

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  
(水産品)

2025年12月

香港輸出支援プラットフォーム

## 目次

1. 水産品の基本情報とその背景
2. 輸入状況と近年の動向
3. ホタテ貝とホタテ貝(調整)、およびなまこ(調整)の動向
4. マグロの動向
5. 練り製品の動向
6. 小売業界の動向
7. 飲食業界の動向
8. 流通経路
9. 輸入規制、輸入手続き
10. 複合食品に関して
11. 参照

## ◆1. 水産品の基本情報とその背景◆

香港の漁業は古くから盛んで、香港の水域及び南シナ海で漁業が行われている。香港政府・漁農自然護理署<sup>1</sup>によると、香港の漁業は生産量の98%が漁業で残りの2%が養殖業である。地元漁業では、約5,046隻の漁船と推定1万180人の漁師によって約94,342トンの魚が2024年には漁業と養殖によって生産されている。ただし、この中には食用ではない水産品も含まれ、貝類の生産量に対し食用は5.3%、海水魚の生産に対して食用は35.2%、淡水魚の生産に対して食用は3.9%の割合である。

また、香港における食用水産品の消費に関しては、漁農自然護理署によると、2024年の食用水産品の消費量は209,547トンであり、そのうちの82%が輸入によるものである<sup>2</sup>、と伝えている。また、食用水産品の消費量全体のうち貝類は87,133トン、海水魚は88,030トン（うち活魚は18%）、淡水魚は34,384トン（うち活魚は97%）である、と報告している。香港では淡水魚が流通しているが、それらは広東省の珠江デルタ地域で養殖されていたということもあり、当地では淡水魚は安価なものであり、海水魚は高級品であるという認識がある。また、普段使いでは淡水魚を消費し、記念日などのハレの場では海水魚を消費するという習慣がある。そのため、日本産水産品に対しても、海で獲れたものは高価であり、川や湖などで獲れるものは安価であると認識する傾向がある。ただし、ごく一部の食品、たとえば江蘇省の蘇州などで生産される上海蟹に対しては30年ほど前からその認識が変わっている。また、近年は、香港の人々が日本の主要都市だけではなく地方へ渡航するようになったため、鮎などの日本産水産品に対して、その認識が変わりつつある。

香港政府・食物環境衛生署が2018年から2020年にかけて実施し2021年に発表した報告書（第二次全港性食物消費量調査報告書）<sup>3</sup>では、水産品は1人あたり1日平均55.6g摂取され、肉類の摂取量（1人あたり1日平均78.4g）よりも少ないと報告している。また、同調査によると2005年から2007年にかけて行った調査では1人あたり1日平均70.8g水産品を消費していたが、2018年から2020年にかけては同55.6gと約22%減少している、と報告している。

ただし、香港では水産品は身近な食材で、蒸した魚や茹でた海老などの中華料理や、ファストフード店での丼ものやスープ、香港式カフェのフィッシュアンドチップスなど、さまざまな料理に水産品が活用されている。

ところで、鮮度の高い素材を活かす調理方法が特徴である広東料理が浸透していることもあり、活魚の方が冷蔵品よりも高価で取引される傾向にある。そのため、「街市」と呼ばれる公設市場や、一部の地場系スーパーマーケットでは、水産品は、活魚として水槽に入った状態で販売されている。

1URL : [https://www.afcd.gov.hk/tc\\_chi/fisheries/fish\\_abt/fish\\_abt.html](https://www.afcd.gov.hk/tc_chi/fisheries/fish_abt/fish_abt.html)

2URL : [https://www.afcd.gov.hk/tc\\_chi/fisheries/fish\\_abt/files/hk\\_fisheries\\_profile\\_2024\\_tc.pdf](https://www.afcd.gov.hk/tc_chi/fisheries/fish_abt/files/hk_fisheries_profile_2024_tc.pdf)

3URL : [https://www.cfs.gov.hk/sc\\_chi/programme/programme\\_firm/files/2nd\\_FCS\\_Report\\_29\\_Jun\\_2021.pdf](https://www.cfs.gov.hk/sc_chi/programme/programme_firm/files/2nd_FCS_Report_29_Jun_2021.pdf)



<写真：（左）鮮魚を販売する街市の様子 / （右）地場系スーパーWellcome で販売される鮮魚（筆者撮影）>

一方、一年のうち高温多湿な季節が長い香港では、干し鮑や干し貝柱など、乾燥させた水産物は長期保存できるうえ、乾燥によってその食材のより深い味わいと栄養を得ることができるというメリットもあるため、古くから業務用としても家庭用としても重宝されている。日本産干し鮑や干し貝柱、乾燥なまこなどは他国産と比較し高品質でうまみも強く、香港では高級食材としての認識があり、ギフトとしても家庭用としても広く普及している。なお近年では、カリカリした食感と色のきれいな桜エビがチャーハンや炒め物の中華料理の具材として支持され、日本産桜エビに対する人気も高い。

また、香港では、日本のおせち料理のように口に入るものに対して普段から縁起を担ぐ場合がある。たとえば、干した牡蠣は「好市（良い市況）」と同じ発音であり、干し鮑は香港では「鮑魚」と書き、魚の発音が「余（余りがある、すなわち豊かになる）」と同じ発音であるため、ハレの日や宴会、接待等に干し鮑や干した牡蠣が入った料理をスープや煮物にして食べる習慣があり、春節には、干し鮑や干した牡蠣、干し貝柱、干しナマコと海産物や肉類などの入った煮物料理である「盆菜」を食べる習慣がある。



<写真：伝統的な春節の煮物料理「盆菜」（筆者撮影）>

## ◆2. 輸入状況と近年の動向◆

前述のように、香港で消費される食用の水産品の中で約82%が海外からの輸入にあたる。

その内訳を国別で見ると、首位は中国で、輸入額全体の37.8%（92億6,690万香港ドル）を占め、次いで日本が2位でオーストラリア、ベトナム、ノルウェー、台湾と続く。日本からの輸入額は、全体の14.9%（36億4,908万香港ドル）を占めている。（表1）

これは、寿司や刺身をはじめとした日本食普及の影響だけではなく、乾燥ナマコや干し貝柱など、中華料理で活用されている乾燥した水産品も大きく影響している。日本産水産品は、2024年は前年比0.8%減少しているものの、近年では安定して輸入されている。

表1：香港における国別食用水産品の輸入推移

(単位：1,000香港ドル)

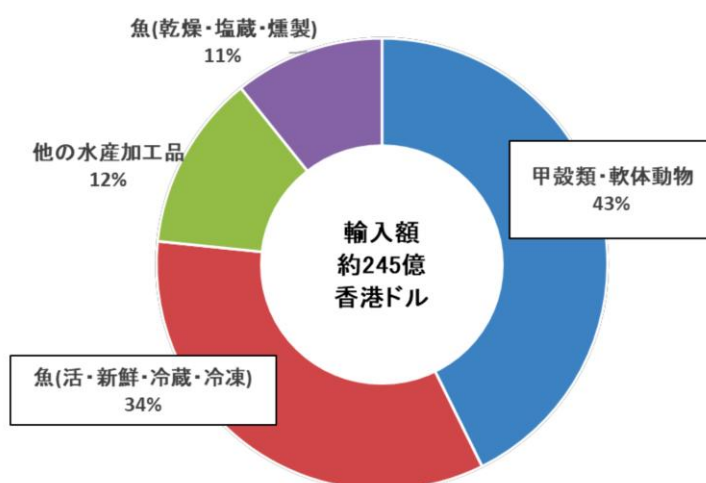
	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年	前年比	構成比
中国	7,987,470	8,166,265	9,964,822	9,316,860	9,266,897	-0.5%	37.8%
<b>日本</b>	<b>3,937,977</b>	<b>3,543,490</b>	<b>3,949,938</b>	<b>3,677,929</b>	<b>3,649,077</b>	<b>-0.8%</b>	<b>14.9%</b>
オーストラリア	743,982	568,169	1,389,598	1,129,355	1,347,768	19.3%	5.5%
ベトナム	1,313,439	998,241	1,108,858	1,296,428	1,299,242	0.2%	5.3%
ノルウェー	916,864	783,546	1,043,979	1,195,435	1,267,328	6.0%	5.2%
台湾	663,756	608,169	735,917	802,743	1,234,744	53.8%	5.0%
カナダ	967,432	579,251	771,306	928,573	909,526	-2.1%	3.7%
米国	996,336	631,109	741,121	846,628	784,244	-7.4%	3.2%
タイ	854,735	614,060	681,567	786,395	718,140	-8.7%	2.9%
インドネシア	766,375	632,975	742,461	624,433	685,330	9.8%	2.8%
<b>全体</b>	<b>22,968,577</b>	<b>27,601,520</b>	<b>26,937,444</b>	<b>27,878,465</b>	<b>24,521,036</b>	<b>-12.0%</b>	<b>100.0%</b>

SITC 034~037

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
(2025年10月現在)

また、その内訳を種類で分けると、2024年の場合、カニやエビなどの甲殻類や牡蠣などの貝類を含む軟体動物が全体の43%輸入されている。次に多いのが魚（活・生鮮・冷蔵・冷凍）で同34%を占める。この中には、ブリ・ハマチ、マグロ、ハタなどが含まれる。また、練り製品を含む「水産加工品」が同12%、魚（乾燥・塩蔵・燻製）が同11%を占めている。

表 2：香港に輸入される水産品の内訳（2024 年）



SITC 034 FISH, FRESH (LIVE OR DEAD), CHILLED OR FROZEN  
 SITC 035 FISH, DRIED, SALTED OR IN BRINE, SMOKED FISH; FLOURS, MEALS AND PELLETS OF FISH, FIT FOR HUMAN CONSUMPTION  
 SITC 036 CRUSTACEANS, MOLLUSCS & AQUATIC INVERTEBRATES; CRUSTACEANS, IN SHELL, COOKED BY BOILING IN WATER; FLOURS, MEALS & PELLETS OF CRUSTACEANS, FIT FOR HUMAN CONSUMPTION  
 SITC 037 FISH, CRUSTACEANS, MOLLUSCS AND OTHER AQUATIC INVERTEBRATES, PREPARED OR PRESERVED, NES

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
 (2025年10月現在)

本レポートでは、香港市場における日本産水産品をとりまく事情について、代表的な水産品をいくつか取り上げながら説明していく。

### ◆3. ホタテ貝とホタテ貝（調整）、およびなまこ（調整）の動向◆

農林水産省「2024 年農林水産物・食品の輸出実績<品目別><sup>4</sup>」によると、香港で消費される食用の日本産水産品の中で最も多いのは、乾燥処理や塩蔵処理などが施されたホタテ貝(調整) (116.5 億円) で、他にもナマコ（調整）（90.1 億円）、ホタテ貝（51.4 億円）、練り製品（27.2 億円）、カツオ・マグロ（18.7 億円）、ブリ・ハマチ（18.3 億円）などが輸入されている。

香港に向けて輸出されているホタテ貝（調整）（約 116.5 億円(1,185 トン)）は、輸出額全体（177.2 億円）の 65.8%を占めており、香港は、日本産ホタテ貝（調整）の最大の輸出先である。

日本から香港向けに輸出される干し貝柱（乾燥ホタテ貝）は、他国産と比較してサイズが大きく、低脂肪でタンパク質に優れ旨みが強く感じられると香港では定評があるため、長年に渡り日本からの輸入が多い。2024 年の日本からの輸入は、金額で全体の 94.9%（6 億 763 万香港ドル）、数量で同 85.7%（966 トン）と大きなシェアを占めており、直近 5 年における日本産シェアは 9 割程度を保持している。食品輸入業兼卸売業者からのヒアリングによると、2023 年こそ供給量の回復で一時的に輸入量が増加したものの、海水温の上昇によって稚貝の斃死を受けるなど、気候による不安定な供給に伴う価格上昇の影響があり、2024 年の輸入額は前年比 21.7%減の 6 億 763 万ドル、数量は同 21.3%減の 966 トンであった。

<sup>4</sup>URL : [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)

なお、表3、4、5、7、9、10に関しては、上位10カ国以外の国からの輸入が多いため、金額・数量ともに上位10カ国の合計が100%にならないことを留意いただきたい。

表3：香港におけるホタテ貝(調整) (乾燥・塩蔵) 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	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
日本	1,238	639,626	1,233	618,648	1,014	631,015	1,227	776,520	966	607,631	-21.3%	-21.7%	85.7%	94.9%
中国	454	58,429	378	52,106	329	56,582	144	27,785	137	23,079	-4.5%	-16.9%	12.2%	3.6%
タイ	0	0	0	0	0	0	0	0	22	8,430	N/A	N/A	2.0%	1.3%
韓国	0	0	0	0	0	0	0	0	1.3	787	N/A	N/A	0.1%	0.1%
マカオ	1.2	738	2.6	1,138	0.7	407	0.1	48	0.8	434	810.3%	804.2%	0.1%	0.1%
台湾	0	0	37	20,952	13	9,652	11	8,220	0.002	0.5	-100.0%	-100.0%	0.0%	0.0%
米国	0	0	0	0	0	0	2.6	711	0	0	-100.0%	-100.0%	0.0%	0.0%
オーストラリア	12	2,150	11	1,938	0	0	0.1	16	0	0	-100.0%	-100.0%	0.0%	0.0%
シンガポール	17	12,306	1.1	579	4.0	2,590	0	0	0	0	N/A	N/A	0.0%	0.0%
マレーシア	0	0	0	0	0.1	38	0	0	0	0	N/A	N/A	0.0%	0.0%
全体	1,721.4	713,257.0	1,662.6	695,361.0	1,360.2	700,284.0	1,385.0	813,300.0	1,127.8	640,361.5	-18.6%	-21.3%	100.0%	100.0%

030729000 SCALLOPS, INCLUDING QUEEN SCALLOPS, OF THE GENERA PECTEN, CHLAMYS OR PLACOPECTEN, DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE SMOKED

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
(2025年10月現在)

次に、活、生鮮、冷蔵のホタテ貝の輸入状況を見てみると、2024年の場合、日本からの輸入は、金額で全体の90.4%（1億3,502万香港ドル）、数量で同85.9%（2,090トン）を占めている。香港では冷蔵や冷凍のホタテ貝も多く輸入されており、近年はいずれも日本産の比率が高まっている。中国産の殻付き活ホタテ貝と共に、日本産の殻付き活ホタテ貝が販売される場合もある。食品輸入業兼卸売業者からのヒアリングによると、海水温上昇によって起きる不安定な供給に伴う価格上昇の影響があり、2024年の輸入は、金額で前年比25.0%、数量で同17.8%減少している。

表4：香港におけるホタテ貝（活・生鮮・冷蔵）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	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
日本	2,392	170,162	2,171	161,511	2,104	168,520	2,542	179,912	2,090	135,015	-17.8%	-25.0%	85.9%	90.4%
中国	352	36,828	367	22,776	468	15,809	291	8,736	301	9,411	3.5%	7.7%	12.4%	6.3%
イギリス	47	3,425	65	4,530	43	3,801	40	3,947	23	3,564	-42.1%	-9.7%	1.0%	2.4%
インドネシア	0	0	0	0	0	0	0	0	17	1,040	N/A	N/A	0.7%	0.7%
韓国	0	0	0.2	65	0.3	32	0.1	3.0	0.8	166	1457.4%	5433.3%	0.03%	0.1%
スペイン	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3	54	N/A	N/A	0.01%	0.04%
タイ	0	0	0	0	0	0	0	0	0.3	19	N/A	N/A	0.01%	0.01%
フランス	0.6	48	0.1	10	0.3	41	0.02	1.0	0.03	4.0	100.0%	300.0%	0.001%	0.003%
ルウエー	0	0	0	0	0	0	0	0	0.02	3.0	N/A	N/A	0.001%	0.002%
アイルランド	0	0	0	0	0	0	1.1	49	0	0	N/A	N/A	0.0%	0.0%
全体	2,791.9	210,490.0	2,606.8	189,156.0	2,616.1	188,281.0	2,874.1	192,648.0	2,432.6	149,276.0	-15.4%	-22.5%	100.0%	100.0%

03072190 SCALLOPS, INCLUDING QUEEN SCALLOPS, OF THE GENERA PECTEN, CHLAMYS OR PLACOPECTEN, LIVE (OTHER THAN THOSE FOR CULTIVATION), FRESH OR CHILLED

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」(2025年10月現在)

冷凍あるいは燻製ホタテ貝の輸入状況を見てみると、全体では金額が近年増加してきたが、2024年は前年比19.7%減少し、4億7,055万香港ドルの輸入額であった。2024年は金額では日本が1位で全体の37.5%（1億7,667万香港ドル）のシェアを占めているが、数量では中国に次ぐ2位で同27.0%（1,233トン）を占めている。2024年の日本からの輸入は、金額で前年比2.0%減少しているが、数量では同21.5%上昇している。なお、金額で2位の中国は全体の36.7%（1億7,261万香港ドル）を占め、数量では1位で同52.7%（2,408トン）を占めている。

表5：香港におけるホタテ貝（冷凍・燻製）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	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
日本	868	118,943	1,007	169,690	992	178,335	1,015	180,188	1,233	176,670	21.5%	-2.0%	27.0%	37.5%
中国	3,290	249,643	4,077	329,821	3,729	339,714	3,959	340,364	2,408	172,606	-39.2%	-49.3%	52.7%	36.7%
ベトナム	12	1,769	7.8	1,105	1.4	363	2.1	440	581	46,655	27921.2%	10503.4%	12.7%	9.9%
カナダ	137	25,565	96	19,467	114	29,454	178	42,354	139	35,886	-21.9%	-15.3%	3.0%	7.6%
オーストラリア	56	10,489	46	8,098	3.6	866	50	16,642	60	18,598	20.5%	11.8%	1.3%	4.0%
フランス	0	0	0	0	0	0	1.0	216	30	8,191	2871.5%	3692.1%	0.7%	1.7%
米国	26	3,550	20	4,514	15	4,503	2.7	843	29	6,829	978.7%	710.1%	0.6%	1.5%
フィリピン	36	1,741	42	1,348	27	1,173	44	1,973	36	1,929	-18.0%	-2.2%	0.8%	0.4%
インドネシア	4.4	230	5.2	277	7.7	495	29	2,104	25	1,635	-14.4%	-22.3%	0.6%	0.3%
タイ	0	0	0	0	0	0	0	0	20.0	640	N/A	N/A	0.4%	0.1%
全体	4,439.4	413,195.0	5,320.3	535,338.0	4,923.7	556,390.0	5,292.5	586,199.0	4,567.3	470,553.0	-13.7%	-19.7%	100.0%	100.0%

030722000 SCALLOPS AND OTHER MOLLUSCS OF THE FAMILY PECTINIDAE, FROZEN, INCLUDING THOSE SMOKED

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」(2025年10月現在)

香港では、冷凍のホタテは冷凍一次産品を主に販売している冷凍品専門店や、スーパーマーケット、または水産の乾物を販売する店舗で主に販売されている。香港のスーパーマーケットでは、トレー入りの冷蔵ホタテ貝や箱あるいは袋入りの冷凍ホタテ貝柱が販売されている。また、乾燥のホタテ貝は、スーパーマーケット内の専門店や乾物専門店で主に販売されている。

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たマルヒロ津田商店「ホタテ貝柱北海道産生食用」1kg/箱が590.0香港ドル（約11,800円）、イチヤママル長谷川水産「ホタテ貝柱2Sサイズ」1kg/箱が458.0香港ドル（約9,160円）であった。また、アッパーミドル向けスーパーマーケットでは、北海道産刺身用ホタテ（トレー入）100g/パックが35香港ドル（約700円）、冷凍北海道産殻付きホタテ貝（トレー入）1パックが139香港ドル（約2,780円）であった。

表6 香港におけるホタテ貝の小売販売価格（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
刺身用ホタテ（トレー入れ）	100g	35.00	日本（北海道）	日系	ローワーミドル
殻付きホタテ貝（トレー入れ）	1トレー	139.00	日本（北海道）	日系	ローワーミドル
宮田（ヤマサ蒲鉾） 焼ホタテ風味	39g/パック	15.00	日本	現地系	ローワーミドル
ホタテ貝柱（乾燥）特選Sサイズ	250g/パック	338.00	日本（北海道）	現地系	アッパーミドル
ホタテ貝柱（乾燥）特選Mサイズ	250g/パック	438.00	日本（北海道）	現地系	アッパーミドル
刺身用ホタテ（解凍品）	6切れ	62.00	日本	現地系	富裕層
ホタテ貝柱（乾燥） Sサイズ	302.4g/パック	420.00	日本	現地系	富裕層
北勝水産 ホタテ貝柱 急速冷凍 生食用	1kg	398.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
刺身用ホタテ	5切れ	78.00	日本	現地系	富裕層
北海道 噴火湾産 ボイルほたて 2Lサイズ（冷凍）	1000g/袋	228.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
一樂食品 和膳愛味 北の海から 帆立大王 大粒	155g/袋	89.80	日本（福岡県）	現地系	富裕層
マルヒロ ホタテ貝柱 北海道産 生食用	1kg/箱	590.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
マルハニチロ ホタテ貝 片殻付き 10枚入り（冷凍）	1個	112.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
マルハニチロ ボイルほたて 2Lサイズ（冷凍）	1000g/袋	238.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
Clearwater 野生ホタテ貝柱（冷凍）	340g/袋	210.00	カナダ	現地系	富裕層
野生ホタテ貝柱 U15 加熱用（冷凍）	800g/袋	280.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
イチヤママル長谷川水産 ホタテ貝柱 2Sサイズ（冷凍）	1kg/箱	458.00	日本（北海道）	現地系	富裕層
野生ホタテ貝柱 U15 加熱用（冷凍）	1個	550.00	日本（北海道）	現地系	富裕層

<2025年3月ジェットロ香港調べ>

また、農林水産省「2024年農林水産物・食品の輸出実績<品目別>」によると、乾燥処理や塩蔵処理、燻製処理などが施されたなまこ（調整）については、輸出額全体（105.0億円）の86.4%にあたる約90.7億円(147トン)が香港向けに輸出されており、香港は、日本産なまこ（調整）最大の輸出先である。

香港では、一般的に冷蔵なまこよりもなまこ（調整）が好まれ、その中でも乾燥なまこが多く消費される。その中で、日本産なまこ（調整）は、高級品も家庭用も品質が良く栄養価にも優れていると香港では定評があり、長年に渡り日本からの輸入は多い。ただし、家庭用については高級な日本産乾燥なまこよりも、比較的安価な他国産乾燥なまこが選択される場合もある。こうした背景を受け、2024年のなまこ（調整）の輸入のうち、輸入額については日本が1位で全体の35.7%（4億806万香港ドル）を占めているが、数量では、日本はニカラグア、スリランカに次ぐ3位で、全体の5.6%（125トン）を占めている。

表7：香港におけるなまこ（調整：乾燥・塩蔵・燻製）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	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
日本	223	555,665	178	693,410	116	553,343	121	549,275	125	408,064	3.3%	-25.7%	5.6%	35.7%
ニカラグア	133	37,888	270	77,365	262	73,785	418	121,347	280	78,090	-33.1%	-35.6%	12.4%	6.8%
台湾	28	122,572	34	122,559	33	117,724	50	105,437	18	73,175	-62.9%	-30.6%	0.8%	6.4%
スリランカ	119	53,663	217	84,855	325	94,704	352	145,881	182	72,428	-48.3%	-50.4%	8.1%	6.3%
イエメン	123	60,476	84	47,064	102	58,670	143	76,512	107	66,748	-25.3%	-12.8%	4.8%	5.8%
オーストラリア	80	86,410	64	70,553	54	64,833	55	73,273	43	60,747	-21.7%	-17.1%	1.9%	5.3%
トルコ	95	35,106	128	53,371	80	37,460	134	59,466	64	35,635	-52.2%	-40.1%	2.8%	3.1%
セيشェル	45	15,214	50	32,116	39	27,745	51	35,790	40	28,274	-20.9%	-21.0%	1.8%	2.5%
ギリシャ	31	7,663	64	21,139	63	24,814	76	48,309	59	27,420	-23.2%	-43.2%	2.6%	2.4%
ペリーズ	16	1,653	0	0	25	6,841	84	22,590	78	24,501	-6.9%	8.5%	3.5%	2.1%
全体	1,674	1,230,911	2,387	1,543,173	3,537	1,446,640	3,306	1,607,660	2,248	1,141,564	-32.0%	-29.0%	100.0%	100.0%

03081900 - SEA CUCUMBERS (STICHOPUS JAPONICUS, HOLOTHUROIDEA), DRIED, SALTED OR IN BRINE, INCLUDING THOSE SMOKED

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
(2025年10月現在)

香港では、乾燥なまこは、主に乾物専門店やスーパーマーケット内にテナントとして入る乾物専門店で主に販売されている。また、最近では、乾燥なまこを水に戻し冷凍した、冷凍なまこも流通している。

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はオーストラリア産冷凍なまこ1パックが298.0香港ドル（約5,960円）、アッパーミドル向けスーパーマーケットでは、北海道産急速冷凍関西精

選なまこ 500g/パックが 805 香港ドル（約 16,100 円）、北海道産乾燥関東特選遼参なまこ（36-55 本 8 両(302.4g)/1 パックが 4,850 香港ドル（約 97,000 円）であった。

表 8 香港におけるなまこ（調整）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
乾燥遼参なまこ	1箱	2,980.00	日本（北海道）	現地系	ローワーミドル
乾燥特級関西なまこ 26-32本	1斤	3,762.00	日本	現地系	ローワーミドル
乾燥禿なまこ	1斤	1,080.00	オーストラリア	現地系	ローワーミドル
乾燥北海道参なまこ	50g	399.00	中国	現地系	ローワーミドル
乾燥精選なまこ	1斤	800.00	中国	現地系	ローワーミドル
乾燥関東特選遼参なまこ36-55本/8両	302.4g	4,850.00	日本（北海道）	現地系	アッパーミドル
急速冷凍関西精選なまこ	500g	805.00	日本	現地系	アッパーミドル
中島水産 水煮なまこ（冷蔵）	100g	39.80	台湾	日系	アッパーミドル
乾燥禿なまこ	1パック	99.00	ベトナム	現地系	アッパーミドル
なまこ（冷蔵）	1パック	298.00	オーストラリア	現地系	富裕層

<2025 年 3 月ジェットロ香港調べ>

#### ◆4. カツオ・マグロの動向◆

農林水産省「2024 年農林水産物・食品の輸出実績<品目別>」によると、カツオ・マグロは輸出額全体（200.9 億円）の 9.3%にあたる約 18.7 億円(343 トン)が香港向けに輸出されている。香港は、日本産カツオ・マグロの輸出先としては、タイに次いで 2 番目に大きい市場である。なお、統計上はマグロとカツオが一緒になっているが、食品輸入業兼卸売者からのヒアリングによると、ここでいう「カツオ」は、香港ではマナカツオのようにグリルや蒸し魚に調理される場合が多く、これは、いわゆる日本で刺身などの形態で一般に流通しているカツオとは異なるものである。

また、食品輸入業兼卸売業者からのヒアリングによると、香港では赤身よりも脂身の多い大トロや中トロが好まれるため、近年はマグロのニーズが高まり、飲食店や小売店でも日本近海で獲れたマグロが流通するようになった。一方で、カツオに関しては季節が限定され、脂身が少ないため販売される期間や場所に限りがあるため、日本産マグロと比較するとその流通量は少ない。

特に、日本近海で獲れたマグロに関しては、食品輸入業兼卸売業者からのヒアリングによると、近年は寿司や刺身といった生食用のマグロとしての一定のニーズがある。一般に冷蔵マグロは「解体してみないと中身の状態がわからない」というリスクがあるのだが、

日本産の品質に自信を持った、自ら目利きのできる一部の飲食店の間では、日本産の冷蔵マグロが支持されている場合もあるとのことである。また、飲食店や小売店、ホテルなどのイベントなどでマグロ解体ショーが行われる際には冷蔵のマグロが求められ、輸入されている。こうした背景があり、日本産冷蔵カツオおよびマグロのシェアは、2024年の場合、金額で全体の90.4%（3,601万香港ドル）、数量で同75.6%（70トン）を占めている。ただし、食品輸入業兼卸売業者からのヒアリングによると、日本近海で獲れるカツオおよびマグロは、海水温上昇の影響や、その漁法によって稚魚が減少し、供給が不安定になった影響もあり、2024年は金額で前年比23.5%減少し、数量でも同29.1%減少している。

表9：香港におけるカツオ・マグロ（冷蔵）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	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
日本	79	25,898	83	32,155	97	38,275	98	47,086	70	36,005	-29.1%	-23.5%	75.6%	90.4%
フィリピン	10	1,062	13	1,659	5.1	899	16	2,087	16	2,047	2.8%	-1.9%	17.6%	5.1%
スペイン	2.6	567	1.6	458	1.4	406	4.0	1,410	5.9	1,691	48.5%	19.9%	6.4%	4.2%
オーストラリア	0	0	0.05	11	0.1	22	0.1	11	0.3	28	190.9%	154.5%	0.3%	0.1%
イタリア	0	0	0.1	19	0	0	0	0	0.1	13	N/A	N/A	0.1%	0.03%
米国	1.8	32	4.2	944	2.3	521	2.8	682	0.1	13	-98.1%	-98.1%	0.1%	0.03%
フランス	0	0	0.2	31	0	0	0.1	30	0.04	12	-61.9%	-60.0%	0.05%	0.03%
全体	99.7	28,436.0	108.2	36,518.0	112.0	41,596.0	122.2	51,482.0	92.1	39,809	-24.6%	-22.7%	100.0%	100.0%

034140 TUNAS, SKIPJACK OR STRIPE-BELLIED BONITO, FRESH OR CHILLED, NOT MINCED AND NOT IN FILLETS  
出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」(2025年10月現在)

冷凍マグロについて見てみると、香港では、安定供給が可能であり、必要な時に必要な分解凍ができる生食用の冷凍マグロには、飲食店やテイクアウト店からの引き合いが多くい。近年の輸入状況を見てみると、全体の金額では2021年をピークに2022年、2023年と減少傾向にあったが、2024年は前年比15.9%回復し、全体で1億2,666万香港ドル輸入された。また、数量では2023年に落ち込んだものの、2024年には前年比21.2%回復し、748トン輸入されている。

香港では、日本産あるいは日本から出荷する地中海産冷凍マグロ、中でも脂の多いクロマグロのニーズがある。それを受け、香港に輸入される冷凍マグロに関しては、金額・数量ともに日本がシェア1位で、2024年の場合、金額で全体の88.9%（1億1,259万香港ドル）、数量で同74.5%（557トン）を占めている。なお、日本からの冷凍マグロは、2024年の場合、金額で前年比15.9%増加し、数量でも同16.8%増加している。

表 10：香港におけるカツオ・マグロ（冷凍）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	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
<b>日本</b>	<b>288</b>	<b>54,278</b>	<b>521</b>	<b>102,682</b>	<b>502</b>	<b>89,687</b>	<b>477</b>	<b>97,176</b>	<b>557</b>	<b>112,591</b>	<b>16.8%</b>	<b>15.9%</b>	<b>74.5%</b>	<b>88.9%</b>
ベトナム	58	3,519	78	4,541	81	5,148	79	5,662	119	6,851	50.5%	21.0%	15.9%	5.4%
インドネシア	53	4,960	46	3,942	34	3,405	25	2,660	36	3,549	42.2%	33.4%	4.8%	2.8%
中国	20	1,297	34	1,901	30	3,120	31	2,852	34	3,141	7.7%	10.1%	4.5%	2.5%
ルウエー	2.1	458	2.4	538	0.8	202	2.8	618	1.5	400	-46.5%	-35.3%	0.2%	0.3%
台湾	1.0	222	63	17,383	61	16,170	1.8	256	0.8	100	-54.9%	-60.9%	0.1%	0.1%
オーストラリア	0	0	0.1	28	40	4,430	0.2	55	0.1	11	-43.1%	-80.0%	0.02%	0.01%
スペイン	0	0	0	0	0.02	12	0	0	0.04	8.0	N/A	N/A	0.01%	0.01%
オランダ	0	0	0	0	0	0	0	0	0.01	5.0	N/A	N/A	0.001%	0.004%
<b>全体</b>	<b>448.3</b>	<b>65,485.0</b>	<b>744.7</b>	<b>131,343.0</b>	<b>750.4</b>	<b>122,270.0</b>	<b>617.3</b>	<b>109,294.0</b>	<b>748.0</b>	<b>126,656.0</b>	<b>21.2%</b>	<b>15.9%</b>	<b>100.0%</b>	<b>100.0%</b>

034230 TUNAS, SKIPJACK OR STRIPE-BELLIED BONITO, FROZEN, NOT MINCED AND NOT IN FILLETS

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
(2025年10月現在)

なお、香港の業界関係者や消費者の間では、欧米の考え方の浸透度も早く、カツオやマグロにとってストレスや苦痛が少ない飼育環境を目指す「アニマルウェルフェア」を重視する考え方が拡大している。一例を挙げてみると、近畿大学のベンチャー企業「アーマリオン近大5」の販売するクロマグロの商標登録「近大マグロ」のようにアニマルウェルフェアを配慮した養殖マグロについては、香港のホテルや会員制クラブなど、意識の高い消費者を顧客に有する事業者からのニーズが存在している。



<写真：City' Super におけるテイクアウト用の刺身および寿司（筆者撮影）>



<写真：Don Don Donki におけるテイクアウト用の刺身および寿司（筆者撮影）>

香港では、生食用のカツオおよびマグロは、主にスーパーマーケット内にテナントとして入る、あるいは路面の寿司・刺身専門店で主に販売されている。

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は日本産生食用大トロ6切/パックが278.0香港ドル（約5,560円）、同トロ6切/パックが258.0香港ドル（約5,160円）、アッパーミドル向けスーパーマーケットでは、国産クロマグロ大トロ柵1パックが189香港ドル（約3,780円）、カツオたたき7切/パックが88香港ドル（約1,760円）であった。

なお、香港では古くから日本料理店でマグロの刺身が提供され、スーパーマーケットでステーキ用のマグロの切り身は販売されていたが、変色しやすいことなどが影響し、近年になって日系或いは旧日系スーパーマーケット等で刺身用のマグロの柵や切り身、寿司の販売が定着している。

その一方で、カツオに関しては、春の初カツオと秋の戻りカツオの期間限定の販売になること、変色しやすいこと、刺身にブリやトロのような脂ののった滑らかな食感を求められることが要因し、年間で供給できるマグロと比較して販売の機会は少ない。しかしながら、日本各地に香港人が渡航し各地の食材に触れる機会が増えたことも影響し、近年日系のスーパーマーケットや日本産食料品を多く販売する現地系スーパーマーケットでは旬の時期にカツオが販売されている。

表 11 香港におけるカツオ・マグロの小売販売価格（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
刺身用カジキマグロ	6切れ	88.00	不明	現地系	富裕層
国産クロマグロ 大トロ柵	1パック	189.00	日本	日系	ローワーミドル
刺身用マグロ トロ	6切れ	258.00	日本	現地系	富裕層
刺身用マグロ 大トロ	6切れ	278.00	日本	現地系	富裕層
かつおたたき	7切れ	63.80	日本	日系	ローワーミドル
刺身用カツオ（解凍品）	1柵	54.00	不明	現地系	富裕層

<2025年3月ジェットロ香港調べ>

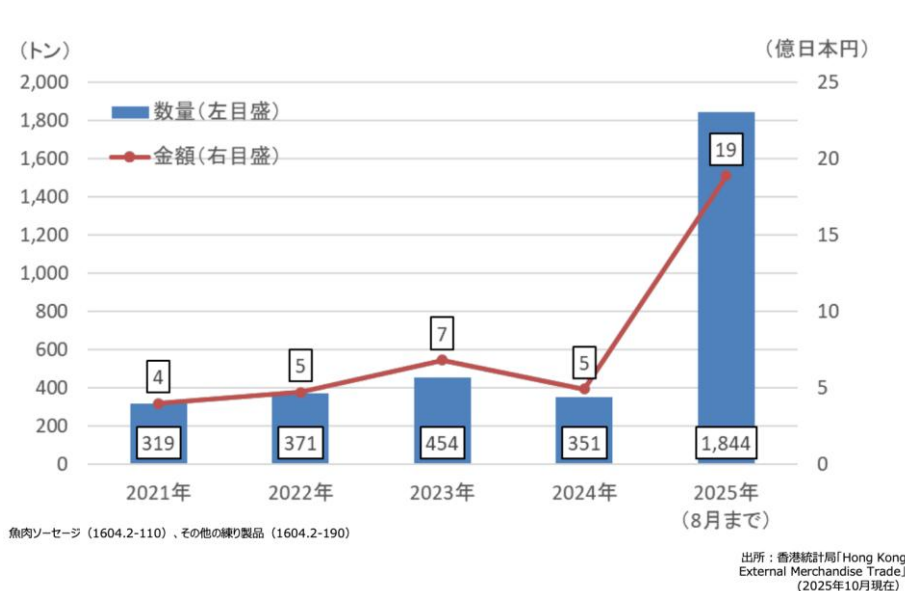
## ◆5. 練り製品の動向◆

農林水産省「2024年農林水産物・食品の輸出実績<品目別>」によると、練り製品は輸出額全体（112.7億円）の24.1%にあたる約27.2億円(2,829トン)が香港向けに輸出されている。香港は、日本産練り製品の輸出先としては米国に次いで二番目に大きい市場である。

近年、日本から香港への練り製品の輸出はほぼ横ばいであったが、2025年は以下表のように輸出の金額・数量ともに急激に上昇している。日本産水産品を取り扱う食品輸入業兼卸売業者からのヒアリングによると、この要因としては日本式のおでんや鍋物の具材とし

てのニーズの高まりに加え、複合食品（後述）に対するルールの誤認識も影響している、とのことである。水産加工品は「10 都県産の輸入規制」の対象となるが、複合食品と認識されたものについては規制対象とはならず、10 都県産であっても輸出が可能であるのだが、それにもかかわらず、輸出できないと誤認識していた事業者が、ジェットロなどによる個別の説明を通じて認識を改め、輸出再開に踏み切ったことで、2025 年の輸出が大幅に増加したものとみられる。

表 12：日本から香港への練り製品の輸出推移



香港統計局によると、練り製品は以下表の魚調整品に含まれている。魚調整品の近年の動向を見ると、全体の金額・数量ともにほぼ横ばい状態であるが、2024 年の輸入額は 7 億 2,738 万香港ドル (3.4%減)、輸入数量は 27,451 トン (3.2%増) となっている。また、日本のシェアは、金額では中国に次いで 2 位で輸入額全体の 16.3% (1 億 1,875 万香港ドル) を占め、数量では中国、マレーシア、台湾に次ぐ第 4 位で 8.1% (2,230 トン) を占めている。近年の日本からの輸入は金額・数量ともにほぼ横ばいであるが、2024 年は金額では前年比 10.1%減少し、数量でも 5.3%減少している。

表 13：香港における魚調整品の輸入推移  
(缶詰製品を除く、丸ごとやカット製品を除く)

(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	数量	金額	数量	金額	数量	金額	数量	金額
中国	14,296	297,082	12,919	260,823	14,771	253,432	16,982	365,275	17,809	357,299	4.9%	-2.2%	64.9%	49.1%
日本	2,955	162,021	2,926	176,785	2,675	156,386	2,355	132,104	2,230	118,749	-5.3%	-10.1%	8.1%	16.3%
台湾	3,236	114,484	3,546	130,968	3,230	121,873	2,756	107,504	2,259	88,461	-18.0%	-17.7%	8.2%	12.2%
マレーシア	2,563	59,389	2,249	53,085	2,565	61,669	2,352	63,955	2,930	80,120	24.5%	25.3%	10.7%	11.0%
タイ	2,469	70,063	2,181	66,809	1,658	67,563	1,323	45,381	1,344	45,959	1.6%	1.3%	4.9%	6.3%
ベトナム	605	11,820	348	8,710	331	10,860	336	12,238	354	9,904	5.4%	-19.1%	1.3%	1.4%
韓国	270	9,705	221	10,598	185	9,526	137	9,816	183	8,934	34.3%	-9.0%	0.7%	1.2%
シンガポール	189	12,538	141	7,372	111	5,893	78	4,143	82	6,593	6.3%	59.1%	0.3%	0.9%
インドネシア	94	2,662	65	2,525	64	2,471	101	3,763	92	3,608	-8.4%	-4.1%	0.3%	0.5%
イギリス	13	1,078	26	1,964	25	1,759	26	2,212	15	1,656	-42.1%	-25.1%	0.1%	0.2%
全体	26,992	752,872	24,941	743,474	25,907	705,820	26,597	752,793	27,451	727,376	3.2%	-3.4%	100.0%	100.0%

16042099 FISH, NOT WHOLE AND NOT IN PIECES, PREPARED OR PRESERVED, NOT CANNED

出所：香港統計局「Hong Kong External Merchandise Trade」  
(2025年10月現在)

香港では、現地の練り製品は、主に冷蔵品は練り製品専門店で、冷凍保存が可能な商品はスーパーマーケットや冷凍食品専門店、乾物専門店で販売されている。日本産の練り製品に関しては、主にスーパーマーケットで販売されているが、カニカマ以外の練り製品は日本産食品を多く取り扱う現地系あるいは日系・旧日系スーパーマーケットで流通している。なお、カニカマに関しては、他国産カニカマも流通しているが、日本産カニカマが受け入れられ、日系・旧日系スーパーマーケットだけではなく、現地系スーパーマーケットや冷凍食品専門店、乾物専門店、ミニスーパー、EC サイトなど、多くのチャンネルで流通している。高級冷凍カニカマをはじめ、サラダ用、鍋用、おつまみ用といったさまざまな用途の商品が流通している。

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は、山本かまぼこ店のかまぼこトーフ1枚が49.0香港ドル(約980円)、太田かまぼこの枝豆天ちぎりかまぼこ150g/袋が39.0香港ドル(約780円)、アッパーミドル向けスーパーマーケットでは、ヤマサちくわねりチジミいか6枚/パックが28.9香港ドル(約578円)、ローワーミドル向けスーパーマーケットでは、宮田(ヤマサ蒲鉾)のカニカマ45g/パックが15香港ドル(約300円)であった。

表 14 香港における魚肉製品の小売販売価格（2024/2025 年）

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
ヤマサちくわ 一口えび天	1袋	30	日本（愛知県）	現地系	富裕層
ヤマサちくわ 野菜ソフト	1袋	25	日本（愛知県）	現地系	富裕層
一正蒲鉾 Sea Salad	1パック	19	日本（新潟県）	現地系	富裕層
ヤマサちくわ ねりチヂミいか	6枚	28.9	日本（愛知県）	現地系	アッパーミドル
宮田（ヤマサ蒲鉾） カニカマ	45g/パック	15	日本	現地系	ローワーミドル
松野下蒲鉾 さつま揚げ さつまいも	120g/パック	29	日本	現地系	富裕層
伊勢かまぼこの若松屋 たこ棒	1枚	33	日本	現地系	富裕層
太田かまぼこ 枝豆ちぎりかまぼこ	150g/袋	39	日本	現地系	富裕層
山本かまぼこ店 かまぼこトーフ	1枚	49	日本	現地系	富裕層
山本かまぼこ店 野菜入りてんぷら	2枚	20	日本	現地系	富裕層
伏見蒲鉾 さつま揚	7枚	23	日本	現地系	富裕層
さすばし蒲鉾 いわし黒はんぺん	5枚	26	日本	現地系	富裕層
山上蒲鉾店 いわしつみれ	9枚	19	日本	現地系	富裕層
カネテツデリカフーズ サラダプラス ほぼホタテ	6枚	22	日本	現地系	富裕層
伏見蒲鉾 ごぼう巻	4枚	24	日本	現地系	富裕層
ヤマサ蒲鉾 業務用冷凍カニカマ 10本入り	600g	92	日本	現地系	アッパーミドル

<2025 年 3 月ジェットロ香港調べ>

## ◆6. 小売業界の動向◆

香港では、日本産水産品は冷蔵品や加工品の場合、主に日本産食品を多く取り揃えるスーパーマーケット、あるいは日系、旧日系スーパーマーケットで流通している。それらの中には食品輸入業兼卸売業者がテナントとして入っている場合と、中島水産<sup>6</sup>などの水産品専門の製造および販売業者が入っている場合があり、これらが寿司や刺身を専門に取り扱って販売している。これらの店舗では、寿司や刺身の中でも、地域によってはマグロのみの刺身や柵、大トロのみ、あるいは赤身のみで販売される場合や、アジの造りや金目鯛の造りなどを販売する店舗も存在する。また、地場系スーパーマーケットの DFI Retail Group<sup>7</sup>であれば Wellcome<sup>8</sup>の一部の大型店や Market Place<sup>9</sup>に、AS Watsons Group<sup>10</sup>で

6URL : [https://www.hklocation.com/p/nakajima-suisan-hk-co-ltd.html#google\\_vignette](https://www.hklocation.com/p/nakajima-suisan-hk-co-ltd.html#google_vignette)

7URL : <https://www.dfiretailgroup.com/zh-HK>

8URL : <https://www.wellcome.com.hk>

9URL : <https://www.marketplacehk.com>

10URL : <https://www.aswatson.com>

あれば Fusion<sup>11</sup>や Taste<sup>12</sup>、Food Parc<sup>13</sup>、Great<sup>14</sup>に、それぞれ寿司や刺身を販売するテナントがあり、日本産水産品の入った刺身や寿司が流通している。

表 15 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
Parknshop 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）

## ◆7. 飲食業界の動向◆

香港の飲食店では、日本産水産品は、日本料理店のみならず中華料理店や西洋料理、カフェでも取り扱われている。特にホタテ貝（調整）や、冷凍ホタテ貝はその汎用性が高い。たとえばミシュランの星を長年取得してきた広東料理の「厨魔名人坊<sup>15</sup>」では北海道産冷凍ホタテ貝の入ったメニューには「北海道帆立貝」と書かれている。ちなみにこの傾向は他の広東料理の店舗にもある。また、日本産食材を多く取り扱うカフェ「星光喫茶洋食<sup>16</sup>」では、青森県産ベビーホタテを Pasta にする場合、メニューには「青森県帆立貝」と書かれていて、こうした傾向は日本産食材を扱うカフェや高級ホテル内の飲食店にもある。香港におけるとんかつ専門店の老舗で日本通の顧客が多い「とん吉<sup>17</sup>」では、金目鯛の造りや香箱蟹を味にうるさい香港の人々に提供している。また、「牛角<sup>18</sup>」のような日系焼肉専門店の中にも日本産水産品をメニューに採用している店舗は少なくない。

11URL : <https://www.aswatson.com/zh/our-brands/food-electronics-wine/fusion/>

12URL : <https://www.facebook.com/TASTEsupermarkethk/>

13URL : <https://www.aswatson.com/zh/our-brands/food-electronics-wine/food-parc/>

14URL : <https://www.aswatson.com/zh/our-brands/food-electronics-wine/great/>

15URL : <https://lubuds.com/zh/厨魔名人坊/>

16URL : <https://www.facebook.com/profile.php?id=61561129847239>

17URL : <https://tonkichi.com.hk>

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



<写真：広東料理店「厨魔名人坊」のホタテ麺（左） / 「とん吉」の金目鯛の造りと香箱蟹（筆者撮影）>



<写真：香港の飲食店におけるマグロの刺身・マグロ丼定食（筆者撮影）>

## ◆8. 流通経路◆

### ・冷蔵及び生鮮の水産品の場合

香港には水産品卸売市場があり、オーストラリアや中国本土を始め各地から輸入された鮮魚が、卸売市場経由で街市やスーパーマーケット、飲食店などに流通している。

その一方で日本産冷蔵水産品はその多くが活魚ではなく冷蔵・冷凍であり、日本の卸売市場あるいは生産者から、（香港の卸売市場を経由せず）香港の食品輸入業兼卸売者を通じて流通している。特に、寿司ネタや刺身用など鮮度が問われる水産品に関しては、前日に飲食店から発注が入り、日本各地の卸売市場にて競りで落とされた食材が翌朝航空便で運ばれ、香港到着後輸入業者によって通関手続きをし、夕方には飲食店や小売店に到着する、いわゆる「デイゼロ」と呼ばれる流通が、日本の卸売市場の休日以外、ほぼ毎日のように行われている。

### ・冷凍水産品の場合

冷凍水産品に関しても日本からの冷凍水産品は日本の卸売市場を経由せず、輸入業者を通じて流通している。また、冷凍水産品は、必要に応じてパレット単位で、航空便で輸送される場合もあるが、船便で輸送される場合が多い。

日系および旧日系スーパーマーケットでは、日本から輸入された冷凍水産品が主に流通し、解凍して冷蔵品として、あるいは冷凍のまま販売されている。なお、スーパーマーケット内にテナントとして入っている寿司・刺身店では、解凍後冷蔵あるいは冷蔵品を販売する場合が多い。

## ・乾物の場合

日本から香港に輸入される乾物は、主に「海味」と呼ばれる水産乾物を仕入れて卸売を行う企業と、「樓上香港」や「南北行」といった乾物を専門に取り扱うチェーン店の2つの系統で流通している。前者は日本の漁業組合から商品を仕入れ、香港で卸売り販売を行い（一部小売り販売を行う企業も存在する）、後者は漁業組合あるいは日本の生産者から仕入れて香港内の自社直営店で販売を行っている（他社への卸売販売は行っていない）。

## ◆9. ルール・規制◆

香港での生鮮・冷蔵・冷凍の水産品の輸入に際しては、現状、衛生証明書を要求されるのみであるが、以下のルールや規制には留意が必要である。

### <A 輸入規制>

#### 1. 輸入禁止（停止）、制限品目（放射性物質規制等）

①フグおよびフグを含む食品について、香港政府・香港食物環境衛生署（FEHD）は輸入・販売をしないよう要請している。香港では、フグおよびフグを含む食品のいかなる部分も摂取すべきではないと呼びかけられている。

[（香港食品安全センター「よくある質問：フグおよびフグを含む食品」）](#)

②ALPS 処理水の海洋放出に伴い、2023年8月24日以降、10都県（福島県、宮城県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、新潟県、長野県）の水産物、海塩、海藻が輸入停止となっている。

[（香港による日本産食品の輸出に係る原発関連の規制について：農林水産省 \(maff.go.jp\)）](#)

#### 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）

##### ① 衛生証明書

香港政府・香港食物環境衛生署（FEHD）は、水産品および水産加工品を香港に輸出する際に、原産国の保健当局によって発行された衛生証明書をを用意することを強く奨励している。香港に貨物が輸入される段階で検査対象となることがあり、衛生証明書が提出されない場合はサンプリング検査の対象となる。ただし、日本では香港向け水産品に対する衛生証明書の発行はしていないため、商工会議所のサイン証明で代替するケースがある。

衛生証明書（モクズガニ）

モクズガニについてはダイオキシンの基準値超過などに関連し、衛生証明書の添付が求められている。当衛生証明書は、通常のサイン証明書とは異なり、香港政府に対して事前に登録された商工会議所のものでなければ、香港へモクズガニを輸出することができない。

[（農林水産省「証明書や施設認定の申請（香港・モクズガニ）」）](#)

適法漁獲等証明書（一部品目のみ）

あわび・なまこおよびその加工品は、2022年12月1日施行の水産流通適正化法により、適法に採捕されたことなどを示す国が発行する適法漁獲等証明書の添付が必要である。また、ウナギの稚魚は、2025年12月1日施行から同証明書が必要である。

[\(水産庁「特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律」\)](#)

### 3 動植物検疫の有無

日本側での検疫証明書の取得は不要。

## <B 食品関連の規制>

### 1 食品規格

日本から水産品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/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](#))

水産品内に残留する動物用医薬品については、「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。



#### 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 - ジェトロ \(jetro.go.jp\)\)](#)

水産品については、「食品着色料規則」(Cap.132H Colouring Matter in Food Regulations)によって生鮮、冷蔵および冷凍の水産品への着色料の使用は認められていない。水産加工品で使用可能な着色料に関しては、Schedule 1 Permitted Colouring Matter を、包装容器の表示方法は Schedule 2 Labelling of Colouring Matter and Colouring and Flavouring Compounds を参照。また、ビート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等、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等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 \(elegislation.gov.hk\)〕](https://www.elegislation.gov.hk/Cap.132W-Food-and-Drugs-Composition-and-Labelling-Regulations)

[（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しての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://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。)

### <C 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、水産物を輸入・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。

また、香港食物環境衛生署 (FEHD) は、水産物および水産加工品を香港に輸入する際は、原産国の保健当局によって発行された衛生証明書を用意することを強く奨励している。香港に貨物が輸入される段階で検査対象となることがあり、衛生証明書が提出されない場合はサンプリング検査の対象となる。

## 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
  - ・福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県産の水産品については、放射性物質検査証明書

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) ）

東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により、日本から輸出される 5 県（福島県、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県）の食品のうち、水産品については香港側で輸入時に全ロット検査が行われており、国際食品規格委員会（Codex Alimentarius Commission）の定めた基準を超えるものについては即座に差し押さえられ、処分される。

ただし、前述の 5 県以外の産地、ならびに前述の 5 県に対する特別な規制を設けていない品目に関し、日本産食品の航空便と船便の到着時に義務付けていた貨物ごとの放射性物質検査については 2021 年 1 月 1 日より一部廃止され、サーベイランス検査（一定頻度の抜き取り検査）に移行した。

香港側での動物検疫はないが、香港に輸入されるあらゆる製品に共通して、輸入時のランダム検査の対象となる可能性がある。

## <D 輸入関税等>

1 関税 なし

2 その他の税 なし

### ◆10. 複合食品に関して◆

ALPS 処理水の海洋放出に伴い、2023 年 8 月 24 日以降、10 都県（福島県、宮城県、茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、新潟県、長野県）の水産品、海塩、海藻が輸入停止になっている。水産加工品についても上記で生産された水産加工品は輸入禁止である。たとえば以下のようにイワシやサバの缶詰、冷凍煮魚、乾き物、魚の一夜干し等、魚の原型を残している商材は加熱調理済み商品であっても香港では輸入が禁止されている。また、このルールは水産加工品のみならず、たとえば小魚が入ったスナック菓子などのように魚の原型を残している加工品も対象となる。そのため、香港の食品輸入業者を通じて香港政府・食物安全中心に事前確認をする必要がある。



一夜干(魷魚)  
Overnight-dried (Squid)



一夜干(鯖魚)  
Overnight-dried (Mackerel)



魷魚絲  
Dried squid



蟹乾(原隻小食)  
Dried crab (snack in original form)



魚乾  
Dried fish



蝦乾  
Dried shrimp



櫻花蝦乾  
Dried cherry shrimp



魷魚乾  
Dried squid

<写真：10 都県の水産加工品の中で制限のある商品(出所：香港政府・食物安全中心 HP)>

不受管制水産品の例子：複合食品  
 Examples of aquatic products not under control: **Composite food**



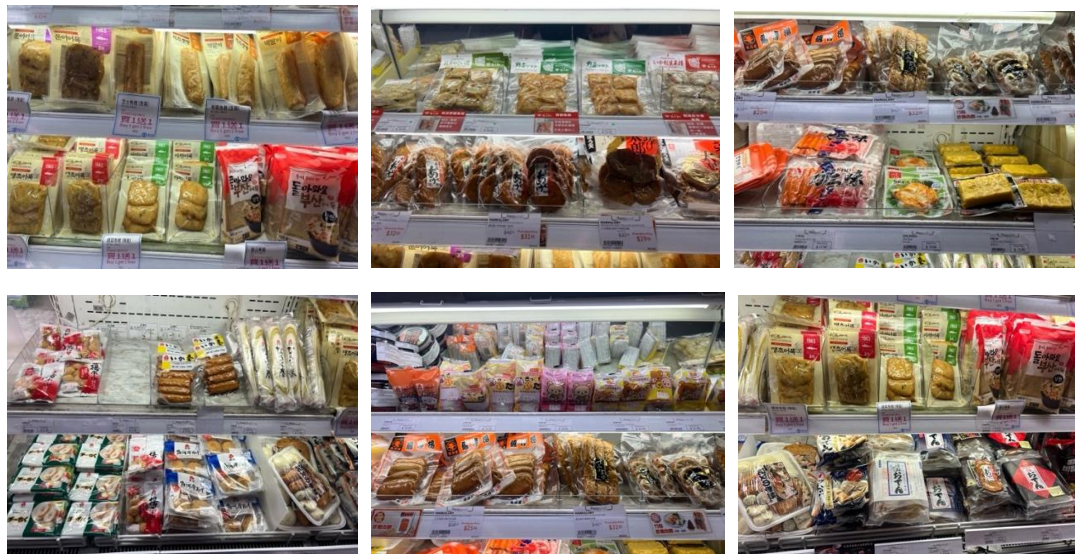
<写真：10都県の水産加工品で制限を受けない商品(出所：香港政府・食物安全中心 HP)>

しかしながら、本件に関して香港政府・食物安全中心の担当オフィサーに問い合わせを行ったところ、豚肉などの畜産品あるいはキャベツなどの青果物と共に加工され、原型を残していない「練り製品」や「カニカマ」などは、「複合食品」<sup>19</sup>と判定され、輸入可能になる場合もある。

また、たとえば、ワカメ入りの「インスタント味噌汁」のように水産品の原型を残していても一般加工品とみなされる場合もある。以下参照によると「制限を受ける商品」とそうではない商品の典型的な事例が記されているが、個別の商品に関する輸出の可否に関しては香港の食品輸入業者を通じて香港政府・食物安全中心に事前確認をする必要がある。

<参照>

[https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rafs/files/Import\\_control\\_measures\\_on\\_Japanese\\_food\\_CFS\\_20\\_Oct\\_2023.pdf](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/files/Import_control_measures_on_Japanese_food_CFS_20_Oct_2023.pdf)



<写真：スーパーマーケットにおける日本産練り製品（筆者撮影）>

<sup>19</sup>URL : [https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme\\_rafs/programme\\_rafs\\_fc\\_01\\_30\\_Briefing\\_sessions\\_for\\_food\\_businesses.html](https://www.cfs.gov.hk/english/programme/programme_rafs/programme_rafs_fc_01_30_Briefing_sessions_for_food_businesses.html)

◆11.参照 日本産水産品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

**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>

**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/>

## **SOGO HONG KONG**

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

Tel：852-2833-8338

URL：<http://www.sogo.com.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 日本産水産加工品を扱う乾物店**

### **香港樓上 (HKJBN)**

所在地：香港新界大圍成運路 13-15 號樓上集團中心

Tel：852-2707-1749

URL：<https://mp.hkjebn.com/index.php?lang=tw>

## **南北行**

所在地：香港九龍土瓜灣旭日街 11 號志聯昌工業大廈 1 字樓 B 室

Tel：852-2742-9811

URL：<https://www.nampeihong.com>

## **④ 日本産水産品を扱う食品輸入業兼卸売業者**

### **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**

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>

**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.miumishop.asia/air-seafood>

**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>

**田村貿易**

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>

**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.wifulfood.com/chi/default.asp>

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

**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/>

**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>

【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等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