

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)

2025年12月

香港輸出支援プラットフォーム

## 目次

1. 基本情報とその背景
2. 醤油の動向
3. 味噌の動向
4. ソース混合調味料の動向
5. 調味料に関わる小売業界の動向
6. 調味料に関わる飲食業界の動向
7. 流通経路
8. 輸入規制、輸入手続き
9. 参照

## ◆1. 基本情報とその背景◆

農林水産省の「2024年農林水産物・食品の輸出実績<sup>1)</sup>」によると、調味料に関して香港は、米国、台湾、韓国次いで第4番目の輸出相手国であり、2024年の輸出額全体の7.3% (46.2億円)を占め、その数量は7,451トンである。

香港では、日本産調味料は日系および旧日系スーパーマーケットだけではなく、地場系スーパーマーケットでも、お菓子やインスタント麺、清涼飲料水を販売するミニスーパーでも、冷凍水産品や畜産品を販売する冷凍食品専門店でも流通し、その流通網は多岐に渡る。



<写真：地場系スーパーマーケット PARKnSHOP<sup>2)</sup>における日本産調味料（筆者撮影）>

香港は広東省に隣接していることもあり、香港の人々が食するのは中国広東省と同じ広東料理が多い。広東料理店オーナーやシェフからのヒアリングによると、北京料理、上海料理、四川料理と比較し、広東料理は素材そのものの食味を重視するため、調味料の使用は他の中華料理と比較して使用される調味料の種類は少ない。しかしながら、香港は国際都市であり海外からの渡航客が多く（表1）、外食に関しては西洋料理やインド料理、中東料理などさまざまな地域の料理がある。また、中華料理に関しても中国本土にあるさまざまな中華料理が提供されている。そのため、香港における調味料は、中華調味料だけではなく、マヨネーズやドレッシング、トマトペースト、カレーソース、マスタードなど、多岐に渡る。

表1：香港における海外渡航者推移



1URL : [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e\\_info/attach/pdf/zisseki-271.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/attach/pdf/zisseki-271.pdf)  
 2URL : <https://www.pns.hk/en/>

さて、香港における調味料の大きな特徴に消費者の健康志向がある。

過剰な糖分や塩分を摂取することが肥満、高血圧、心臓病などの健康被害につながるとの認識を背景に、近年の香港の消費者の間では、低糖質・低ナトリウムの調味料を求める傾向がある。淘化大同食品有限公司(以下、淘大<sup>3</sup>)や李錦記集団(以下、李錦記<sup>4</sup>)といった香港における調味料の主要ブランドが健康志向に関心の高い消費者に向けて、多様な醤油(しょうゆ)やオイスターソースを製造・販売している点が挙げられる。

健康志向を意識した製品の中には、減塩醤油や減塩オイスターソースがまず挙げられる。また、香港でも有機醤油やグルテンフリーの醤油などを製造・販売し、以下写真のように、ラベルの裏側に「色素を添加していないこと」や「遺伝子組み換えを行った原料を使用していないこと」を伝えている。ちなみに、これらのメーカーは淘大のように「香港製造」を伝えるメーカーもあれば、李錦記のように主に中国本土で製造しているメーカーもあり、どこで製造しているかにこだわる消費者も香港には存在する。

さらには、淘大や李錦記をはじめとした調味料メーカーは、原料そのものの、本物の風味を引き出す製品として「初搾り醤油(頭抽)」といった醤油本来の美味しさが味わえる初搾りシリーズを販売している。



<写真：地場系スーパーマーケット Wellcome で販売される醤油及びオイスターソース（筆者撮影）>

ちなみに、香港で販売される醤油やオイスターソースは、広東料理において必須調味料として用いられており、醤油は素材の味を活かす風味と塩味が特徴の「生抽」と、料理に濃厚な色、ツヤ、香りをつける働きのある「老抽」に大別される。醤油が2種類あるという点、日本でいう薄口醤油やたまり醤油を想起されるかもしれないが、香港の中華料理のシェフたちによると、その働きや味わいは日本の醤油と香港の醤油とは大きく異なるとのことである。

さて、醤油やオイスターソースのような中華調味料は香港でも大小さまざまなメーカーによって生産されている。特に、近年は XO ソース(エックスオージャン)が家庭でも外食でも日常的に扱われ、またお土産としても人気がある。中華料理店やホテル内の店舗のみなら

3URL : <https://www.amoy.com/en/index.html>

4URL : <https://www.leekumkeegroup.com>

ず、西貢やランタオ島の大奥など海辺付近の小売店などで香港産 XO ソースが販売されている。

一方、香港では外食でも家庭でも日本料理が普及し、日本産調味料も広く扱われている。具体的には、寿司（すし）や刺身に使用する醤油だけではなく、焼き鳥や餃子のタレ、ステーキソース、すき焼きのわりしたなど、日本料理の普及とともに日本産調味料が流通している。財務省貿易統計によると、近年日本から香港へ輸出された調味料の内訳は以下表 1 の通りである。香港への輸出状況に関しては、2023 年に金額・数量ともに前年度と比較し下落したものの、2024 年の金額は全体で 7.0%増、数量では 4.5%増と回復している。中でもマスタードの回復が前年比金額（62.1%増）、数量（63.4%増）ともに増加が目覚ましく、カレー調整品（金額：前年比 28.4%増）、ドレッシング（金額：前年比 22.0%増）、マヨネーズ（金額：前年比 14.6%増）などが伸びている。（表 2 参照）

表 2：日本から香港への調味料の輸出推移

(単位：トン、百万円)

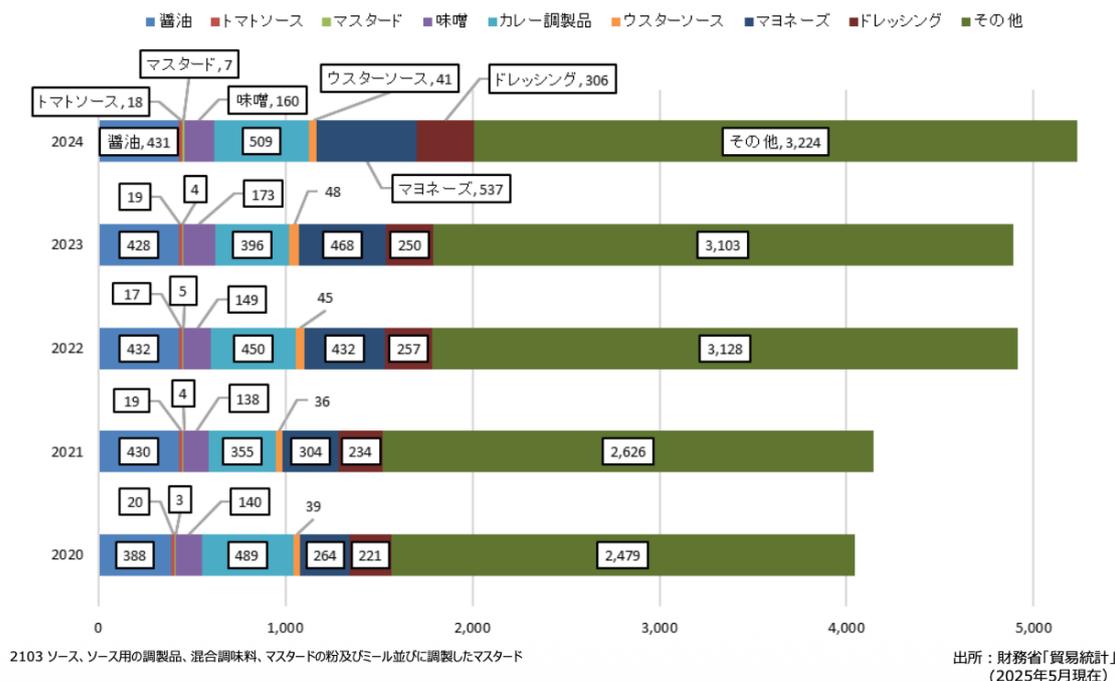
	2020年		2021年		2022年		2023年		2024年		前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額								
醤油	1,629	388	1,886	430	1,817	432	1,737	428	1,608	431	-7.4%	0.8%	16.7%	8.2%
トマトソース	52	20	42	19	38	17	38	19	29	18	-23.7%	-4.8%	0.3%	0.3%
マスタード	8.8	3.3	5.2	3.7	7.7	4.9	7.0	4.5	11.5	7.2	63.4%	62.1%	0.1%	0.1%
味噌	479	140	530	138	529	149	549	173	523	160	-4.7%	-7.9%	5.4%	3.1%
カレー調整品	801	489	565	355	729	450	556	396	654	509	17.7%	28.4%	6.8%	9.7%
ウスターソース	101	39	124	36	131	45	142	48	124	41	-12.5%	-14.4%	1.3%	0.8%
マヨネーズ	684	264	768	304	916	432	831	468	940	537	13.1%	14.6%	9.8%	10.3%
ドレッシング	453	221	478	234	505	257	438	250	499	306	13.9%	22.0%	5.2%	5.8%
その他	4,490	2,479	4,743	2,626	5,286	3,128	4,908	3,103	5,234	3,224	6.6%	3.9%	54.4%	61.6%
<b>合計</b>	<b>8,698</b>	<b>4,044</b>	<b>9,141</b>	<b>4,145</b>	<b>9,958</b>	<b>4,914</b>	<b>9,206</b>	<b>4,891</b>	<b>9,623</b>	<b>5,233</b>	<b>4.5%</b>	<b>7.0%</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>

21.03 - ソース、ソース用の調整品、混合調味料、マスタードの粉及びミール並びに調製したマスタード

出所：財務省「貿易統計」  
(2025年5月現在)

表 3：日本から香港への調味料の輸出品目内訳

(単位：百万円)



本レポートでは、香港市場における日本産調味料を取り巻く事情について、代表的な調味料をいくつか取り上げながら説明を行う。

## ◆ 2. 醤油の動向 ◆

香港で中華料理などに使用される醤油は、小売販売の場合日本同様の形状で、スーパーマーケットやミニスーパーなどで販売されるのが一般的である。また、中華料理店で扱われる醤油も日本と同様の業務用の形状で使用されている。しかしながら、中華料理では前述の「生抽」や「老抽」といった中華料理向けの醤油が使用されており、日本料理で使用される日本産の醤油とは調理方法や用途が異なる。そのため、日本産醤油が現地の中華料理に使用されることはほとんどなく、日本産醤油の用途は限定的である。

また、香港の食品輸入業者や日本産食品の卸売業者からのヒアリングによると、日系企業がシンガポールで現地生産した醤油が香港の日本料理店に卸売される場合があるが、日本料理店の多くが日本の醤油メーカーの商品を指定して購買するケースが多いとのことである。

近年の香港における醤油の輸入は、金額（74.8%のシェア/1億7,693万香港ドル）・数量（85.2%のシェア/19,013トン）ともに中国からのシェアが大きい。また、醤油全体では、2021年、2022年と金額・数量ともに減少傾向にあったが、2023年及び2024年は金額・数量ともに回復している。2024年の醤油全体の輸入額は、前年比15.4%増の2億3,664万香港ドル、数量ベースでは同15.0%増の22,323トンであった。

その一方で、輸入額・輸入量ともに2位の日本は、2024年のシェアが金額ベースで12.5%、数量ベースのシェアは7.8%である。また、近年の輸入状況を見てみると2023年、2024年と

金額・数量ともに前年比から減少傾向にある。2024年は金額ベースで前年比8.8%減の2,949万香港ドル、数量ベースで同1.9%減の1,732トンであった。（表4参照）

表4：香港における醤油の輸入推移

(単位：トン、1,000香港ドル)

	2020年		2021年		2022年		2023年		2024年		前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額								
中国	17,302	159,923	14,363	132,718	14,038	132,129	16,188	146,871	19,013	176,934	17.5%	20.5%	85.2%	74.8%
日本	1,477	34,893	1,717	35,607	1,812	32,434	1,765	32,333	1,732	29,492	-1.9%	-8.8%	7.8%	12.5%
シンガポール	460	8,622	561	9,822	546	10,352	513	9,642	454	8,707	-11.6%	-9.7%	2.0%	3.7%
台湾	700	7,712	693	7,033	541	6,132	411	4,847	461	6,199	12.1%	27.9%	2.1%	2.6%
タイ	41	534	79	1,373	90	2,164	140	4,613	149	5,216	6.7%	13.1%	0.7%	2.2%
インドネシア	239	3,566	298	4,346	277	4,391	247	3,928	274	4,768	11.0%	21.4%	1.2%	2.0%
韓国	109	1,589	145	2,020	179	3,998	85	1,763	151	3,337	78.9%	89.3%	0.7%	1.4%
フィリピン	66	872	35	0.3	29	0.3	44	0.4	40	756	-10.4%	97.9%	0.2%	0.3%
マレーシア	66	597	32	0.4	17	0.3	6.0	0.2	32	701	443.3%	296.0%	0.1%	0.3%
米国	16	518	17	0.5	4.1	0.2	5.3	0.4	4.9	341	-7.8%	-10.5%	0.02%	0.1%
全体	20,501	219,039	17,945	194,221	17,544	192,487	19,411	205,041	22,323	236,641	15.0%	15.4%	100.0%	100.0%

21031000 - SOYA SAUCE

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
(2025年5月現在)

富裕層向けおよびアッパーミドル向けスーパーマーケットで日本産調味料を販売する店舗では、日本各地の醤油が1つの店舗で購入できるのが香港の大きな特徴である。ジェットロが2024年11月～2025年2月にかけて現地市場価格調査を行ったところ、富裕層向けスーパーマーケットで販売される日本産醤油ではたとえば、三重県・伊勢醤油500ml/本が64.0香港ドル（約1,280円）、埼玉県・弓削多醤油720ml/本が89.0香港ドル（約1,780円）、和歌山県・三ツ星醤油「堀河屋野村」900ml/本が178.0香港ドル（約3,560円）であった。

表5 香港における醤油の小売販売価格（2024/2025年）

品目名・商品名	販売単位	販売価格 (現地通貨)	原産国・産地	販売店の種別	販売店のターゲット
悦和 有機頭抽	210ml/本	50.00	香港	現地系	該当なし
ワダカン こいくち本醸造しょうゆ	300ml/本	14.00	日本（青森県）	現地系	アッパーミドル
マルキン さしみしょうゆ	200ml/本	19.00	日本（香川県）	現地系	アッパーミドル
チョコー あまくちしょうゆ	500ml/本	37.00	日本（長崎県）	現地系	富裕層
キッコーマン 柚子の香り ゆずか 特選有機本醸造醤油	750ml/本	57.00	日本	現地系	富裕層
伊勢醤油	500ml/本	64.00	日本（三重県）	現地系	富裕層
弓削多 有機醤油	720ml/本	89.00	日本（埼玉県）	現地系	富裕層
堀河屋野村 三ツ星醤油	900ml/本	178.00	日本（和歌山県）	現地系	富裕層

<2025年3月ジェットロ香港調べ>

なお、2025年12月に現地市場価格調査を行ったところ、ローワーミドル向けスーパーマーケットで販売される現地の醤油の価格は、淘大・減塩老抽500ml/本17.9香港ドル（約358円）、李錦記・有機醤油500ml/本35.9香港ドル（約718円）、李錦記・オイスターソース

510g/本 17.0 香港ドル (約 340 円)、淘大・蒸し魚用初搾り醤油 500ml/本 20.0 香港ドル (約 400 円)、李錦記・初搾り醤油 500ml/本 31.0 香港ドル (約 620 円) であった。

### ◆3. 味噌の動向◆

財務省「貿易統計」によると、日本から香港への味噌（みそ）の輸出は、2024 年の場合、金額ベースで前年比 7.9%減の 1 億 5,966 万円輸出され、数量では同 4.7%減の 523 トン輸出されたが、中長期的には金額・数量ともに増加傾向である。一般に中華料理というと、豆鼓醬などの「みそ」を用いた料理も多いが、香港で多く食べられている広東料理には、元々そういった「みそ」を使う料理が少ないうえ、日本産のいわゆる「味噌」とは全く別のものと認識されている。しかし、輸入業兼卸売業者からのヒアリングによると、コロナ禍以降、日本産の味噌が腸内環境に良い影響をもたらす可能性があることを知った人々が、積極的に味噌を食するようになったからだと言われている。

香港では、日系および旧日系スーパーマーケットを中心に日本各地の味噌が販売されている。また、近年では、地場系スーパーマーケットである Wellcome<sup>5</sup>や PARKnSHOP でも日本産味噌が販売されるようになった（以下写真参照）。



<写真：地場系スーパーマーケット Wellcome で販売される日本産味噌（筆者撮影）>

域内で日本産食品を多く取り揃える店舗では、日本各地のさまざまなタイプの味噌が 1 つの店舗で購入できるのが大きな特徴である。小売店からのヒアリングによると、これらの店舗では、インスタントの味噌汁も販売されているが、カップ味噌が中心で、香りが良く塩分が強くない商品が好まれる傾向があるとのことである。また、店舗によってはプロモーションで量り売りを行う店舗もある。

ジェットロが 2024 年 11 月～2025 年 2 月にかけて現地市場価格調査を行ったところ、富裕層向けスーパーマーケットで販売される日本産味噌の場合、たとえば、福島県・宝来屋「ふわっと麴味噌」300g/個が 29.0 香港ドル (約 580 円)、やさかファーム「有機白味噌」500g/個が 68.0 香港ドル (約 1,360 円)、石川県・ヤマト醤油味噌「有機生味噌かなえ」400g/個が 86.0 香港ドル (約 1,720 円) であった。また、アッパーミドル向け現地系スーパーマーケットでは、長野県・ひかり味噌「国産無添加味噌」375g/個が 27.0 香港ドル (約 540 円)、フンドーキン「生詰 無添加あわせみそ」850g/個が 36.9 香港ドル (約 738 円) などで販売されている。

<sup>5</sup>URL : <https://www.wellcome.com.hk>

表 6 香港における味噌の小売販売価格（2024/2025 年）

品目名・商品名	販売単位	販売価格 (現地通貨)	原産国・産地	販売店の種別	販売店のターゲット
ハナマルキ 信州味噌 赤	350g	10.90	日本	現地系	アッパーミドル
ひかり 国産無添加味噌	375g	27.00	日本（長野県）	現地系	アッパーミドル
マルコメ 料亭の味 無添加 有機味噌	375g	28.90	日本	現地系	アッパーミドル
宝来屋 ふわっと糀味噌	300g	29.00	日本（福島県）	現地系	富裕層
西京味噌 西京白味噌 京の彩	300g	34.00	日本（京都府）	現地系	富裕層
マルコメ 料亭の味 無添加 有機味噌	375g	34.00	日本	現地系	富裕層
フンドーキン 生詰 無添加あわせみそ	850g	36.90	日本	現地系	アッパーミドル
マルサン 鰹と昆布だし入り赤だし	500g	38.00	日本	現地系	富裕層
丸十 Genuine味噌	500g	42.00	日本（山形県）	現地系	富裕層
マルサン 鰹と昆布だし入り赤だし	750g	43.00	日本	現地系	富裕層
魚沼新潟物産 八海山米麹使用 塩こうじ	200g	45.00	日本（新潟県）	現地系	富裕層
仙台味噌 味噌	300g	46.00	日本（宮城県）	現地系	富裕層
日本海みそ 米こうじ 味噌 カップ型	500g	48.00	日本（富山県）	現地系	富裕層
北海道雪燦々	300g	48.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
チョコー 長崎みそ	500g	49.90	日本（長崎県）	日系	アッパーミドル
魚沼新潟物産 八海山清酒酒粕使用 酒粕味噌	200g	52.00	日本（新潟県）	現地系	富裕層
米五のみそ 越前蔵 大本山永平寺御用達	350g	52.00	日本（福井県）	現地系	富裕層
ひかり味噌 円熟こうじみそ	750g	52.00	日本（長野県）	現地系	富裕層
カクキュー 三河産大豆 八丁味噌 カップ	300g	59.00	日本（愛知県）	現地系	富裕層
峰村醸造 活かてる糀味噌	750g	60.00	日本（新潟県）	現地系	富裕層
やさかファーム 有機白みそ	500g	68.00	日本（島根県）	現地系	富裕層
鶴味噌醸造 無添加合わせ味噌 鶴・亀各種	500g	69.00	日本（福岡県）	日系	アッパーミドル
ヤマト醤油味噌 有機生味噌かなえ	400g	86.00	日本（石川県）	現地系	富裕層

<2025 年 3 月ジェトロ香港調べ>

#### ◆4. ソース混合調味料の動向◆

香港では、ソース混合調味料の輸入は、金額・数量ともに中国からの輸入が過半数を占めている（2024 年の場合、金額ベースで 53.6%、数量ベースで 62.3%）。その一方で、さまざまな国から人々が往来しているため世界各国の料理があり、イタリアやイギリスなどのヨーロッパからも、タイや台湾、韓国などのアジアの国々からも、ソース混合調味料が輸入されている。その影響もあり上位 3 位から 10 位に分散されている。

日本は輸入額・輸入量ともに 2 位で、マヨネーズやドレッシング、カレーソース、ウスターソースなど、この分野のさまざまな商品が香港で支持を受けている。2024 年の場合、金額で 17.1%（4 億 2,145 万香港ドル）、数量で 10.3%（13,120 トン）を占めている。近年、日本産ソース混合調味料は金額・数量ともに安定的に輸入されてきていたが、2024 年は金額で 5.2%、数量で 12.9%減少している。（（表 7 参照）

表 7：香港におけるソース混合調味料の輸入推移

(単位：トン、1,000香港ドル)

	2020年		2021年		2022年		2023年		2024年		前年比		構成比	
	数量	金額	数量	金額	数量	金額								
中国	79,676	1,144,858	83,244	1,528,549	112,117	2,858,851	110,833	2,714,151	79,705	1,322,871	-28.1%	-51.3%	62.3%	53.6%
日本	14,213	488,684	15,122	519,155	14,865	500,099	15,058	444,495	13,120	421,451	-12.9%	-5.2%	10.3%	17.1%
米国	6,361	140,754	7,608	157,475	5,605	127,498	5,240	138,545	5,278	143,707	0.7%	3.7%	4.1%	5.8%
タイ	16,279	160,884	14,820	152,298	11,658	129,352	12,946	136,671	12,916	131,694	-0.2%	-3.6%	10.1%	5.3%
イタリア	1,681	54,524	2,369	76,959	1,944	70,119	1,572	67,533	1,725	65,194	9.7%	-3.5%	1.3%	2.6%
台湾	2,866	62,328	3,023	65,895	3,129	70,826	2,924	65,243	2,662	60,327	-9.0%	-7.5%	2.1%	2.4%
韓国	2,293	54,892	2,507	68,551	2,433	65,397	2,356	62,998	2,213	56,221	-6.1%	-10.8%	1.7%	2.3%
イギリス	1,892	71,853	1,614	67,675	1,152	47,506	640	33,747	825	40,758	29.0%	20.8%	0.6%	1.7%
フィリピン	2,248	31,438	2,432	35,034	2,276	37,274	2,705	42,996	2,413	36,856	-10.8%	-14.3%	1.9%	1.5%
シンガポール	1,209	35,183	1,325	35,202	1,308	34,724	1,113	32,934	1,255	36,304	12.8%	10.2%	1.0%	1.5%
全体	135,154	2,397,077	139,912	2,848,159	163,431	4,095,536	161,091	3,887,565	127,990	2,469,223	-20.5%	-36.5%	100.0%	100.0%

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

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
(2025年5月現在)

香港では、日本の百貨店が食品を販売した 1980 年代から日系および旧日系スーパーマーケットを中心に日本産ソース混合調味料が流通している。サラダに日本産マヨネーズをかけたり、火鍋の具に日本産ごまだれをつけたり、焼肉やバーベキューに日本の焼肉のたれをつける、といった形で、日本産ソース混合調味料の中には香港人の食生活に浸透し、馴染んでいるものがある。ただし、たとえばドレッシングの場合、日本産ドレッシングと並んで米国産有機ドレッシングやアボガドドレッシングのように健康志向を意識した商品などが多品種販売され、競争が激しいのが現状である。



<写真：富裕層向スーパーマーケット City' Super<sup>6</sup>で販売されるドレッシング類（筆者撮影）>

また、域内に MUJI Café を除いて 22 店舗ある（2025 年 12 月現在）無印良品<sup>7</sup>では、さまざまなタイプのカレーソースやパスタソースを中心にソース混合調味料が販売されている。

これらに加え、近年では、日本産ソース混合調味料は地場系スーパーマーケットである Wellcome や PARKnSHOP でも、街市の一部でも、759 阿信屋<sup>8</sup>などのミニスーパーでも販売されている（以下写真参照）。

6URL：https://online.citysuper.com.hk

7URL：https://www.muji.com/hk/

8URL：https://759store.com



<写真：地場系スーパーマーケット Wellcome で販売されるソース混合調味料（筆者撮影）>

小売店からのヒアリングによると、近年の傾向としては、ごまだれやぼん酢の売れ行きが好調で、ゆずなどの果実の香りが感じられたり、商品の中に酸味や塩分がマイルドに感じられたりするドレッシングも手に取ってもらいやすいものがあるとのことである。また、近年のすき焼きの人気に応じて、すき焼きのわりしたも種類が増加しているとのことである。

日本産ソース混合調味料を販売する富裕層向けおよびアッパーミドル向けスーパーマーケットでは、たとえばマヨネーズの場合、機能性表示のマヨネーズや、原料にこだわったマヨネーズ、無添加のマヨネーズなど、健康を意識した商品や日本で人気のある商品が販売されるのが大きな特徴である。

ジェトロが2024年11月～2025年2月にかけて現地市場価格調査を行ったところ、富裕層向けスーパーマーケットで販売される日本産ソース混合調味料の場合、たとえば、キューピー「アマニ油マヨネーズ」200g/本が46.0香港ドル（約920円）、オーサワ「オーサワの豆乳マヨ」300g/本が72.0香港ドル（約1,440円）で販売されている。また、ローワーミドル向けスーパーマーケットでは、エバラ「焼肉応援団 焙煎にんにく風味だれ」230g/本が26.5香港ドル（約530円）、ダイショー「すき焼きわりした」600g/本が28.9香港ドル（約578円）などで販売されている。

表 8 香港におけるソース混合調味料の小売販売価格（2024/2025 年）

品目名・商品名	販売単位	販売価格 (現地通貨)	原産国・産地	販売店の種別	販売店のターゲット
フンドーダイ ゆずぼん酢	360g/本	28.90	日本（熊本県）	日系	ローワーミドル
トリゼンフーズ 博多華味鳥 博多ぼん酢	360g/本	35.90	日本（福岡県）	日系	ローワーミドル
キッコーマン 柚子の香り ゆずか	250g/本	35.90	日本（千葉県）	日系	ローワーミドル
ダイショー すき焼きわりした	600g/本	28.90	日本（東京都）	日系	ローワーミドル
今半 すき焼きわりした	460g/本	38.90	日本（東京都）	日系	ローワーミドル
今半 極上すき焼割下	360ml/本	79.90	日本（東京都）	日系	ローワーミドル
ヤマサ 専科シリーズ すき焼・そうめん	330ml/本	36.90	日本（東京都）	日系	ローワーミドル
イカリソース 焼肉のたれ 甘口	235g/本	14.90	日本（兵庫県）	日系	ローワーミドル
エバラ 焼肉のたれ 甘口・辛口各種	300g/本	26.50	日本（東京都）	日系	ローワーミドル
エバラ 焼肉応援団 焙煎にんにく風味だれ	230g/本	26.50	日本（東京都）	日系	ローワーミドル
キュービー タルタルソース	155g/本	25.00	日本	現地系	富裕層
キュービー マヨネーズ	450g/本	39.00	日本	現地系	富裕層
キュービー ディフェ	210g/本	45.00	日本	現地系	富裕層
キュービー アマニ油マヨネーズ	200g/本	46.00	日本	現地系	富裕層
キュービー フィッテ	210g/本	52.00	日本	現地系	富裕層
カメヤ食品 伊豆のわさびマヨネーズ	140g/本	26.00	日本（静岡県）	現地系	ローワーミドル
ななくさの郷 松田のマヨネーズ 甘口	300g/本	48.00	日本（埼玉県）	現地系	ローワーミドル
ユーサイド おいしいまごのマヨネーズ	250g/本	53.00	日本（京都府）	現地系	富裕層
オーサワ オーサワの豆乳マヨ	300g/本	72.00	日本	現地系	富裕層

<2025 年 3 月ジェトロ香港調べ>

#### ◆5. 調味料に関わる小売業界の動向◆

英国の市場調査会社・ユーロモニターインターナショナル<sup>9</sup>によると、香港市場において 2024 年に小売向けに販売された「Sauce, Dips and Condiments(以下、調味料と呼ぶ)」の売上額は約 16 億香港ドルで、金額で前年比 2%増加している。香港における調味料小売販売の主要企業は李錦記（香港）食品有限公司で、そのシェアは 2024 年の場合、25%を占めている、とのことである。

また、このレポートでは、近年の「調味料」の小売売上高は横ばいで、コロナ禍以前の水準よりも下回っている、と伝えている。その背景には、海外旅行や北上消費などの外出機会の増加に加え、多忙な消費者の多くが外食での食事を好み、家庭での調理時間が減少しているとレポートしている。それと同時に、たとえば、魚を蒸す際に蒸し魚用醤油を加える、鶏や椎茸の煮物にオイスターソースを加える、あるいは野菜炒めに XO ソースを加えるなど、消費者の中には料理に風味を加えるための調味料の利便性を依然評価している。特にオイスターソースと醤油の人気は持続している、とも伝えている。

さらに、このレポートは、家庭での調理時間の減少という現代人のライフサイクルの変化に伴い、簡便調理のニーズが高まっているとして、無印良品が調味料やインスタント食品の販売を拡大していると述べている。具体的には、レトルトを温めて麺や食材と和える、あるいは炒めるだけで調理できてしまうような「インスタント食品」シリーズのアイテムを拡充し、インスタントカレー、インスタントパスタソース、インスタントシチューなどを展開している。これらの製品は、調理時間の短縮に寄与するもので、香港の人々から好まれる可能

<sup>9</sup>URL : <https://www.euromonitor.com>

性が高いうえ、家庭で調理し安定した美味しさを味わえることから、現代の香港のキッチンに欠かせないアイテムであると述べている。

香港で多く流通している調味料は、小売業者や電子商取引プラットフォームである JD.com<sup>10</sup>や淘宝网<sup>11</sup>などの越境 EC プラットフォームの影響を受けている。中国本土の醤油と比較され、中国本土の価格が香港における小売価格に影響を及ぼしている。また、オンラインショッピングだけでなく、香港の人々の北上消費\*にもつながっている。たとえば、深センに現状5店舗ある Sam's Club<sup>12</sup>（米ウォルマート傘下の会員制スーパー）のような倉庫型スーパーマーケットからの宅配サービスが香港からも利用しやすくなっている。

<\*北上消費：香港市民が物価の安い深セン市などの広東省の都市で買い物やレジャー、飲食に出かける現象のこと>

## ◆6. 調味料に関わる飲食業界の動向◆

香港では、日本産調味料は主に日本食レストランやカフェ、弁当やおにぎりを販売するテイクアウト専門店で使用されている。その調味料によって作られたソースやタレの食味がそのまま店舗のイメージや売上につながる場合もあり、他者との差別化になるため、どの飲食店も調味料をコストではなく重要なアイテムと見る傾向がある。

サイズに関しては、業務用サイズの調味料が主に流通しているが、テイクアウト用のパウチタイプの醤油やわさびなどの調味料も流通している。また、大戸屋や元気寿司のようなレストランチェーンでは、自社ブランド専用の醤油が店内に配置されている。なお、飲食店向けの容器に関しては近年新たなルールが設けられているため、その詳細については当レポートの P18 食品包装の項目などを参照していただきたい。

また、飲食店や食品卸売業者からのヒアリングによると、香港における日本食レストランやカフェ、テイクアウト店の中で、日本から進出している企業の場合、日本で使用している調味料をそのまま香港で使用するが多い。あるいは、たとえばラーメン店のように味噌や醤油のようなベースになる商品を日本で使用しているものと同じものを使用するが多い。ただし、香港の食品添加物規制などにより、日本で使用している商品と同じ商品で流通できない場合があるため、香港で新たにブレンドする場合もあり、まず香港のルール・規制を確認する必要がある。

その一方で、これらの店舗の中には、日本から進出した飲食店ではない、香港生まれの飲食店がある。たとえば、美心集団（マキシムグループ<sup>13</sup>）が運営する「千両<sup>14</sup>」や、主に AS Watson Group<sup>15</sup>のスーパーマーケット内に寿司や刺身のテイクアウト店を構える「嵐<sup>16</sup>」、おにぎりなどのテイクアウト店である「華御結<sup>17</sup>」などがそれにあたる。また、レストランチェーンではない香港生まれの日本食レストランも少なくなく、こうした香港生まれの飲食店の場合は、

10URL : <https://www.jd.com/?cu=true>

11URL : [https://world.taobao.com/?scm=20140651.100.hk&spm=20140651.ppc\\_v1.bing.436227157\\_1354600850465814\\_淘宝网](https://world.taobao.com/?scm=20140651.100.hk&spm=20140651.ppc_v1.bing.436227157_1354600850465814_淘宝网)

12URL : <https://www.samsclub.cn>

13URL : <https://www.maxims.com.hk/zh-hk>

14URL : <https://order.sen-ryo.com.hk/tc>

15URL : <https://www.aswatson.com>

16URL : <https://www.facebook.com/p/嵐壽司-香港-100064009719646/>

17URL : <https://www.h-musubi.com/zh-TW/>

日本産の調味料にこだわる場合が多く、香港の食品卸売業者からの提案を受ける機会もある。たとえば寿司店の場合、自身のネタにつける醤油の代わりに柚子ドレッシングを採用する場合もあれば、赤身にジュレ状の醤油を採用する場合もある。そのため、輸出を行う際には、香港の卸売業者に対するレシピ提案が重要となる。（表9、10参照）

表9 飲食業種別店舗数（2020年－2024年）

飲食業種別	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年	構成比	前年比
香港式喫茶店	2330	2270	2340	2410	2370	13.4%	-1.7%
テイクアウト店（イートインスペースなし）	1850	1950	2070	2200	2180	12.4%	-0.9%
中国料理	2140	2030	2060	2150	2140	12.1%	-0.5%
ファストフード	1440	1460	1510	1570	1580	9.0%	0.6%
日本料理店	1330	1350	1400	1470	1480	8.4%	0.7%
コーヒーショップ	620	680	660	680	650	3.7%	-4.4%
喫茶店、バー等	480	390	410	420	450	2.5%	7.1%
タイ料理店	370	370	370	390	390	2.2%	0.0%
イタリア料理店	220	230	230	260	250	1.4%	-3.8%
韓国料理店	200	200	210	230	240	1.4%	4.3%
フードコート	200	210	220	240	230	1.3%	-4.2%
ベトナム料理店	180	170	170	190	190	1.1%	0.0%
フランス料理店	110	100	100	100	100	0.6%	0.0%
ケータリング及びその他飲食業態	90	90	80	90	80	0.5%	-11.1%
その他レストラン	3240	3220	3310	3390	3,320	18.8%	-2.1%
その他飲食店（イートインスペースあり）	1240	1200	1140	1140	1,110	6.3%	-2.6%
その他ドリンク販売店	770	800	860	920	890	5.0%	-3.3%
合計	16810	16720	17140	17850	17,650	100.0%	-1.1%

※中国料理店とは広東、北京、四川、上海料理およびその他中華料理店を意味する

出所：香港統計局(2025年5月29日現在)

"Number of establishments, persons engaged and vacancies (other than those in the civil service) analysed by industry sub-class."

表 10 日本外食・食品ブランド進出状況（2024年-2025年）

開業日	業態	店舗名	店舗数
2024年2月	カレー料理	カリガリカレー	2
2024年5月	ハンバーグ料理	挽肉と米	2
2024年6月	ベーカリー	Age.3	1
2024年6月	ラーメン屋	横浜家系ラーメン【町田商店】	2
2024年6月	うなぎ料理	鰻の成瀬	2
2024年6月	しゃぶしゃぶ	しゃぶしゃぶれたす	3
2024年7月	焼肉・居酒屋	焼肉ホルモンたけ田	1
2024年8月	ファーストフード	松屋	3
2024年8月	お好み焼き	鶴橋風月	1
2024年9月	寿司	がってん寿司	1
2024年10月	ベーカリー	Mister Donut	3
2024年10月	ハンバーグ料理	肉肉大米	2
2024年11月	カフェ	cafe The SUN LIVES HERE	1
2024年12月	ベーカリー	TruffleBAKERY	1
2024年12月	焼鳥・居酒屋	鳥貴族	2
2024年12月	うなぎ料理	うなぎ四代目菊川	1
2025年1月	ベーカリー	Merci Moncher	1
2025年1月	ベーカリー	MOROPAIN	1
2025年6月	酒店	IMADEYA	1
2025年7月	スイーツ・カフェ	MOMI & TOY'S	1
2025年8月	ラーメン	ちいかわラーメン豚	1

出所：各社のHPIに基づきジェトロ香港が作成（2025年8月時点）

## ◆7. 流通経路◆

香港では小売向けに販売する調味料については、小売店などで流通する前に栄養成分表示をしなければならないルールがある（ただし、年間3万ユニット以下の販売量の商品であれば少量免除申請が適用され、栄養成分表示ルールの対象外となる）。正しい栄養成分は日本の調味料メーカーからの情報があってはじめて表示が可能となるため、香港の食品輸入業兼卸売業者の中にはその情報を、日本の調味料メーカーから直接得る場合がある。そのため、調味料の流通経路は、日本の調味料メーカーから直接、あるいは調味料メーカーと取引のある日本国内の卸売業者を通じて、香港の食品輸入業兼卸売業者が輸入する場合が主流である。前者の場合、輸入業者が代理店あるいは総代理店となって輸入する場合も少なくない。

ただし、香港の食品小売業者の中には、中間マージンを省き低コストで仕入れることを望む者もあるので、香港の食品輸入業兼卸売業者を経由せず、日本国内の卸売業者から直接購入して自社直営店でのみ販売する企業もある。

## ◆調味料のルール・規制◆

### <A 輸入規制>

#### 1. 輸入禁止（停止）、制限品目（放射性物質規制など）

調味料について日本から輸入が禁止されている品目はない。

ただし、食品添加物規制については留意が必要である。また、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日から施行された。詳細は、<B 食品関連の規制>の「3. 重金属および有害物質」を参照。

## 2. 施設登録、輸出事業者登録、輸出に必要な書類など（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ない。

## 3. 動植物検疫の有無

なし

### <B 食品関連の規制>

#### 1.食品規格

日本から調味料を輸出するにあたって、特別な食品規格はない。

ただし、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らない。

#### 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る。「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る。また、Schedule 2 には規制対象外の農薬が挙げられている。

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

#### 3.重金属および有害物質

##### 【重金属規制】

2019年11月から施行された「2018年食品混入不純物（金属汚染物質含有量）（改正）規則」（Cap.132V Food Adulteration（Metallic Contamination）（Amendment）Regulations 2018）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る。

[\(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る。

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

複数の原料から構成される「複合食品」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る。また、改正規則3(4)に規定されたとおり、「複合食品のすべての原料が特定食品に該当する場合には、「（当該）複合食品に含まれる特定金属の上限量は、各原料の特定金属の上限量に、この複合食品に含まれる各原料の割合、重量比を乗じた値の合算」となる。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に輸入・委託・配送・製造・販売することが禁止されている。

## 【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る。

([Cap. 132AF Harmful Substances in Food Regulations \(elegislation.gov.hk\)](#)) ([ジェットロ仮訳](#))

2021年7月14日に「2021年食品有害物質(改正)規則(Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021)」が可決され、一部成分の許容基準値が改正または新設となり、2023年6月1日から施行された。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以下を参照。

([s22021252386 \(legco.gov.hk\)](#)) ([ジェットロ仮訳](#))

さらに、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日から施行された。具体的には次のとおり；

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る。

([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](#))

## 4. 食品添加物規制

香港では着色料・甘味料・食品保存料に関する添加物規則がある。

([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-ジェットロ\(jetro.go.jp\)](#))

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可能であるが、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、対象となる輸出食品について使用の有無を確認する必要がある。ビートルレッドやクチナシ色素(赤、青、緑、黄)など、天然植物由来色素は認可されている。ほかに使用が認められている着色料については、その他参考情報の「許可された着色料:天然色素」を参照。

([Cap. 132H Colouring Matter in Food Regulations \(elegislation.gov.hk\)](#)) ([ジェットロ仮訳](#))  
([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の使用が可能である。香港で食品に使用可能な甘味料は、アセスルファミカリウム、アリテーム、アスパルテーム、アスパルテーム-アセスルファミ塩、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である。

なお、ソルビトールは甘味料の定義には含まれないが、食品安全センターの「よくある質問：食品添加物・汚染物質」によると、適正製造規範（GMP）基準での使用が認められている。

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

[\(食品安全センター「よくある質問：食品添加物・汚染物質」\)](#)

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認められている。

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

上記以外の食品添加物に関する特定の規則は定められていない。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が確保されなければならない。また、キャリーオーバー\*に関する明確な定めはない。

\*原材料に含まれる食品添加物が、最終製品には微量しか残存せず、その効果を発揮しないため、食品表示法に基づく表示が免除されるものを指す。

## 5.食品包装（食品容器の品質または基準）

食品容器の規制に関しては、2024年4月22日（月）から使い捨てプラスチックの使用が段階的に禁止となった。環境保護の観点から、以下のように業務用の使い捨てプラスチック製食器類やストローなど、プラスチック製品の使用が禁止された。製品によって、販売禁止、無料提供禁止、製造禁止の違いがある。

ただし、現状はパッケージに関わる規制はなされていない。

参照：

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/04/c812cf11fa039bba.html>

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/10/7ff7dc9653c6f561.html>

<https://www.greentableware.hk/en-us/home/index>

また、食品容器資材の業界関係者からのヒアリングによると、小売向けの調味料容器に係るルールは現状明記されていない。小売向けには発泡素材の容器が使用されない傾向にあるものの、現状、発泡素材の容器に関してルールが明記されているのではなく、食品容器を取り扱う卸売業者が発泡素材の容器を取り扱っていないため使用が不可能、またはスーパーマーケットなどの小売店が発泡素材の容器を自主的に取り扱いしないとのことである。

## 6.ラベル表示

香港では、加工食品を小売販売する際に、「食品および薬品（成分組成および表示）規則」〔Cap.132W Food And Drugs (Composition And Labelling) Regulations〕により規制され、ラベル表示をすることで当該商品の成分や栄養素などの情報を消費者に示すことが義務付けられ、以下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必要がある

[\(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

表示またはラベル貼付規制の免除は、表示規則の schedule4「schedule3 の規定を免除される項目」で確認が必要である。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る。

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ある。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。

[（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 \(jetro.go.jp\)）](#)

さらに 2023 年 12 月 1 日からは、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」と記載が必要である。

[（香港の食品安全規則、立法会で改正\(香港\) | ビジネス短信 —ジェトロの海外ニュース - ジェトロ \(jetro.go.jp\)）](#)

[（香港：農林水産省 \(maff.go.jp\)）](#)

[（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 \(jetro.go.jp\)）](#)

### (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・大豆及びそれらの製品、乳および乳製品（乳糖を含む）、木の実にナッツ製品、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) 機能分類及び (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

### (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る。

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://www.elegislation.gov.hk/cap68)

[（Cap. 214 Metrication Ordinance \(elegislation.gov.hk\)）](http://www.elegislation.gov.hk/cap214)

### (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。）

## <C 輸入手続き>

### 1.輸入許可、輸入ライセンスなど、商品登録など（輸入者側で必要な手続き）

香港では、清涼飲料水を輸入・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る。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る。

### 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、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らない。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る。

[（ 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；

- ・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（リリースレター）または貨物保管通知

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るため、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る。サンプル検査に関しては、以下関連リンクの食品監視プログラム（Food Surveillance Programme）を参照。

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

[（ Food Surveillance Programme \(cfs.gov.hk\) ）](http://cfs.gov.hk)

## <D 輸入関税など>

- （1）関税 なし
- （2）その他の税 なし

◆参照 日本産調味料を扱う主なプレーヤー◆

① 香港におけるスーパーマーケット・食品小売店

店舗名	店舗数	店舗名	店舗数
地場系		日系	
DFI Retail	323	DON DON DONKI	11
Wellcome	278	業務スーパー	2
Market Place	42	マツモトキヨシ	13
3hreesixty	2	MUJI 無印良品	21
Oliver's The Delicatessen	1	Aeon	82
A. S. Watsons	235	DAISO Japan	29
PARKnSHOP	153	Living Plaza	27
FUSION	59	Aeon/ Aeon Supermarket	7
TASTE	17	KOMEDA'S Coffee	7
FOOD PARC	3	Aeon Style	6
Parkshop Frozen Food Store	2	ものもの	6
GREAT	1	旧日系	
cIty'super	6	一田(YATA)	16
DS Groceries	71	APITA / UNY	4
HKTvmall	76	Freshmart (SOGO Hong Kong)	1
Green Price	15	韓国系	
中国本土系		New World Mart	7
U Select Stores / Super Market	20	Market Wholesome	2
佳宝(Kai Bo Food Supermarket)	91	その他外資系	
錢大媽(Qiandama)	103	Marks & Spencer(英国)	22
好特卖(HOTMAXX)	5	BIG C(タイ)	20

出所：各社のHPに基づきジェトロ香港が作成（2025年8月時点）

② 日本産調味料を販売する小売店

**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\\_\\_](https://apitauny.com.hk/?lang=ja__)

**City' Super**

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://online.citysuper.com.hk>

Facebook：<fb@ceccoils.com>

**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/>

### **HKTVmall**

E-mail : [pr@hktv.com.hk](mailto:pr@hktv.com.hk)

Tel : 852-3145-6888

URL : <https://www.hktvmall.com/hktv/zh/supermarket>

### **無印良品**

Tel : 852- 2694 9309

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

インスタグラム : [https://www.instagram.com/muji\\_hongkong/](https://www.instagram.com/muji_hongkong/)

### **SOGO HONG KONG**

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

Tel : 852-2833-8338

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

### **PARKn SHOP**

Tel : 852-2690-0948

E-mail : [parknshop.info@asw.com.hk](mailto:parknshop.info@asw.com.hk)

URL : <https://www.pns.hk/zh-hk/>

### **Wellcome**

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

Tel : 852-2299-1888

URL : <https://www.wellcome.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>

### **③ 日本産調味料を仕入れる食品輸入業兼卸売業者**

#### **味珍味有限公司**

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](https://www.aji-no-chinmi.com.hk/zh_hk)

**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

**JFC 香港：**

所在地：10/F., Ever Gain Centre, 43-57 Wang Wo Tsai Street, Tsuen Wan, N.T., Hong Kong

Tel：852-2428-6431

URL：[http://202.181.161.230/site/index.html?lang=zh\\_tw](http://202.181.161.230/site/index.html?lang=zh_tw)

**近藤貿易有限公司：**

所在地：香港九龍觀塘 敬業街 41 號 四洲集團中心 31 樓

Tel：852-2219-5200

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

**京都日本食品**

所在地：香港 新界 葵涌 打磚坪街 49-53 號, 華基工業大廈 1 期 4 樓 A 室

Tel：852-3844-0000

URL：<https://www.kyoto-food.com>

**峰一（香港）實業有限公司**

所在地：Flat A, 4/F., Block 1, Tai Ping Industrial Centre, No57 Ting Kok Rd., Tai Po, N.T., Hong Kong

Tel：852-2480-5688

URL：<http://www.mineichi.hk>

**力生控股集團**

所在地：香港新界荃灣沙咀道 26-38 號 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>

**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>

### 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/>

### 大發行:

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：<https://tfhco.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 樓 1104 室

Tel：852-3525-1155

URL：<http://www.winfulfood.com/chi/default.asp>

<https://www.facebook.com/winfulfood/>

### Wismettac Nippon Foods Co., Ltd.

所在地：香港柴灣新業街 6 號安力工業中心 13 樓 1304 室

Tel：852-2898-8126

E-mail：[info@npf.com.hk](mailto:info@npf.com.hk)

URL：<https://www.wismettac.com.hk/chi/home/>

【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。輸出支援プラットフォームでは、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などを被る事態が生じたとしても、輸出支援プラットフォーム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：

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港

TEL：852-2526-4067