

# 香港における日本食の現状(概観)

2022年3月

日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)

香港海外フィールドマーケター Chan Dominic Gary

香港人の多くは日本のことが大好きで、日本の文化から食材・食事まで、全てに興味があります。日本から香港への農林水産物・食品の輸出額は前年比 1.2%増の 2,061 億円、国・地域別で 16 年連続一位です。(農林水産省 2020 年 2 月発表)

香港向けは日本の海外輸出額全体の 22.3%を占め、その内訳は農産物 1,506 億円、水産物 550 億円、林産物 4 億円でした。また、特にアルコール飲料や鶏卵の輸出が増えました。「日本の卵は生で食べても安全」というイメージがあり、日本産鶏卵に特化したお店などの登場に加えて、新型肺炎による香港政府の政策で店内飲食禁止の時間が早まったことで、外出せずに家の中での生活がメインとなったのが追い風となり、消費が伸びたものと見られます。

香港人が日本の食材・食事が好きな理由・現在の香港人の食習慣を見ていきます。

## 1. 香港人が日本食に対して持つイメージと飲食習慣

1. 日本食は他の料理と比べると健康的ですが、味が薄くヘルシーというイメージがあります。中華料理や他国の料理は味が濃く、ソースや油もたくさん使われている印象ですが、それに対して和食は味が薄く、調味料も多くは使われていないというイメージがあります。また、日本食で使われる多くの食材が生食可能であり、安全・安心なものが食べられるとされています。

これらは、恐らく香港人がしゃぶしゃぶや刺身・お寿司などをよく食べているからでしょう。

2020年の農林水産物・食品 輸出額 国・地域別

農林水産省  
食料産業局

順位	輸出先	2020年1-12月(累計)			2020年12月(単月)			2020年12月(単月)				
		輸出額(億円)	前年同月比(%)	前年同月比(%)	輸出額内訳(億円)	輸出額(億円)	前年同月比(%)	輸出額内訳(億円)	前年同月比(%)	前年同月比(%)		
					農産物	林産物	水産物	農産物	林産物	水産物		
1	香港	2,061	22.3	+1.2	1,506	4	550	238	+23.5	156	1	81
2	中華人民共和国	1,639	17.8	+6.6	1,149	176	313	183	+19.0	134	18	31
3	アメリカ合衆国	1,188	12.9	▲4.0	909	41	238	120	+16.3	87	5	28
4	台湾	976	10.6	+8.0	753	22	202	126	+0.8	98	2	26
5	ベトナム	537	5.8	+18.3	329	8	200	65	+20.5	41	1	23
6	大韓民国	411	4.5	▲18.0	246	33	132	44	+3.3	26	3	16
7	タイ	401	4.3	+1.5	179	4	218	32	+5.9	18	0	14
8	シンガポール	295	3.2	▲3.5	250	2	43	35	+11.9	29	0	6
9	オーストラリア	164	1.8	▲5.6	149	0	15	16	+6.0	13	0	2
10	フィリピン	151	1.6	▲1.6	64	65	23	15	+19.5	7	6	1
-	EU	488	5.3	▲1.2	417	9	63	50	+13.1	40	1	9

※財務省「貿易統計」に基づき農林水産省作成

### 輸出額の増加が大きい国・地域

国・地域	増加額	主な増加品目
中国	+102億円	アルコール飲料、清涼飲料水
ベトナム	+83億円	粉乳、かつお・まぐろ類
台湾	+73億円	ソース混合調味料、たばこ
香港	+24億円	アルコール飲料、鶏卵
タイ	+6億円	かつお・まぐろ類、豚の皮

出典: 2020年農林水産物・食品の輸出額 (農林水産省)

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/service/attach/pdf/210205-1.pdf>

2. また、香港人は食べることが大好きな上、香港では外食で多くの国の料理を楽しむことができ、市場やスーパーには世界中からの食材が集まっているので、料理の味、食材に関して非常に要求が高いです。

特に食材のフレッシュさに関しては要求が高く、水産物や生食用の食品は、新鮮でなければ決して食べないという人もいます。

3. 香港人は日本食や日本人の食生活に関して、まだ誤解している部分・理解していない部分があります。例えば、日本人が毎日和牛や刺身を食べていると思っている香港人も少なくありません。和牛やお刺身の値段が、日本人にとってもそんなに安いものではないということが知られておらず、日本人の食習慣がまだ完全には理解されていません。

また、香港人は欲張りで、同じ食事の中でもいろいろな物を食べたいと考えるため、日本料理では決まった食材しか入れないことが多いということも、理解されにくいです。例えばお店でしゃぶしゃぶを食べる時、肉と野菜だけでなくシーフードも入れたいとお願いし、断られて怒る人もいます。もし香港人が日本の食文化についてより理解が深まれば、このような誤解も減ってくるのではないのでしょうか。



出典：筆者撮影

4. 日本食といえば、香港人はすぐお寿司、刺身、焼肉、しゃぶしゃぶ、天ぷら、鉄板焼などを連想します。

香港では寿司屋、焼肉専門店、しゃぶしゃぶの店、鉄板焼屋はよく見かけますが、これまで天ぷら専門店は少なく、香港人は天ぷらを食べますが、一般の和食屋さんや居酒屋で食べる程度でした。

しかし、この2、3年間で天ぷら専門店が少しずつ増えてきており、さらにどれもが夜の平均単価1,000香港ドルを超える高級店です。天ぷら専門店ですら食事した香港人の感想は「普段食べている天ぷらはちょっと脂っこくて種類も少ないが、天ぷら専門店では天ぷらのバリエーションも多く、脂っこくないのでたくさん食べても罪悪感がない」とのことです。

5. 7、8年前から焼肉屋がかなり増えていますが、和牛の希少部位についてはまだ知られていません。焼肉屋でよく注文されるのはカルビ、ロース、タンです。最近ようやく、雑誌や新聞、インフルエンサーなどの紹介のおかげで、ミスジやハラミなどのことが知られるようになってきました。

香港での和牛の消費を増やすためには、もっと希少部位の食べ方を紹介することや、焼肉やしゃぶしゃぶ以外の料理方法も教えるべきです。例えば、ハラミは焦げ目を付けるくらい

しっかり焼いた方がうま味を最大限に引き出せること、ミスジは強火で表面を軽く焼いて肉の中の脂をしっかり溶かし、素早く食べること、などのヒントがあると、消費者の興味を引き出せるでしょう。

6. お寿司や刺身について、一般的な香港人の好みは脂が乗っているネタです。お店を経営する方や消費者の方からもよく似たようなコメントをいただいています。香港人はお刺身が好きですが、白身魚は味が淡泊過ぎるので、あまり美味しくないと感じる方も多いです。SOGO や Don Don Donki の刺身コーナーに行ってみると分かりますが、白身魚よりは脂ののった魚が好まれますし、マグロでも赤身よりは中・大トロ、タイよりはハマチが好まれます。



出典: 筆者撮影

7. 香港人は日本食に合うお酒として、日本酒と日本のビールというイメージが強いです。焼酎や泡盛などは味にまだ馴染みがなく、またアルコール度数も高いので、今のところあまり普及していません。特に女性には梅酒・チューハイなどの軽いお酒が人気です。

一方、日本酒は和食にしか合わないというイメージもありますので、中華料理や他の料理とペアリングすることはあまりしていません。シーフードは白ワインやシャンパンと、肉料理は赤ワインと合うという固定概念が強いので、なかなか日本酒とのペアリングをトライすることがありません。これを改善するため、まずは日本酒の特徴や、日本酒に合う和食以外の料理を紹介すべきでしょう。具体的なプロモーションのアイデアについては3回目のセミナー「アフターコロナに向けた今後の取り組みと注意点」でお話します。



出典:  
<https://www.facebook.com/seafoodlovesake>

8. 2で香港人は食材のフレッシュさにこだわっているという話をしましたが、香港人の多くが自分の目の前で料理を作ってもらうことが好き、ということもそういった食材の鮮度を追求することの延長です。せっかく高いお金を出しているのに、自分の前で料理を作ってもらい、食材の鮮度を自分の目で確かめたいのでしょう。

なお、香港人は単なる食事の味だけではなく、料理の見栄えや盛り付けも重視するので、料理の様子を自分の目で見るのも楽しみの一つです。写真や動画を撮ってよくSNSにアップします。私もお好み焼きで有名なKOZY、おまかせコースを提供する寿司屋、また最近増

えてきた天ぷら専門店などに行くことが増えてきました。料理を出してもらった時、必ず写真や動画を撮影し、自分の SNS にアップしたり、家族や友達のグループ内でシェアしたりします。



出典：筆者撮影

## 2. 香港で人気の日本食レストラン・小売店とその要因

香港政府統計局によると香港には約 1,400 軒の日本食レストランがあります(2019 年時点)。これまで香港で人気を得ている主な日本食レストラン・小売店とその要因をご説明します。

### 1. 元気寿司(マキシムグループ)

1995 年香港初出店、現在 65 店舗を経営。香港でチェーン店数が一番多いレストランです。2015 年に初めて、テーブルで注文すると特急レーンに乗せて食べ物を運ぶスタイルに変え、新しい食体験を提供しました。手頃な値段で新鮮なお寿司を提供するのも人気の要因の一つです。また、以前より SNS でプロモーションを仕掛けたり、面白い CM を流したりして、若い世代の心をつかんでいます。



出典：  
<https://www.facebook.com/genkisushihk>

### 2. SOGO

1985 年開業、香港最大で最も有名な日系ショッピングセンターです。開業以来世界各地からの品物を揃え、また日本のおもてなしサービスを提供しています。地下二階にあるスーパーはありとあらゆる日本食材を揃えています。また一年中さまざまなフェアが開催され、日本のフェアも沖縄フェア、九州フェア、北海道フェアなどたくさん開催されています。フェアの開催により、日本食材を買うなら、SOGO に行ってみようと思わせます。さらに食材のクオリティーをしっかりと守っているので、消費者は安心感を覚え、ついつい常連になってしまいます。



出典：筆者撮影

### 3. ワタミ

2001年香港に進出し、現在香港で19店舗を開設しています。一般的な居酒屋メニューがメインとなる「居食屋和民」と本格的な串焼と旬鮮料理を提供する「響和民」があり、消費者にも使い分けられています。開店したばかりの時は長い行列ができ、今でも愛用されています。

その成功の秘密は、手頃な値段と日本でも人気があることです。若い世代は食事にたくさんのお金を掛けられないですが、それでも美味しい和食を食べたい人にとって、ワタミの存在はそのギャップを埋めました。

香港人は日本のことが大好きなので、日本で流行っているものはきっといいものだと考えるため、香港でも流行りやすくなります。多くの日本料理チェーン店がありますが、20年間ずっと人気を保っているレストランのひとつです。



出典：<https://www.facebook.com/watami.hk>

以上

**【免責事項】**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、できるだけ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。