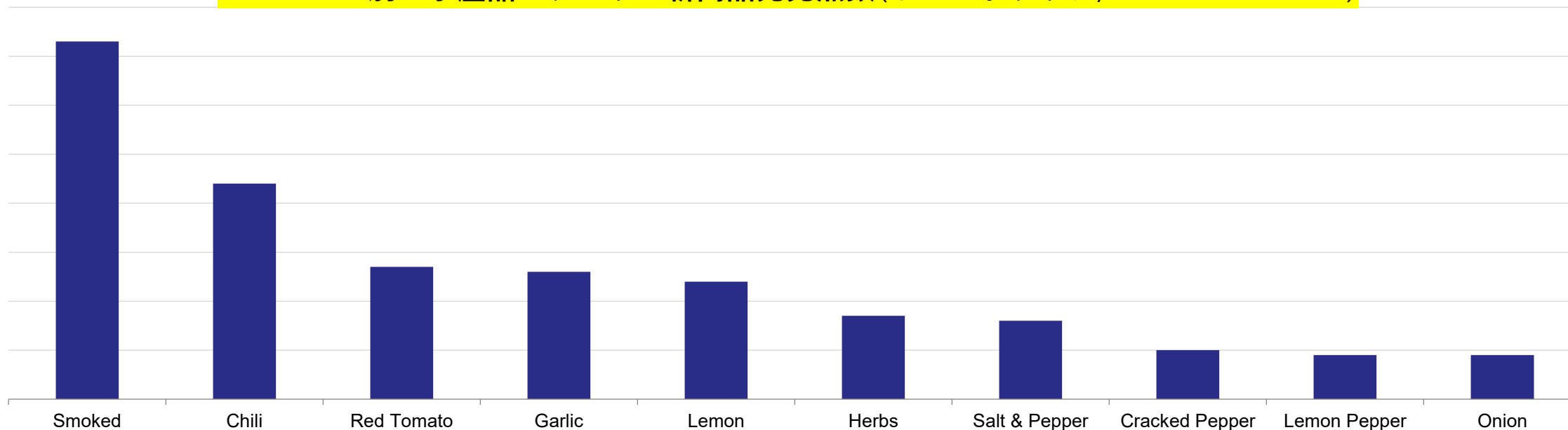
Source: Innova New Products Database

主原料の魚種を特定できない魚は「Fish」と総称されています

# スモークフレーバーが突出

- 「スモーク」は現地人にとって魚種を問わず使える万能フレーバー。調理せずともそのまま食べられることも高い人気の理由である。
- 「チリ」「レモン」「トマト」「ガーリック」など一口で簡単に想像できるフレーバーが多くランクインしており、BBQやパン文化に合う、オーストラリアらしいフレーバーが人気。
- 「醤油」「てりやき」「味噌」のような日本の表現・フレーバーはランク外。

フレーバー別：水産品カテゴリの新商品発売点数(オーストラリア/2021.11-2025.11)



Source: Innova New Products Database



# トレンド：タンパク質訴求



## Coles Perform High Protein Barramundi Strips

Australia, Nov 2025

[VIEW DETAILS](#)

Description:サクサクの衣が黄金色に揚げられたバラマンディ(アカメ科に属する魚の一種。インド太平洋の熱帯域に分布する大型肉食魚)の切り身。

Claims:高タンパク質。スポーツ栄養士推奨。1食あたり平均：タンパク質28.70g、カロリー365kcal、炭水化物9.3g。責任ある漁業で調達された魚介類。オメガ3脂肪酸の供給源。



## Safcol Wild Caught Tuna Springwater

Australia, Feb 2025

[VIEW DETAILS](#)

Description:天然マグロの最高級品、天然水漬け。

Claims:水切り不要。1袋あたり21gのタンパク質。人工着色料・香料不使用。責任あるトレーサビリティ。プレミアム品質。



## Birds Eye Protein Southern Style Flavor Crumbed Hoki

Australia, Oct 2025

[VIEW DETAILS](#)

Description:南部の風味に仕上げたのパン粉付けたホキ(オーストラリア南部からニュージーランド近海の水深10 - 1,000メートルに生息するタラ目マクルロヌス科の深海魚)。

Claims: 1食あたり25gのタンパク質に加え、オメガ3の効能を提供。MSC認証取得。養殖。オーストラリア産原材料を30%以上使用し、オーストラリアで包装。

# オーストラリア産の根強い人気

Trema



## Humpty Doo Australian Salt Water Barramundi

Australia, Aug 2025

[VIEW DETAILS](#)

Description: オーストラリア産海水バラマンディの皮付き切り身6切れ入り。

Claims: オーストラリアで100%栽培・包装。持続可能な方法で栽培された100%オーストラリア産、家族経営のもとで作られたバラマンディ。繊細な風味としっとりとした身が特徴で、皮をカリッと焼く調理に最適。オメガ3脂肪酸の優れた供給源。

オーストラリアでは、消費者が“Made in Australia”かどうかをチェックできるよう原産地表示は義務付けられている（例外除く）ほか、タスマニアサーモン保護のためサケ・マス類の輸入が禁止されているなど、自国の原材料を守る法律が多く定められている。



## Coles Tasmanian Salmon

Australia, Jun 2024

[VIEW DETAILS](#)

Description: タスマニアサーモンの皮を剥いだ切り身4切れ。

Claims: たんぱく質とオメガ3が豊富。責任ある漁業で調達されたシーフード。オーストラリア産サーモン。常に新鮮、冷凍ではありません。



## Woolworths Limited Edition Boneless And Skin On Tasmanian Salmon Side With Lemon Myrtle And Honey Marinade

Australia, Dec 2023

[VIEW DETAILS](#)

Description: 限定版 タスマニア産サーモン（骨なし・皮付き）の半身 レモンマートルとハチミツのマリネ

Claims: 骨なし。100%オーストラリア産サーモン。期間限定。責任ある調達。オメガ3豊富。高タンパク質。人工着色料・香料・保存料不使用。オーストラリア産レモンマートルとハニーバターでマリネ。

## スモークに次いでトマト、チリが人気



### Northern Light Smoked Salmon

Australia, Jul 2024

[VIEW DETAILS](#)

Description: 薄くスライスし、**丁寧に燻製した**ノルウェー産サーモン。

Claims: 最高品質のプレミアムシーフード。大西洋の海から厳選されたプレミアム品質のサーモン。



### John West Protein Plus Omega 3 8 Rice Crackers And Dip Tuna And Tomato Salsa

Australia, Sep 2022

[VIEW DETAILS](#)

Description: **ツナとトマトサルサディップ付き**ライスクラッカー8枚入り。

Claims: 1食あたりオメガ3脂肪酸を1日の必要量の65%補給。心臓の健康に。MSC認証取得。我々は、天然の良さをそのままに、高タンパクな天然マグロを使用。1食あたり13gのタンパク質。私たちの海を永遠に。



### John West Tuna With Chili

Australia, Sep 2024

[VIEW DETAILS](#)

Description: **チリ入りツナ**、95gアルミ缶入り。

Claims: すべて天然素材。オメガ3の優れた供給源。MSC認証取得。魚に優しい。





# MSC認証は一般化



## Birds Eye Super Crumb Australian Hoki

Australia, Jan 2022

[VIEW  
DETAILS](#)

**Description:**オーストラリア産ホキのパン粉衣（パン粉・かぼちゃの種・キヌア入り）。

**Claims:**すべて天然素材。持続可能な水産物認証MSC取得。オメガ3の優れた供給源。高タンパク質。オーストラリア産原材料95%以上使用。100%天然漁獲の魚の切り身。**MSC認証**。



## Ocean Royale Golden Crisp Original Fish Fillets

Australia, Apr 2022

[VIEW  
DETAILS](#)

**Description:**ジューシーな魚の切り身6切れを、サクサクの黄金色のオリジナル風味の衣でコーティング。

**Claims:** 責任ある調達。人工着色料・香料不使用。保存料無添加。オメガ3脂肪酸の良好な供給源。輸入原料及び中国産原料を使用し中国で包装。タンパク質の供給源。**MSC認証**。天然漁獲。



## KB's Tempura Battered Whiting

Australia, Mar 2022

[VIEW  
DETAILS](#)

**Description:**天然捕獲のニュージーランド産ブルーホワイティング(北東大西洋やノルウェー海などの冷たい海に広く分布するタラ目の白見魚)6尾を天ぷら衣で衣付け。

**Claims:** **MSC認証**。天然漁獲。

# まとめ

## 1. オーストラリア市場全体

オーストラリアの食品市場は、国内生産力が高さ、「地元産」志向の強さ、輸送距離・コストの観点から、輸入が少ないのではなく輸入されるジャンルがはっきり分かれている国であることが特徴的。

カテゴリではアルコール・ベーカリー・サプリメントが中心で、「楽しむ消費」と「日常的な健康管理」が共存している。無添加・シンプルな原材料訴求が強く、分かりやすさと直感的理解が重視される。

## 2. 販売されている製品例

日本食品は、即席麺、調味料、飲料、冷凍・加工水産品など、実用性の高い商品を中心に流通している。和風・伝統訴求よりも、「使いやすさ」「無添加」「健康価値」が前面に出た商品が受け入れられやすい。アジア系卸や業務用チャネルを起点に、市場浸透するケースが多い。

## 3. オーストラリアの水産品市場

魚より肉文化であるオーストラリアでは水産品の新商品点数割合はサーモンとマグロに集中し、魚種よりも加工方法や用途が重視される傾向が強い。スモーク、チリ、レモンなど直感的に理解できるフレーバーが主流で、調理不要・簡便性が鍵となる。

水産品は全体トレンドと同様に「タンパク質」訴求が増えており、オーストラリア産の根強い人気が見える。