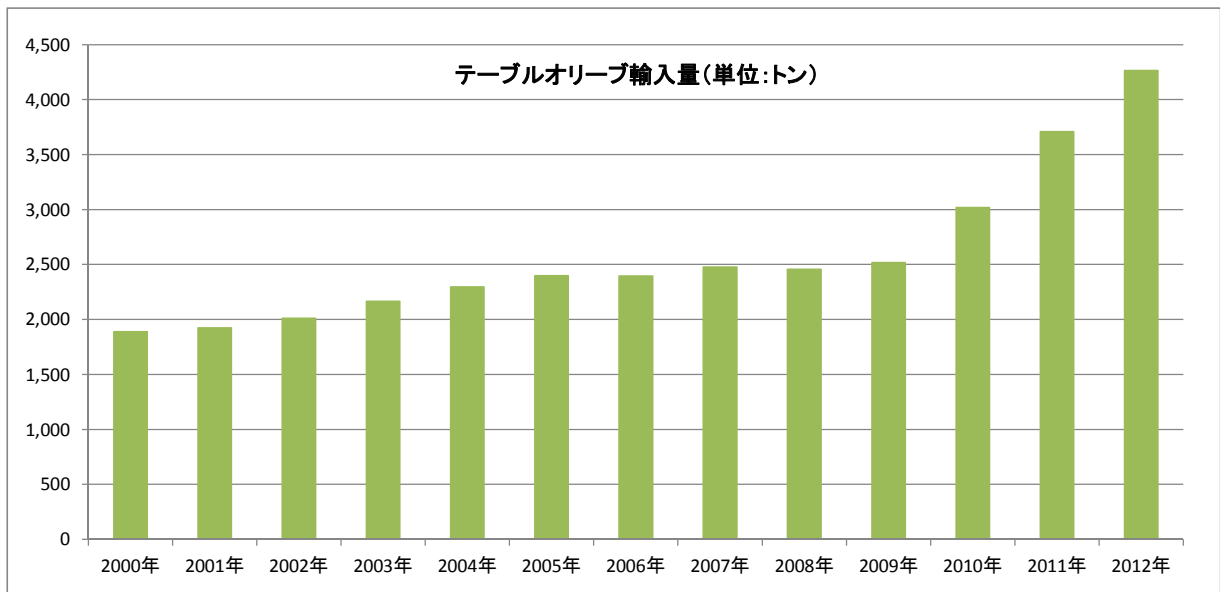


【参考資料】

●テーブルオリーブの輸入量推移(財務省・貿易統計)

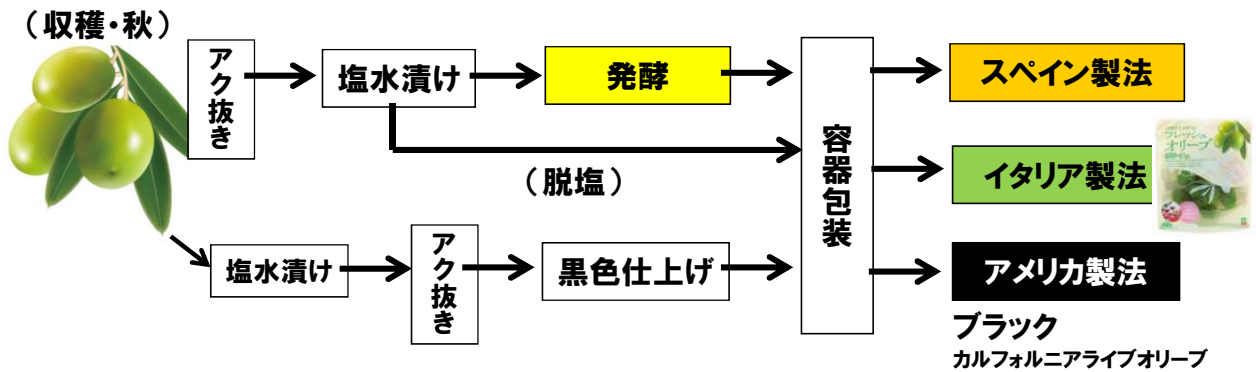


輸入統計品目番号2005.70の「オリーブ(調製し又は保存に適する処理をしたもの)」(液込)

単位:トン

年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年
数量	1,890	1,924	2,012	2,166	2,297	2,399	2,395	2,478	2,457	2,518	3,020	3,709	4,266

●テーブルオリーブの代表的な製造方法と仕様



容器	瓶・缶 / 袋 / カップ(市販品、惣菜店)
液の有無	液あり / 液なし
実の色	薄茶色 / 緑色 / 黒色
味	酸味あり / 浅漬け / 惣菜風味付け / オイル漬け
種の有無	種なし / 種なし詰め物 / スライス / 種あり
製法	スペイン製法(発酵あり) / イタリア製法(発酵なし) / アメリカ製法(黒)

注)資料内にある製法・名称等は、岩下食品による呼称です。一般的な名称・表現と異なる場合がございますがご了承ください。