

香港
市場拡大に挑む
～有機食品市場～
2024 年 11 月

香港食品市場で有機食品が流通して久しい。コロナ禍を経て香港の食品市場が安全性を求める一方で価格訴求力のあるものにニーズがある。ここでは有機食品を通して日本産食品が今後どのような選択を行えばさらに市場を拡大できるかを探っていきたい。

◆ 香港における有機野菜の現状 ◆

香港の一般消費者でにぎわう地場系スーパーマーケット「Wellcome¹」の野菜売り場の一角には有機野菜売り場がある。有機野菜の上には従来の広告（Point of purchase advertising、以下、「POP」と表示）に加え「有機(Organic)」と緑色の POP が記載され、有機野菜ではない商品と明確に区別されている。さらには、個包装された各野菜の上に、以下写真のように「有機(Organic)」のラベルが貼られ、どのような性質の商品かが明記されている。



<写真：Wellcome での有機野菜売り場の様子>（筆者撮影）

生野菜のほとんどを海外からの輸入に依存する香港では、以下の表 1 のようにそのほとんどが中国から輸入されている。数量ベースでは 93.9%の野菜が中国から輸入されているのだ（出所：香港統計局 2023 年）。

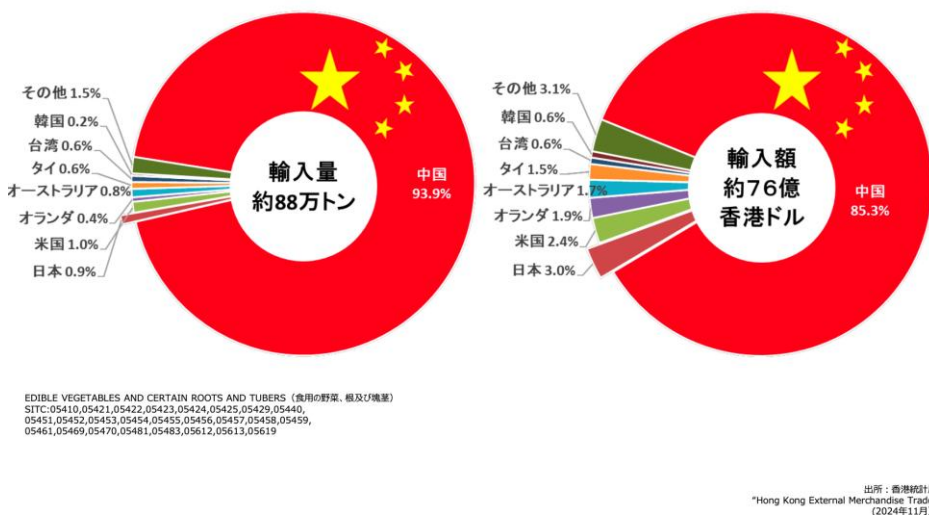
その中、昨今では、タイ産やオーストラリア産、オランダ産有機野菜に加えて香港で生産された有機野菜も流通している。また、中国産野菜も品質が向上し、中国産有機野菜や減農薬野菜が流通して久しい。これは、香港の消費者の所得向上と共に食の安全性にもこだわりを持つようになった表れとも言える。

¹URL : <https://www.wellcome.com.hk>

香港の人々は、より多くの野菜を摂取することが健康につながるという考え方を持っている。食の栄養バランスを考えるのは年齢を重ねた世代だけではなく若い世代にも存在する。安心して鮮度のある野菜売り場の光景は Wellcome スーパーマーケットのみならず、高級スーパーマーケットである「City'Super²」や「香港 SOGO³」、ミドルアッパー向けスーパーマーケット「YATA⁴」や「Aeon Style⁵」、にも見られる。

特に City'Super は、香港の人々がこだわる「鮮度」に対して管理を徹底している。野菜売り場の野菜はその日のうちに売り切り、包装された野菜でも常に鮮度のある商材を提供している。

表 1：2023 年 香港における野菜の輸入状況



屯門やチン湾などの新界エリアは中国本土である広東省と隣接している。この地の利を生かし、鮮度の高い野菜が中国本土から毎日運ばれてくる。スーパーマーケットなどの小売店だけを見ていると、米国産やオランダ産、オーストラリア産に加え日本産の野菜が多く流通している姿が見えるが、実際のところは香港内に 74 ケ所ある公設市場「街市」から一般消費者は購入する機会が多く、業務用の場合は中国産野菜を扱う業者が各飲食店に卸売している場合が多い。

さて、中華料理に代表されるように、香港では野菜を茹でたり炒めたり火を加えて食する機会が多いが、昨今ではサラダにして生野菜を食べる、或いはベトナムの生春巻きや、北京ダックのミンチのレタス包み、韓国料理のサンチュのように他の食材に合わせて野菜を生で食べる料理も定着している。こうした影響もあり、香港では無農薬

2URL : <https://online.citysuper.com.hk>

3URL : <https://www.sogo.com.hk/tc/catalog/freshmart>

4URL : <https://www.yata.hk>

5URL : <https://www.aeonstores.com.hk>

や減農薬の野菜を求める動きがある。たとえば、Wellcome スーパーマーケットでは「三個零（3つのゼロ）」を掲げる青果物コーナーがある。

「三個零（3つのゼロ）」とは、

- ・化学肥料を使用していない
- ・農薬を使用していない
- ・植物成長調整剤（ホルモン剤）を使用していない

ことを意味している。



<写真：Wellcome での三個零青果物売場の様子>（筆者撮影）

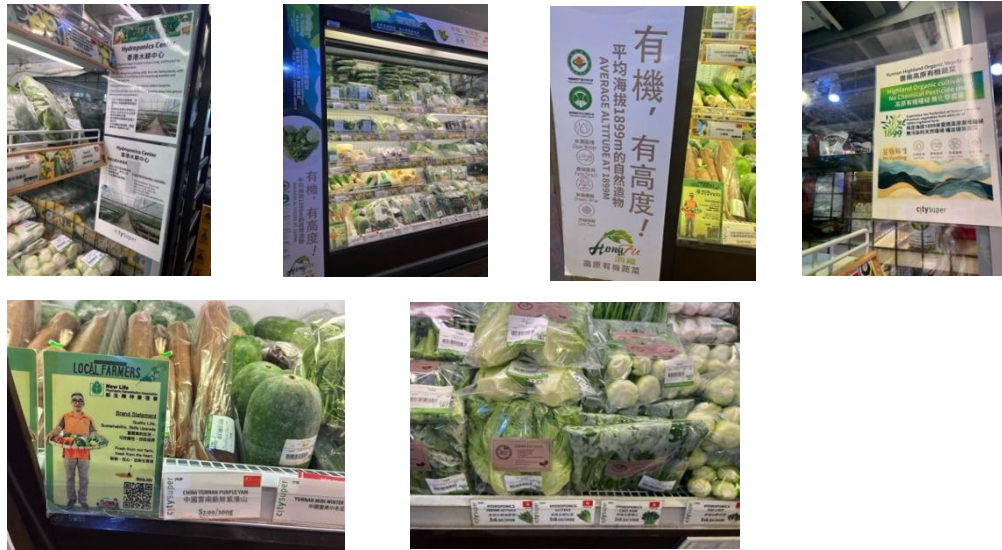
このように、消費者のニーズの変化と共に中国産野菜の品質は大きく変化している。中国産野菜を仕入れ、香港の小売店及び飲食店に供給している「映傲集団（Ying Yao Group）」という企業は、中国の契約農家から野菜を仕入れ、洗浄してリパックする、或いはスープ用などのニーズに応じて野菜をカットして個包装し、スーパーマーケットに新鮮な状態で供給を行っている。また、慢性的にスタッフが足りない飲食店向けには、カット野菜を提供するなど要望にきめ細かく対応している。たとえば、定食屋には酢豚用に野菜をカットしたり、トンカツ定食に添えるサラダやキャベツなどのカット野菜を提供している。

この企業の代表に尋ねたところ、「街市には毎日新鮮な野菜が中国から直送されてくる。我々も中国から野菜を輸入し香港の街市に供給している。2013 年ごろの香港では、街市の約 400 軒ある野菜小売店の中で認証を受けた有機野菜を販売する店舗はわずか 20 数軒しかなかった。当時は認証を得ていない野菜を『有機野菜』と謳って販売されているものも少なくなかった。しかし、香港産野菜も中国産野菜もかつてとは大きく様変わりをしている。特に中国は農業の経営規模が拡大し効率が良く、農家の考えも柔軟である。有機野菜や減農薬野菜は研究され認証をきちんと受けたものが提供されている。」と答えている。

スーパーマーケットの中でも前述の City'Super や点点緑（Green dot dot）⁶のように有機野菜を必要とする顧客が定着している店舗も増加している。City'Super の場合は鮮

⁶URL : <https://greendotdot.com>

度ある商品が提供され、産地や認証マークが何を意味するかが明確に表示され、必要に応じて生産者の情報を表示している。



<写真：City'Super での有機野菜売り場の様子>（筆者撮影）

有機野菜や果物は、香港政府機関である蔬菜統營處（Vegetable Marketing Organization）⁷が有機野菜の消費を促す後押しもあり、Green dot dot や Manna Organic⁸などの有機食品専門店で流通しており、香港では手に入りやすい。（P13-P15 参照 3「有機食品を扱う小売店及び専門店」を参照）。

ただし、美味しさや鮮度にこだわる香港市場で有機野菜や有機の果物が青果物本来の美味しさをもたらし、売り上げが飛躍的に伸びて市場に支持されているとは必ずしも言えない。

また、現在は品質よりも価格が重視されている局面にある中、有機野菜は一般的な野菜と比較して価格が高い。たとえば、Wellcome スーパーマーケットでは、オーストラリア産アスパラガスが1束 19 香港ドルで販売されている一方で、タイ産有機アスパラガスは1パック 33 香港ドルで販売されている。食の安全性のみならず、価格や鮮度、そして美味しさは現在の局面では重要な要素であると言える。

⁷URL : <https://vmo.org>

⁸URL : <https://www.mannaorganicstation.com>



<写真：街市での野菜売り場の様子>（筆者撮影）

◆ 香港における日本産野菜の現状 ◆

前述の映傲集団（Ying Yao Group）は、日本からの進出企業である定食店やレストランチェーンにも多くの野菜を供給しているが、「そのほとんどが中国産野菜であり、日本産野菜の指定は飲食店からはほとんどない。また、有機野菜のニーズもほとんどない」と言う。

しかし、中には特定の野菜に関して日本産にこだわる飲食店もある。とんかつ専門店「とん吉⁹」では千切りしたキャベツは日本産を使用している。生野菜として明らかにうま味も甘さも歯応えも違うと同店のフロアマネジャーは主張する。日本料理店「一遊」や鉄板焼きの「一杯」を展開する「一遊グループ¹⁰」の総料理長は、サラダには鮮度の高い香港産有機野菜を使用する一方で、日本料理のメニューとして使用するキャベツや大根、カボチャ、大葉などの野菜はコストが高くても日本産を選択すると言う。実際のところ刺身のつまとして中国産の大根が使用されたり、天ぷら用に日本品種の中国産カボチャを使用する飲食店は香港にももちろん存在するが、「（日本に何度も渡航する日本通が顧客の中にいる当店では）日本産野菜の美味しさや素晴らしさを知っている香港人顧客をごまかすことはできない。」と言う。これらの飲食店のように日本産野菜が活用される影響もあり、日本産野菜は輸入数量ベースで全体の 0.9%、金額ベースで 3%のシェアで香港に輸入されている。

日本産有機野菜を香港で見かけることは、水耕栽培レタス等一部の野菜を除いて極めて少ないものの、日本産野菜には野菜本来のうまみや味わいがあると一定の評価を受けており、特にサツマイモやカボチャは中国やベトナム、インドネシア等他国産を抜いて香港では日本から最も多く輸入されている。

9URL : <https://tonkichi.com.hk>

10URL : <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=24&lang=tc>

◆ 香港における有機の認証◆

香港では、原産地の認証機関や規制当局によって最終的に認証された食品を「有機食品」と呼ぶ。香港における「有機食品」とは、有機農法に従って生産、加工、販売される食品を意味する。例えば、農産物が「有機食品」であるためには、生産の際に通常使用されると想定される農薬、除草剤科学的に合成された肥料などは使用できない。「有機食品」は製品に含まれる残留農薬の最終レベルや、遺伝子組み換えされているかどうかだけで決まるわけではなく、（出所：消費者委員会 HP¹¹）

香港の場合は、原産地の認証機関や規制当局によって最終的に認証されたものが有機食品とみなされている。そのため、有機農業を推進する国際組織「国際有機農業運動連盟 (IFOAM) ¹²」における有機農業の基本原則に基づいて作られた有機食品のルールが重要となる。

各国・地域の生産地を管轄する地方自治体・農業団体は、この原則を参照し地域のニーズに応じた規制や基準を策定し、関係部門や認証機関がその基準に基づいて農場や食品工場などを評価・認証している。証明書には、該当する農場・食品工場が有機認証を取得している製品の種類、証明書の有効期間が記載される。

香港の農場または食品工場で生産された食品が国際有機農業運動連盟 (IFOAM)の定める要件を満たしており「香港有機資源中心認証有限公司¹³」の認証を受けると、その商品は香港で認証された有機食品となる。

農業や畜産業、漁業が主流の産業ではない香港ではあるが（*参考1）、ここ20年近く有機の農作物や水産品に力を入れている。現状、107戸の農家と10戸の漁業家、5戸の加工業者が有機食品を生産する企業として認証を受けている。

<https://hkorc-cert.org/zh/已獲認證處理單位名單/>

しかしながら、有機食品の分野も他の食品分野同様、中国産をはじめとした輸入品が多く競争が激しい。

また、この認証を受けずに有機食品として販売される食品が香港では後を絶たないとも業界関係者からは聞いている。

◆ 香港における有機野菜以外の小売向け有機食品の状況 ◆

有機食品は野菜だけではない。

たとえば、香港における有機食品の先駆者である「点点緑 (Green dot dot)」は、香港内にある20数軒の直営店とスーパーマーケット内の30の売り場を持っており、有機

11URL : <https://www.consumer.org.hk/tc/shopping-guide/tips/2021-tips-organic-snacks>

12URL : <https://www.ifoam.bio>

13URL : <https://hkorc-cert.org/zh/>

野菜だけではなく小豆や黒ゴマ、米、ナチュラルで健康的なスープや飲料、スイーツ等の有機食品を販売している。

「コロナを経験し、また、香港の人口がシニア化する中で有機食品に対するニーズは益々拡大している。」と「点点緑」の代表は語る。「外食よりも小売店で購入して自宅ですぐに食べられる商材が求められている。しかしながら、香港の市場の状況を見てみると（競争が激しく、また、価格訴求力のあるものが求められているため）有機だからと言って一般的な市場の価格とかけ離れた商材は支持されない。」とも述べている。



<写真：スーパーマーケット内の点点緑売り場の様子>（筆者撮影）

ちなみに、「点点緑」の商品は、エコサート（Eco cert）¹⁴のような機関から認証を受けていることが認証マークによって明確にパッケージに表示されている。しかし、その一方で、日本産有機米の場合、商品名には「有機」と書かれているが、認証マークがパッケージに明記されていない場合がある。日本産米の場合、現地でリパックする場合があるからであろうか。有機 JAS 認証を受けて日本国内で流通している日本産有機米には、「有機」と書かれた商品名と共に有機 JAS マークがパッケージに分かりやすく添付されているのだが、香港で流通している同商品には消費者が一目で認証マークを認識できるように表示されていない場合があるのだ。



<写真：（左）点点緑の玄米 / （右）日本産有機コシヒカリ>（筆者撮影）

さらには、日本産商品の場合、商品パッケージに認証マークがあっても、それがどの機関で得た認証で、何を意味するのかを示す証書が売り場に存在していない場合がほとんどである。

以下右写真の日本産有機玄米味噌は消費者に分かりやすく有機認証である有機 JAS マークが表示されている。しかしながら、中央左写真の台湾産有機味噌の売り場付近に

¹⁴URL : <https://www.ecocert.com/en/home>

左写真の香港有機資源中心認証有限公司の証書が配置されているのに対し、日本産味噌の売り場には JAS マークが何を意味するものであるのかを説明するものがなく、証書も置かれていないのが現状である。



＜写真：（左）香港有機資源中心認証有限公司の証書 / （中央左）台湾産有機味噌 / （中央右）日本産有機白味噌 （右）日本産有機玄米味噌＞（筆者撮影）

香港で 100 年以上続く「太古シュガー¹⁵」ブランドの場合、殺虫剤や防腐剤、化学肥料を使わない農場で生産し、有機認証を受けた「有機太古ブラウンシュガー」が流通している。ちなみにこの有機砂糖の容量は 350g であり、価格は一般的な太古ブラウンシュガーの 2 キロサイズとほぼ同じ価格帯である。

また、大豆製品に関しては、たとえば香港メーカーである「正豆¹⁶」や「VITA 山水¹⁷」のように良質な有機大豆で造られ、防腐剤や添加物、色素が「含まれていない」ことを強みとしているのに対し、日本の「スジャータ」の「豆腐もできます 有機豆乳¹⁸」は大豆由来のオリゴ糖・GABA 入りと、ナチュラルで身体に良いものが「含まれている」ことを強みとしている。

さて、香港では鶏肉や鶏卵をはじめとした畜産品の安全性に対する関心が年々高まっている。以下の中国産丸鶏（上段左写真）や日本産鶏卵（下段左写真）のように「ホルモン剤不使用（無激素）」の鶏肉や鶏卵が市場で求められている。

さらには、中国産有機鶏肉である純清遠有機鶏 119 日¹⁹（上段中央・右写真）やオーストラリア産有機鶏卵である「サニー・クイーン（Sunny Queen）²⁰」ブランドの鶏卵はこの市場に定着し、支持されている。



15URL : <https://www.taikoosugar.com/zh-hk/productsCategories/detail/7>

16URL : <https://www.eshop330.hk/zh-hant/collections/obeans>

17URL : <https://www.vitavitasoy.com/tc/product/sansui/nssm#:~:text=「維他奶山水鮮豆,亦備有高鈣之選%E3%80%82>

18URL : <https://www.sujahta.co.jp/item/yuki-2/>

19URL : <https://www.facebook.com/puremall.hk/posts/515969988936166/>

20URL : <https://www.sunnyqueen.com.au>



<写真：（上段）スーパーマーケット内の鶏肉売り場の様子 / （下段左）日本産鶏卵の広告 / （下段右）オーストラリア産有機鶏卵売り場の様子>（筆者撮影）

ちなみに、日本産有機鶏卵が香港で流通した実績はあるものの、日本産鶏卵の魅力は別のところにある。養鶏場でも GP センターでもしっかりと飼育と洗浄、消毒、殺菌、包装、物流に関わる管理がなされ、品質が高くて美味しさもあり、基準に合ったもののみが生食用として流通しており、生食用としての期限を過ぎた加熱用についても生食用同様にしっかりと管理がなされている、と香港市場では認識されている。

◆ 外食産業では ◆

香港の外食産業では、その食材が「有機」である、あるいは有機原料を扱った商材使用であることを明記しているメニューは極めて少ないと言われてきた。筆者がヒヤリングを行った食品輸入商社のほとんどが「香港内の飲食店は、価格にこだわる店舗が多く、有機の食材にこだわった注文は全くない」という回答であった。

しかしながら、昨今の食の安全性への関心の高まりの影響であろう、まだ一部の動きであるものの、農薬や化学肥料を使用しない食品、あるいは有機食品を使用した料理は、食に対する意識の高い飲食店で展開されている。

新生精神リハビリテーション協会を母体を持つ「Café 330²¹」もその一つである。Café 330 は香港内の病院に 3 店舗、香港大学内に 1 店舗あり、鮮度の高い有機野菜のサラダはもとより有機豆腐入りチーズケーキや有機アイスクリームなどを展開している。同じグループの「So 330²²」では上記に加え、タイ産の有機米が原料のフォーや有機豆乳或いは有機抹茶のマフィンなどが提供されている。



21URL : https://www.nlpra.org.hk/tc/social_enterprises/our%20secatering/65

22URL : https://www.instagram.com/so330___/

<写真（左）有機コconaツツのアイスクリーム /（中央左）so330のランチメニュー /
（中央右）有機豆乳と有機抹茶のマフィン /（右）有機豆乳スープの有機フォー >
（筆者撮影）

また、香港のホテル内飲食店で有機食品を扱ったメニューを見かけることは珍しくはない。有機野菜や有機大豆を使用した豆製品、有機畜産品などを使用した料理はホテル内飲食店ではよく見受けられるアイテムで、これらは中国産や台湾産、タイ産の商品が比較的多い。香港の洋食店やカフェでは昨今、サラダ用に有機野菜を使用する機会が少なくなってきた。



<写真：喫茶店「セイコー喫茶²³」の有機野菜サラダ>

特に、畜産品に関しては「無激素（ホルモン剤を打って急成長させていない）」の中国産鶏肉やタイ産鶏肉、そして日本産鶏卵²⁴を選択する傾向がある。

たとえば、マンダリンオリエンタルホテル内にある「カフェ・コゼット（Café Causette）²⁵」では、有機全粒粉を使用したパスタや有機チキンの胸肉や有機スコッチサーモンのグリルが提供されている。また、ペニンシュラホテルの「ザ・ロビー（The Lobby）²⁶」では、有機シリアルや有機大豆で作られた豆乳が朝食に提供される。St.レジスホテル内にある広東料理店でミシュラン2つ星を取得する「潤²⁷」では、「有機野菜を使用して調理されたシャコと貝柱の蒸し煮」や「有機ニンニクとガルーパの炒め」が提供されている。JW マリオットホテル内にある広東料理店でミシュラン1つ星を取得する「萬豪金殿²⁸」でも、中国産有機ブランドである清遠の地鶏（中国産有機清遠走地鶏）を使用したチキンの煮物がグランドメニューにある。

23URL : https://www.instagram.com/seiko_kissa/

24 鶏卵の輸入規制、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」を参照してください。 <https://www.jetro.go.jp/world/asia/hk/foods/exportguide/egg.html>

25URL : <https://www.mandarinoriental.com/ja/hong-kong/victoria-harbour/dine/cafe-causette>

26URL : <https://www.peninsula.com/ja/hong-kong/hotel-fine-dining/the-lobby-afternoon-tea>

27URL : <https://stregishkshop.com/en/run>

28URL : <https://jwmarriottkoffers.com/en/michelin-delights>



<写真：（左）萬豪金殿の鳥料理 / （中央・右）潤の海鮮料理> （筆者撮影）

ホテルのみならずテーマパークである「オーシャンパーク²⁹」内にある洋食店「氷極餐店」でもレタス類やトマトをはじめ、有機食品が導入されている。さらには、メンバーシップ制クラブである「香港ジョッキークラブ³⁰」でも有機野菜や有機オイル等有機食品が積極的に導入されている。

ちなみに、前述のカフェ・コゼット（Café Causette）では、日本式のメニューが何品目かあるが、それらのメニューには「有機」や「無農薬」という文字は書かれていない。また、同ホテル内の日本式高級居酒屋「オーブリー（Aubry³¹）」では日本産食材が豊富に扱われているが、メニューの中に「有機」や「無農薬」という文字はほとんど書かれていない。

◆ 今後に向けて ◆

日本産食品は「日本産である」と言うだけで安心・安全で品質が良いと香港ではみなされている、と今回インタビューを行った業界関係者は口を揃えてコメントしてくれた。だから青果物に関しても特に何かの認証マークを付けなくても信頼性が持てる、このことはエンドユーザーも同じだ、とも言われた。鶏卵に関しても、安全基準を守り、トラブルのない商品を提供してくれる、と「味珍味（香港）有限公司³²」をはじめ鶏卵輸入商社は評価してくれている。

だが現状、香港食品市場で必要とされているのは日本産ブランドやプロの目利きもさることながら決め手になるのは認証マークである。この動きは香港だけではなく中国、タイ、シンガポール、台湾、オーストラリア、EU、米国等、世界各国のトレンドであると思料する。こうした市場に向けて、小売用商品だけではなく、業務用のパッケージや商品を入れる段ボール箱の分かりやすい箇所に認証マークを印字し、それを認知してもらうことは必須であるはずだ。

29URL : <https://www.oceanpark.com.hk/tc/experience/dining-and-shopping/restaurants>

30URL : <https://member.hkjc.com/member/english/the-hilltop-in-the-valley/restaurants-and-bars/index.aspx#old>

31URL : <https://www.mandarinoriental.com/ja/hong-kong/victoria-harbour/dine/the-aubrey>

32URL : <https://www.aji-no-chinmi.com.hk/en>

また、それらの認証マークの証書のコピーを各小売店や飲食店に飾り、その認証が何であるかを YouTube や SNS、ワークショップ等で業界関係者や飲食店、エンドユーザーに向けて徹底することも重要なことである。

周知のように、畜産物にしても農産物にしても加工品にしても、有機 JAS を取得するのは他国の有機認証に比べて難しいと言われている。よって、有機 JAS を分かりやすく説明することも必要である。また、特別栽培農産物や日本国内の自治体が行っている農産物認証についても、認証マークを分かりやすく普及すること、そして日本独自のマークを添付することもこれから先の海外への輸出には必要不可欠になると思料する。

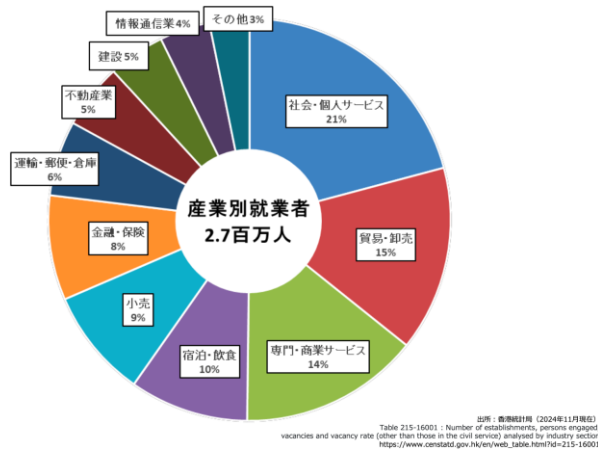
さらには、森林保護と労働者の人権保護を推進するレインフォレスト・アライアンス認証や、水産資源と環境に配慮し適切に管理された水産物の証である MSC の海のエコラベル、環境と社会に配慮し持続可能な方法で養殖された水産物または水産加工品の証である ASC 認証等、生産者がすでに取得している認証に関しては、堂々と武器にしていくべきである。

ところで、日本産春キャベツは柔らかく、みずみずしさの中に甘みがある。その特性を活かして日本では無農薬ではない春キャベツでも刻んで生で食べる習慣がある。香港で食するキャベツとは違うフレッシュさもある。

その昔、あるホテル内の広東料理店で北京ダックのミンチのレタス包みの代わりに春キャベツ包みを使ってもらったことがある。レタスとは違った春キャベツにしかないみずみずしさと北京ダックのミンチのうま味が相まった印象に残る味わいであった。では、現状、こうした商材をホテルや会員制クラブの広東料理店で採用してもらうためには、もちろん、一般的なキャベツと比較して価格訴求力があることも重要であるし、料理長や購買部の賛同も必要であるが、「みずみずしくて美味しいです。」だとか「生で食べても大丈夫です。」といった説明だけでは通用しない。その商材を生で食べても大丈夫であるという何らかの認証とそれを裏付けるための証明書類が必要になってくる。

香港食品市場の中で価格訴求力が求められる中、日本産農産物や畜産品、水産品も同様に安価な商材が求められている。しかしながら、香港には価格を超えた品質の良さや他と差別化できる商品が求められているのも事実である。だからこそ商品の価値を理解し、その価値を評価できる層が集まるところも果敢に挑む必要がある。この市場は香港における野菜の輸入の表が示すように日本産食品で飽和状態になってはいない。この市場は決して簡単な市場ではないが、この市場が求めているものは極めて明確である。他国産にはない日本産食品の面白さや、これまで香港市場になかった驚きをマークと共に提案していく必要がもうここに来ているのである。

参照 1：香港における産業別就業者の内訳（公務員を除く）



参照 2 ◆香港外食産業の現状◆

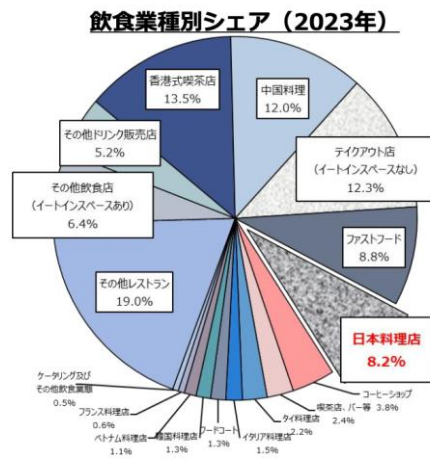
香港には約 17,850 店舗の飲食店がある。2024 年 9 月現在の月別売上高では中華料理店が全体の約 34%を保ち店舗数では約 12%を占めている。ただし、中華料理の分野は北上消費（香港の人々が深圳や東莞などの広東省に行ってマッサージやグルメを楽しんだり買物をする事）の影響を大きく受けている。

昨今の香港では、北上消費の影響で金、土、日曜日の売上が落ち、家賃の問題で店舗が閉店する現象が続いている。香港では、2024 年 11 月にオープンしたミスタードーナツや 12 月にオープン予定の鳥貴族等が華々しく開店する一方で閉店を余儀なくしている店舗が少なくない。統計上の店舗数では現状を維持しているものの、北上消費等の影響を受け閉店を余儀なくされた店舗同様、日本に渡航する人々の影響で、日本料理店も大きな打撃を受けているのが現状である（出所：香港統計局）。

表 2：香港における飲食店の業種別店舗数

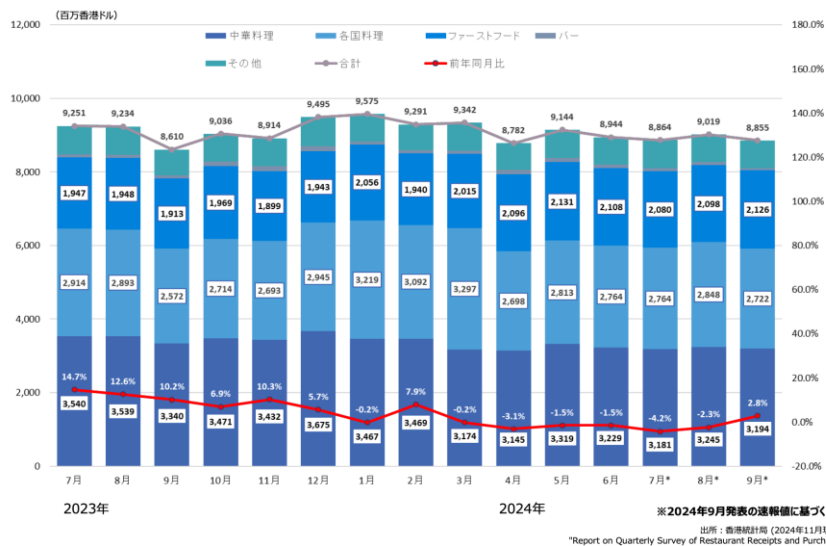
飲食業種別店舗数（2019年－2023年）							
飲食業種別	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	構成比	前年比
香港式喫茶店	2,530	2,330	2,270	2,340	2,410	13.5%	3.0%
中国料理	2,400	2,140	2,030	2,060	2,150	12.0%	4.4%
テイクアウト店 (イートインスペースなし)	1,950	1,850	1,950	2,070	2,200	12.3%	6.3%
ファストフード	1,530	1,440	1,460	1,510	1,570	8.8%	4.0%
日本料理店	1,400	1,330	1,350	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%
ベトナム料理店	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 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（2024 年 5 月現在）

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（2024 年 11 月 26 日現在）

参照 3 ◆有機食品を扱う小売店及び専門店◆

香港の有機食品は以下の有機食品専門店やスーパーマーケットで流通している。主な販売店としては以下が挙げられる。

Green dot dot（点点線）

*香港内直営店 6 ヶ所で有機青果物を展開している。

オフィス所在地：香港新界葵涌葵豊街 2-16 號鍾意恆勝中心 4 樓 2-3 室

Tel: 852-3181 4488

E-mail: eshop@greendotdot.com

URL: <https://greendotdot.com>

Manna Organic（嗎哪有機站）

*ショッピングモール内直営店 7 ヶ所では有機青果物を展開している。

所在地：香港觀塘駿業街 60 號駿運工業大廈 1 樓 B3 室

Tel: 852- 2476-0178

URL: <https://www.mannaorganicstation.com>

Organic Plus

*2 ヶ所の直営店では有機食品を展開している。

店舗所在地： 香港跑馬地奕蔭街 18 號 A 鋪

香港中環堅道 79 號地下

Tel: 852- 2755-1880

E-mail:info@organicplus.com.hk

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

有機堂

所在地：香港觀塘麗港城商場地庫 B1 樓 B4 鋪

Tel: 852- 2717 2771

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

陶記鮮蔬

所在地：香港九龍城街市 V14 號

Tel: 852-2383-6696

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

陳輝記

所在地：香港油麻地甘肅街 20 號油麻地街市菜檔地下 1-2 號

Tel: 852- 9772 2015

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

AEON Stores

*以下の店舗では有機食品を展開している

店舗所在地： 香港鰂魚涌康山道 2 號康怡廣場(南座)地下

香港將軍澳廣場 2 樓 2-021 至 2-066 號鋪

オフィス所在地：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/>

City'Super

*全店で有機食品を展開している。

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/>

香港 SOGO

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

Tel: 852-2833-8338

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

Marketplace by Jasons

*以下店舗及び一部の Wellcome 大型店で有機食品を展開している。

店舗所在地： 香港白建時道 5 號白建時商場地下

香港九龍灣德福廣場平台 P27 號鋪

香港香港淺水灣酒店商場

Tel: 852- 2299 3966

E-mail: marketplacecs@DFIretailgroup.com

URL: <https://www.marketplacebyjasons.com/zh/store-locator>

Three-Sixty

店舗所在地： 香港九龍站圓方地下 1090 號鋪

香港赤柱赤柱廣場 2 樓 201-203 號

Tel: 852-2196-8066

E-mail: info@3hreesixtyhk.com

URL: <https://www.3hreesixtyhk.com/zh-hant>

Taste

*以下店舗で有機食品を展開している

店舗所在地： 香港九龍達之路又一城地下鐵路 5 號

香港灣仔皇后大道東 183 號合和中心地下及地庫

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

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

新生農社（Farmfresh330）

*以下直営店で有機食品を展開している

店舗所在地： 香港沙田馬鐵大圍站大堂内 20-21 號
香港新界屯門西鐵總站大堂 45-46 號
香港南昌站大堂内 9 號 (西鐵及東涌線轉乘站)
香港尖東站 J1 出口 東鐵尖東站 36 號
香港大嶼山愉景灣愉景廣場地下 G30 號

URL: <https://www.eshop330.hk/zh-hant>

<https://www.facebook.com/people/新生農社/100066922298567/>

参照 4 ◆有機食材を扱う飲食店◆

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://jwmarriottthkoffers.com/en/michelin-delights>

潤(広東料理)

所在地:The St. Regis Hotel Hong Kong, One Harbour Drive, Wanchai, Hong Kong Tel: 852-2138-6888

URL: <https://stregishkshop.com/en/run>

オーブリー（Aubry）

所在地:25/F Mandarin Oriental Hong Kong, 5 Connaught Road Central, Hong Kong

Tel: 852-2825-4001

URL:

<https://www.mandarinoriental.co.jp/hong-kong/victoria-harbour/fine-dining/bars/the-aubrey>

カフェコゼット（Café Causette）

所在地:M/F Mandarin Oriental Hong Kong, 5 Connaught Road Central, Hong Kong

Tel: 852-2825-4005

URL: <https://www.mandarinoriental.com/ja/hong-kong/victoria-harbour/dine/cafe-causette>

ザ・ロビー（The Lobby）

所在地: Salisbury Road, Kowloon, Hong Kong

Tel: 852-2696-6772

URL: <https://www.peninsula.com/ja/hong-kong/hotel-fine-dining/the-lobby-afternoon-tea>

Café 330

URL: https://www.nlpra.org.hk/tc/social_enterprises/our%20secatering/65

cafe330 廣華醫院店

香港九龍油麻地窩打老道 25 號廣華醫院新大樓地下大堂中庭

電話: 852-2834-2991

cafe330 明愛醫院店

香港九龍深水埗永康街 111 號明愛醫院懷信樓 4 樓

電話: 852-2351-5611

cafe330 威爾斯親王醫院店

香港新界沙田銀城街 30-32 號威爾斯親王醫院住院主樓暨創傷中心 1 樓

電話: 852-2637-3112

cafe330 香港大學店

香港薄扶林香港大學莊月明文娛中心 2 樓 203 室

電話: 852-2794-3778

inno330

所在地：香港 新界沙田香港中文大學博文苑創博館地下低層 B 室

Tel: 852- 2395 3818

URL: <http://innoport.cuhk.edu.hk/inno330/>

so330

所在地：香港 灣仔太原街 38 號太源閣地下 A-C 舖

Tel: 852- 2393 0426

URL: <https://www.facebook.com/so330hk>

参照 5 ◆ヒヤリングを行った食品輸入商社◆

映傲集團有限公司

所在地：Room E17, 1/F, Administration Block, Cheung Sha Wan Wholesale Food Market, KLN, Hong Kong

味珍味（香港）有限公司

所在地：Flat B, 12/F, China Merchants Logistics Centre, 38 Tsing Yi Hong Wan Road, Tsing Yi, Hong Kong

Tel: 852-2495-1261

URL:

https://www.aji-no-chinmi.com.hk/zh_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

Tel: 852- 2219 5200

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

Goldmali Ltd.

所在地：B2 Hong Kong SOGO, 555 Hennessy Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852- 2518-7799

URL: https://www.facebook.com/aokifreshfruit?locale=ja_JP

Four Seas Mercantile Holdings Limited（四洲集團）

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

Tel: 852-2219-5000

URL: <http://www.fourseasgroup.com.hk/us/>

Hokkaido Marche Hong Kong Ltd.（北海道マルシェ香港）

所在地：Unit 11-19, 23/F., Block A, Regent Centre, 63 Wo Yi Hop Road, Kwai Chung
Hong Kong

Tel: 852- 2428-3101

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

新利欄（サンリーラン）

所在地：香港西環西區副食品市場 B44 舖

Tel: 852-2549-3753

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

新大和有限公司

所在地：Room 401, Riley House, No.88 Lei Muk Road, Kwai Chung, NT, Hong Kong

Tel: 852-2647-1138

URL: <https://shintaiho.hk/chi/products.asp?itemcat=hokuren>

Topweal Co., Ltd.

所在地：Unit 05, 13/F, Block A, Po Yip Building, 62-70 Texaco Road, Tsuen Wan, Hong
Kong

Tel: 852-2646-2886

URL: <http://www.topweal.com>

【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