

## タピオカ経済の新事情 台湾タピオカ×日本農産品で更なるイノベーション

### 台湾貿易センターがタピオカ記者発表セミナー&商談会を開催



日本で巻き起こっているタピオカ旋風を受け、更なる需要増加を見込み、台湾貿易センターは、2019年10月7日(月)にGINZA SIX ザ・グラン銀座において、「台湾タピオカ記者発表セミナー&商談会」を開催しました。原材料から包装資材、設備機器、店舗出店ソリューション、フランチャイズなど台湾企業33社が展示し、250名の大手食品メーカーや卸売、小売業者などが来場、会場はタピオカに関する商談で大きな賑わいをみせました。

台湾貿易センターのマーケティングプロジェクト部顔副部長によると、台湾発祥のタピオカミルクティーは世界40カ国300都市に進出し、多くの人に愛されている国民的ドリンクとなっているそうです。フランスのルーブル美術館前でもタピオカミルクティーが買え、パリっ子の間でもオシャレな飲み物として流行しています。また、海外の調査会社によると、すぐテイクアウトでき、美味しく楽しめるハンドシェイクドリンクは市場規模にして2,092億円あり、2023年には3,436億米ドルに達する見込みです。そしてタピオカミルクティーは、このうち42%を占めています。

実は台湾という国土面積が九州ほどの大きさでも、ハンドシェイクドリンク店が2万2,482店存在し、2018年台湾からのタピオカ輸出額は35億円となり、日本市場には台湾産が6億円ほど輸入されています。タピオカ産業は疎かにできないほど成長しており、今後もその発展が見込まれる予定です。

タピオカ産業セミナーで登壇した台湾貿易センター所長の陳英顕氏はセミナーにて、「日本市場では枝豆から胡蝶蘭、自転車など、多くのMade in Taiwanが親しまれてきました。今後はタピオカという新たなメンツが加わり、全国へ展開、更には日本特有の商品と組み合わせ、台湾タピオカ×日本農産品で、地方活性化の手助けになればと考えております。」とコメントしました。



タピオカの原料はキャッサバで知られていますが、ポテトパウダーからこんにゃく、トウモロコシなど多岐に渡り、調合する飲料や用途に合わせて、色々開発されております。そして、今回参加している台湾企業も解凍してすぐ使えるインスタントタピオカ、コーゲン入りタピオカ、カラータピオカなど展示しており、今後日本市場でも新商品の開発に使われる可能性があります。環境保全の観点から、実はタピオカミルクティーの包材は多くの配慮がなされ、紙やサトウキビ、竹、使いまわしができるステンレスストローなどがあり、手提げにも脱プラを重視したアイデアが活用されています。他にもハイテクを生かし製造された調理機やティーマシンなど、日本ではまだ斬新な商品が展示されておりました。

日本で巻き起こったこのタピオカブーム、新しい組み合わせによって更なる日本×台湾のイノベーションを起こし、ただのブームでは終わらなさそうです。

#### 台湾貿易センター(TAITRA)について

台湾貿易センターは、台湾企業の対外貿易や海外市場の開拓を支援するため、經濟部が民間の商工団体と連携して設立した公益財団法人です。台湾最大の公益財団法人として企業の対外貿易、海外市場の開拓をお手伝いしています。

お問い合わせ・お申込みなど、詳細について知りたい方は下記のサイトをご覧ください。

台湾貿易センター東京事務所

Tel: [03-3514-4700](tel:03-3514-4700) / E-mail: [tokyo@taitra.org.tw](mailto:tokyo@taitra.org.tw) / <https://tokyo.taiwantrade.com/>