香港への農林水産物・食品の輸出 に関するカンントリーレポート (調味料)

2024年11月
香港輸出支援プラットフォーム

目次

1. 香港の市場動向	2
① 近年の調味料の輸入動向	 2
② 2024年の動向（速報）	 3
③ 香港における調味料の価格	 4
2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）	 5
① 品目の定義	5
② 輸入規制	5
③ 食品関連の規制	6
④ 輸入手続き	14
⑤ 輸入関税等	16
3. 現地事業者の評価、要望等	17
① 現地事業者等の声	17

1. 香港の市場動向

① 近年の調味料の輸入額動向

- 日本産調味料の輸入量は増加しており、中国に続く第2位。
- 日系はもちろん、現地系スーパーでも多く販売されている。

(単位：1,000香港ドル)

	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年		前年比	構成比
	金額	金額	金額	金額	金額	円換算 (億円)	金額	金額
中国	1,111,879	1,144,859	1,528,548	2,858,852	2,714,151	498.6	-5.06%	69.82%
日本	454,490	488,685	519,156	500,099	444,495	81.7	-11.12%	11.43%
タイ	136,162	160,884	152,298	129,352	136,672	25.1	5.66%	3.52%
米国	162,147	140,754	157,476	127,497	138,545	25.5	8.67%	3.56%
台湾	68,920	62,329	65,895	70,825	65,244	12.0	-7.88%	1.68%
イタリア	53,223	54,524	76,959	70,119	67,533	12.4	-3.69%	1.74%
韓国	38,661	54,891	68,551	65,397	62,997	11.6	-3.67%	1.62%
英国	64,564	71,853	67,675	47,506	33,746	6.2	-28.96%	0.87%
フィリピン	33,785	31,437	35,033	37,274	42,996	7.9	15.35%	1.11%
マレーシア	28,289	30,833	29,006	35,634	33,647	6.2	-5.58%	0.87%
全体	2,304,707	2,397,077	2,848,159	4,095,537	3,887,560	714.1	-5.08%	100%

出所：香港統計局

HS 2103 - SAUCES AND PREPARATIONS THEREFOR; MIXED CONDIMENTS AND MIXED SEASONINGS; MUSTARD FLOUR AND MEAL AND PREPARED MUSTARD

日本円換算は18.39円/HKDで試算（三菱UFJリサーチ&コンサルティングが替相場 2023年間平均（TTS））

1. 香港の市場動向

② 2024年の動向（速報）

- 2025年4月以降、公表され次第更新予定。

1. 香港の市場動向

③ 香港における醤油の価格

品目名・商品名	販売単位	販売価格 (香港ドル)	原産国・産地	販売店の 種別	販売店のターゲッ ト
キッコーマン しぼりたて生しょうゆ	450ml/本	50.00	日本	現地系	ローワーミドル
李錦記 有機頭抽 オーガニックプレミアム	500ml/本	31.90	中国	現地系	ローワーミドル
李錦記 減塩生抽	500ml/本	11.90	中国	現地系	ローワーミドル
みつぼし醤油 醤油	200ml	74.00	日本	現地系	富裕層
キッコーマン 特選丸大豆しょうゆ	100ml	17.00	日本	現地系	富裕層
フンドーキン さしみ醤油	100ml	16.00	日本	現地系	富裕層

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

① 品目の定義

今回定義する調味料のHSコード

【香辛料】

0904：とうがらし属又はピメント属の果実（乾燥し、破碎し又は粉碎したものに限る。）
及びこしょう属のペッパー

0905：バニラ豆

0906：けい皮及びシンナモンツリーの花

0907：丁子（果実、花及び花梗に限る。） b 0908：肉づく、肉づく花及びカルダモン類b

0909：アニス、大ういきよう、ういきよう、コリアンダー、クミン又はカラウエイの種及びジュニパーベリー

0910：しょうが、サフラン、うこん、タイム、月けい樹の葉、カレーその他の香辛料

【調味料】

2103.10：しょうゆ

2103.20：トマトケチャップその他のトマトソース

2103.30：マスタードの粉およびミール並びに調製したマスタード

2103.90：ソース、ソース用の調製品、混合調味料、マスタードの粉及びミールならびに調製した
マスタードーその他のもの

2209.00：食酢および酢酸から得た食酢代用物

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

② 輸入規制

1. 輸入禁止（停止）、制限品目（放射性物質規制等）

調味料について日本から輸入が禁止されている品目はありません。また、調味料に関する特別な放射性物質規制もありません。

ただし、水素添加油脂の使用については、2023年12月1日から施行された改正後の規則により部分的禁止や原材料表示などの新たな規則が設けられています。詳細は「3. 重金属および汚染物質」を参照してください。

2. 施設登録、輸出事業者登録、輸出に必要な書類等（輸出者側で必要な手続き）

日本から調味料を輸出するにあたって、特別な許可などは必要ありません。

3. 動植物検疫の有無

なし

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制

1. 食品規格

調味料に関する特別な食品規格の設定はありません。
包装済み食品についてはコーデックス委員会（CODEX）の食品規格にあるように食品の成分とその添加物について適切に表示しなければなりません。

2. 残留農薬および動物用医薬品

香港では使用される農薬について、ポジティブリスト制を採用しています。「食品中の残留農薬の規則」（Cap.132CM Pesticide Residues in Food Regulation）Schedule 1で農薬と食品との組み合わせごとに定められている最大残留基準値あるいは外因性最大残留許容量に照らし、含有量が規定値を超えている場合、該当する食品の輸入・販売などは禁止されています。また、Schedule 2には規制対象外の農薬が挙げられています。
[\(Cap. 132CM Pesticide Residues in Food Regulation \(elegislation.gov.hk\)\)](#) [（ジェトロ仮訳）](#)

3. 重金属および汚染物質

【重金属規制】

2019年11月から改正案の施行により「食品混入不純物（金属汚染物質含有量）規則」〔（Cap.132V Food Adulteration（Metallic Contamination）Regulations）〕では、規制対象となる「特定金属」の含有上限量とそれに対応する「特定食品」を列挙しており、当該食品が「特定食品」を原料として含む場合には、同法の基準に従う必要があります。

[\(s220182223113 \(gld.gov.hk\)\)](#) [（ジェトロ仮訳）](#)

なお、規制対象である「特定金属」と「特定食品」の組み合わせおよび含有上限量については、「食品混入不純物（金属汚染物質含有量）規則」の付表第2部（Part 2 Maximum Level of Metal in Food）にリスト化されています。

[\(Metal guidelines-eng.pdf \(cfs.gov.hk\)\)](#) [（ジェトロ仮訳）](#)

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

3. 重金属および汚染物質（続き）

【重金属規制】（続き）

複数の原料から構成される「合成食品」についても、「特定食品」が配合されている場合には規制対象となります。また、改正規則3（4）に規定されるとおり、「合成食品の原料すべてが特定食品に該当する場合」には、当該「合成食品」における特定金属の上限量は、各原料の特定金属の上限量を、この合成食品に含まれる各原料の質量割合で乗じた値の合算」となります。

加えて、「特定金属」ではない金属であっても、危険値である、または有害性が疑われるような量の金属を含有する食品はいかなるものでも、ヒトの消費用に輸入・委託・配送・製造・販売することが禁止されています。

調味料に関連する「特定金属」の主な含有上限量は、次のとおりです。ただし、前述のとおり、その他の食品と組み合わせた「合成食品」に該当する場合には、基準値が変化しますので、関連リンクなどを参照のうえ、確認してください。

調味料における特定金属の含有上限量

特定金属	特定食品	含有上限量（mg/kg）
アンチモン	野菜	1
	穀物	1
ヒ素（総ヒ素として）	野菜	0.5
	穀物（コメ以外）	0.5
	食用油脂（魚油以外）	0.1
	食用塩	0.5

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

3. 重金属および汚染物質（続き）

調味料における特定金属の含有上限量（続き）

特定金属	特定食品	含有上限量（mg/kg）
ヒ素（無機ヒ素として）	玄米	0.35
	精米	0.2
カドミウム	鱗茎菜類	0.05
	アブラナ属野菜（アブラナ属葉菜を除く）	0.05
	果菜、ウリ科植物	0.05
	果菜（ウリ科植物とトマトを除く）	0.05
	葉菜（アブラナ属葉菜を含む）	0.2
	マメ科植物	0.1
	豆類	0.1
	塊根類の野菜	0.1
	茎菜類の野菜	0.1
	その他の野菜	0.1
	穀物（ソバ・カニワ・キヌア・小麦・コメを除く）	0.1
	小麦	0.2
	玄米	0.2
	精米	0.2
食用塩	0.5	

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

3. 重金属および汚染物質（続き）

調味料における特定金属の含有上限量（続き）

特定金属	特定食品	含有上限量（mg/kg）
クロム	野菜（豆類を除く）	0.5
	豆類	1
	穀物	1
鉛	果実（クランベリー・フサスグリ・ニワトコの実を除く）	0.1
	果実ジュース（ベリーなどの小さな果実のみから作られたジュースは除く）（※）	0.03
	マンゴーチヤツネ	1
	鱗茎菜類	0.1
	アブラナ属野菜（アブラナ属葉菜を除く）	0.1
	果菜、ウリ科植物	0.05
	果菜（ウリ科植物を除く）	0.05
	葉菜（アブラナ属を含むが、ホウレンソウは除く）	0.3
	マメ科植物	0.1
	豆類	0.1
	塊根類の野菜	0.1
	穀物（ソバ・カニワ・キヌアを除く）	0.2
	食用油脂	0.1
	食用塩	2

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

3. 重金属および汚染物質（続き）

調味料における特定金属の含有上限量（続き）

特定金属	特定食品	含有上限量（mg/kg）
水銀（総水銀として）	野菜（食用菌類を除く）	0.01
	玄米・精米・トウモロコシ・トウモロコシ粉・小麦・小麦粉	0.02
	食用塩	0.1

（※）果実ジュース（濃縮したものは除く）や、元のジュースの濃度に還元してすぐに飲用とすることができる（ready to drink）製品に適用する。また、すぐに飲用とすることができる（ready to drink）果肉飲料にも適用する。

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

3. 重金属および汚染物質（続き）

【有害物質】

有害物質に関しては「食品有害物質規則」（Cap.132AF Harmful Substances in Food Regulations）の Schedule 1に挙げられている物質が規定量を超えている場合、また同Schedule 2に挙げられている物質が含まれている場合、該当する食品の輸入・販売などは禁止されています。

[（Cap. 132AF Harmful Substances in Food Regulations \(elegislation.gov.hk\)）](http://elegislation.gov.hk) [（ジェトロ仮訳）](#)

2023年6月から施行された「2021年食品有害物質（改正）規則」（Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021）により、一部成分の許容基準値が改正または新設となりました。調味料に関連する有害物質のうち、改正または新設となったものについては、次ページの表を参照のうえ、関連リンクの内容を確認してください。

[（s22021252386 \(legco.gov.hk\)）](http://legco.gov.hk) [（ジェトロ仮訳）](#)

さらに、トランス脂肪酸の主原因である水素添加油脂の使用については、部分的禁止や原材料表示などの新たな規則が設けられ、改正後の規則は2023年12月1日から施行されました。具体的には次のとおりです。詳しくは、関連リンクの「2021年食品有害物質（改正）規則ガイドライン」を参照してください。

部分水素添加油脂（PHO）について

- ・PHOを含む油脂の輸入禁止
- ・PHOを含む食品の販売および流通の禁止

水素添加油脂に関する原材料表示について

・水素添加油脂（例：完全水素添加油脂）を含む油脂や包装食品について、原材料表示に「水素添加油脂」と記載するか、原材料表示の油脂名に「水素添加」と記載する必要があります。

[（香港特別行政区基本法「2021年食品有害物質（改正）規則」（Harmful Substances in Food \(Amendment\) Regulation 2021）（英語））](#)

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

3. 重金属および汚染物質（続き）

改正または新設となった食品有害物質の許容量リスト

特定有害物質	特定食品	含有上限量
アフラトキシン総量 (アフラトキシンB1、 B2、G1、G2の合 計)	香辛料	15 μ g/kg
	その他の食品	10 μ g/kg
デオキシニバレノール	生後36カ月以下の乳幼児による摂取を前提とした穀物由来の食品	200 μ g/kg
メラニン	その他の全ての食品	2.5mg/kg
3-MCPD脂肪酸エ ステル	加水分解植物性タンパク質を含む固体状の調味料	1mg/kg
	その他の加水分解植物性タンパク質を含む調味料	0.4mg/kg

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

4. 食品添加物

香港では着色料・甘味料・食品保存料に関する規則があります。

（[香港における食品添加物の規制状況（2014年3月） | 調査レポート - 国・地域別に見る - ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)）

着色料に関しては「食品着色料規則」（Cap.132H Colouring Matter in Food Regulations）Schedule 1 に挙げられている着色料を使用することができます。ベニバナ色素、ベニコウジ色素については使用が認められていないため、輸出食品について使用の有無を確認する必要があります。また、天然色素については、同規則には掲載されていませんが、INS162ビートレッドやINS164クチナシ色素など、天然植物由来色素は認可されています。関連リンクの「その他参考情報」の「許可された着色料：天然色素」を参照してください。

（[Cap. 132H Colouring Matter in Food Regulations \(elegislation.gov.hk\)](#)）（[ジェトロ仮訳](#)）
（[即食食品微生物含量指引 \(cfs.gov.hk\)](#)）

甘味料に関しては「食品甘味料規則」（Cap.132U Sweeteners in Food Regulations）Scheduleに挙げられている甘味料を使用することができます。

（[Cap. 132U Sweeteners in Food Regulations \(elegislation.gov.hk\)](#)）（[ジェトロ仮訳](#)）

食品保存料に関しては「食物中の保存料規則」（Cap.132BD Preservatives in Food Regulation）の Schedule 1, No.6に挙げられている食品保存料を、規定量の範囲内で使用することができます。

（[Cap. 132BD Preservatives in Food Regulation \(elegislation.gov.hk\)](#)）（[ジェトロ仮訳](#)）

それ以外の食品添加物については、その使用に特定の規則は定められていません。しかし、「公衆衛生および市政条例」第V部に従い、食品販売者は各自使用するものが安全で食用に適していることを確保しなければなりません。

5. 食品包装（食品容器の品質または基準）

なし

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

4. 食品添加物

香港では着色料・甘味料・食品保存料に関する規則があります。

（[香港における食品添加物の規制状況（2014年3月）](#) | 調査レポート - 国・地域別に見る - ジェトロ (jetro.go.jp)

着色料に関しては「食品着色料規則」（Cap.132H Colouring Matter in Food Regulations）Schedule 1 に挙げられている着色料を使用することができます。ベニバナ色素、ベニコウジ色素については使用が認められていないため、輸出食品について使用の有無を確認する必要があります。また、天然色素については、同規則には掲載されていませんが、INS162ビートレッドやINS164クチナシ色素など、天然植物由来色素は認可されています。関連リンクの「その他参考情報」の「許可された着色料：天然色素」を参照してください。

（[Cap. 132H Colouring Matter in Food Regulations \(elegislation.gov.hk\)](#)）（[ジェトロ仮訳](#)）
（[即食食品微生物含量指引 \(cfs.gov.hk\)](#)）

甘味料に関しては「食品甘味料規則」（Cap.132U Sweeteners in Food Regulations）Scheduleに挙げられている甘味料を使用することができます。食品に使用できる甘味料は次ページのとおりです。なお、ソルビトールは甘味料の定義には含まれませんが、食品安全センターの「よくある質問：食品添加物・汚染物質」（Frequently Asked Questions：Food Additives / Contaminants）によると、適正製造規範（GMP）基準での使用が認められています。

（[Cap. 132U Sweeteners in Food Regulations \(elegislation.gov.hk\)](#)）（[ジェトロ仮訳](#)）

食品保存料に関しては「食物中の保存料規則」（Cap.132BD Preservatives in Food Regulation）のSchedule 1のNo.6、No.12などに挙げられている食品保存料を、規定量の範囲内で使用することができます。

（[Cap. 132BD Preservatives in Food Regulation \(elegislation.gov.hk\)](#)）（[ジェトロ仮訳](#)）

それ以外の食品添加物については、その使用に特定の規則は定められていません。しかし、「公衆衛生および市政条例」第V部に従い、食品販売者は各自使用するものが安全で食用に適していることを確保しなければなりません。

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

4. 食品添加物（続き）

食品に使用できる甘味料

- アセスルファムカリウム
- アリテーム
- アスパルテーム
- アスパルテーム-アセスルファム塩
- サイクラミン酸
- サッカリン
- スクラロース
- ソーマチン
- ネオテーム
- ステビオールグリコシド

5. 食品包装（食品容器の品質または基準）

なし

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

6. ラベル表示

調味料（包装済み）のラベル表示は、食品および薬物（成分組成および表示）規則（以下、表示規則と表記）によって規制されています。次の項目を英語または中国語、あるいは英語と中国語の併用で表示することが求められます。（詳細次ページ）

[\(Cap. 132W Food and Drugs \(Composition and Labelling\) Regulations \(elegislation.gov.hk\)\)](#)（[ジェトロ仮訳](#)）

- (1) 食品名
- (2) 原材料リスト（原材料、アレルギー性物質、添加物を含む）
- (3) 賞味期限または消費期限
- (4) 保管に対する特別な条件、または使用上の注意に関する説明
- (5) 製造業者または包装業者の名前と住所
- (6) 数量、重量または容量
- (7) 栄養成分

また、各項目の表示について、文字フォントの読みやすさが重要なため、重視されています。

[食品安全センターの発行する「読みやすい食品表示ラベルの準備に関する取引ガイドライン」\(Trade Guidelines on Preparation of Legible Food Label\)](#)

なお、アルコール度数10度以上の調理用酒（例：アロマティック・ビターズ（Aromatic bitters、HSコード：21039030））の場合、すべての表示義務が免除されます。

インスタントヌードルのような、パッケージ内に調味料が小分けの袋で別途添付されている製品の場合、栄養素成分表示を単一のラベルにまとめることが認められています。

表示またはラベル貼付の規定の免除は表示規則のschedule4「Items exempt from Schedule 3」（付表3の規定を免除される項目）を確認してください。

また、ビジネス上支障が生じるなどの事情がある場合には、ラベル表示に製造業者もしくは包装業者の代わりに、現地の卸業者（ディストリビューター）の情報記載をすることも可能です。詳しい手続きについては、関連リンク「[加工食品表示ラベルに卸業者の記載が可能に](#)」などを参照のうえ、確認してください。

[\(加工食品表示ラベルに卸業者の記載が可能に\(香港\) | ビジネス短信 — ジェトロの海外ニュース - ジェトロ \(jetro.go.jp\)\)](#)

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

6. ラベル表示（続き）

(1) 食品名

- ・ 食品の名称は、食品の性質に対して虚偽または誤解を招くようなものであってはならない
- ・ ブランド名は、購入者に食品の性質に関する誤解を招く可能性がある場合（例えば、派手な名称または商標など）、その名称または表示のすぐ横に「ブランド」（Brand/牌子）または「商標」（TM/商標）という用語を表示し、読みやすい文字または高さ3mm以上の文字で印字する必要がある

(2) 材料リスト（原材料、アレルギー性物質、添加物を含む）

- ・ 原材料 : 重量または容量の多い順に表示する。ただし、単一の原料で構成されているものについては不要
- ・ アレルギー性物質 : グルテンを含む穀物、甲殻類および甲殻類製品、卵および卵製品、魚および魚製品、ピーナッツ・大豆およびそれらの製品、乳および乳製品（乳糖を含む）、木の実とナッツ製品、10ppm以上の亜硫酸塩
- ・ 添加物 : コーデックス委員会（CODEX）による国際番号システム（INS）に基づく（a）機能分類および（b）名称または識別番号または「E」もしくは「e」から始まる識別番号

(3) 賞味期限または消費期限

賞味期限（“best before”）および消費期限（“use by”）は、アラビア数字、または英語または中国語で表示する必要がある
例：Best before: 1 Oct 2016（英語）、此日期前最佳：2016年10月1日（中国語）
ただし、単一原料から発酵され、ほかの成分が添加されていない酢については、賞味期限・消費期限の表示は不要

(4) 保管に対する特別な条件、または使用上の注意に関する説明

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

6. ラベル表示（続き）

(5) 製造業者または包装業者の名前と住所

ただし、次の条件が満たされる場合には、表示義務が免除されます。

a. 次の (i) ~ (iii) の情報が印字またはラベル表記されている場合

i 原産国

ii 香港における販売業者や商標所有者の名称

iii 香港における販売業者や商標所有者の登記済み事務所または本社の所在地

b. 香港における販売業者や商標所有者により、原産国における食品製造業者や包装業者の正式所在地が書面で当局に通知されている場合

c. 次の (i) および (ii) を満たす場合

i 原産国のラベル表記に加え、当該国での製造業者または包装業者を特定するコードが表示されている

ii コードおよびコードに紐づけられた製造業者や包装業者の詳細が、当該製造業者または包装業者、あるいは香港における販売業者または商標所有者により、書面で当局に通知されている

d. 食品の製造工場または包装工場その他の場所が、原産国の政府により所有、操業、または経営されており、当該食品が当該政府の製品であることを示す方式で印字またはラベル表記されている場合

(6) 数量、重量または容量

包装済み食品は、内容物の数量、または食品の正味重量や正味体積を明確に表記またはラベル付けする必要がある

味重量および正味体積は、実行可能な限り、「度量衡条例」（Cap. 68）または「メートル法条例」（Cap. 214）の第1附則に規定される国際単位基準に従って表示するものとする（ただし、許容誤差については規定なし）

[Cap. 68 Weights and Measures Ordinance \(elegislation.gov.hk\)](http://elegislation.gov.hk)

[Cap. 214 Metrication Ordinance \(elegislation.gov.hk\)](http://elegislation.gov.hk)

(7) 栄養成分

（必須項目：エネルギー、タンパク質、炭水化物、総脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、ナトリウム、糖。食品のラベルや広告に栄養強調表示がなされている場合、その栄養成分の含有量。免除項目は表示規則のSchedule6を参照。）

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

6. ラベル表示（続き）

(5) 製造業者または包装業者の名前と住所

ただし、次の条件が満たされる場合には、表示義務が免除されます。

a. 次の (i) ~ (iii) の情報が印字またはラベル表記されている場合

i 原産国

ii 香港における販売業者や商標所有者の名称

iii 香港における販売業者や商標所有者の登記済み事務所または本社の所在地

b. 香港における販売業者や商標所有者により、原産国における食品製造業者や包装業者の正式所在地が書面で当局に通知されている場合

c. 次の (i) および (ii) を満たす場合

i 原産国のラベル表記に加え、当該国での製造業者または包装業者を特定するコードが表示されている

ii コードおよびコードに紐づけられた製造業者や包装業者の詳細が、当該製造業者または包装業者、あるいは香港における販売業者または商標所有者により、書面で当局に通知されている

d. 食品の製造工場または包装工場その他の場所が、原産国の政府により所有、操業、または経営されており、当該食品が当該政府の製品であることを示す方式で印字またはラベル表記されている場合

(6) 数量、重量または容量

包装済み食品は、内容物の数量、または食品の正味重量や正味体積を明確に表記またはラベル付けする必要がある。味重量および正味体積は、実行可能な限り、「度量衡条例」（Cap. 68）または「メートル法条例」（Cap. 214）の第1附則に規定される国際単位基準に従って表示するものとする（ただし、許容誤差については規定なし）

[Cap. 68 Weights and Measures Ordinance \(elegislation.gov.hk\)](http://elegislation.gov.hk/Cap.68)

[Cap. 214 Metrication Ordinance \(elegislation.gov.hk\)](http://elegislation.gov.hk/Cap.214)

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

6. ラベル表示（続き）

(7) 栄養成分

（必須項目：エネルギー、タンパク質、炭水化物、総脂質、飽和脂肪酸、トランス脂肪酸、ナトリウム、糖。食品のラベルや広告に栄養強調表示がなされている場合、その栄養成分の含有量。免除項目は表示規則のSchedule 6を参照）

※ただし、生鮮および包装食品でほかの成分が添加されていないものについては、栄養表示は不要（付表6-10）。

（[Cap. 132W Food and Drugs \(Composition and Labelling\) Regulations \(elegislation.gov.hk\)](https://www.elegislation.gov.hk/cap132w)）（[ジェトロ仮訳](#)）

なお、アルコール度数10度以上の調理用酒（例：アロマティック・ビターズ（Aromatic bitters、HSコード：21039030））の場合、すべての表示義務が免除されます。

インスタントヌードルのような、パッケージ内に調味料が小分けの袋で別途添付されている製品の場合、栄養成分表示を単一のラベルにまとめることが認められています。

表示またはラベル貼付の規定の免除は表示規則のSchedule 4「Items exempt from Schedule 3」（付表3の規定を免除される項目）を確認してください。また、バイオテクノロジー原料を含む食品（GM食品など）の表示は現在任意で行われています。

7. その他

食品や農水産物で問題や事故が起きた際に、その流通経路をさかのぼって追跡・確認できるようにするため、「食物安全条例」（Cap.612 Food Safety Ordinance）では食品輸入業や食品卸売業を行うすべての事業者に対し、食物環境衛生署（FEHD）への登録が義務付けられています。ただし、FEHDで香港ホーカー（屋台）のライセンスを取得済み、FEHDに食品輸入業者として登録されているなどの場合、卸売業者の登録は免除されます。

（[Cap. 612 Food Safety Ordinance \(elegislation.gov.hk\)](https://www.elegislation.gov.hk/cap612)）

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

6. ラベル表示（続き）

【栄養強調表示について】

栄養強調表示（栄養素含有量強調表示、栄養素比較強調表示、栄養素機能強調表示）については、食品安全センターの発行する「栄養表示および栄養強調表示に関する技術的ガイダンスノート」（Technical Guidance Notes on Nutrition Labeling and Nutrition Claims）に従って実施する必要があります。各表示の定義や許容される表現内容などについては、同ガイダンスノートを参照してください。

香港には、日本のように特定保健用食品や栄養機能食品、機能性表示食品などの分類制度はなく、特定の保健機能を表示するには、同ガイダンスノートの「栄養素機能強調表示」の条件を満たす必要があります。

- ・「食品および薬品物（成分組成および表示）規則」のSchedule 7に記載される栄養素、または同規則のSchedule 8に記載される栄養素含有量強調表示の条件を満たす栄養素のみに栄養素機能強調表示が可能
- ・栄養素機能強調表示は科学的根拠または科学上における共通認識に基づく必要がある
- ・栄養素機能強調表示はその栄養素の生理学的役割に関する情報が含まれている必要がある
- ・該当する場合、その栄養素の含有量は「摂取源」の栄養素含有量強調表示の関連条件を満たさなくてはならない

また、「不適切な医療広告条例」（Cap.231 Undesirable Medical Advertisements Ordinance）のSchedule 1では、食品と医薬品の宣伝において許容事項と禁止事項が規定されているので参考にしてください。

【有機食品の表示について】

有機食品に「有機」や「オーガニック」などを表示して輸入販売する際には、生産、取扱い、加工、マーケティングの各過程で特定の有機規格に従い生産され、その原産国の認証機関または当局によって認められた場合にのみ、「有機」や「オーガニック」と表示することができます。

有機規格には以下のような定義が含まれます。

- ・栽培の過程で、化学農薬や化学肥料の使用が控えられていること。農作業においては輪作、動植物の肥料、手による除草、および生物学的害虫駆除が重視されていること。
- ・動物飼育の過程で、抗生物質、成長ホルモン、およびその他の動物飼料添加物の使用が控えられていること。
- ・遺伝子組み換えや電離放射線が施されていないこと。

なお、日本の「有機JASマーク」は香港食物環境衛生署（FEHD）が例示する有機認証マークの一例として掲げられており、日本国内で当該認証を受けた有機食品について「有機」や「オーガニック」と表示して輸入販売することができます。

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

③ 香港の食品関連の規制（続き）

7.その他

食品や農水産物で問題や事故が起きた際に、その流通経路をさかのぼって追跡・確認できるようにするため、「食物安全条例」（Cap.612 Food Safety Ordinance）では食品輸入業や食品卸売業を行うすべての事業者に対し、食物環境衛生署（FEHD）への登録が義務付けられています。ただし、FEHDで香港ホーカー（屋台）のライセンスを取得済み、FEHDに食品輸入業者として登録されているなどの場合、卸売業者の登録は免除されます。

[（Cap. 612 Food Safety Ordinance \(elegislation.gov.hk\)）](http://elegislation.gov.hk)

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

④ 輸入手続き

1. 輸入許可、輸入ライセンス等、商品登録等（輸入者側で必要な手続き）

香港では、調味料を輸入・販売するためには、食品輸入業者および卸売業者に対して香港食物環境衛生署（FEHD）への登録が義務付けられています。登録する際に、事業登録証明書（Business Registration）、身分証明書とその他の書類〔会社設立証明書（Certificate of Incorporation）など〕のコピー、および食品輸入業者・卸売業者登録申請書（Application for Registration as Food Importer / Food Distributor）を提出する必要があります。

2. 輸入通関手続き（通関に必要な書類）

輸入（船積、空港貨物）商品にはすべて輸入陳述書（Import Statement）を添付します。輸入商品に課税商品を含まない場合は、その旨を明記した陳述書を添付しなければなりません。輸入陳述書の添付は、「課税商品条例第109条」（Cap.109 Dutiable Commodities Ordinance）により義務付けられています。

（[Cap. 109 Dutiable Commodities Ordinance \(elegislation.gov.hk\)](http://elegislation.gov.hk)）

通関に伴う提出書類は次のとおりです。

- ・積荷目録（マニフェスト）
- ・エアウェイビル（航空貨物運送状）、オーシャンB/L（船荷証券）、またはほかの同様の書類
- ・インボイスおよびパッキングリスト
- ・引渡し指図書（リリースター）または貨物保管通知

なお、調味料について輸入にかかる事前申告は必要ありませんが、輸入後14日以内に輸入申告書をもって税関への申告が義務付けられています。商品価値にかかわらず、1部の申告書につき0.2香港ドルの手数料が発生します。

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

④ 輸入手続き（続き）

3. 輸入時の検査・検疫

香港では、「公衆衛生および市政条例第132章第59条」（Cap.132 Section59 The Public Health And Municipal Services Ordinance）に基づき、香港食物環境衛生署（FEHD）が輸入食品を検査する権限を有しています。

輸入時における通関では、積荷目録（マニフェスト）などの書類の検査、および必要に応じて輸入される商品のサンプル検査が行われます（検査費用や手数料などは発生しません）。サンプル検査に関しては、関連リンクの食品監視プログラム（Food Surveillance Programme）を参照してください。

[\(Part V \(Food and Drugs\) of the Public Health and Municipal Services Ordinance \(Cap. 132\) \(Highlights\) \(cfs.gov.hk\) \)](#)

[\(Food Surveillance Programme \(cfs.gov.hk\) \)](#)

4. 販売許可手続き

香港では食品輸入業者および卸売業者に対して香港食物環境衛生署（FEHD）への登録が義務付けられています。登録申請には次の手続きが必要になります。

- 取り扱う食品の種類一覧、およびその他の指定の書類を所定の書式でFEHD署長宛に提出すること。
- 登録の有効期間は3年間。
- 初回申請料として195香港ドル、2回目以降は180香港ドルを支払うこと。

また、「食品業規則」により、レストランや店舗の営業には、それぞれの食品事業ライセンスの取得が必要です。

[\(Guide on Types of Licences Required \(fehd.gov.hk\) \)](#)

[\(Guide to Application for Licences \(fehd.gov.hk\) \)](#)

2. 調味料の輸入規制、輸入手続き（2023年12月時点）

⑤ 輸入関税等

1. 関税

なし

2. その他の税

なし

3. 現地事業者の評価、要望等

① 現地事業者等の声

事業者の要望等	<ul style="list-style-type: none">・小売、レストラン両方からニーズがある。・味噌などは、そもそもの使い方から教えていかないと難しい。その際、日本と同じ方法で使用するだけでなく、現地の食べ方に合わせた味噌の使い方を教えていくなどの工夫が必要。
(参考) 香港人消費者の評価	<ul style="list-style-type: none">・種類が多く味の評価も高いことから、特別な時にのみならず日常使いに購入している人も多い。・一方で、正しい使用法が分からないことからレシピを容器につけるなど、日本の調味料の使い方を教えてほしいとの意見もあった。

・ ジェトロ香港のヒアリング等

執筆：農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港

本レポートに関する問い合わせ先：

日本貿易振興機構（JETRO）

香港事務所

電話番号：852-2526-4067

E-mail アドレス：hkgevent@jetro.go.jp

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。JETROでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、JETROおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。