

香港

次なる市場を作る

～ブリ・ハマチ～

2024年7月分

「北上消費」が影響する現在の香港食品市場において日本産食品も他の食品同様、試練の波を受けている。その波の中から市場を取り戻すだけではなくさらに拡大するために、私たちちは今後何をすべきなのであろうか。ここでは、その影響を受けている日本産水産品¹に関して、ブリ・ハマチを例にとって検証していきたい。

◆ ハマチの現状、求められる価格帯 ◆

北上消費^{*1}（*1 香港に住む人々が週末に香港を離れ、深圳や東莞など広東省を訪れて買い物や食事、レジャーを楽しむ現象のこと）の影響を受け香港の飲食業は打撃を受けている。1週間の中で高い売上を占める金曜、土曜、日曜日に北上消費される中、高い家賃に苦しむ飲食店は少なくない。JW マリオットホテル内でブッフェが楽しめる「JW カフェ²」はその例外で、連日満席になるほどにぎわいをみせている。この店では、一人あたりの単価は週末の夜ともなると 950 香港ドル(約 19,000 円)と香港内のブッフェでも高価格ではあるが、その分品質の高い食材が提供されている。

他のホテル内ブッフェ同様、このブッフェにも寿司・刺身コーナーが設けられている。多くのホテルで「日式」と呼ばれるレベルの寿司・刺身が提供されている中、この飲食店では本格的な日本料理を味わった人々から文句を言われないレベルの食材が提供されている。特に刺身コーナーでは、従来の香港内のブッフェには見かけない品質のハマチが刺身として提供されている。ちなみに、この店で刺身の産地や安全性を問う者はほとんどいない。

1 水産物の輸入規制、輸入手続きに関しては、ジェトロ「日本からの輸出に関する制度鶏卵の輸入規制、輸入手続き」を参考にしてください。

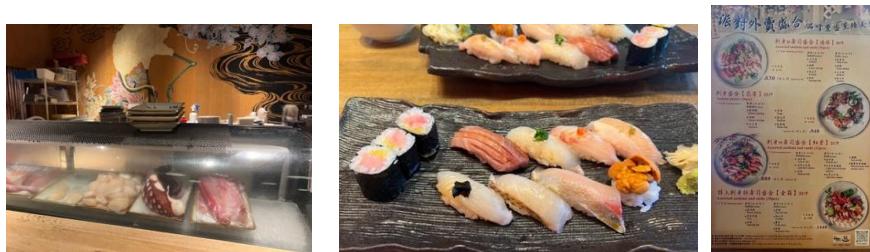
<https://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/exportguide/marineproducts.html>

2 URL : <https://marriottbonvoyasia.jp/restaurants-bars/JW-marriott-hotel-HongKong-JW-Cafe>



<JW カフェのブッフェの刺身コーナーの様子>（いずれも筆者撮影）

香港で 20 年以上地元の人々に支持されている日本料理店「一遊³」でも江戸前の寿司は人気メニューの一つである。中でもブリやハマチは当店の寿司・刺身にはなくてはならない商材になっている。「当店のお客様は鮮度が高く脂ののった滑らかな舌触りの寿司ネタを好む。そのため、鮮魚のブリやハマチを一尾のまま仕入れ、注文が入った時点で包丁を入れるようにしている。日本とは違い、カンパチは他国産のものが流通しているため、香港では日本産ブリ・ハマチの方が高価値で人気もある。そのため寿司の盛り合わせの中にブリ・ハマチを必ず入れるようにしている。」と一遊の総料理長は語る。ちなみに、この店では刺身や寿司ネタについて、顧客から特定の産地について問われているわけではなく、ALPS 処理水の影響は現在ではほとんど見られていない。



<一遊の寿司カウンター（左）寿司盛り合わせ（中央）パーティー用寿司メニュー（右）>
(いずれも筆者撮影)

◆ 定着した香港の寿司・刺身文化 ◆

寿司・刺身という食文化は香港における日本料理店ジャンルの中で人気もあり、売り上げも高く、日本料理の良し悪しが問われる存在である。前述のように北上消費が盛んで元気の足りない香港の飲食業界ではあるが、鮮度の高い寿司・刺身は香港でしか味わうことのできない武器とも言える。こうした影響もあり、「元気寿司⁴」、「スシロー⁵」等、日本から進出している寿司チェーン店は人気があり現地で支持されている。これらの店舗はただ単に価格に魅力があるだけではない。生の魚も炙りも楽しめ、唐揚げや麺類といったサイドメニ

3 URL : https://www.facebook.com/theyuu/?locale=zh_HK

4 URL : <https://order.genkisushi.com.hk>

5 URL : <https://www.sushirohk.com.hk/tc/>

ューも充実している。従来の回転寿司はない、寿司トレイで注文した商品が運ばれてくる。約 1400 店舗ある日本料理店の中で「元気寿司」は 87 店舗、「スシロー」は 29 店舗、香港のミドルアッパー層に支持されている「千両⁶」は 15 店舗展開している。（出所：各社ホームページ）昨年（2023 年）6 月に香港に進出した「はま寿司⁷」（ジェトロビジネス短信 7 月 11 日付記事参照）は、2024 年 11 月に 2 号店が將軍澳にオープンしており、今後店舗拡大が見込まれる。

これらの店舗でブリ・ハマチの寿司はグランドメニューの中にある。たとえば、元気寿司では、九州産・ハマチハラスのにぎりが 1 貫 16 香港ドル（約 320 円）、ハマチのにぎりが 1 貯 19 香港ドル（約 380 円）、スシローではハマチのにぎりや炙りハマチのにぎりが 1 貯 17 香港ドル（約 340 円）、千両では日本産ハマチのにぎりが 2 貯 34 香港ドル（約 680 円）、ハマチハラスのにぎりが 1 貯 28 香港ドル（約 560 円）である。

これらの店舗では一部の刺身や寿司ネタについて九州産などの産地が明記されているが、必ずしも特定の産地が問われているわけではない。また、ALPS 処理水の影響は現在ではほとんどないとのことである。

寿司チェーン店のみならず、さまざまな業態の寿司専門店が存在し選択できるのは香港の魅力の一つである。日本料理店の多くは刺身メニューがあり、一部の日本料理店では寿司カウンターを設けて人気を得ている。たとえば、焼き鳥やブリカマなど焼きものが名物の「居酒屋金城⁸」では肉厚に切った刺身の盛り合わせが好評であり、定食の「大戸屋⁹」でも一部店舗では日本人シェフが寿司や刺身を提供して人気を得ている。とんかつ専門店の「とん吉¹⁰」のコーズウェイベイ店では寿司カウンターが設けられ、以下写真のような刺身や寿司がとんかつと並んで看板メニューになっている。また、シーフードの激戦区・元朗では、地元民の水産品に対する意識が高く、「寿司の神¹¹」や「寿司源¹²」等、香港人による品質の高い寿司を提供するレストランに活気がある。ちなみに上記店舗ではカンパチの取り扱いは少ないものの、ブリ・ハマチはオールシーズンで、必ずと言って良いほど扱われている。これらの日本料理店では刺身や寿司ネタがどの産であるかが問われることはほとんどない。また、ALPS 処理水の影響は現在ではほとんどないとのことである。



6 URL : <https://order.sen-ryo.com.hk/tc>

7 URL : <https://www.facebook.com/p/Hama-sushi-Hong-Kong-はま寿司-香港-100092128617206/>

8 URL : <https://www.openrice.com/zh/hongkong/r-金城居酒屋-中環-日本菜-串燒-r533328>

9 URL : <https://www.facebook.com/Ootoya.HK/>

10URL : <https://tonkichi.com.hk>

11URL : <https://www.facebook.com/godofsushi/>

12URL : <https://www.restaurants10.com/HK/Yuen-Long/2127769190781689/寿司源---壽司源-Sushi-Hajime>



<上段：居酒屋金城の刺身の盛り合わせ（左）大戸屋なお膳の刺身の盛り合わせ（右）

下段：とん吉の海鮮サラダ（左）刺身の盛り合わせ（中央）寿司の盛り合わせ（右）>

（いずれも筆者撮影）

日本と同レベルと言っても過言ではない最高級の寿司・刺身を楽しめるのが香港グルメの魅力の一つである。2019年開業当初から現在に至るまで毎年香港ミシュランの3つ星を8年以上獲得し続けている「すし志魂¹³」では、銀座で味わう寿司・刺身に引けを取らないレベルの料理を楽しめる。当店には香港在住のリピート客のみならず、アジア各国や中国本土からの顧客も少なくない。一人当たりのコース料理が4,000香港ドル（約80,000円）するのを20代、30代の顧客が接待ではなく個人として楽しんでいるのも香港特有のものである。ちなみに、こうした最高級の寿司・刺身専門店でブリ・ハマチが扱われるのは旬の時期のみである。

香港の高級日本料理店では刺身や寿司ネタがどの産地かをシェフが説明する場合がほとんどであるが、必ずしも顧客から特定の産地が問われているわけではない。そして、ALPS処理水の影響は現在ではほとんどないとのことである。



<すし志魂の寿司ネタ>（筆者撮影）

◆ 香港の小売店では ◆

香港では、飲食店のみならず日系スーパーマーケットや日本産食品を多く取り扱う地場系スーパーマーケットでも手軽に寿司や刺身を購入できる。

こうした店舗ではブリ・ハマチの取り扱いは寿司セットの中にあり、従来はブリ・ハマチ単体での販売はほとんどなかった。しかしながらここ数年は、日本産食品を多く取り扱うスーパーマーケットの寿司・刺身コーナーではハマチの握りや刺身単体で流通し始めている。たとえば、香港SOGO¹⁴の中に入っている「魚光¹⁵」ではハマチのにぎり寿司が5貫78香

13URL : <https://sushi-shikon.com>

14URL : <https://www.sogo.com.hk/tc>

15URL : <https://www.uokoh-grp.com/blank-2>

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

港ドル（約 1,560 円）で販売され、AEON¹⁶の中に店舗を構える中島水産¹⁷では 88 香港ドル（約 1,760 円）でピンク色に輝く生のハマチの刺身が定番商品として販売され、APITA¹⁸では 100gあたり 65 香港ドル（約 1,300 円）で柵として販売されている。また、後述するようにブリカマ、ハマチカマも冷蔵あるいは冷凍ものが販売されている。



<魚光のハマチの握り寿司（左）中島水産のハマチの刺身（中央）APITA のハマチ柵（右）>（筆者撮影）

地場系スーパーマーケットの中には寿司専門店がテナントとして入っており、寿司・刺身を購入できる。たとえば、地場系大手量販店である「マーケットプレイス（Market place）¹⁹」の一部店舗や「オリバーズ（Oliver's）²⁰」、「YATA²¹」には中島水産のブランド「中与志²²」や「魚兵衛²³」が入り、「グレート（Great）²⁴」や「ティスト（Taste）²⁵」の一部店舗には香港系寿司専門店の「嵐²⁶」が入っていて品質の高い寿司・刺身が提供されている。もちろんその中にはブリ・ハマチも提供されている。これは、日本の食文化である寿司・刺身が香港の食品市場に浸透し、ブリ・ハマチが支持されている証であると言える。



<「嵐」の寿司・刺身（左）「寿司造」のハマチ刺身（中央左）「魚兵衛」の刺身セット（中央右）「魚兵衛」の鮮魚コーナーの様子（右）>（筆者撮影）

16URL : <https://www.aeonstores.com.hk>

17URL : <https://www.nakajimasuisan.co.jp/overseas/ch/overseas.html>

18URL : <https://www.apitauny.com.hk>

19URL : <https://www.marketplacehk.com>

20URL : <https://www.facebook.com/oliversthechedeli/>

21URL : <https://www.yata.hk>

22URL : <https://www.nakajimasuisan.co.jp/overseas/ch/overseas.html>

23URL : <https://www.nakajimasuisan.co.jp/overseas/ch/overseas.html>

24URL : <https://www.greatfoodhall.com/index.html>

25URL : <https://www.facebook.com/TASTEsupermarkethk/>

26URL : <https://www.facebook.com/people/嵐壽司-香港/100064009719646/>

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

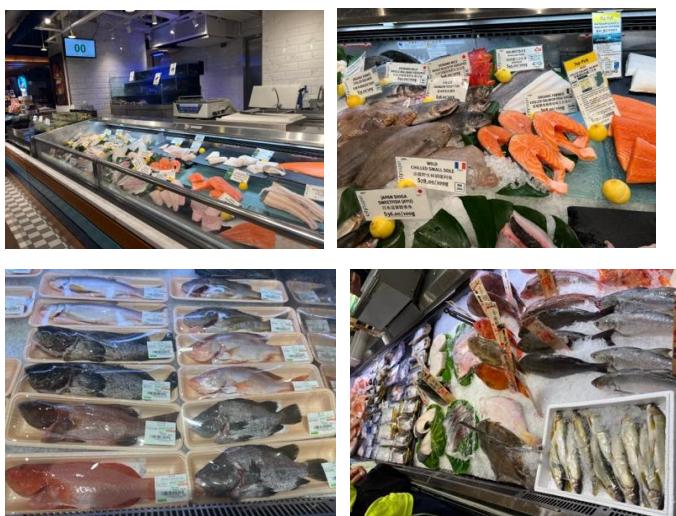
香港市民に支持されているブリ・ハマチであるが、「街市」と呼ばれる伝統的な公設市場ではほとんど流通していない。公設市場では主にいけすに入った鮮魚やそれらをその場で調理した切り身が流通しているが、常に常温にさらされた環境にある。そのため、ブリ・ハマチの身を綺麗な状態で提供するのに見合った温度帯ではない、というのが要因の一つだと思われる。しかしながら、この公設市場では冷凍の日本産むき牡蠣なども流通している。中華料理や洋食として汎用性のある牡蠣やホタテ貝柱、蟹等とブリ・ハマチが違うことが要因であることは否めない。



<街市（公設市場）での様子>（いずれも筆者撮影）

なお、香港のほとんどのスーパーマーケットでは、鮮魚がトレーに入った状態か量り売りで販売されている。また、一部のスーパーマーケットでは、香港市場のニーズを反映し、店内に街市場のように水槽を設けて活魚及び鮮魚を販売しているが、いずれの形態においても、ブリ・ハマチは鮮魚の状態ではほとんど販売されていない。そのような中、Aeon style *2 (*2 イオングループの総合ストア) のテナントに入っている中島水産の鮮魚コーナーは例外で、ブリ・ハマチの切り身が販売されている。また、後述するようにブリカマやハマチカマは日本産食品を多く揃えるスーパーマーケットで流通している。

ちなみに、香港の小売店の中でも「樓上²⁷」や「安記²⁸」などの乾物専門店では日本産冷凍水産品が取り扱われているが、ブリ・ハマチの取り扱いはほとんどない。



27URL : <https://www.hkjebn.com>

28URL : <https://www.onkee.com>

<上段：City Super で販売される鮮魚、下段：YATA（左）及び Aeon style（右）で販売される鮮魚>（筆者撮影）

◆ 市場が求めるアイテム ◆

ブリ・ハマチを使った香港の日本料理は刺身や寿司だけではない。照り焼きやブリ大根などの煮物として扱われることもある。四洲グループの飲食店「麵大将²⁹」ではハマチの西京味噌焼きや照り焼き定食が定番になっている。昨今では、大戸屋のグランドメニューとなつた「ハマチのひつまぶし風」などの丼メニューが登場している。



<大戸屋なお膳のブリの照り焼き（左）大戸屋のハマチのひつまぶし風定食（左中央）麵大将のハマチの照り焼き（右中央）とメニュー（右）>（いずれも筆者撮影）

また、元々魚のお頭を焼く、或いはスープにして食べる習慣のある香港では、ブリカマやハマチカマ、ブリのアラにも人気があり、香港でも支持されている。香港で40年近く日本からの食品輸入商社として飲食店や小売店に卸売をし、自社で飲食店やテイクアウト店を営み、高級スーパー・マーケットに「魚光」ブランドで日本産水産品専門のテナントを構えるエリーズ・インターナショナル³⁰の鮮魚担当者は、「香港ではブリカマやハマチカマはカンパチやサーモンと比べ食味が濃厚で味わいが上品で深いため、サーモンのカマよりもブリカマやハマチカマに人気が高い。」とのことである。現状はブリカマやハマチカマとブリ・ハマチの刺身を比較すると圧倒的に刺身のニーズが高いことだが、カマやアラが好まれるこの市場では、メニュー提案等で工夫をすればこれらの商材をより拡大することは十分可能だと思料する。



29URL : <https://www.openrice.com/zh/hongkong/r-横濱麵大將-太古-日本菜-拉麵-r102245>

30URL : <https://www.eliza-grp.com>

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）



<上段：YATA の鮮魚コーナーのハマチ頭及びあら（左・中央）SOGO の鮮魚コーナーのブリカマ、下段：SOGO の冷凍ブリ、ハマチの様子>（いずれも筆者撮影）

2024年1月に行った価格調査では、ブリ・ハマチは以下の価格帯で流通している。

表1 ブリ・ハマチの市場価格

品目名・商品名	販売単位	販売価格 (現地通貨)	原産国・产地	販売店の種別	販売店のターゲット
ぶり 刺身用（冷蔵）	1パック	100.00	日本	日系	ローワーミドル
ぶり 切り身（冷凍）	1パック	120.00	日本	現地系	富裕層
ぶり 切り身（冷凍）	1パック	105.00	日本	現地系	富裕層
ぶり 刺身用（冷蔵）	1パック	98.00	日本（鹿児島）	現地系	富裕層
ぶり 刺身用（冷蔵）	1パック	88.00	日本（愛媛）	現地系	富裕層
ぶり 刺身（冷蔵）	1パック	75.00	日本	現地系	アッパーミドル
K&K ぶり（冷凍）	100g	21.90	日本	現地系	富裕層
ぶり カマ（冷凍）	1パック	80.00	日本	現地系	アッパーミドル
ハマチあら（冷蔵）	1パック	49.80	日本	現地系	アッパーミドル
ぶりカマ（冷凍）	1パック	108.00	日本	現地系	アッパーミドル

（2024年1月出所：ジェトロ香港）

◆ 香港のテイクアウト店では ◆

香港では店内での飲食のみならずテイクアウト店が多店舗存在する。サービス産業の多い香港の人々の生活スタイルやニーズにテイクアウトがあてはまっているせいか、景気の良し悪しに関係なくテイクアウト店のシェアは右肩上がりに伸びており、外食産業に占めるシェアも年々高まっている。



出所:香港統計局 (2024年5月24日現在)

図1

叉焼や丸鶏のロースト、お粥やハンバーガー、ピザやパスタと共に寿司や刺身のテイクアウト店も多数存在する。たとえば、台湾の寿司チェーン「争鮮（スシエクスプレス）³¹」は香港で133店舗展開しており（飲食店を含む）、路面店や地下鉄駅構内に店舗があり人気がある。スーパーマーケットにテナントを構える「中島水産」や「嵐」も香港では定着している。高級寿司店並みの品質が喜ばれている寿司・刺身テイクアウト店「中村屋³²」や「寿司造³³」のファンも少なくない。また、元気寿司や千両、スシロー等の寿司チェーンでも積極的にテイクアウトメニューをプロモーションしている。ちなみに、一年の半分近くが夏のように暑く湿気の強い香港では、テイクアウト用寿司・刺身に対し保冷剤あるいは氷を加えて保冷パックで包むなどの気配りをしている店舗は少なくない。今後、ブリ・ハマチの市場拡大を図るためにこのテイクアウト店をこれまで以上に重視する必要があると思料する。

◆ 競合について ◆

寿司ネタとしても焼き物としても競合となるのは、香港で最も人気のあるサーモンである。板長・板前寿司が活躍した90年代に起こった寿司ブームからサーモンの人気はすでに始まっている。寿司ネタとしては、サーモンやとろサーモン、炙りサーモンをはじめ、サーモンの皮まで寿司ネタとして提供してきた。香港にはサーモンの刺身のみを販売する専門店が存在する。日本料理店の中にはサーモンを提供しない店舗があるものの、テイクアウト寿司専門店の「争鮮」をはじめ寿司チェーンやテイクアウト専門の寿司・刺身店は以下写真のようにオレンジ色のサーモンカラーが目につく店舗が少なくない。

ちなみにサーモンを寿司・刺身で提供する場合、そのほとんどが冷凍の生食用サーモンを解凍して提供するのではなく、鮮魚を各店舗でカットして提供する場合が多い。



31URL : <https://www.sushiexpress.com.hk/about/>

32URL : <https://www.facebook.com/sushinakamurahk/>

33URL : <https://www.openrice.com/zh/hongkong/restaurants?chainId=10006812&chainName=%E6%9C%8D%E6%9E%91>

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）



<上段：サーモン刺身専門店「隨您鍾意³⁴」、中段：Aeon style テイクアウトコーナーの刺身の盛り合わせ（左）及び寿司セット（中央）、SOGO の寿司セット（右）
下段：テイクアウト寿司・刺身専門店「争鮮」の寿司>（いずれも筆者撮影）

また、香港のスーパーマーケットでは、以下写真のように寿司・刺身コーナーのみならず鮮魚コーナーでも加熱用のサーモンの切り身やあらが販売され、定着している。



<City Super³⁵の鮮魚コーナー（左・左中央）APITA の鮮魚コーナー（右中央）Don Don Donki³⁶のサーモン寿司・刺身コーナーの様子（右）>（いずれも筆者撮影）

こうした状況を反映し、香港ではノルウェー・サーモンを中心に生鮮のサーモンが 2023 年には 1 万 884 トン、冷凍サーモンが 2,446 トン輸入されている（出所：香港統計局）。

表2香港におけるサーモン（生鮮・冷蔵）の輸入推移

(単位：トン、1000香港ドル)

	2019年		2020年		2021年		2022年		2023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
ノルウェー	11,124	741,388	8,886	554,245	12,040	749,512	10,794	856,281	10,707	868,763	-0.80%	1.46%	98.37%	97.65%
オーストラリア	38	3,176	36	2,612	110	12,578	51	4,599	57	5,979	11.82%	30.01%	0.52%	0.67%
ニュージーランド	43	5,269	51	7,021	53	8,440	37	5,910	26	4,779	-30.17%	-19.14%	0.24%	0.54%
日本	14	1,899	5	893	3	484	7	947	22	3,588	236.87%	278.88%	0.20%	0.40%
チリ	126	6,569	473	17,701	247	11,685	101	6,159	39	2,583	-61.35%	-58.06%	0.36%	0.29%
オランダ	75	5,422	31	2,484	24	2,286	19	2,143	11	1,478	-41.18%	-31.03%	0.10%	0.17%
英国	60	5,961	43	4,322	50	5,596	16	2,180	8	1,132	-50.71%	-48.07%	0.07%	0.13%
フランス	5	663	3	504	3	497	3	459	3	451	-5.40%	-1.74%	0.03%	0.05%
中国	0	0	0	0	7	493	0	0	4	399	N/A	N/A	0.04%	0.04%
シンガポール	1	113	1	141	1	79	2	162	3	203	49.97%	25.31%	0.03%	0.02%
全体	11,567	775,724	9,569	592,958	12,567	794,181	11,054	880,386	10,884	889,708	-1.53%	1.06%	100.00%	100.00%

SITC 03412 - SALMONIDAE, FRESH OR CHILLED, NOT MINCED AND NOT IN FILLETS

出所：香港統計局
7月30日現在

34URL : <https://www.openrice.com/zh/hongkong/r-隨您鍾意-灣仔-日本菜-r15988>

35URL : <https://online.citysuper.com.hk>

36URL : <https://www.dondondonki.com/hk/>

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

表3 香港におけるサーモン（冷凍）の輸入推移

(単位:トン、1,000香港ドル)

	2019年		2020年		2021年		2022年		2023年		前年比	構成比
	数量	金額										
ノルウェー	1,367	73,295	806	50,269	789	49,305	911	65,936	1,132	86,524	24.36%	31.22%
チリ	1,134	58,330	1,143	53,366	1,023	42,326	1,375	91,775	1,022	66,522	-25.69%	-27.52%
ペトナム	17	2,111	11	1,440	52	5,420	93	9,275	178	20,245	92.03%	118.27%
中国	268	19,772	299	20,452	183	12,646	71	5,063	52	3,815	-26.57%	-24.65%
日本	17	2,263	44	5,716	26	3,075	25	3,006	23	2,739	-8.10%	-8.9%
ニュージーランド	0	0	0	0	0	158	15	5,085	5	2,648	-64.50%	-47.93%
他の西ヨーロッパ地域	0	0	0	0	0	0	0	0	21	1,408	N/A	N/A
カナダ	40	3,325	31	2,297	17	1,501	16	2,073	8	782	-50.49%	-62.28%
フランス	0	52	0	0	0	0	0	0	3	703	N/A	N/A
台湾	0	0	0	0	0	0	1	89	1	151	27.78%	69.66%
全体	2,869	161,618	2,343	135,167	2,101	115,497	2,534	184,715	2,446	185,584	-3.49%	0.47%
											100.00%	100.00%

SITC 03412 - SALMONIDAE, FRESH OR CHILLED, NOT MINCED AND NOT IN FILLETS

出所：香港統計局
7月30日現在

◆日本産ブリ・ハマチが抱える問題点◆

前述のように香港食品市場に於いて支持されている日本産ブリ・ハマチだが、以下のような問題点を抱えている。

(1) 安定供給

前述のように香港食品市場でニーズが高く日本では養殖が盛んなブリ・ハマチだが、地球温暖化などの海洋環境の変化がその供給に大きく影響している。2022年に九州や西日本を襲った台風の影響でいっけすの大破があり、数十万匹以上の養殖魚が大量死し、業界関係者は大きな被害を受けた。その影響で2022年のみならず翌年も香港市場からのニーズはあっても実際には市場が満足するほどの品質や価格帯、量が供給できなかった。円安傾向の影響で日本からの輸出に追い風になるはずが、餌の価格上昇が影響し、ブリ・ハマチの価格が高騰していると聞く。「それでもこの10月ぐらいから安定した供給が復活できるはずだ。」と中島水産香港のヘッドは語る。

また、地球の温暖化により北海道で天然もののブリ・ハマチが水揚げできるようになり、海外への輸出の可能性を探ったところ、天然ものに入る寄生虫を強く嫌う香港市場では天然ものの購買は難しいと語る（詳細は後述）。

しかしながら、こうした問題点を一つ一つ時間をかけてクリアし、養殖ものを中心に創意工夫を行うことによってブリ・ハマチが香港市場にも安定供給できるようになることを切望している。

こうした影響を受けブリ・ハマチは日本から香港への2023年輸出量は2022年から約16%減の約916トンとなっている。

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

表4：日本からの香港向けブリ・ハマチの輸出推移

(単位：トン、1,000円)

	2019年		2020年		2021年		2022年		2023年		前年比 数量 金額	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		
生鮮・冷蔵	329	435,183	279	357,235	359	456,975	447	670,007	346	487,546	-22.60%	-27.23%
冷凍	5	3,623	40	40,196	12	14,152	8	12,287	5	5,113	-35.94%	-58.39%
切り身 (生鮮・冷蔵)	64	105,872	72	127,599	136	270,113	230	601,517	173	470,212	-25.06%	-21.83%
切り身(冷凍)	261	545,902	310	633,116	430	823,407	402	1,081,389	393	1,111,946	-2.31%	2.83%
全体	660	1,090,580	701	1,158,146	937	1,564,647	1,087	2,365,200	916	2,074,817	-15.71%	-12.28%
											100.00%	100.00%

品目コード : 0301.99-200 0302.89-100 0303.89-600 0304.49-200 0304.59-200 0304.89-200

(出所) 財務省貿易統計を基にジェトロ香港作成 (2024年7月9日現在)

(2) 国境を超えた食べ方について

2023年の時点で香港にある飲食店は約17,850店舗、そのうちの日本食レストランは10分の1近くを占める。とはいっても、香港市場での最もメジャーな業態ではない。寿司や刺身を提供する日本食レストランではブリ・ハマチはなくてはならない存在であるが、生食用ホタテ貝柱や牡蠣のように中華料理に扱われることは現状ほとんどないし、ノルウエー・サーモンのように西洋料理として扱われることもない。

また、脂ののった養殖のブリ・ハマチは、寿司や刺身、カマの塩焼き等の日本料理では香港市場に受け入れられているものの、カルパッチョのような料理としては受け入れられていない。また、火を通すと香港人に好まれないパサパサ感があるため、中華料理としての炒め物や煮物としても受け入れられていない。香港で人気のある火鍋をターゲットに「ブリしゃぶ」のような食べ方が過去に提案されたことがあったが、その後市場に受け入れられているとは言い難いのが現状である。

(3) ブランド力、価格

香港食品市場ではさまざまな地域の日本産ブリ・ハマチが流通している。しかしながら、市場では産地が問われたり、和牛のようにブランド名が問われてはいない。香港市場では10数年前から「オリーブハマチ」や「みかんブリ」等その産地にしかない高品質のブリ・ハマチのプロモーションがこれまで幾度か行われてきたが、いずれもブランドブリ・ハマチが定着するには至らなかった。

香港で日本産食品を主に輸入し、飲食店や小売店に卸売を行う「近藤貿易」では、ニッスイの完全養殖ブリである「黒瀬ブリ」を毎週数百本ずつ仕入れているが、黒瀬ブリとしてPRすることはほとんどなく、日本産ブリとして飲食店でも小売店でも扱われている。ブランド名よりも脂がのっているかどうか、価格が市場に受け入れられる価格であるかどうかがより問われる所以である。

香港食品市場では「価格」が購買における重要な鍵を握る。香港には世界各地から食材が集まつてくる中で日本産水産品の多くは高値に位置するため、値下げが要求されるのが常である。特に現在は企業努力で日本のメーカー側が値引きをしても物流コストが上昇しているため、円安傾向ではあるが全体的に価格が上がっているのが現状である。そのため商材の運び方の工夫が問われている

◆日本産ブリ・ハマチがより香港市場に受け入れられるために◆

香港市場でのシェアをさらに拡大するためのポイントとしては

- (1) 求められる商材、価格帯を考慮した商材の提案と安定供給
- (2) 安心安全で香港人シェフを考慮した商材であること
- (3) 差別化できおいしさが伝わるメニュー提案

が挙げられる。具体的には以下の通りである。

(1)について

香港市場では、まず求められるのは安定した価格帯である。養殖技術の向上により魚体が3kgほどと小さめでも脂ののったブリ・ハマチが獲れると聞いているが、香港市場では6kgほどある魚体が大きめの商材が好まれる傾向にある。昨今のように価格が急に高騰することなく、シーズンや品質に見合った、比較的安定感のある価格の提案が求められる。

そして、香港市場が求めるのは安定供給である。香港に輸入されるほとんどのブリ・ハマチが養殖ものであるが、天候不順や季節要因もあるため、良いシーズンに冷凍したブリ・ハマチを提案することで安定供給を図る必要がある。冷凍の商材が冷蔵ものに引けを取らないことや品質が良いことを改めて周知する必要があると思料する。

また、良質な飼料を与え、安全性が高く地の利を生かした方法で飼育・生産したブランド商材が日本各地に存在するが、香港市場で求められるものはブランド名よりも色がピンクで美しく脂ののったブリ・ハマチである。ブランド化を推し進める場合は、エンドユーザーにも理解されるように、味や品質、産地の違いをより明確に示して、「ノルウェー・サーモン」以上に定着できるよう、徹底してブランド化する必要があると思料する。

(2)について

P11で記述したように日本から香港に輸入されているブリ・ハマチのほとんどが養殖の鮮魚のまる（1尾のままのこと）である。こうした商材は、飲食店向けにしろ、小売り向けにしろ、香港のエンドユーザーである飲食店のシェフたちにとっては最も安心で信頼性が高い食材である。

日本料理店で修行をしてきた香港人シェフは冷凍のブリ・ハマチを扱わず、鮮度の良い鮮魚を仕入れ、店内でさばく。前述した「一遊」や「大戸屋」などの日本料理店や「中島

「水産」では鮮魚のまるにしかない色や食感にこだわり、他社との差別化を図っている。冷凍技術が向上し解凍後ドリップが少なく色も綺麗な商材が登場してもこの傾向はまだ続いている。

前述のとおり、昨今の地球の温暖化に伴い、天然のブリ・ハマチが北海道でも獲れるようになったと聞いている。しかしながら、天然のブリ・ハマチは寄生虫を持っていることが多く、香港の多くのシェフは寄生虫をほとんど持たない養殖ものを好む傾向がある。天然ものの中に入った寄生虫を見つけて返品するのが当然のように行われるため、天然ものの取り扱いはトラブルが多く売り手も買い手も好まない傾向にある。言い換れば、香港の多くの事業者は、天然ものに価格訴求力があっても、トラブルの回避を優先する傾向にあるのだ。天然もの特有の寄生虫を取り除ききれず、料理に寄生虫が入ったブリ・ハマチを提供してしまうことを恐れるからだ。

香港に輸入され長年支持されているサーモンのほとんどが養殖の鮮魚である。ブリ・ハマチ同様、天然もの特有の寄生虫を避けるからである。また、天然ものの商材はスモークサーモン等に加工され香港で活用されている。

天然ものを香港市場に売り込む場合は、この寄生虫の問題を考慮した商材を提案する必要があると思料する。

（3）について

寿司・刺身のネタとして受け入れられているブリ・ハマチだが、日本料理以外の料理への汎用性は非常に少ない。しかしながら、香港市場で拡大を図るには、中華料理やカフェ、洋食へのレシピ提案が必須である。これらの料理で生の刺身を提案するのには限界があり、食材に火を通した料理を提案する必要がある。香港市場では、脂ののった滑らかな魚の身が好まれる。火を通すとパサパサした食感になりやすいブリ・ハマチではあるが、下ごしらえや調理方法次第では香港市場に好まれる食感に変えることも可能だ。たとえば、香港市場にも定着している西京味噌漬によって滑らかになった切り身を香ばしく焼き上げる方法が考えられるであろう。また、切り身を一口サイズにカットして下味をつけて唐揚げにし、素揚げした野菜等と共に酢豚風ソースとからめれば肉質はふんわりしやすい。「避風塘（台風シェルター）」と呼ばれるニンニクや唐辛子を加えた広東料理独特の唐揚げや七味唐辛子の豆腐唐揚げ(椒鹽豆腐粒)もあり、唐揚げにする場合の揚げ方や味付けには現地に喜ばれる工夫が必要である。

こうした日本料理以外の分野で香港市場に受け入れられるレシピ提案を行い広めていくことは市場拡大のための必須条件だと思料する。



<河魚の酢豚風あんかけ（左）避風塘魚の唐揚げ（中央）椒鹽豆腐粒（右）

参照1 ◆香港外食産業の現状◆

香港には約 17,850 店舗の飲食店がある。2023 年 3 月現在の月別売上高では中華料理店が全体の約 34%を保ち店舗数では約 12%を占めているものの北上消費等の影響を大きく受けている。また、この店舗数はテイクアウト専門店とほぼ同じである。



<人気ある兩餃飯の様子>（筆者撮影）

昨今の香港では、北上消費や家賃の問題で店舗が閉店した後、「兩餃飯*3 (*3 りょんそんふあん：数種類のおかずの中から 2 種類選べるご飯とおかずのテイクアウトメニュー)」の店舗が開店し、店舗数を増やしている。また、日本料理店は北上消費等の影響を受け閉店を余儀なくされてしまった店舗がありながらも、店舗数では現状を維持している。（出所：香港統計局）

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

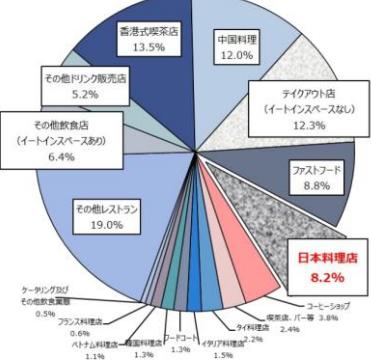
表5：香港における飲食店の業種別店舗数

飲食業種別店舗数（2019年－2023年）

飲食業種別	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	構成比	前年比
香港式喫茶店	2,530	2,330	2,270	2,340	2,410	13.5%	3.0%
中国料理	2,400	2,140	2,030	2,060	2,150	12.0%	4.4%
ティーアウト店 (イートインスペースなし)	1,950	1,850	1,950	2,070	2,200	12.3%	6.3%
ファストフード	1,530	1,440	1,460	1,510	1,570	8.8%	4.0%
日本料理店	1,400	1,330	1,350	1,400	1,470	8.2%	5.0%
コーヒーショップ	600	620	680	660	680	3.8%	3.0%
喫茶店、バー等	590	480	390	410	420	2.4%	2.4%
タイ料理店	390	370	370	370	390	2.2%	5.4%
イタリア料理店	260	220	230	230	260	1.5%	13.0%
フードコート	230	200	210	220	240	1.3%	9.1%
韓国料理店	240	200	200	210	230	1.3%	9.5%
パトム料理店	200	180	170	170	190	1.1%	11.8%
フランス料理店	120	110	100	100	100	0.6%	0.0%
	90	90	90	80	90	0.5%	12.5%
その他レストラン	3,460	3,240	3,220	3,310	3,390	19.0%	2.4%
その他飲食店 (イートインスペースあり)	1,340	1,240	1,200	1,140	1,140	6.4%	0.0%
その他ドリンク販売店	780	770	800	860	920	5.2%	7.0%
合計	18,110	16,810	16,720	17,140	17,850	100.0%	4.1%

図2 香港における飲食店の業種別シェア

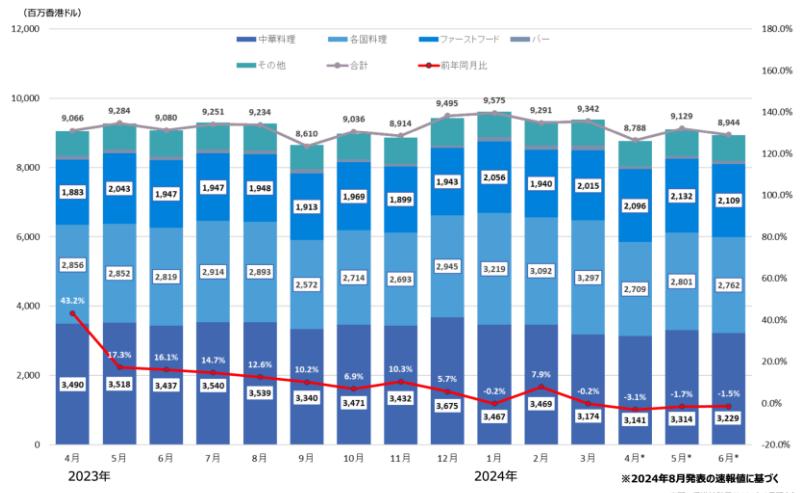
飲食業種別シェア（2023年）



(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2024年5月現在）

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

表6 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 (2024年8月2日現在)

参照2 ◆日本産ブリ・ハマチを扱う主なプレーヤー◆

<日本産ブリ・ハマチを扱う食品輸入商社>

Eliza International Co., Ltd

所在地： Unit 907, Eight Commercial Tower, No.8 Sun Yip Street, Chaiwan, Hong Kong

Tel: 852-3703-3660

URL: <https://www.eliza-grp.com>

Go Go Foods Co. Ltd.

所在地：Unit 1214, 12/F, Chai Wan Industrial City, No. 60 Wing Tai Road, Chai Wan, Hong Kong

Tel: 852- 2515-3300

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

近藤貿易有限公司 NEW KONDO TRADING CO., LTD

所在地：香港九龍灣宏泰道 23 號 Manhattan Place 21 樓 g

Tel: 852- 2219 5200

URL: <https://www.newkondo.com.hk/index.php>

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

新華日本食品

所在地 : Sun Wah Centre, 215-239 Wu Shan Road, Tuen Mun, NT, Hong Kong
Tel: 852-2404 3988
URL: <http://www.swjf.hk/>

Miumi International Food Company Limited

所在地 : Flat A, 4/F, Yoo Hoo Tower, 38-42 Kai Fung Crescent, Kai Chung,
Hong Kong
Tel: 852-2494-2033
URL: <https://www.miumieshop.asia/air-seafood>

新力生控股集團

所在地 : 香港新界荃灣沙咀道 26-38 號 汇力工業中心 11 樓 02,06,07,10 室及 17 樓 16 室
Tel: 852-2690-9800
URL: <http://nicsang.com>

Zen Foods Co., Ltd.

所在地 : 香港荃灣德士古道 178-182 號 山德士中心 11 樓
Tel: 852-2592-8833
URL: <https://zenfoods.com.hk>

宏峰食品有限公司

所在地 : 香港 柴灣新業街 6 號安力工業中心 11 楼 1104 室
Tel: 852-3525-1155
URL: <http://www.winfood.com/chi/default.asp>
<https://www.facebook.com/winfood/>

<小売店>

日本産食料品を多く取り扱う香港の量販店ではテイクアウト用寿司・刺身を中心に日本産ブリ・ハマチが流通している。しかし、地場系スーパー・マーケットでは、一部テナントとして寿司・刺身コーナーにブリ・ハマチが販売されているものの、日本産ブリ・ハマチの取り扱いはほとんどない。主な小売店としては以下が挙げられる。

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/>

—
City!Super

所在地 : 8/F.,Wharf T & T Centre, Harbour City,7 Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong
Tel: 852-2736-3866
URL: <http://www.citysuper.com.hk/>

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>

<日本産ブリ・ハマチを扱う飲食店>

ナカヨ食堂

<https://www.openrice.com/en/hongkong/restaurants?chainId=10004115&chainName=Nakayo%20Shokudou>

スシロー香港

URL: <https://www.sushirohk.com.hk/tc/>

店舗情報 : <https://www.sushirohk.com/category/outlets/>

元気寿司

所在地 : 香港九龍長沙灣長順街 17 號美心集團中心 18 樓

E-mail: cs@genki.com.hk

URL: <https://order.genkisushi.com.hk/tc/>

千両 タイムズスクエア店

所在地 : Shop B222, B2/F, Times Square, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2506-9366

URL: <https://www.sen-ryo.com.hk/tc/>

寿司志魂

所在地 : 7/F The Landmark Mandarin Oriental Hong Kong, 15 Queen's Road Central, Hong Kong

Tel: 852-2643-6800

URL: <https://www.mandarinoriental.com/ja/hong-kong/the-landmark/dine/sushi-shikon>

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>

大戸屋ミッドタウン店

所在地 : 5F, Soundwill Plaza II -Midtown, 1-29 Tang Lung Street, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2573-8333

URL: <https://www.instagram.com/ootoya.hk/?hl=ja>

一遊 ワンチャイ店

所在地：Shop320-321, Hopewell Centre, 183 Queen's Road East, Hong Kong

Tel: 852-2861-2023

URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=24>

<日本産ブリ・ハマチを扱うテイクアウト店>

中島水産（刺身・寿司テイクアウト専門店）

所在地：香港九龍灣 MegaBox 2 樓 AEON 超市内

URL: <https://www.nakajimasuisan.co.jp/overseas/ch/overseas.html>

嵐壽司（刺身・寿司テイクアウト専門店）

所在地：Flat C1, 7/F, Hong Kong Spinners Industrial Building Phase 5, 760-762 Cheung Sha Wan Road, Kowloon, Hong Kong

Tel: 852-2407-9338

URL: <https://www.facebook.com/people/嵐壽司-香港/100064009719646/>

中村屋（刺身・寿司テイクアウト専門店）

所在地：Shop G/F,48 electric road, Hong Kong

Tel: 852-2780-6733

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

争鮮（スシエクスプレス 刺身・寿司テイクアウト専門店）

所在地：香港九龍長沙灣道 932 號興迅廣場 23 樓

Tel: 852- 2614-0558

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

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

【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。ジェトロでは、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、ジェトロ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。

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（ジェトロ）

香港事務所

TEL：852-2526-4067