

香港
市場で支持されるために
～日本産牛肉～
2023年3月発行

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けつつも香港食品市場において輸出量を伸ばしている日本産の食材がある。日本産牛肉もその一つである。ところが香港に輸入されている諸外国産の牛肉のうち、日本産牛肉の割合は数量ベースでわずか 1.58%にすぎない。シェアを拡大するために、私たちは今後何をすべきなのであろうか。ここではそれを考察していきたい。

◆ 香港牛肉市場の現状 ◆

香港の MOS バーガー¹は、これまで鯖バーガーや豚キムチバーガー等、様々な和風バーガーを試みてきている。その中でも「すき焼きバーガー」は最も香港市民に支持されていると聞く。その人気は Don Don Donki²各店のみで販売している 4 種類の MOS 冷凍ライスバーガーの中でも群を抜いてすき焼きライスバーガーに人気があることでも証明されている。ただし、使用されている牛肉は日本産和牛ではない。

香港ではメニューの中に「Wagyu（和牛）」が入っていると、その料理は価値が高く、特別感があることを意味している。ただし、よく見てみると、それはオーストラリアや米国で育てられた「Wagyu（和牛）」である場合が多い。同じく日本からの進出企業である 5019 プレミアムファクトリーでも³「和牛サンド」が人気メニューの一つであるが、こちらも日本産和牛ではなくオーストラリア産 Wagyu が使用されている。日本から進出し香港で根付いているペッパーランチや吉野家、すき家等の店舗でも、日本風の食べ方に人気がある中、日本産牛肉は使用されていない。特別感のあるメニューをプロモーションする場合であってもオーストラリア産 Wagyu や米国产 Wagyu が使用されるのが現状である。



（左）MOS 冷凍すき焼きバーガー、（中央）5019 和牛サンド、（右）鉄板焼ステーキ
（いずれも筆者撮影）

1URL: <http://mosburger-hk.com/index.html>

2URL: <https://www.dondondonki.com/hk/>

3URL: <http://www.5019-premium.site>

香港における広東料理をはじめとした中国料理では、オーストラリア産や米国産のアンガスビーフや Wagyu といったブランド牛が扱われることが多い。新型コロナウイルスの影響で香港人の健康志向はますます高まっているため「無激素（ホルモン剤で急成長させていない）」かそうでないかは、消費者の選択の目安の一つとなっている。これは、後述する小売業界にも言えることであるが、オーストラリア産や米国産の「アンガスビーフあるいは当地の Wagyu=無激素牛肉」を全面的に打ち出していること、脂身が少なく赤身に旨みがあること、比較的臭みがなくジューシーであること、高級感を味わえることが、この市場で受け入れられている点であると言える。

そのため、香港の会員制クラブの中国料理店やホテルの中国料理店、あるいはその他の高級中国料理店では、無激素牛肉としてのオーストラリア産や米国産和牛あるいはアンガスビーフであることがメニューに記載されていることが多い。



（左）広東料理「Dynasty⁴」の牛肉と唐辛子の炒め、
（右）「萬豪金殿⁵」の牛肉とフォーの炒め（いずれも筆者撮影）

香港の飲食店では、家賃も人件費も高いことから安価な食材を選択する飲食店が少なくはない。その場合、ブラジル産冷凍牛肉や中国産冷蔵牛肉を扱い、調理方法や味付けを工夫して美味しく提供している。また、コスト削減などの理由で、香港内の多くの日本料理店では、臭みが少なくリーズナブルなカナダ産や米国産などの牛肉が取り扱われている。例えば、鉄板焼きが名物の「一杯鉄板焼居酒屋」⁶では、特別なフェアや顧客からのリクエストがある場合には、ステーキや寿司のトッピングとして日本産牛肉を扱う場合があるものの、一般的には米国産牛肉やオーストラリア産 Wagyu を鉄板焼きに使っている。

その一方で、料理人の腕や調理方法に加えて、素材自体に力のある商材を重視する飲食店も増えてきている。特に高級飲食店にこの傾向はある。これらの飲食店では高価なイメージと特別感のある牛肉として前述のオーストラリア産や米国産牛肉を扱う他、日本産牛肉が扱われる場合がある。日本の業界関係者が長年に渡り日本産牛肉を中国料理店に売り込んできた影響もあって、一部の高級中国料理店や火鍋専門店では日本産和牛が使用されている。鉄板焼き専門店では米国産牛肉や他のブランド牛よりもワンランク上の牛肉として日本産

⁴URL : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgghv-renaissance-hong-kong-harbour-view-hotel/dining/dynasty/>

⁵URL : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/man-ho-chinese-restaurant>

⁶ URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=9&lang=tc>

和牛が使用される場合がある。しゃぶしゃぶ専門店でも同様のことが言える。また、焼肉専門店では比較的広範囲の部位が使われるため、ミドルアッパー向けの日本式焼肉店でも日本産和牛は扱われている。牛を一頭買いし、一部を小売店、一部をステーキハウス、一部を焼肉店、一部を洋食店、とグループで使い分けしている飲食店の中で、日本産和牛を扱っているグループもある。もちろん、高級日本料理店や、日本料理店の期間限定メニューや特別メニュー等にも日本産牛肉は扱われている。そのため、数よりも質の良さが従来求められてきた。

◆香港における日本産和牛◆

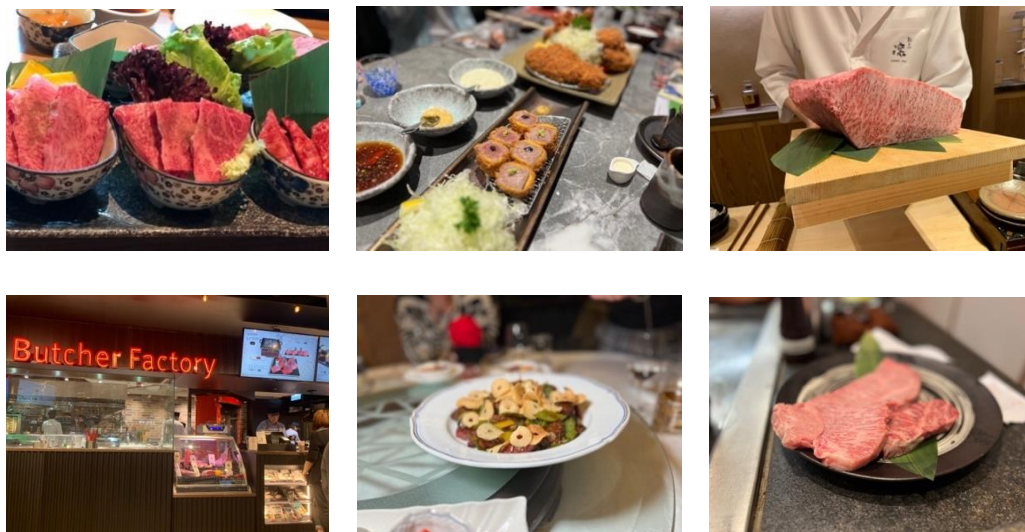
ミシュラン 3 つ星を誇る「すし志魂」と同じ食材を取り扱っていると評判の「割烹凜」⁷では、日本産牛肉を使った料理が目玉の一つである。同店の料理長は「日本産和牛は香港で高く評価されている」とコメントしている。それでは、店舗数で香港の飲食店全体の 8.1% を占める日本料理店で日本産牛肉はどのように扱われているのだろうか？

香港における日本料理店は、かつては接待に活用されるような高級店が多く、鉄板焼きコーナーや天ぷらコーナーのある広い店舗が主軸であった。その後、家賃や人件費の高騰も影響し、顧客一人当たりの単価よりも顧客の回転数を増やすビジネスモデルが増加していった。さらに 1990 年代前半に始まった寿司ブーム以降、寿司専門店やラーメン店、焼肉専門店、とんかつ専門店、定食屋などの専門店化、店舗の小規模化が進んでいった。

焼肉店の場合、香港では韓国スタイルと並び日本スタイルの焼肉店に人気がある。例えば香港内に 24 店舗ある焼肉チェーン「牛角」⁸の場合、主に他国産牛肉が扱われ、プレミアムメニューとして鹿児島県産 A5 ランク和牛がメニューに組み込まれている（出所：牛角ウェブサイト）。

⁷ URL: <https://www.kappo-rin.com/?lang=zh-hans>

⁸ URL: <https://www.gyukaku.com.hk>



（左上）焼肉純の和牛、（中央上）とん吉の牛カツ、（右上）割烹凜の和牛、（左下）city' super 内フードコートでの山形牛料理、（中央下）ワンハーバーロードの仙台牛のサイコロステーキ、（右下）鉄板超のステーキ用宮崎牛（いずれも筆者撮影）

「かつや」や「銀座梅林」「新宿さぼてん」「串かつじゃんじゃん」などのとんかつ専門店が香港に進出するよりも以前の 1995 年に誕生し、現在 7 店舗展開している「とん吉」⁹では、扱う商材が 100% 日本産であることを心がけている。そのため他のとんかつ専門店と比較し高価であるものの、「臭みがない」「食感が良い」「肉質に甘みがある」など、違いの分かる香港の人々に四半世紀に渡り支持されている。牛肉も良質な宮崎牛を使用し、フィレの状態で揚げた牛カツを一口大にカットし、さっぱりとした口当たりになるようわさび等を添えて提供し、「ちょっと贅沢」を求める香港の人々に支持されている。

香港では「フードコート＝安価な飲食店」とは限らない。高級スーパーマーケット「city' super¹⁰」に隣接するフードコートでは、山形牛を使ったグリルや一人鍋のセットが提供されている。

また、最高級ホテルの一つ、グランドハイアット香港内の広東料理「ワンハーバーロード¹¹」のように和牛を中華風ステーキにしたり、火鍋用に扱う高級広東料理店も存在する。

こうした影響もあり、日本からの牛肉輸入量は新型コロナウイルスの問題が深刻化した 2020 年、2021 年は右肩上がりに上昇した。また、2022 年は香港における牛肉全体の輸入量が前年比 63% 減と大幅に減少したにも関わらず、日本からの牛肉輸入量は前年比 4.89% 減の 1,456 トンと減少幅が非常に少ない（表 1 参照）。

⁹ URL: <https://www.facebook.com/TonkichiTonkatsu/>

¹⁰ URL: <https://online.citysuper.com.hk>

¹¹ URL: <https://www.hongkong.grand.hyattrestaurants.com/restaurants-and-bars/one-harbour-road/>

表1 香港における牛肉の輸入推移

(単位:トン、1,000香港ドル)

	2018年		2019年		2020年		2021年		2022年		前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
米国	95,290	6,486,571	76,856	5,273,589	66,182	4,457,379	39,190	3,454,241	23,578	2,539,725	-39.84%	-26.48%	40.55%	39.16%
ブラジル	270,300	7,746,160	191,283	5,423,113	176,574	6,031,488	149,476	4,833,427	46,111	1,591,539	-69.15%	-67.07%	154.65%	24.54%
オーストラリア	7,963	630,163	6,564	573,674	6,865	663,796	6,298	703,615	4,696	656,168	-25.44%	-6.74%	6.52%	10.12%
日本	758	273,907	954	323,270	1,178	406,832	1,531	539,861	1,456	517,932	-4.89%	-4.06%	1.58%	7.99%
カナダ	16,289	895,188	15,940	893,101	11,742	601,602	6,702	497,647	3,541	295,581	-47.17%	-40.60%	6.93%	4.56%
ニュージーランド	2,642	173,674	2,198	151,230	2,325	161,586	2,785	211,848	2,503	212,820	-10.10%	0.46%	2.88%	3.28%
英国	9,640	404,400	10,808	405,432	8,957	275,150	5,936	213,283	3,708	181,276	-37.54%	-15.01%	6.14%	2.80%
中国	284	11,548	3,598	164,192	3,142	160,244	1,531	173,314	2,881	152,658	88.11%	-11.92%	1.58%	2.35%
メキシコ	7,575	285,311	7,205	254,349	5,777	217,254	4,978	239,345	2,177	92,693	-56.26%	-61.27%	5.15%	1.43%
アイルランド	8,977	332,562	7,715	296,092	3,532	124,065	3,746	147,833	957	42,999	-74.45%	-70.91%	3.88%	0.66%
全体	434,079	17,655,931	339,435	14,200,805	333,203	14,227,716	261,299	12,086,190	96,652	6,485,572	-63.01%	-46.34%	100.00%	100.00%

SITC 011 - MEAT OF BOVINE ANIMALS, FRESH, CHILLED OR FROZEN
 HS02023090 02022000 02023010 02013000 02012000 02021000 02011000 の合計

(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023年3月1日現在)

◆ 小売店では ◆

現在の香港では、従来のように日系スーパーマーケットだけではなく、香港系大手量販店であるウエルカムスーパーマーケット (Wellcome) ¹²をはじめ、「街市」と呼ばれる公設市場内にあるミドルアッパー層向け精肉専門店でも日本産和牛を購入できる。香港内で日本産和牛が流通されている領域が拡大している。また、AEON や Don Don Donki 等の日系スーパーマーケットや、city' super や YATA 等の地場系高級スーパーマーケットがセントラルやコーズウェイベイなどの繁華街のみならず、元朗や屯門などのベッドタウンに進出した影響もあり、現在の香港では、多くの地域で日本産和牛が入手可能である。



(左・中央) Don Don Donki の和牛コーナー、(右) YAYA の和牛コーナー
 (いずれも筆者撮影)

香港において食品は鮮度が命である。牛肉にもこのことは当てはまる。従来は中国産水牛が香港内の各公設市場でと畜され、冷蔵されることなくそのまま流通していた。2001年にBSE問題が発生した後は、設備のある量販店で冷凍牛肉や冷蔵牛肉が販売されるようにな

¹² URL: <https://www.dairyfarmgroup.com/en-US/Home>

り、現在に至っている。その中で主流なのは、ブラジル産冷凍牛肉であり、カナダ産や米国産、オーストラリア産牛肉がそれに追随している。



（左上）SOGOの牛肉コーナー、（右上）YATAの牛肉コーナー、（下段）Steak Kingの牛肉コーナー（いずれも筆者撮影）

◆ 日本産牛肉が香港市場で受け入れられている要因◆

ここ数年日本産牛肉のニーズが高まってきた背景には、為替レート上のメリットがまず挙げられる。周知のように香港ドルは米ドルと連動（ペッグ制）しているため、現在の円安基調は牛肉をはじめとした日本産食品の香港への輸入を有利にしている。

また、日本に渡航する香港人が増加し、日本産牛肉の持つとろけるような柔らかい食感、他国産牛肉にはないジューシーさと旨みが、ごく一部のハイエンド層のみならず、一般大衆にも受け入れられている点も挙げられる。

畜産品を取り扱う食品輸入商社や飲食店など業界関係者がより安価な商材を求める一方で、新型コロナウイルスの影響で渡航もコト消費も思うままにできなかったエンドユーザーはより高品質のもの、より美味しいものを求めるようになった、という背景もある。

◆ 日本産牛肉が香港市場で抱える問題点◆

前述のように円安の追い風を得て流通が拡大している日本産牛肉だが、以下のように問題点をいくつか抱えている。注目すべきは、それが単にコストの問題だけではない点にある。

① より魅力がありより美味しい商材の提案

日本産牛肉の主な流通先であるアッパーミドルからハイエンドな香港の飲食店では、これまで以上に美味しく、より魅力があつて美味しい商材を求めている。しかしながら、日本側がそのニーズに対応し積極的に提案してきたかと言えば、一部を除きそうではない。

より魅力があり、この層の顧客たちを喜ばせるブランド牛は、日本産牛肉のみではない。エイジングをかけ飼料に工夫がなされている米国産、オーストラリア産、韓国産等がこの市場にはたくさん存在する。独自のランク付けも日本産牛肉とは違った魅力を持っている。

長年香港の人々に支持され、日本産食材を多く扱う鉄板焼専門店「鉄板超」¹³では、ステーキメニューに宮崎牛 A4 ランクを扱っているが、当店の総料理長によると、オーストラリア産 WagyuM9 のリブアイの方が味も品質も優ってきている、とのことである。

ただ単純にこのコメントだけを聞けば日本側にとって深刻な問題点である。しかしながら見方を変えれば、今後の対応の仕方次第で最高級を求める層の人々に対し「やはり日本産牛肉はすごい」と印象付ける好機にもなりえる。問題はこの点を真摯に受け止め、積極的に取り組むか取り組まないか、にある。

② 価格差

香港食品市場では「価格」が購買における重要な鍵を握る。市場がその価格に対し価値あるものであると認めれば流通は拡大できる。たとえば、ハイエンドな飲食店では、石垣牛のように単価は神戸牛や松阪牛以上だが、その希少性と特別感のある美味しさとで香港の一部の人々に支持されているものがある。

しかしながら、香港の多くの小売流通でトップレベルの牛肉が求められているわけではない。米国産アンガスビーフが 100g あたり 60 香港ドル前後で販売されているのに対し、日本産牛肉の最も安価な店頭小売価格は 100g あたり 100 香港ドル前後である。高級スーパーマーケットで流通しているブランド牛の場合、店頭小売価格は 100g あたり 220～300 香港ドルと価格面では他国産と太刀打ちできない。小売の場合、たとえば焼肉店のようにウチモモ、ソトモモ、肩ロースなど取り扱い範囲を増やして価格を抑えている場合があるが、さらに一歩踏み入った創意工夫が必要であると思料する。

③ 一頭買いの必要性和カット方法

一頭買いがなされた牛肉は全ての部位の価格が均一であるため、安価に購買でき粗利を得やすい。しかし、香港で求められている日本産牛肉のほとんどがサーロインやリブアイなどの部位であり、これらは一頭買いする場合と比較すると取引の単価が高価になる。とはいえ、多くの畜産品輸入商社や飲食店では、一頭買いした上で各部位を消化できるような飲食店および小売店を中心としたビジネスモデルが構築されていないのが現状である。

一頭買いをする場合でも、実質は枝肉の一頭買いであり、輸入規制の関係で香港市場が求める牛タンや内臓、オックステールなどの部位は含まれていない。これも牛の一頭買いが積極的に行われにくい要因になっているようである。

¹³ URL: <https://www.facebook.com/TeppanchiuTST/>

また、一頭買えばと畜の際に枝肉をどのようなサイズの塊でカットするかリクエストができるものの、部位で購入する際にはサイズや形をリクエストできない点も日本産牛肉が香港市場で広がりにくい原因の一つになっている。

④ 牛肉指定と畜場

香港向け牛肉の指定と畜場は、2023年3月現在、北海道・岩手・群馬・岐阜・京都・兵庫・熊本・大分・宮崎・鹿児島島の9道府県14カ所に存在する。

希少価値のある商材が求められる香港市場では、香港での知名度がまだ高くなく、ストーリー性があり、ヘルシーなイメージを持つ和牛が好まれる傾向がある。たとえば、香川県小豆島産オリーブ牛はこうしたニーズにあてはまる商材の一つである。しかしながら、このオリーブ牛を香港向けに輸出する場合、受け入れてくれる指定と畜場を探すところから始まる。他府県の指定と畜場をやっとの思いで見つけ、国内移動費などの費用をかけるため、元々高価な日本産和牛により費用がかかっている。その一方で、日本全国76カ所（2023年3月現在）の指定と畜場からの牛肉輸出が可能なマカオ向けの場合は全く異なる。マカオ向けに香川県小豆島産オリーブ牛を輸出する場合は高松に指定と畜場があるため、コスト負担も少なく鮮度があり競争力のある商材を輸出することができる。さらには、輸出量が少ないことが却って魅力となりコアなファンが根着いている。

数量を増やすことだけに着眼して国内の指定と畜場を増やすことは議論の余地あるところであるが、然るべき戦略を持って香港向けに新規の牛肉輸出を試みようとする場合、現状の指定と畜場の数はあまりにも少なく、足かせになっていると思料する。

⑤ ルールの違い

周知のように枝肉の場合、日本から香港向けに牛肉を輸出する際には、香港政府が認める認定工場だと畜した商材しか輸出できない。ところが、指定と畜場でスライスなどにカット加工した商材を輸出可能かどうかについては、日本側の動物検疫所と香港政府側とで判断が異なる場合があるようであり、香港側で問題なくても日本側で輸出ができない場合もあると聞いている。同様に、精製されていない牛脂に関しても、日本側と香港側とで判断が異なるため、香港政府に問い合わせをした上で手続きをとっても、日本側の動物検疫所で許可が降りない、あるいは提出書類が違う等、積極的な輸出が難しい場合がある。

たとえば、時間をかけて火を入れ、味付けもなされたローストビーフに関しては、加工品であることから、香港政府が認める指定と畜場だと畜したものでなければならないというルールは適応されないはずである。また、原産地証明の提出も香港側では法令上求められていない。しかしながら、ローストビーフを輸出する際に日本では原産地証明の提出を求められる場合がある。

上記のいくつかの事例のように、各政府が要求する細かいルールが輸出する際と輸入する際に統一できていないのが実情であり、そのために輸出を困難にしている場合がある。

◆日本産牛肉がより香港市場に支持されるために◆

香港で人気を獲得しつつある日本産牛肉だが、何も手を打たなければさらなる市場を得ることはできない。この市場は「拡大するために何をどうすれば良いのか」を常に考え、仮説を立てそれを実行し、タイミングを見計らって見直しをしてブラッシュアップする必要のある市場である。香港では、「メイド・イン・ジャパンだから売れる」は通用しない。そのため、より市場に支持される条件としては、以下のポイントを提案したい。

① 香港市場が求める以上の品質の商材を提案すること

香港市場のエンドユーザーは美味しいものに対して研究熱心であり、A5 ランクなどの格付けやブランド牛に関しては広く知られているものの、それぞれのブランド牛の各部位がどのような料理に適しているかまでは広く知られていない。日本産牛肉はブランドの種類や産地が違えば味わいも違い、部位によって適する調理方法も違う。また、長い年月をかけて品種改良を重ね、とろけるような柔らかさと旨みを追求してきた日本産牛肉だからこそ、一般的には「硬い」と思われている部位もカット方法や調理方法によっては食感を楽しめることができる。たとえば、肩ロースはステーキとしては硬めの食感であるが、野菜と共に広東料理としてなら硬めの食感が受け入れられやすい。今後はどの部位をどの料理に提案して行くかを研究し、より多くの部位を活用できるよう提案すべきだと思料する。

② コストパフォーマンス性がある商材を提案すること

香港市場では、「日本産牛肉＝高価」というイメージが定着して久しい。だからこそ希少価値のある部位、高価な部位、そうではない部位の間の棲み分けを明確にし、コストパフォーマンスの良い商材に関してはそれに見合った販売を行う必要があると思料する。

③ ビジネスモデル提案型の和牛販売を行うこと

日本産牛肉の商談の場で主として問題になるのが「牛の一头買いをするか否か」である。ただし、前述のように現状は一部の部位に人気があるため一头買いがなされる方が少ない。今後はたとえば日本式の焼肉のように広範囲の部位を扱えるような料理の提案が必要だと思われる。また、これまで扱われていなかった部位をたとえば中国料理にどう活用するかを検討し提案する必要性がある。

④ 輸出する側と輸入する側のルールが明確で統一されていること

前述のような事例は、現場で問題視されていても声が上がりにくい。障壁となっている問題を丁寧にヒヤリングし、ルールの一つ一つが明確に統一される必要がある。

香港における日本産牛肉の輸入量が全体に占める割合は冒頭に指摘したように 2%にも至っていない。このことは香港市場で日本産牛肉のニーズがないことを意味するのではなく、むしろ戦略次第で伸びていく可能性が十分にあることを意味している。上記の提案を検討いただき時間をかけてじっくり **KAIZEN** することがこの分野でも求められ、それに対応することが今後この市場で拡大できるかどうかの決め手になると確信している。

参照 1

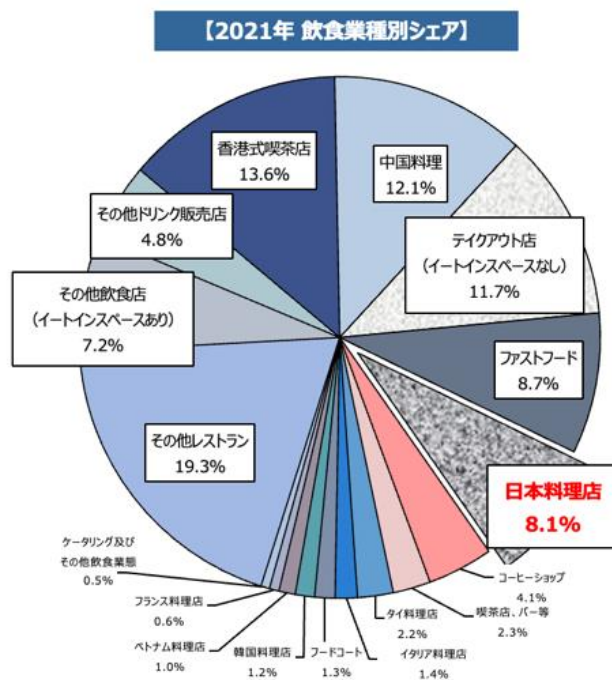
◆ 香港における外食産業の現状 ◆

表 2 香港における飲食店の業種別店舗数

飲食業種別	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	構成比	前年比
香港式喫茶店	2,450	2,510	2,530	2,330	2,270	13.6%	-2.6%
中国料理	2,230	2,380	2,400	2,140	2,030	12.1%	-5.1%
テイクアウト店 (イートインスペースなし)	1,670	1,860	1,950	1,850	1,950	11.7%	5.4%
ファストフード	1,600	1,600	1,530	1,440	1,460	8.7%	1.4%
日本料理店	1,310	1,360	1,400	1,330	1,350	8.1%	1.5%
コーヒーショップ	530	650	600	620	680	4.1%	9.7%
喫茶店、バー等	550	450	590	480	390	2.3%	-18.8%
タイ料理店	350	380	390	370	370	2.2%	0.0%
イタリア料理店	270	270	260	220	230	1.4%	4.5%
フードコート	270	260	230	200	210	1.3%	5.0%
韓国料理店	160	230	240	200	200	1.2%	0.0%
ベトナム料理店	170	190	200	180	170	1.0%	-5.6%
フランス料理店	120	130	120	110	100	0.6%	-9.1%
ケータリング及び その他飲食業態	80	80	90	90	90	0.5%	0.0%
その他レストラン	3,020	3,290	3,460	3,240	3,220	19.3%	-0.6%
その他飲食店 (イートインスペースあり)	1,340	1,350	1,340	1,240	1,200	7.2%	-3.2%
その他ドリンク販売店	640	760	780	770	800	4.8%	3.9%
合計	16,760	17,750	18,110	16,810	16,720	100.0%	-0.5%

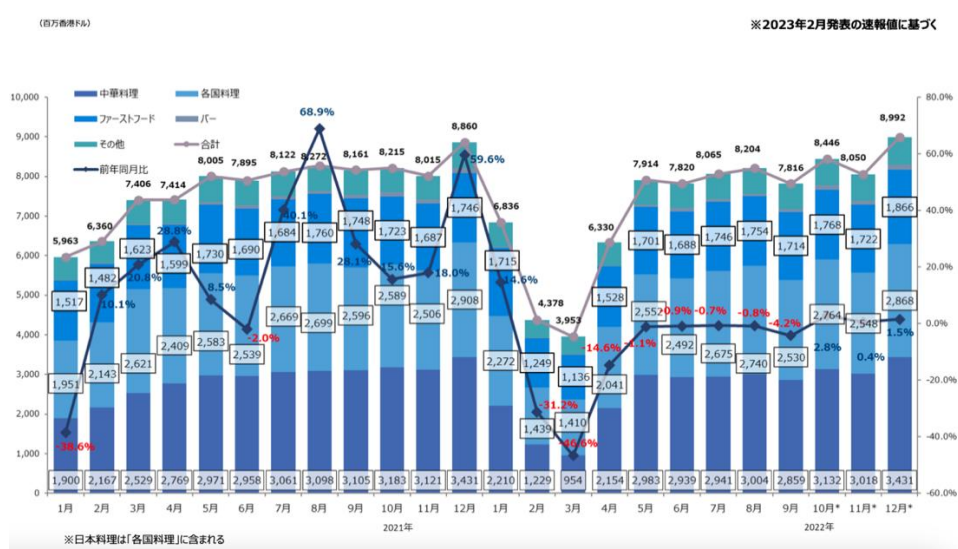
(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2022年8月3日現在)

図 1 香港における飲食店の業種別シェア



(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2022年8月3日現在)

表3 香港の飲食業月別売上高推移



(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023年2月11日現在)

香港では、従来、中国料理が売上高では約1/3の割合を占め圧倒的なシェアを誇り、2022年12月現在の月別売上高では全体の約38%を保っている(表3)。しかし、それ以前は新型コロナウイルスの影響を受けて店舗数のシェアが落ち、2021年には全体の店舗数の12.1%と大きく減少していた(図1)。その一方で、日本料理店は外国料理の中では店舗数も売上高も、新型コロナウイルスの影響を受け閉店を余儀なくされた店舗がありながらも、現状を維持している。

参照 2

◆日本産牛肉を扱う主なプレーヤー◆

<小売店>

日本産食料品を多く取り扱う香港の量販店では、何種類もの日本産牛肉が流通している。また、地場系スーパーマーケットでも日本産牛肉の取り扱いがある。主な小売店としては以下が挙げられる。

city' super Times Square 店

所在地：香港銅鑼灣時代廣場 B1 地庫

Tel:852-2736-3866

URL: <https://online.citysuper.com.hk>

AEON Style

所在地：Units 07-11, 26/F, CDW Building, 388 Castle Peak Road, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong

Tel: 852-2565-3600

URL: <http://www.aeonstores.com.hk/>

APITA (Unicorn Stores)

所在地：Cityplaza 2, 18 Taikoo Shing Road, Quarry Bay, Hong Kong

Tel: 852- 2885-0331

URL: https://apitauny.com.hk/?lang=ja__

Don Don Donki (PPIH)

所在地：21/F, Mira Place Tower A, 132 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong

Tel: 852-3904-1481

URL: <https://www.dondondonki.com/hk/>

香港 SOGO

所在地：555 Hennessy Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2833-8338

URL: <http://www.sogo.com.hk/>

YATA

所在地：Unit No. 901-910, 9/F., Tower 1 Grand Central Plaza, No.138 Shatin Rural
committee Road, Shatin, NT, Hong Kong

Tel: 852-2634-2070

URL: <http://www.yata.hk>

Welcome

所在地：11/F Devon House, Taikoo Place, 979 King's Road, Quarry Bay, Hong Kong

Tel: 852-2299-1888

URL: <https://www.dairyfarmgroup.com/en-US/Home>

Parkn Shop

Tel: 852-2690-0948

E-mail: parknshop.info@asw.com.hk

https://www.pns.hk/zh-hk/?fbclid=IwAR0mapEAGuR0j-97Hn7DLN-vF-qJgu1jHIu0ZeewhkfBNMOjp_cfg18VTY

<オーストラリア Wagyu を扱う小売店>

759 阿信屋

所在地：香港九龍觀塘巧明街 110 號興運工業大廈 2 字樓

Tel: 852-3960-9300

URL: <https://www.759store.com/>

Facebook: [fb@ceccoils.com](https://www.facebook.com/fb@ceccoils.com)

Steak King

所在地：香港黃竹坑道 40 號貴寶工業大廈 16 樓 A

Tel: 852- 9095 1817

URL: <https://steak-king.com/zh>

<日本産牛肉を扱う食品輸入商社>

和牛達人有限公司

所在地：Unit 903, 9/F, Koon Wah Mirror Factory (5th) Industrial Building,
132 Wai Yip Street, Kwun Tong, Hong Kong

Tel: 852- 3154-9060

URL: <https://tajimaya.com.hk>

Nic Sang Holding Group

所在地：香港匯力工業中心 11 樓 02,06,07,10 室及 17 樓 16 室

Tel: 852-2690-9800

URL: <http://nicsang.com>

全農國際香港有限公司

所在地：Unit 2309-10, 23/F, Millennium City 5 – BEA Tower, 418 Kwun Tong Road,
Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong

Tel: 852- 29739015

URL: <http://www.zennoh-intl.com>

大發行食品公司

所在地：香港鴨利洲利興街 10 號港灣工貿中心 1008 室

Tel: 852-2540-6877

URL: <http://tfhco.com.hk>

御海國際食品有限公司

所在地：香港葵涌葵豐街 47-51 號, Portion C

Tel:852-2494-2033

URL: <http://www.miumi.asia/?lang=en>

Elite Fresh Food Ltd.

所在地：Room 1406-08, 14/F Hong Kong Plaza, 186-191 Connaught Road West,
Hong Kong

Tel: 852-2546-1757

URL: <https://elitegroup.com.hk>

宇田剛食品有限公司

所在地：香港長沙灣元州街 288 號 C 舖

Tel: 852-9135-1587

URL: <https://www.hafie.hk>

<オーストラリア産 Wagyu を扱う食品輸入商社>

嘉信和牛

所在地：香港新界屯門建發街 17 號同德工業大廈 16 字樓 H 室

Tel: 852-2148-3002

URL: <https://cas-wagyu.com>

<日本産牛肉を扱う飲食店>

Mr. Steak Buffet à la minute (ブッフエ)

所在地：香港銅鑼灣告士打道 280 號世貿中心 6 樓

Tel: 852-2881-5757

URL: <http://www.mrsteam.com.hk/zh/buffet>

自助山 (ブッフエ)

所在地：香港灣仔皇后大道東 183 號合和中心 62 樓

Tel: 852-2506-0888

URL: <http://thegrandbuffet.hk/zh-hant/the-grand-buffet/>

牛角 (焼肉)

所在地：香港九龍灣德福廣場二期 4 樓 425 號舖

Tel: 852-3101-0128

URL: <https://www.gyukaku.com.hk>

鉄板超 (鉄板焼)

所在地：香港尖沙咀麼地道 61 號冠華中心地下 1 號舖

Tel :852-2787-5135

URL: <https://www.facebook.com/TeppanchiuTST/>

IM Teppanyaki (鉄板焼き)

所在地：香港天后電氣道 68 號金輪天地 1 樓

Tel :852- 2570-7088

和宴 (焼肉)

所在地：香港尖沙咀廣東道 100 號彩星集團大廈 12 樓

Tel :852- 3428-3345

焼肉グレート 上環 (焼肉)

所在地：香港中環皇后大道中 255 號 Manhattan Avenue 地下 1 號舖

Tel: 852-3565-6129

URL : <http://yakniku-great.hk/sheung-wan/>

焼肉ジャンボ セントラル店（焼肉）

所在地：香港中環德輔道中 60-68 號萬宜大廈 3 樓 302 號舖

Tel: 852-2151-3887

URL: <https://www.facebook.com/YakinikuJumboHK/>

和牛焼肉純 コーズウェイベイ店（焼肉）

所在地：香港銅鑼灣恩平道 42 號亨利中心 15 樓

Tel: 852-2807-0103

URL: <https://www.facebook.com/people/和牛焼肉-純-Japanese-Wagyu-Yakiniku-Pure/100063791930052/>

とん吉ワールドトレードセンター店

所在地：Shop1302, 13/F World Trade Centre, 280 Gloucester Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2310-8806

URL: <https://tonkichi.com.hk>

百農社 OMUSUBI 香港 SOGO 店（おにぎりテイクアウト専門店）

所在地：B2F, Hong Kong SOGO, 550 Hennessy Road, Causeway Bay, HongKong

Tel: 852-2831-8802

URL: <https://www.omusubi.store/zh-hk/>

<主に外国産牛肉を扱う飲食店>

萬豪金殿（広東料理）

所在地：JW Marriott Hotel Hong Kong, Pacific Place, 88 Queen's Way, Hong Kong

Tel: 852-2810-8366

URL: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/man-ho-chinese-restaurant/>

Dynasty（広東料理）

所在地：Renaissance Hotel Hong Kong Harbour View Hotel, 1 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong

Tel: 852-2802-8888

URL: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkghv-renaissance-hong-kong-harbour-view-hotel/dining/dynasty/>

一杯鉄板焼居酒屋

所在地：Shop20-21, 4/F apm Millennium, City5, 418 Kwun Tong Road, Kwun Tong, Hong Kong

Tel: 852-3148-1483

URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=9&lang=tc>

5019 Premium Factory 香港 SOGO 店

所在地：B2F, Hong Kong SOGO, 550 Hennessy Road, Causeway Bay, HongKong

Tel: 852-2831-8809

URL: <http://www.5019-premium.site>

MOS Burger 太古 Apita 店

所在地：香港鰂魚涌太古城道 18 號太古城中心第二期 Apita 地庫一層 TKS-07 號鋪

Tel: 852-2568-0900

URL: <http://mosburger-hk.com/index.html>

彦坂 久美子（ひこさか くみこ）

愛知県名古屋市生まれ。

【レポート執筆者】



日本経済学専攻、経済学士。1990年より香港在住。日系証券会社にてインベスターリレーションズを担当。2009年よりジェトロ香港にて農林水産食品に関わるアドバイザーとなり、日本における食品業界と香港における食品業界との橋渡しを勤める。

見本市や日本国内向けセミナーのみならず、バイヤーからの鮮度の高いニーズを把握した上で、日本の農林水産食品生産者や食品取り扱い企業を中心に業界関係者との面談やビジネスマッチングを日々行う。成約案件は、北の北海道から南の沖縄に至るギフト用菓子、青果物、米菓、日本酒、東日本大震災直後の北関東のスイーツ、三陸の牡蠣をはじめとした東北の水産品、畜産品、加工品、健康食品をはじめ多数。

2020年以降は「動画で知る海外食品ビジネス」等の香港における情報発信やオンラインでの個別商談を精力的に行ない、With コロナ時代の現在も変化するニーズに対応している。

【免責条項】本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）香港事務所が執筆者に作成委託し、発行時点に入手した情報に基づくものであり、その後の規制改正や情勢の変化などによって変わる場合があります。掲載した情報・コメントは作成委託先の判断によるものですが、一般的な情報・解釈がこのとおりであることを保証するものではありません。また、本報告書はあくまでも参考情報の提供を目的としており、本報告書にてご提供する情報に基づいて行為をされる場合には、必ず個別の事案に沿った具体的な助言を別途お求めください。

ジェトロおよび執筆者は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロおよび執筆者が係る損害の可能性を知らされていても同様とします。

本レポートに関する問い合わせ先：

日本貿易振興機構（ジェトロ）

香港事務所

TEL：852-2526-4067

農林水産省「令和3年度輸出先国・地域における輸出支援体制強化委託事業」「令和4年度輸出重点品目についての輸出先国・地域におけるJETROの海外事務所を活用した商流構築や販売支援の強化委託事業」（受託者：JETRO）