

**PERÚ**Ministerio de Comercio
Exterior y TurismoComisión de Promoción del Perú
para la Exportación y el
Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”**FICHA MERCADO – PRODUCTO****I. DATOS DEL REGISTRO DE LA FICHA**

1.1. Nombre de la OCEX	OCEX TOKIO	1.2. Fecha	31-10-2023
1.3. Elaborado por:	Nombres y apellidos	WILLIAM VALDERRAMA BAZAN	
	Cargo	ESPECIALISTA EN COMERCIO	

II. DATOS DEL MERCADO – PRODUCTO

2.1 Producto	LANGOSTINO VANNAMEI (<i>Litopenaeus vannamei/ Penaeus spp.</i>)								
2.2 Nomenclatura arancelaria	Los demás langostinos y camarones	0306.17.0000							
	Enteros	0306.17.1100							
	Colas sin caparazón	0306.17.1200							
	Colas con caparazón, sin cocer	0306.17.1300							
2.3 Nombre comercial en el país de destino	エビ EBI	0306.17.000							
2.4 Requisitos de acceso al mercado (aranceles, requisitos sanitarios y fitosanitarios, certificaciones, otros)	<p>a) Aranceles</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Partida</th> <th>Descripción del producto</th> <th>Arancel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0306.17.0000</td> <td>Other shrimps and prawns</td> <td>Free</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Requisitos generales:</p> <p>La importación de langostinos está regulada principalmente por las siguientes leyes 1) la Ley de Aduanas, 2) la Ley de Sanidad Alimentaria, y 3) la Ley de Protección de los Recursos Pesqueros.</p> <p><u>Ley de Aduanas</u></p> <p>Para aceptar la entrada en el Japón de cargamentos procedentes de un país extranjero, debe hacerse una declaración de importación en la oficina de aduanas competente de la zona de depósito aduanero donde se almacena el cargamento.</p> <p>La documentación requerida incluye:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Factura comercial – Conocimiento de embarque o Guía Aérea – Certificado de origen – Listado de contenido (packing list). – Licencias, certificaciones, etc. requeridas por leyes y reglamentos distintos de la Ley de Aduanas. <p>Las cargas aéreas mayores a 100,000 yenes (US\$ 740) deben incluir una factura comercial.</p> <p><u>Ley de Sanidad Alimentaria</u></p>			Partida	Descripción del producto	Arancel	0306.17.0000	Other shrimps and prawns	Free
Partida	Descripción del producto	Arancel							
0306.17.0000	Other shrimps and prawns	Free							



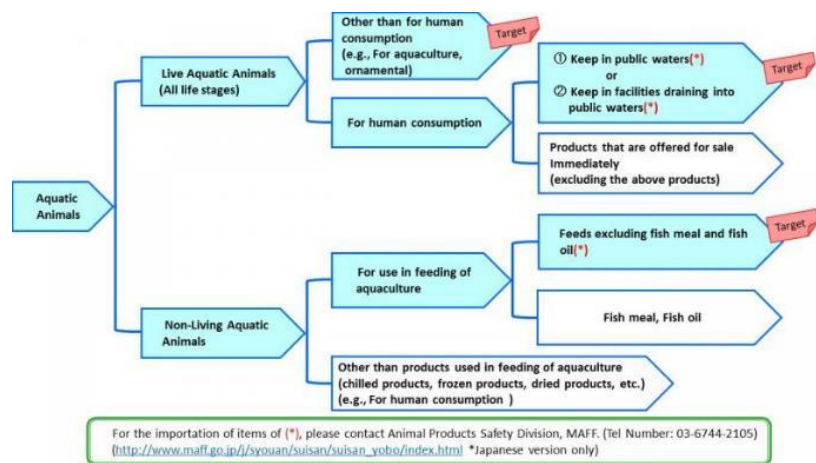
“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

En cumplimiento de la Notificación N° 370 del Ministerio de Sanidad, Trabajo y Bienestar (MHLW, por sus siglas en inglés), "Normas y criterios para alimentos y aditivos", emitida en virtud de la Ley de Saneamiento de los Alimentos, y de las normas sobre residuos de plaguicidas que se incluyen en ella, los langostinos están sujetos a la inspección de sanidad alimentaria, que se lleva a cabo para evaluar los tipos y detalles de las materias primas, y para comprobar los tipos y contenidos de aditivos, residuos de plaguicidas, micotoxinas, etc. Se pueden imponer prohibiciones a la importación de alimentos en caso de que haya residuos químicos que estén prohibidos en Japón, cuando sus niveles superen los límites aprobados, o cuando la presencia de micotoxinas, etc. esté por encima de los niveles permitidos.

Ley de Protección de los recursos pesqueros

Las importaciones de productos pesqueros están reguladas por la Ley 313, Ley de protección de los recursos pesqueros. Los animales acuáticos no vivos, solo los utilizados para la alimentación de la acuicultura, incluidos los productos procesados (excluyendo la harina y el aceite de pescado) están sujetos a cuarentena.

Diagrama N° 1. Diagrama del sistema de importación de productos pesqueros del Japón.



Ley de Aduanas

Customs and Tariff bureau, Ministry of Finance Japan
TEL: +81-3-3581-4111 / <http://www.mof.go.jp>

Ley de Sanidad Alimentaria

Inspection and Safety Division, Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food Safety Bureau, Ministry of Health, Labour and Welfare MHLW -
TEL: +81-3-5253-1111 / <http://www.mhlw.go.jp>

Ley de Protección de los recursos pesqueros

Plant Protection Division, Food Safety and Consumer Affairs Bureau, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries – MAFF - TEL: +81-3-3502-8111 / <http://www.maff.go.jp>



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

<p>2.5 Tendencias del mercado (no incluir estadísticas de comercio exterior)</p>	<p>Visión general del mercado</p> <p>El consumo per cápita en el 2019 fue 230,000 toneladas de langostinos y en el 2022 fue de 154,000 toneladas. A pesar de la reducción del consumo en los últimos tres años, Japón es el segundo mayor consumidor per cápita del mundo, después de Estados Unidos. Según las estadísticas del gobierno japonés, alrededor del 70% del langostino importado a Japón proviene de regiones del sudeste y sur de Asia como India, Vietnam e Indonesia, el 20% proviene de los países de Sud América como Argentina, Ecuador y Perú y de Centro América México principalmente y el 10% restante proviene de países europeos como Rusia, Groenlandia, Dinamarca y Noruega.</p> <p>Tendencias del mercado japonés con relación a los langostinos</p> <p>La creciente demanda de langostinos debido a su contribución a una dieta equilibrada y nutritiva representa uno de los factores clave que respaldan el crecimiento del mercado japonés; los platos tradicionales japoneses, como el sushi y el sashimi, a menudo incorporan langostinos como ingrediente clave, lo que lo convierte en una cultura culinaria básica en el país. Además, el incremento en la toma de conciencia sobre los beneficios para la salud asociados con el consumo de mariscos, incluidos los langostinos, está influyendo positivamente en el mercado de Japón.</p> <p>Los langostinos son una fuente baja en calorías, alta en proteínas y rica en nutrientes esenciales, como ácidos grasos omega-3 y minerales, lo que los convierte en una opción atractiva para los consumidores preocupados por la salud. Además, la industria de la acuicultura en Japón está siendo testigo de importantes avances e innovaciones.</p> <p>Los productores de langostinos están adoptando tecnologías modernas para mejorar la eficiencia de la producción, lo que lleva a mayores rendimientos y una calidad constante del producto. Aparte de esto, la ubicación geográfica estratégica y la infraestructura comercial bien desarrollada en Japón están facilitando la importación y exportación de productos a base de langostinos.</p> <p>Además, las preferencias de los consumidores por productos del mar sostenibles y de origen responsable están impulsando la demanda de productos de langostinos orgánicos certificados y respetuosos con el medio ambiente en el país. Los consumidores japoneses buscan cada vez más la seguridad de que los langostinos que consumen se obtienen a través de prácticas éticas y sostenibles. Los organismos gubernamentales del Japón están adoptando iniciativas para promover la acuicultura y la pesca a través de políticas de apoyo, ofreciendo incentivos e invirtiendo en actividades de investigación y desarrollo (I&D) para fortalecer la industria del langostino y garantizar su sostenibilidad a largo plazo.</p> <p>Segmentación clave del mercado. La venta de langostinos en Japón se lleva a cabo según la especie, el tamaño del langostino (según la especie el mercado demanda tamaños medianos de 5 a 10 cm -41 a 45 unidades por libra- y largos que van desde 10 a 15 cm -31-35 unidades por libra-) y el canal de distribución (supermercados, tiendas de conveniencia, canales de venta online). Las</p>
--	---



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

especies más demandadas en orden de prioridad son *Penaeus vannamei*, *Penaeus monodon* y *Macrobrachium rosenbergii*.

Las principales regiones donde la tasa de consumo es alta son la región de Kanto, Kinki, Chubu (región central), Kyushu-Okinawa, Tohoku, Chugoku, Hokkaido y la región de Shikoku.

Comercio internacional del langostino

La demanda de langostinos por parte de los consumidores japoneses en los últimos años ha disminuido, a pesar de la apertura de negocios en el sector de la restauración; las tasas de interés están subiendo, la disponibilidad de almacenamiento en frío es limitada con precios de almacenamiento altos, todo ello afecta a los precios en todas las fuentes de suministro.

La producción de langostinos de piscifactoría en Asia se está ralentizando en el 2023, ya que la demanda de los grandes mercados occidentales sigue siendo débil y los precios de oferta al comprador son más bajos que los costos de producción de los productores.

Las proyecciones del Ministerio de Agricultura Japonés apuntan a que el consumo de langostinos aumentará significativamente en el sector de la hostelería, la restauración y el catering (HORECA); el turismo interno e internacional en Japón está regresando a sus niveles de prepandemia y la demanda de los consumidores en el mercado se incrementará en el periodo de alto consumo que es a finales de diciembre o principios de enero.

Importaciones de langostinos. Las importaciones japonesas totales en el año 2022 para el código SA: 0306.17 (especies *Penaeus monodon* y *Litopenaeus vannamei*), ascendieron a 153´772,045 kg. (153 mil TM), valoradas en US\$ 1.4 billones.

Los principales proveedores fueron India, Vietnam, Indonesia, Argentina, Tailandia y China. Las importaciones se contrajeron en los años 2021 y 2022, esta disminución obedece al efecto de la pandemia puesto que muchos restaurantes, hoteles y centros de distribución de langostinos cerraron; sin embargo, a partir del segundo semestre del 2022 el mercado se está recuperando, pero no al ritmo que los importadores desean, la devaluación del yen es uno de los factores que está impactando directamente en las importaciones y el consumo interno.

Tabla 1. Importaciones japonesas de langostinos 2022

País	Cantidad (kg)	Monto (FOB Miles US\$)
India	36,709,087	300,763.16
Vietnam	27,126,837	305,511.37
Indonesia	25,728,572	259,469.41
Argentina	16,516,805	155,579.90
Tailandia	9,659,941	88,929.12
China	6,699,893	52,592.23
Ecuador	6,572,395	49,667.04
Canadá	3,729,347	29,264.70
Myanmar	3,700,018	35,681.88
Dinamarca	2,077,956	21,855.72



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

Sri Lanka	2,048,977	17,824.63
Rusia	1,649,924	41,222.26
Pakistán	1,514,774	9,277.40
México	1,496,284	12,276.19
Malasia	1,433,117	13,104.66
Bangladesh	1,145,409	10,030.03
Filipinas	858,407	8,119.65
Otros	5,104,302	50,722.73
Total	153,772,045	1,461,892.08

Elaboración: OCEX Tokio

En Japón, la mayoría de los langostinos importados se divide en pequeños camarones dulces de agua fría, que generalmente se venden sin cáscara y se llaman amebi y langostinos más grandes que generalmente se venden con cola sin cabeza. Entre estos, el vannamei ha superado a otras especies debido a su crecimiento más rápido y mejor resistencia a las enfermedades, junto con un precio más bajo.

Una nota importante de las importaciones japonesas, es el crecimiento destacado de las importaciones de langostinos rojos procedentes de Argentina, se ha vuelto popular durante las vacaciones de Año Nuevo, es una variedad grande que se parece ligeramente a una langosta o a un camarón de río (15-20 cm). Como tal, es una buena presentación en las comidas de Año Nuevo (osechi ryori) preparadas para la festividad y vendidas por supermercados y también restaurantes y grandes almacenes de alta gama. También aparece en la bullabesa y en la paella española. Las tiendas de almacén de Costco a menudo venden este artículo.

Precio de las importaciones

El precio de importación por kilogramo de langostinos a Japón ha experimentado una disminución constante en los últimos cinco años. En 2019, el precio de importación bajó a US\$ 10,71 por kg, y en 2020 bajó aún más a US\$ 9,67 por kg. En 2021, el precio de importación subió a US\$ 13,46 por kg, y en 2022, bajó a US\$ 9,29 por kg. Sobre la base de los datos, es probable que el precio de importación de langostinos a Japón se mantenga relativamente estable en los próximos dos años. El precio de importación en 2023 ronda por los US\$ 9,50 por kg, y en 2024 se estima que estará alrededor de los US\$ 9,75 por kg.

2.6 Estacionalidad de la producción local


Producción de Langostinos en Japón

Por lo general, los langostinos producidos en Japón tienen precios muy altos e ingresan a los mejores restaurantes y banquetes de celebración, y el cultivo y la comercialización de esta especie se dirigen preferentemente a estos mercados selectivos en lugar de aumentar la producción para el público en general.

Japón produce varios camarones locales principalmente **Kuruma ebi** que tiene un patrón de rayas distintivo y es similar al langostino tigre negro; **Langostinos Sakura** son pequeños camarones dulces de unos 5 cm de longitud y son de color rosa. La bahía de Suruga, en la prefectura de Shizuoka, es la principal zona de captura y finalmente el **Botan ebi** es rosado con una mancha roja en el cuerpo, es muy similar al sakura ebi en textura y dulzura, pero es más elástico.



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

	<p>Japón posee tasas de consumo de mariscos altas, y la industria dedicada a la producción ve hoy en día a la “acuicultura en tierra” como una forma de asegurar el suministro de especies de peces populares, incluidos los langostinos, de una manera respetuosa con el medio ambiente. Ahora, algunas empresas japonesas están entrando en la producción de sistemas acuícolas de recirculación (RAS, por sus siglas en inglés), ahora tendencia en todo el país.</p> <p>Empresas como Kansai Electric Power (KEPCO) en coordinación con el Centro Internacional de Investigación de Ciencias Agrícolas de Japón (JIRCAS), tienen como objetivo cultivar langostinos blanco del Pacífico, esta empresa utilizará un sistema llamado Sistema de Producción de Langostinos en Interiores (ISPS, por sus siglas en inglés). ISPS consiste en un aparato generador automático de ondas y una bomba vertical que conserva energía. Un limpiador robótico elimina automáticamente los residuos sólidos del fondo de los tanques, mientras que un sistema de generación de oxígeno se puede ajustar de acuerdo con la biomasa.</p> <p>La producción anual de langostinos de Japón es casi en su totalidad del langostino Kuruma (<i>Marsupenaeus japonicus</i>) y es de solo 1,500 toneladas al año producido mayormente en la prefectura de Niigata.</p> <p>Japón consume actualmente cerca de 250.000 toneladas de langostinos al año, y este suministro depende casi en su totalidad de las importaciones de langostino congelado del extranjero. De esta manera, se puede calcular que la autosuficiencia japonesa en langostinos es sólo del 5 por ciento en la actualidad.</p>
<p>2.7 Principales puntos de ingreso del producto al mercado (puertos y/o aeropuertos)</p>	<p>Japón tiene gran cantidad de puntos de acceso de mercancías en su territorio. Los principales puertos son el aeropuerto de Narita (con una participación de 12,5% del valor), le sigue el puerto de Tokio (12,3%), Nagoya (6,5%), Osaka (6,0%) y Chiba (5,9%); cada uno se especializa en determinados productos.</p> <p><u>Principales puertos:</u> Tokio, Yokohama, Nagoya, Osaka y Kobe.</p> <p><u>Principales aeropuertos:</u> Kansai (KIX), Narita (NRT), Haneda (HND), Chubu (NGO) y Fukuoka (FUK). (Fuente: MAFF).</p> 
<p>2.8 Descripción de la cadena de distribución y comercialización del producto en el mercado (identificar los principales actores en cada eslabón de la cadena)</p>	<p>El actual sistema de distribución de los alimentos de origen marino está representado por su amplio uso de mercados organizados como capas en un canal de distribución. Sin embargo, si continúa la tendencia del consumidor de exigir productos más elaborados y listos para el consumo, exigirá un nuevo sistema de suministro de alimentos de origen marino. Las pautas de distribución de los productos del mar (frescos, refrigerados congelados y enlatados) en el Japón necesitan un cambio fundamental para poner fin a la tendencia descendente del consumo en el país no solo de langostino, también de otros productos pesqueros.</p>



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

	<p>Tradicionalmente, el sistema general de distribución de productos pesqueros del Japón presenta una compleja red de múltiples niveles entre los mayoristas del lugar de desembarque, los mayoristas de los mercados de pescado y los minoristas antes de que llegue a los consumidores. El sistema se ha desarrollado como respuesta a la gran variedad de productos capturados por los pescadores japoneses y a la demanda de los clientes de productos fresco.</p> <p>Los canales de distribución en Japón han experimentado una consolidación sustancial en las últimas dos décadas. Debido al espacio limitado y las densas poblaciones urbanas, las pequeñas tiendas minoristas han sido y siguen siendo puntos predominantes de ventas al consumidor. En consecuencia, los minoristas a menudo almacenan solo existencias limitadas, y los mayoristas deben entregar pequeñas cantidades de un producto con mayor frecuencia.</p> <p>Los principales centros logísticos y de distribución de Japón se encuentran en los puertos de las ciudades de Tokio, Yokohama, Kobe, Osaka y Fukuoka.</p> <p>La distribución de langostinos en Japón se realiza a través de supermercados que en su mayoría son importadores directos como es el caso de Aeon Co., Ltd., Izumi Co., Ltd., Ito-Yokado Co., Ltd., Okuwa Co., Ltd., Co-op Deli Consumers', Co-operative Union, Seiyu GK, The Daiei, Inc., Valor Holdings Co., Ltd., Palsystem Consumers', Heiwado Co., Ltd., The Maruetsu, Inc., Yaoko Co., Ltd., UNY Co., Ltd., York Benimaru Co., Ltd., Life Corporation, Ralse Co., Ltd.</p> <p>Otra forma alternativa de encontrar productos a base de langostinos sobre todo congelados es a través de las compras en línea. Si bien los supermercados y tiendas especializadas mencionados anteriormente tienen opciones de compras en línea, hay otras plataformas de compras en línea a las que se puede recurrir. Algunos ejemplos de tiendas en línea incluyen Amazon, Rakuten, Costco, Pickme, Shopee y Redmart.</p> <p>El marketing directo en Japón incluye la venta por correo, el telemarketing, la televisión de respuesta directa y las ventas por Internet. Los exportadores peruanos que deseen vender productos dirigidos a los consumidores japoneses tendrán que optimizar sus plataformas para el acceso móvil.</p> <p>Aunque el comercio electrónico está creciendo rápidamente, las compras por catálogo también siguen siendo populares en Japón. Las principales marcas japonesas de compras por catálogo, que también operan sitios de compras en línea, incluyen a Belluna, Senshukai-Belle Maison, Dinos-Cecile, Nissen, Scroll y Cataloghouse-Tsuhau Seikatsu.</p>
--	---



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

Diagrama 2.- Diagrama general de la distribución de productos marinos importados al Japón



Fuente: JETRO

2.9 Criterios de los actores claves de los canales de distribución y comercialización para la selección de proveedores (en orden de importancia)

Los criterios más importantes a tener en cuenta en el mercado japonés al momento de iniciar una negociación comercial son:

1. Es un mercado con proveedores claramente establecidos. La diferenciación es necesaria para captar el interés de los importadores.
2. Los clientes prefieren la honestidad, si la calidad no cumple las normas exigidas es muy conveniente indicarlo, hay que evitar el envío de productos de calidad inferior o que simplemente no cumplen con las especificaciones dadas por el importador japonés.
3. La calidad del producto es fundamental, es altamente exigible un suministro constante y fiable.
4. Compromiso con el mercado, es importante establecer relaciones para convertirse en un socio de confianza.
5. Certificaciones recomendadas (Bio, Fair Trade, JAS)

En términos generales, las estrategias de entrada al mercado variarán según los productos y segmentos y los exportadores deben considerar:

- Promover las ventajas competitivas como la exportación en contra estación (estación de invierno).
- Ofrecer todas las opciones para las rutas de envío.
- Proporcionar información periódica sobre el clima, las condiciones de cultivo, captura y la trazabilidad.
- Aceptar un envío de prueba, para los japoneses es un paso importante hacia la obtención de contratos de suministro a largo plazo.
- Conocimiento de las preferencias y necesidades de los clientes a través de la investigación y la comunicación.
- El uso de la tecnología para apoyar las operaciones de importación está aumentando, el comercio directo en línea podría ser una opción adicional.
- El contacto cara a cara y la construcción de relaciones personales todavía influyen en gran medida en las decisiones de compra de los importadores japoneses, visitas al país de destino y participación en ferias son convenientes.

2.10 Presencia de la oferta peruana en el mercado

La presencia de langostinos peruanos en el mercado japonés data desde el año 2012, el apogeo de las exportaciones al mercado japonés fue en el 2017 con un total de 576 toneladas y un monto total de exportaciones de US\$ 8.8 millones; en el periodo de 2018 al 2021 se ha mantenido una oferta relativamente estable,



“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

(temporadas, puntos
de venta)

sin embargo en el 2022 se ha tenido un descenso debido a factores como precios, oferta exportable, problemas climáticos, competencia internacional (México, Ecuador y Argentina), alta demanda del mercado americano y la devaluación del yen. Se espera que las exportaciones a este mercado se puedan incrementar en los próximos años, se hace necesario para ello la inversión en programas de promoción comercial de este producto.

Tabla 2. Exportaciones de langostinos al mercado japonés por año.

Año	Peso Neto Kg.	Valor FOB USD
2022	598,732.04	4,450,753.27
2021	705,857.20	5,652,759.04
2020	853,495.00	6,333,066.67
2019	706,147.20	5,592,461.99
2018	492,405.60	4,135,992.85
2017	975,595.24	8,860,048.75
2016	693,095.43	6,432,217.76
2015	105,526.80	752,643.60
2014	103,372.20	1,073,470.30
2013	209,609.60	1,899,622.05
2012	19,963.44	142,734.20
Total	5,463,799.75	45,325,770.48

Tabla 3. Empresas exportadoras de langostinos al Japón 2022.

Empresa	Peso Neto Kg.	Valor FOB USD
LANGOSTINERA HUACURA S.A.C	249,820.20	1,853,671.97
MARINASOL S.A.	190,069.20	1,428,738.62
LANGOSTINERA VICTORIA SRL	76,701.60	598,941.22
VIRAZON S A	82,135.60	569,400.46
Total	598,732.04	4,450,753.27

Fuente: INFOTRADE.

2.11 Actividades de
promoción idóneas
para promover el
producto

Principales eventos para llevar a cabo la promoción de langostinos:

JAPAN INTERNATIONAL SEAFOOD & TECHNOLOGY EXPO:

Es el más importante evento de la industria de productos pesqueros y de tecnologías relacionadas en Japón. Hay otras ferias paralelas que se efectúan dentro de SEAFOOD Expo: Sushi expo, Tecnology Expo y Marin Eco-Label.

Otras ferias relacionadas al rubro pesquero:

- FOODEX JAPAN (1 vez al año)
- SEAFOOD OSAKA JAPAN (1 vez al año)
- KITAKYUSYU: INTERNATIONAL FOOD FAIR (cada 2 años).

Asociaciones relacionadas al sector pesquero:

- Japan Fish Traders Association <http://www.jfta-or.jp>
- Japan Frozen Foods Inspection Corporation <http://www.jffic.or.jp>
- Fisheries Agency <http://www.jfa.maff.go.jp/>



PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

ANEXO

PRECIOS DE REFERENCIA EN LOS DIFERENTES CANALES SEGÚN ORIGEN DEL PRODUCTO

Punto de venta	Unidad (Caja, Kg., otro)	Precio (US\$ por unidad)	Origen del producto	Fecha de toma de información	Características o forma de presentación	Foto
Amazon	Bolsa	33.64	Indonesia	Octubre 2023	1000 gr	
LIFE	Paquete	2.16	Vietnam	Octubre 2023	100 gr	
Amazon	Bolsa	34..45	Japón - Okinaga	Octubre 2023	1000 gr	
AEON	Paquete	4.10	Japón	Octubre 2023	10 unidades	
RAKUTEN	Bolsa	4.40	Japón Ehime	Octubre 2023	500 gr	






PERÚ

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo—PROMPERÚ

Oficina Comercial del Perú en Japón

“DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

COMODI-IIDA	Paquete	1.4	Ecuador	Octubre 2023	5 unidades	
Tobu Shop	Paquete	3.6	Chile	Octubre 2023	100 gr	
Tobu Shop	Paquete	5.1	Chile	Octubre 2023	100 gr	
PEACOCK	Paquete	2.9	India	Octubre 2023	5 unidades	