

第三章

食

中国の「食」事情

中国といえば「食の国」のイメージが強い。特に長江流域は食材も豊富で、長い食文化の歴史を有している。それゆえに、食へのこだわりも強く、非常に大きなチャンスが眠っている市場ともいえる。

中国には「民、以食为天」(民は食をもって天と為す)という言葉あるほど、食事は中国の消費者の一般生活の中できわめて重要な意味を持つ。インターネットアンケート調査や自宅訪問調査においても、「食」関連の支出が家庭の最大の支出となっている

また、中国においては、「食」に対する消費者の意識が大きく変化してきていることにも注意が必要だ。例えばワインや海外ブランドの清涼飲料、ケーキやパンなどは、すでに中国の一般家庭にも浸透している。海外からの新しい食文化がもたらされ、中国でも普及する事例が多くなってきている。

■高まる「安全」への意識

中国の消費者の食材の「安全」への関心が高まっている。粉ミルクで基準値を超える化学物質が混入していた事件が発生して以降、消費者やメディアの、国内で販売されている食品への目は厳しい。一般の商店で販売されている食材であれば、「どれをとっても安全だろう」という意識は低く、どの食材も疑いを持って厳しくチェックする消費者が多い。野菜市場やスーパーでの安全な食材探しにも余念がないのである。

上海などではこうした食への不安から、輸入食品(国産より安全という認識の消費者も多い)や有機野菜など、健康的で安全な食品へのニーズが高まっている。こうした商品は、一般の食材よりも高く(数倍するケースも)、高所得者層やギフト用途などの購入に限定されるが、上海の久光百貨店地下のスーパーや国金中心(IFC)のcity superなど輸入食品や高品質な食品を販売する店舗では、多くの消費者が食材を買い求めている。

また国内商品を選ぶ場合でも、「緑色食品(※)」や「有機食品(※)」を選んで買う、という家庭も増えてきており、より品質の高い食材へのニーズが、確実に高まっているようだ。

※緑色食品: 農薬量を制限、もしくは使用せずに生産された食品

※有機食品: 生産過程での農薬未使用だけでなく、畑の土壌や水などにいたるまで、一切の化学物質を使用していない状態でつくられた食品。

7都市美食比較—「醤油と砂糖でまったり系の上海・江蘇省料理」

調査対象都市の食の消費動向を把握する前に、各都市の消費者がどのような食生活をしているのかを理解する必要がある。下の表は各都市のグループインタビューでの回答を基に、各都市の食の特徴をまとめたものである。

3-1 各地の食の特徴と料理

都市	特徴	地元料理	家庭料理
上海市	醤油と砂糖で甘めの味付け。基本的に砂糖を入れることが多い。最近是中国各地の料理が上海に進出しており、幅広いジャンルの料理がそろそろ。	・上海蟹 ・小籠包 ・紅焼肉 ・清蒸魚 など	トマトと卵の炒め物/腌篤鮮/毛蟹とお餅の炒め物/走油蹄膀/スペアリブの砂糖とお酢炒めなど
南京市	南京人の味の好みは塩辛系で、漬物を好む。	・鴨 ・老鷺 ・麵類(例:皮口麵)	豚肉の醤油煮込み/野菜炒め/蒸し豚カルビ/蝦卵チャーハン/豚カルビの醤油煮込み/鶏腿の醤油煮込み/魚の醤油煮込み/
蘇州市	醤油と砂糖で甘めの味付け。基本的に砂糖を入れることが多く、また比較的濃いめの味付け。	・太湖で取れる「三白(銀魚、白魚、白蝦)」 ・蘇州の麵は全国的にも有名	フナのスープ/豚の角煮/甘酢スペアリブ/大豆と豚足のスープ/鶏肉のスープ/青菜炒め/トマトと卵の炒め物/フナの醤油煮込み/ケツ魚/カボチャと卵の炒め物/鯪魚の甘辛醤油煮込み
無錫市	醤油と砂糖で甘めの味付け。砂糖を入れることが多く、また比較的濃いめの味付け。	太湖で取れる「三白(銀魚、白魚、白蝦)」が有名	魚の醤油煮込み/水煮蝦/鴨煮込みスープ/羊肉の醤油煮込み/蒸し白魚/牛肉の醤油煮込み/豆腐の醤油煮込み/豚肉の醤油煮込み/太刀魚醤油煮込み/炒三鮮

※グループインタビュー・自宅訪問調査の結果をもとに作成

7都市美食比較—「あっさり系の浙江省」と「重めの安徽省」

都市	特徴	地元料理	家庭料理
杭州市	砂糖を使った味付けながら、上海などよりもあっさり目。また、工芸品を思わせる繊細な盛り付けも特徴の一つ。	<ul style="list-style-type: none"> ・老鴨煲 ・東坡肉 ・清蒸魚 ・西湖醋魚 ・龍井蝦仁 ・紅焼泥鰌 	黒きくらげ/ニンジン切り/清蒸鮭魚/大根焼肉/炒青菜/炒冬瓜/炒毛豆/魚香茄子/清蒸小黃魚/清蒸帶魚/白斬鶏/紅焼鴨/魚頭豆腐/たけのこと雪菜の炒め物/スペアリブスープ/紅焼牛肉/大根の牛肉煮込
寧波市	港町であることから、海鮮料理が特徴。豊富な食材を、素材の味を生かした調理方法で食べるのが寧波流。	<ul style="list-style-type: none"> ・各種海鮮料理 ・清蒸橡皮魚 ・湯圓 	水茶椀蒸し/手羽先のコーラ煮/豚カルビの醤油煮込み/シマガツオの醤油煮込み/太刀魚の醤油煮込み/太刀魚の塩漬け/白蟹の塩漬け/白蟹の葱炒め/セロリと干し豆腐炒め/烏賊炒め/青菜椎茸炒め/豚のカルビスープ/炒菖蒲/青椒排骨/梅干菜肉/油揚げ豆腐
合肥市	油、塩、砂糖を多く使った、濃い味付けが特徴。食材は牛肉、豚肉、鶏肉のほか犬肉なども。さらには豆腐、特に豆腐を醗酵させた「臭豆腐」を使った料理なども安徽省ならではの料理として知られている。	<ul style="list-style-type: none"> ・酸菜魚 ・ザリガニ ・もち米団子 ・板栗青菜 ・板栗焼き鳥 	鶏肉の醤油煮込み/鯉の醤油煮込み/ピーマンとジャガイモの炒め/卵炒め/魚頭と豆腐の煮込み/白頭エビ/エビ/サンショウウオの焼き物/トマトの卵炒め/スペアリスープ/煮込みスープ/魚の醤油煮込み/豚肉の醤油煮込み/豚カルビの醤油煮込み/糖醋魚

※グループインタビュー・自宅訪問調査の結果をもとに作成



エリア別にみると、上海・南京・蘇州・無錫は醤油を使った甘しょっぱい料理が中心。浙江省の2都市は、それに比べてややあっさり目の味付け。また、長江以北の都市である合肥は、これらとは全く異なる独自の食文化を有している。

←川や湖の多い華東地区では淡水魚を使った料理が多い(撮影: 杭州市)

食材はどこで買っていますか？

3-2 グループインタビューで挙げたスーパーと主な購入品

	よく使うスーパー	買うもの
上海	カルフル/大潤発/ウォルマート/易初蓮花/シティスーパー	肉、野菜、冷凍食品、日用雑貨、惣菜など
南京	カルフル/大潤発/ウォルマート/欧尚(オーシャン)/華潤蘇果/メトロ/永輝	コメント得られず
蘇州	大潤発/欧尚(オーシャン)/ウォルマート/カルフル	生活用品、お菓子、牛乳、調味料
無錫	カルフル/大潤発/ウォルマート/欧尚(オーシャン)/楽購(テスコ)	肉、日用品、乳製品、果物
杭州	万家/生活超市/楽購(テスコ)/聯華/世紀聯華/華潤万家/欧尚(オーシャン)/物美	食品、牛乳、海鮮、調味料
寧波	三江超市(※)/華潤万家/易売得/カルフル/ウォルマート	肉、日用品、乳製品、お菓子、果物など
合肥	合家福/世紀聯華/カルフル/北京華聯/ウォルマート/永輝/大潤発/楽購(テスコ)	日用雑貨、肉、魚など

普段の食材購入は、7都市すべてで「野菜市場」と「スーパー」の両方を使い分けるという回答が多かった。グループインタビューで出た多くの回答は、「野菜は市場で」、「日用雑貨や肉などはスーパーで」購入するというパターン。野菜は鮮度の面では野菜市場の方が信頼できること、しかし、肉などに関しては、市場の品質への信頼性が低いようで、大手スーパーでの購入が多いようだ。またスーパーについては「購入環境が良い」と回答する参加者も多かった。市場は衛生面に問題がある、というイメージもいまだ強いようだ。

※寧波のローカルスーパー。グループインタビューのすべての参加者が回答していた店舗である。

よく使うコンビニエンス・ストアとそこで購入するのは？

3-3 グループインタビューで挙げたコンビニエンス・ストアの店名と主な購入品

	よく使うコンビニエンス・ストア	買うもの
上海	セブンイレブン/ローソン/ファミリーマート/好徳/良友/華聯/迪亜天天	ドリンク、牛乳、弁当など
南京	蘇果/好的/可的/旺仔	コメント得られず
蘇州	華潤万家/美嘉/可的/ファミリーマート	ドリンク、お酒、タバコ、調味料、おでん
無錫	セブンイレブン/小区内のコンビニ	ドリンク、お酒、調味料
杭州	ファミリーマート/快客/佑驛站/佑康/可的/C-store	お酒、タバコなど
寧波	コメント得られず	ドリンク、パン、お菓子、お酒
合肥	蘇果/好朋友/天為/好又多/日之恵	調味料やタバコ、電気代や水道代の支払い

コンビニエンス・ストアの利用は幅広い世代に広がっているものの、「スーパーに比べて高い」という意見も多く挙げた。利用も、「のどが渴いたとき」や「深夜に必要なになった時」など、まだまだ非常用の購入場所としてのイメージが強い。

ただ、上海においては他都市と異なり、「お弁当」や「牛乳」といったアイテムを日常的に購入するという回答が多く、コンビニが生活に根付いて、日本とほぼ同様の利用をしている姿もうかがえた。

さらに、合肥の40代・50代には「便利店(コンビニ)」という言葉自体を理解していない年配参加者もあり(個人による雑貨店との違い)、こうしたエリアではコンビニという業態そのものの啓蒙活動も必要かもしれない。

華東エリアの「台所事情」

今回の調査では4都市、8世帯に対して自宅訪問調査をおこなった(サンプルについては「本調査の仕様」を参照)。それぞれの家庭の「台所事情」もチェックし、日々の食について話を聞いた。

■3-4 各世帯の可処分所得に対する食費(自炊)支出の占める割合

	標準的家庭	特徴的な家庭(家族構成)
上海	31%	20%(20代独身・1人暮らし)
南京	17%	25%(30代既婚・夫婦のみ)
杭州	15%	20%(30代既婚・子供有り・5人家族)
合肥	9%	23%(50代・老夫婦のみ)

■鮮度重視の野菜は市場で、そのほかはスーパーで

食材購入に関しては、グループインタビュー同様すべての家庭で市場とスーパーを使い分けており、「野菜は市場で」、「それ以外の食材はスーパーで」といった回答が多かった。

合肥の50代老夫婦家庭では「きちんとした場所(スーパーなど)で購入する食品は、品質面でも保証されている」との回答があり、大手のスーパーを信頼しての利用がされているようだ。

■輸入食材のイメージは「高品質」、「安心」

輸入食材と国内食材の比較については、ほぼすべての家庭で「輸入品は品質面で安心」といった回答が得られた。同時に国内食材に対しては「安全面で不安」といった声が多く聞かれた。

特に子供を持つ家庭では食品の安全性を気にする傾向が強く、特に粉ミルクに関しては「ネットでオーストラリア産を購入」(南京市・標準家庭)といった、以前の「粉ミルク事件」の余波によって国産離れ、輸入品嗜好が強まっていることが感じられた。

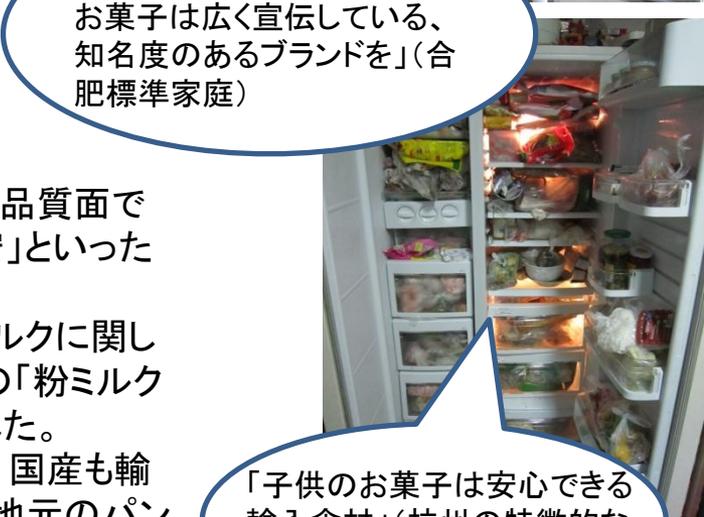
一方で、上海の20代1人暮らしの女性からは「スナックなどのお菓子類は、国産も輸入品もあまり変わらない」といった回答や、南京市の夫婦のみの家庭でも「地元のパン屋の味は輸入品に負けないレベル」といった声も聞かれ、国産品でも輸入品同様の信頼を得られている商品が存在しているようである。



「食材は新鮮さ重視。国内産品は安全性が不安」(南京標準家庭)



「購入時には生産日時を確認。お菓子は広く宣伝している、知名度のあるブランドを」(合肥標準家庭)



「子供のお菓子は安心できる輸入食材」(杭州の特徴的な家庭)

中国の外食事情

■中国料理の豊富なバリエーション

長い食文化の歴史を有す中国の国民は、自国の食に対するこだわりが強い。インターネットアンケート調査においても、外食で「まずは中国料理」を選択するという回答(3-7参照)が7都市すべてで多数を占めた。

中国料理はレパートリーが極めて豊富で、地方ごとに味や調理法も異なる。さらには、大都市ではこうした地方の料理専門のレストランも多く、他都市へ行かずして地方各地の料理を楽しむことが出来るほどになっている。

中国で人気の口コミサイト『大衆点評網』のグルメパートでも「中国料理」という全体を網羅したセグメントは存在しておらず、「本邦菜(地元料理)」、「川菜(四川料理)」、「粵菜(広東料理)」、「湘菜(湖南料理)」、「徽菜(安徽料理)」といった地方料理名が並んでいる。消費者にとっては、中国料理の中だけでも非常に多くの選択肢の中から自分の好みやその日の気分で選ぶことが出来るのである。

■まだ市場開拓の余地が大きい外国料理市場

これに比して洋食は事情が異なる。ステーキはローカル系や台湾系のステーキハウスが各地で展開しており、広い消費者に認知されている様子。しかし、若者の間に洋食ニーズも広がっているとはいえ、それ以外の洋食の浸透度はまだ低い。上述の「大衆点評網」でも、「西餐(洋食)」というセグメントにすべての西洋料理がまとめられており、「イタリア料理」、「フランス料理」などのように細かな分類はされていないところからも、それが見て取れる。また、気軽に食べられる洋食店は、上海などの大都市を除くとまだ少なく、また価格も一般の中国料理店に比べて非常に高価となっているのも一因といえるだろう。

そんな中で、外国の料理では、韓国料理が人気だ。中国国内にも朝鮮族がおり、彼らが開店した韓国・朝鮮料理も多い。焼肉や石焼ビビンバなどの濃い味付けが広く受け入れられているようだが、その背景には近年の韓流ブームによる知名度向上があるとも考えられる。

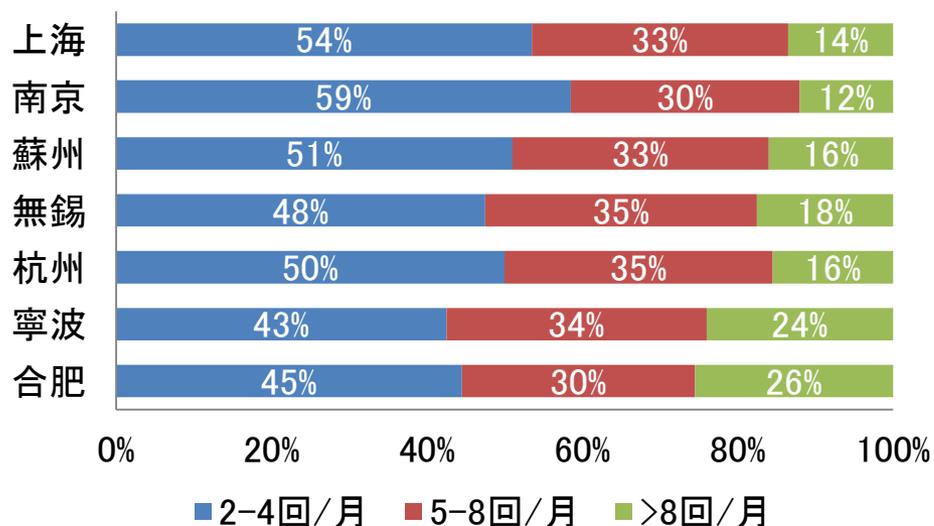
また、上海や蘇州、無錫、南京といった都市の、主に若者世代においては日本料理も広く受け入れられている。特に上海や蘇州、無錫には日系企業が多く進出しており、日系企業の社員や取引先などは日本料理店を訪れる機会も多く、人気となっているのではないかと推測される。人気料理としては寿司、刺身といった料理が挙げられた。

合肥のグループインタビューにおいては、20代・30代では韓国料理が好まれているようだが、40代以上になると「おいしくない」、「慣れない」といった声も多く、海外の料理に対する抵抗感は強い傾向にある。

このほかには東南アジア料理を選択する消費者も多い。背景にはグループインタビューでも「東南アジアへ旅行に行つてその味に目覚めた」(蘇州・30代女性)といったコメントがあるなど、海外旅行がきっかけになるケースもあるようだ。

毎月の平均外食の回数は? (週末・夕食)

3-5-1 【アンケート】毎月の平均外食頻度は?(単位:回/月)



今回の調査では、「月に1回から4回」という頻度が多かった。平均すれば、毎週1回は外食をしているという計算になる。

背景には、グループインタビューでも「週末のうち、1日は外で食事」といった声があったように、生活レベルが向上したことで、「外でおいしいものを食べる」というスタイルが定着していることを意味している。

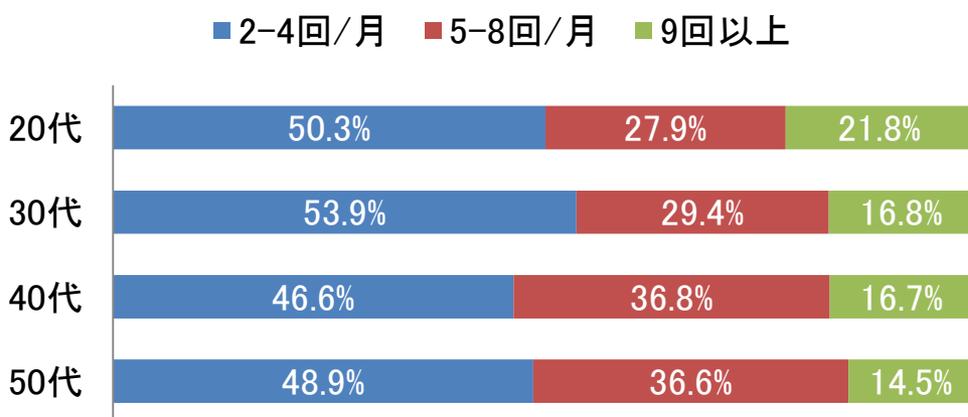
今回の調査では、寧波と合肥の2都市で、「月に8回(平均週2回)」という回答が、全体の約25%という高い数値を示した。

左のグラフは上述の毎月の平均外食頻度の回答を年代別にしたもの。

20代で「月に9回以上」との回答比率が高くなっていることが見て取れる。特に上記で「月に9回以上」という回答者が多かった寧波、合肥でも、回答者の3割から4割が20代であった。

20代は友人と外食する機会が多いことが理由と考えられるが、中国では料理のできない若者が増えていることも影響しているのかもしれない。また合肥グループインタビューでは、20代女性から「映画を観に行った後、そのまま食事に」というコメントもあり、レジャーとあわせて外食を楽しむ傾向も見られる。

3-5-2 【アンケート】毎月の平均外食頻度は?(世代別)



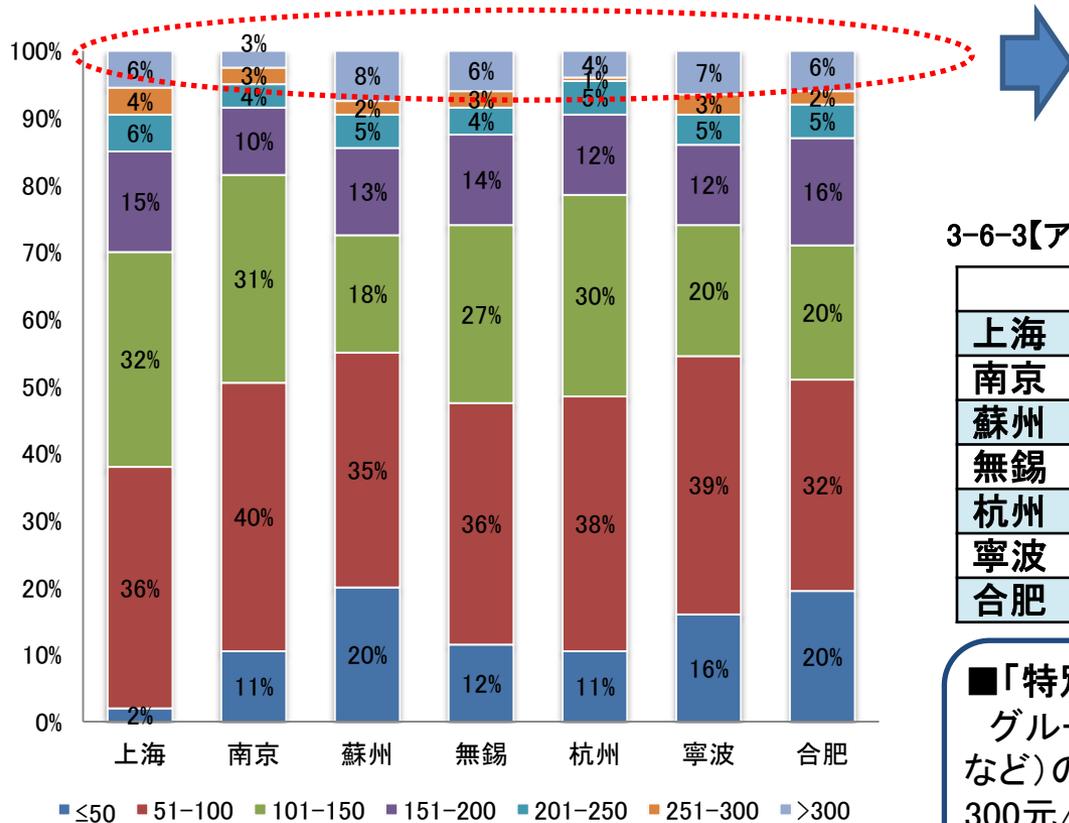
平均外食予算は？（週末・夕食）

3-6-1【自宅訪問】世帯可処分所得に対する外食支出の占める割合

	標準的家庭	特徴的な家庭(家族構成)
上海	6%	3%(20代独身・1人暮らし)
南京	8%	13%(30代既婚・夫婦のみ)
杭州	5%	20%(30代既婚・子供有り・5人家族)
合肥	5%	7%(50代・老夫婦のみ)

自宅訪問のインタビューの結果を見ると、標準的な家庭では毎月の外食予算を世帯所得の10%未満に押さえている傾向がみられた。特徴的な家庭においてはその比率はそれぞれに違いがあり、低いケースでは3%、高い場合は20%に達した。

3-6-2【アンケート】1回の外食で1人あたりの平均予算は？(単位:元)



■外食高級消費は40代・50代に集中

外食1回につき300元以上を消費する富裕層の消費者を見てみると、どの都市でも40代・50代の年配層が大半を占めていることがわかる。特に南京や無錫、杭州といった都市では、若者層の回答はほとんど見られなかった。

3-6-3【アンケート】1回の外食予算「300元以上/人」とした世代別統計

	20代	30代	40代	50代
上海	6.7%	0.0%	7.5%	6.1%
南京	0.0%	0.0%	5.3%	4.7%
蘇州	3.1%	5.7%	10.3%	11.9%
無錫	0.0%	3.6%	7.0%	14.0%
杭州	0.0%	3.7%	6.5%	5.3%
寧波	3.3%	5.1%	8.8%	9.1%
合肥	1.6%	0.0%	10.4%	11.1%

■「特別な日」の外食予算は？(グループインタビューより)

グループインタビューでは「特別な場合(デートや記念日など)の外食予算」も質問。年齢、都市に関わらず「150~300元/人」という回答が多かったが、杭州では50代男性から「1,000元/人」と、他都市よりも高い金額の回答もあった。

人気の料理は？

人気の外食ジャンルを調査した。下のグラフがその結果である。

3-7【アンケート】外食で行くレストランのジャンルは？(複数回答可)

	上海	南京	蘇州	無錫	杭州	寧波	合肥
中国料理	128	116	127	112	138	113	132
中華式ファーストフード	100	111	122	112	92	123	109
洋風ファーストフード	66	88	39	79	51	45	50
アジアンファーストフード (日本・韓国のみ)	21	18	20	14	18	12	20
高級洋食	23	15	9	28	40	24	18
ホテルbuffet	45	41	28	42	45	44	32
日本料理	29	15	12	13	15	9	16
韓国料理	30	23	18	13	14	15	9
東南アジア料理	15	1	0	1	2	2	2
その他	1	3	1	2	3	3	1

どの都市でも中華式ファーストフードと中国料理が圧倒的多数。それ以外は「たまに気分を変えて」や「少し試してみよう」といった程度になっているようだ。この傾向は外国料理が多数ある上海においても同様である。中国料理は四川料理や山東料理、湖南料理など、レパートリーも豊富であるため、他の国の料理を試す頻度は日本に比べて低くなるのかもしれない。

その中で日本料理は上海において若干数値が高いものの、それ以外の都市では多くても20人に満たない。

また、杭州市の「高級洋食レストラン」に行くと回答した数が、他都市に比べて飛びぬけて多い。年齢別に見ると、回答者のうち5割が40代、1/4が30代と、壮年層が占めていた。

各都市の地元有名レストラン

中国には、各地に老舗レストランが存在している。これら老舗は「老字号」と呼ばれ、こうした屋号を持つ店舗には地元の消費者やその名前を聞いてやってきた観光客で賑わっている。

3-8 各都市の老舗レストラン（一例）

都市	老舗レストラン		
上海	緑波廊	王宝和	上海老飯店
南京	緑柳居菜館	邵復興	老正興
蘇州	得月楼	松鶴楼	同得興
無錫	迎賓楼菜館	原余肉庄	
杭州	楼外楼	知味観	奎元館
寧波	東福園	状元楼	
合肥	同慶楼	耿福興	



蘇州の老舗レストラン「同得興」

上記のレストランは、いずれも数十年、長いものでは100年以上の歴史を有しており、各都市の地元料理を代表するレストランとなっている。なかでも蘇州の「得月楼」や「松鶴楼」、杭州の「楼外楼」などは地元市民からの支持も厚く人気。

また、合肥の「同慶楼」はグループ展開をしている老舗レストラン。「中華老字号」(*)の中では唯一の「徽菜(安徽料理)」レストランとして、南京や無錫などの江南地域にも進出している。

※「中華老字号」

中国商務部が「中国の伝統的的老舗店の復興」を目的に、2006年よりスタートしたプロジェクト。対象はレストラン以外にも百貨店や漢方薬、食品(酒含む)、服飾、民間工芸品などと幅広く、認定されると商務部より認定証書およびプレートが授与される。

各都市の人気レストラン

前述の老舗レストラン以外にも、各都市には多様なレストランがあり、消費者はその時々ニーズや気分に合わせて店をセレクトしている。

そうした店選びの際によく利用されるのが口コミサイト。中国で人気の「大衆点評網」では、実際に店舗を利用した消費者が、自身の印象に基づいて採点、評価を書き込むことができ、中国国内では信用度の高い情報サイトとして利用されている。同サイトでは検索時に「口コミ数」や「環境」、「サービス」などによるランキングを見ることが出来る。ここでは「人気」順に表示した際の店舗、上位5店を挙げる。

ただし「中国料理」に関しては、その範囲が極めて広く、また同サイトでもすべてを網羅したセグメントが存在していないため、各都市で店舗数の最も多い「本邦菜(地元料理)」内での人気ランキングとした。

(参考) 口コミサイト大衆点評網のURL <http://www.dianping.com/>

3-9-1 各都市の人気レストラン(上海・南京・蘇州)

	中国料理(地元料理)	日本料理	韓国料理	洋食
上海	食神鍋奉行	酒吞新館	青鶴谷(虹莘路本店)	王品台塑牛排
	海底撈火鍋(邯鄲路店)	九井日本料理(虹梅路店)	偶巴尔壇	The Plump Oyster bar
	孔乙己酒家	九井日本料理(長寿路店)	倍楽創意韓国料理	彼德西餐
	成隆行蟹王府	青原	韓国館	Tap Café
	大蔬無界	花隱懷石料理	礼瑯韓国料理	Five Tables Bistro
南京	南京大牌擋(德基広場店)	和風食堂	本家韓国料理	blueflog
	外婆家	菊次郎の夏居酒屋	花津浦	西堤牛排
	南京大牌擋(獅子橋店)	多佐多国精致料理	PANKOO釜山料理	大衛厨房
	同慶楼	利久	漢拿山	大品台塑牛排
	民国紅公館	丸亀製麺	韓林炭烤	蘑菇餐厅
蘇州	松鶴楼菜館	鶴家	農樂園(星海街店)	金色三麦
	外婆家	魚味亭和風日膳	農樂園(獅山路店)	大品台塑牛排
	魚食飯稻土竈館	和三味	PANKOO釜山料理	香樟花園法式鉄板料理
	得月楼	浅草日本料理	享原韓国料理	西堤牛排
	呉門人家	朝日屋	章魚房	塔可時尚餐厅

各都市の人気レストラン

3-9-2 各都市の人気レストラン(無錫・杭州・寧波・合肥)

	中国料理(地元料理)	日本料理	韓国料理	洋食
無錫	外婆家	和風上井日式主題餐厅	東大門年糕火鍋	HBO電影主題會館
	怡紅園酒家	万魚亭	漢拿山	優貝餐厅
	蜜桃餐厅	櫻之亭	身土不二	麗菲西餐厅
	同慶楼	貴船	韓福園	納帕谷西餐厅
	淡水魚家	大漁鉄板焼	美特家	藍槍魚西餐酒吧
杭州	外婆家	上井高級料理(湖濱店)	釜山料理	王品台塑牛排
	新白鹿餐厅	山葵家精致料理寿司吧	PANKOO釜山料理	CC Restaurant&bar
	緑茶	三上	漢韓源一鍋両吃	朶思意法厨房
	弄堂里	隱泉日式餐厅	云蝶韓国料理	Tavira葡萄牙餐厅
	馬灯部落	上井高級料理(鳳起店)	新石器烤肉	普羅旺斯
寧波	緑茶餐厅	大漁鉄板焼	宮園前	番茄主義
	外婆家	上井料理	新石器烤肉(来福士店)	局百犢
	貼閣碧(百丈夫店)	寿鮮亭	漢拿山	王品台塑牛排
	怡郷春竹鮑魚先生	赤坂亭	新石器烤肉(印象城店)	Da Bossi Ristorante
	貼閣碧(東渡路店)	漁火日本料理	韓林炭烤	超級牛扒
合肥	同慶楼	上井精致料理	花津浦	drip
	廬州太太(宿州路店)	大漁鉄板焼	金滄山烤肉美食中心	金漢斯
	廬州太太(南七店)	西京日本料理	漢拿山	比格自助披薩
	晚香亭	烹大師	PANKOO釜山料理	王品台塑牛排
	梧桐小棧	元禄回轉寿司	金弘軒自助烤肉	局百犢

杭州料理の人気レストラン「外婆家」は地元杭州だけでなく、他都市でも多店舗展開している。7都市中5都市で人気上位にランキングしているが、上海のグループインタビュー(40代・50代グループ)でもその名前が挙がっており、幅広い消費者に浸透しているようだ。

人気の日本料理店として「上井」という店名が挙がる。同店はハイレベルな日本料理を提供することで人気だが、日本人の経営ではなく、「日本式管理」をうたった香港系チェーン店。華東地区だけではなく、成都や重慶、広州、武漢など、多くの都市に店舗を進出させている。

レストラン選びのポイントは?

消費者ニーズの高まりによって成長している外食産業。レストラン数も増えている中、華東地区の消費者はどのような基準で自分たちが食事をする場所を選んでいるのだろうか。

3-10 【グループインタビュー】レストランを選ぶ際に注目するポイントは?

都市	20代・30代	40代・50代
上海	環境/味	環境/味
南京	評判/味	環境/味
蘇州	味/サービス	口コミ/味
無錫	味/口コミ	味/口コミ
杭州	味/環境/サービス	環境
寧波	環境	味/価格
合肥	味	環境

左の表は、グループインタビューで、レストラン選びの基準として回答の多かったものの抜粋である。

最も多かった回答はやはり「味」であるが、同時に「環境」や「サービス」という回答が多いということにも注意が必要。上海の50代の女性からは「ハイレベルのお店は高価な分、人が少なく、静かに食事ができる」との回答もあり、「静かな環境」で「落ち着いて食べたい」というニーズも増えているようだ。

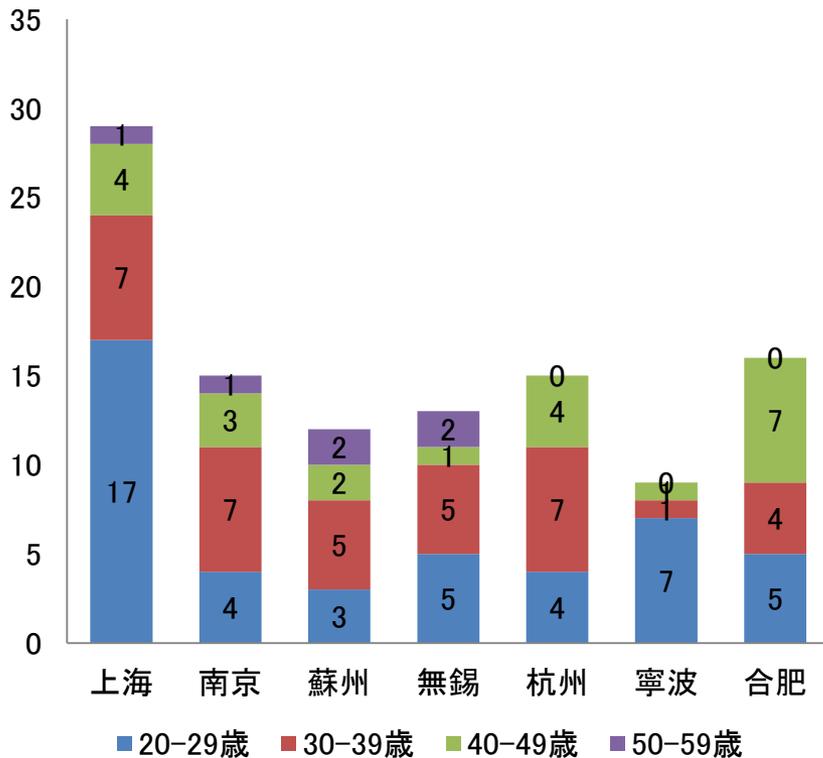
「環境」という回答の中には「衛生的な環境」を重視するという声もあった。前述したように、「食の安全」への意識が高まる中国では、外食でも「食材の安全性」や「調理・食事環境の衛生」も店選びのポイントとなっているようである。

また、「口コミ」で店を選ぶという回答も多かった。友人や家族などからの情報はもちろんだが、インターネットの口コミサイトやブログ、中国版ツイッター「微博」などの、実際にその店を訪れた消費者の評価を参考にして、店を選ぶという消費者が増えているようだ。グループインタビューでは、「口コミ情報をもとに、新しい店に行ってみる」という声もあり、中国での口コミ情報への高い信頼をうかがい知ることができた。

これ以外には「家から近い店」、「駐車場がある場所」といった回答もあり、その選択基準はますます多様化している。

日本食はどのような消費者に受け入れられているのか？

3-11 【アンケート】各都市で「日本食に行く」と回答した人の年齢別統計（単位：人）



左は、今回の調査で「日本食」を選んだ回答者を年齢別に集計したものである。

各都市によって回答数にバラつきはあるものの、日本食は20代から30代に好まれていることが見て取れる。特に上海はその傾向が顕著で、20代消費者が全体の50%以上を占めている。逆に40代・50代は、やはり味の面で保守的な傾向にあるためか、あまり日本料理店には足を運んでいないようだ。

グループインタビューから 日本料理(店)の印象

- ・日本料理は小さなころから食べていたし、ヘルシー。それに(お店の)サービスがいい。(上海・30代女性)
- ・お刺身が好き。新鮮で味も良く、衛生的。(上海・30代男性)
- ・高級感がある。上海のある店は客単価が高い分、人も少なく静か。(上海・50代女性)
- ・刺身は好き。栄養価が高そう。(蘇州・20代女性)
- ・日本料理は薄味好みの自分に合う。日本料理店は環境も良いし、メニューも多く、食べ物にもこだわりがある。(杭州・20代男性)

20代・30代を中心に受け入れられている日本料理だが、グループインタビューでは、以下のような厳しい声も聞かれ、異文化での展開の難しさを感じさせられた。

日本料理を受け入れられない理由

- ・(日本食の)生ものは体に悪い。子供には食べさせられない。(寧波・30代男性)
- ・日本料理にはなじめない。雰囲気を感じたり、日本風の焼肉などは食べてみたいけれど。(杭州・50代男性)
- ・サーモンやお寿司を試してみたけど、やはり生魚は好きになれない。寿司はなんとか。(杭州・40代女性)
- ・自分は中国料理以外食べない。(南京・30代男性)

どのファーストフードをよく利用しますか？

3-12 グループインタビューで挙げたファーストフード店名(※)

都市	洋食系ファーストフード	中国料理系ファーストフード
上海	ケンタッキー/ピザハット/マクドナルド/サイゼリヤ/パパジョーンズ	真功夫/東方既白/老娘舅//吉祥餛飩/永和豆漿/巴貝拉/藍与白/味之都
南京	ケンタッキー/ピザハット/マクドナルド/サイゼリヤ/パパジョーンズ	具体名挙がらず
蘇州	ピザハット/マクドナルド/ケンタッキー	好人明鑑/路振興美味齋/朱洪興/蘇海游龍/洛陽餛飩/真功夫/老娘舅/東吳麵館/本記洪興/美味齋/紅德行/路長興/7+7
無錫	ケンタッキー/マクドナルド	蘇克金四方/沙県小吃/麗華速食/7+7
杭州	ケンタッキー/マクドナルド	来必堡/吉祥餛飩/順旺基/老娘舅/CHAMATE/新四方/華必和/粵之林茶餐廳/沙県大酒店/永和豆漿/四海豆漿/一口田/四海一家/真功夫
寧波	ケンタッキー/マクドナルド	永和大王/大娘水餃/新時代/真功夫/好味道/盛旺記/周記(萵苣大食堂)/新四方/萊德堡/順旺記
合肥	ケンタッキー/マクドナルド	老鄉鷄/東亜快餐

ファーストフードといえば、ケンタッキーとマクドナルドなどがまず挙がるが、それ以外にも中華系ファーストフード店も多数挙がり、市民生活に広く浸透している様子がうかがえた。四川料理や江南料理など、あらゆる中国料理がファーストフード店を展開している。ケンタッキーなどを展開する外資系外食大手のヤムブランズ社も中国料理のファーストフード「東方既白」を展開するなど、中国料理のファーストフード化が進んでいる。また、多都市展開をしているものだけでなく、ご当地ファーストフード店も多く、その市場競争は熾烈となっている。

※上記は「よく使うファーストフード店は？」という質問に対する回答だが、回答にはピザ専門店や日本ではファミリーレストランに類する店舗も挙げた。中国ではこれらも「ファーストフード」と認識されるケースもあるようだ。

よく使うカフェ&茶館は？

3-13-1 グループインタビューで挙げたカフェ

都市	20代・30代	40代・50代
上海	避風塘/圓縁園/The Coffee Bean/Starbucks	Starbucks/Kafelaku Coffee//国金近くの個人経営のカフェ
南京	Starbucks/両岸咖啡/藍湾咖啡/Costa/Pacific Coffee	Starbucks/両岸咖啡/藍湾咖啡/Costa//Pacific Coffee
蘇州	水天堂/零点 DioCoffee/starbucks	Starbucks/水天堂/青島飯店/零点
無錫	芸咖啡/一杯茶/35度茶語/蘭卡/Starbucks	芸咖啡/一杯茶/35度茶語/蘭卡/Starbucks
杭州	Costa/西湖の太古咖啡/藍山咖啡//両岸咖啡	名前挙げがらず
寧波	芸咖啡/一杯茶/35度茶語/蘭卡/Starbucks	浪琴/Starbucks
合肥	松巢咖啡/新月光/Starbucks	Starbucks/藍色海岸/連邦咖啡/元邦咖啡

3-13-2 グループインタビューで挙げた茶館

都市	20代・30代	40代・50代
上海	名前挙げがらず	城隍廟の茶楼
南京	CHAMATE	CHAMATE
蘇州	和茶館/天堂茶園/玉蓮花	天堂茶園
無錫	名前挙げがらず	名前挙げがらず
杭州	農家楽茶楼	CHAMATE/心源茶楼/卡卡茶館/青騰茶楼/月亮茶館/和茶館
寧波	名前挙げがらず	清遠茶館/泰園茶館
合肥	名前挙げがらず	名前挙げがらず

→上海ではStarbucksなどのチェーン店に加え、洋館を改装したカフェやブックカフェなどが多数登場している※写真はイメージ(上海市内の洋館カフェ)



ベーカリー・スイーツはどこのお店を利用しますか？

3-14 グループインタビューで上がったベーカリー・スイーツ店名

都市	ベーカリー	スイーツ
上海	85度C/聖酷石/BreadTalk//PARIS BAGUETTE/ 山崎パン	甜心皇后/愛茜茜里/honeymoon dessert/DQ/宜芝多/meetfresh/
南京	Christine/85°C/BreadTalk/宜芝多/PARIS BAGUETTE/可頌坊	元祖食品
蘇州	Christine/85度C/愛維尔/BreadTalk/長發商廈/Garden Bakery/好利来	honeymoon dessert/甜丫丫
無錫	85度C/稻香/茜茜公主	具体名挙げがらず
杭州	85度C/浮力森林/米奇/PARIS BAGUETTE/宝島金点/christine	可莎蜜兒
寧波	85度C/路邦小鎮/新美心/Christine/BreadTalk	綠植蛋糕店/honeymoon dessert/一鳴奶吧
合肥	BreadTalk/皇品軒/皇冠/彩蝶軒/好利来	

台湾系の85°Cはパンやケーキなどを中心に幅広い消費者層を取り込んでおり、店舗数も増加を続けている。また、シンガポール系のBread Talkや韓国系のPARIS BAGUETTEも健闘している。日系としては山崎パンの名前が挙げた。ローカル系のベーカリーも数多くあり、合肥でも地元ベーカリーが数多く展開していた。

グループインタビューでは蘇州や上海では「子供連れの場合は店内で食べさせる」という声も聞かれたが、ほとんどの参加者はパンやケーキは「テイクアウトする」と回答。「次の日の朝食にする」といった声も多かった。

人気のシンガポール系ベーカリー「BreadTalk」
(撮影:上海市内)

