

香港における日本食最新事情

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

ここ二、三年で、香港における日本食事情はかなり変化しました。その変化は①香港人の日本食に対する好みの一般的な変化と②新型コロナウイルス感染症(COVID-19)による食習慣に関する変化の2つです。

1) 一般的な変化

- a. 従来香港人には、味が淡泊なため白身魚はあまり人気がありませんでしたが、最近メディアやおまかせコース料理を通じた料理人の紹介で、だんだん白身魚の良さも認識されてきました。おまかせコースメニューを提供する寿司屋や高級スーパーの刺身コーナーに行ってみると、タイ、イサキ、シマアジなどの白身魚もよく見かけます。周りの香港人に聞いたところ、サーモンや大トロはもちろん好きですが、日本人がよく食べるネタや旬の魚も食べてみたいとのことでした。
- b. 日本酒は1980年代ごろまでは銘柄の取り扱いが少なく、ほとんどの和食レストランが菊正宗(Kiku Masamune)酒造の「上撰・本醸造」、月桂冠の「上撰」と宝酒造の「松竹梅(Shochikubai)」を扱っていました。2000年代から多くのメーカーが香港に進出し、消費者も新しい銘柄を探し始めました。現在人気のものは白瀧(Shirataki)酒造の「上善如水(Jozen Mizunogotoshi)」、高木酒造の「十四代」、旭酒造の「獺祭」、合資会社加藤吉平商店(Katou Kichibe Shouten)の「梵」などです。しかし、これらの銘柄も値段が上がっていますし、香港人は習慣として常に新しいものを探し続けますので、珍しい地酒やまだメジャーではない日本酒のニーズがあります。
- c. 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が、この二、三年ではそれ以外のジャンルにも興味が出てきています。訪日する香港人も多く、日本で食べた料理(例えばカレーライス、オムライス、お好み焼き、おでん、うな井など)を香港でも食べたいというニーズがあり、それに応えるため、様々な専門店がオープンしました。しかし、香港人はいつも新しいものを追求していますので、常に新鮮感を出さないとすぐ飽きられてしまいます。

2) コロナウイルス感染症による食習慣に関する変化

- a. 2020年1月より、新型コロナウイルス感染症に対して、香港政府が対応措置を発令しました。飲食店での席の使用率や店内飲食の時間を制限または禁止され、飲食店はもちろんのこと、香港市民にも大きな影響を与えました。一時期外食できなかったため、以前よりも自炊やテイクアウトをするようになりました。ある日系スーパーの総経理によると、感染症が広まりだした2020年の売上は2019年より大きく上回り、ある時期は100%の伸びとなったこともあったようです。バーや飲み屋はさらに厳しい措置の対象になり、営業禁止の期間もレストランより長く、消費者はバーで飲めないため、友達を自宅に招いて、飲み会を開催することもありました。
- b. 店内飲食禁止が徐々に解除され、22時までとなったとき、香港人の食事時間は以前より前倒しになり、19時半～20時スタートから18時スタートに早まりました。ま

た、多くのレストランは短縮された営業時間内に多くの客を対応したいので、夜の営業を二部制(18時からと20時から)にしています。

飲食店の経営者によると、最初の段階の売上は営業時間の縮小により多少影響されましたが、消費者がすぐ新しい業態に慣れ、売上もすぐに回復したとのこと。

- c. 海外から香港に戻った場合、指定検疫ホテルでの隔離・そのホテルや飛行機もなかなか予約がとれないため、海外旅行する人が激減しました。その結果、旅行で使うことを予定していたお金は香港内で使われています。
香港人は自分の第二の故郷とも言える日本に行けなくなると、香港で「日本」を味わいたいと考えます。日系スーパーで新鮮な日本食材を買って自宅で料理したり、和食レストランで美味しい料理を食べたりするのが習慣となってきました。さらに、しばらく日本に行けないと覚悟していますので、お金をかけてでも、とにかく美味しい和食を食べたいと思っている香港人は少なくありません。

次に、2021年において香港で人気のある小売店、レストランと飲食業界のトレンドを簡単に紹介します。

1. YATA

1999年合同会社西友が「西田百貨」という名前で香港一号店を作りました。2005年不動産大手の新鴻基地産が西田百貨を買収し、2008年に「一田百貨」に改名し、日本をはじめ、世界各地からの商品を提供しています。2020年9月「KONBINI 便利ストア by YATA」というコンビニエンスストアを開設し、新しい業態のサービスを提供しています。2021年11月時点13店舗を香港内で経営しており、YATAさんの主な競争相手はDon Don Donki、AEON、SOGO、UNY/APITA、C!ty'superなどですが、店舗数はAEONに続いて2番目です。YATAの特徴は、日系商品が多く、日本に関連するフェアをよく開催することです。YATAのホームページでも、「現代日式生活百貨」というコンセプトで消費者に新しいショッピング体験を提供すると書かれています。

2. Don Don Donki

日本製もしくは日本市場向けの商品を低価格で提供するジャパブランド・スペシャリティストアをコンセプトとするDon Don Donkiは、2019年に香港のチムサアチョイで一号店をオープンし、24時間オープンということで話題になりました。その後2020年年末までで4店舗をオープンし、2020年12月ビクトリアピークで日本の屋台文化をコンセプトとした軽食やデザートを提供する「情熱笑店 山頂廣場」を開設しました。2021年も新型コロナウイルス感染症で世界中が不景気の中でも2店舗をオープンし、現在7店舗を運営しています。

Don Don Donkiは単なるジャパブランド・スペシャリティストアを運営するだけではなく、2021年10月にはDon Don Donkiとしては世界初の回転寿司店舗「鮮選寿司」をオープンし、手頃な値段で世界各地からの美味しい食材で作ったお寿司を提供しています。なお、Don Don Donkiの親会社であるPan Pacific International Holdings (PPIH)が2021年8月に発表した2021年6月期連結決算では、アジアのドンキの売上は、前年同期比で大きく上回って、501.3億円になりました。また、香港各店舗の売上はアジア全体の57%を占め、営業利益は26.78億円となり、アジア全体の78.5%を占めました。このような数字をみると、香港人の消費者がいかに日本の品物が好きなのかが分かります。オープン時にはいつも長い行列ができるDon Don Donkiは、今でも香港人、特に若者に愛用されています。

3. スシロー

株式会社あきんどスシローが2019年香港に現地法人(SUSHIRO HONGKONG LIMITED)を設立し、同年8月香港一号店を開設し、海外で3番目の拠点を作りました。現在香港内12店舗を経営しています。

スシローは香港に進出以来、若い世代の心をつかみ、よく利用されています。若者に人気になる理由の一つは、毎月限定メニューを提供することです。例えば2021年10月は「秋の恵み」(さんま、イワシ、イサキなどの魚を中心)、11月は「大大大祭」(厚切り、大切りのお寿司)という内容です。香港人は「限定」という言葉に弱く、いつも新しい物事を追求していますので、これらを目当てに何度も再訪します。

もう一つの理由として、本当にメイドインジャパンであることです。香港では他の回転寿司屋もありますが、本当に日本のやり方で直営しているのはスシローさんだけでしょう。香港人は日本の会社が経営する和食レストランに対して、とても安心感を覚えます。

4. おまかせ料理の流行

おまかせ料理が3年ほど前から流行り始めました。最初は高級な寿司屋のみでしたが、最近ではカジュアルな店でもおまかせコースを提供しています。また寿司屋だけでなく、焼肉、天ぷら、しゃぶしゃぶなどの業態でも提供されるようになりました。

流行の理由は、香港消費者が食材のフレッシュさにこだわっているためです。おまかせコース料理は旬の食材を使うことが多く、その食材の鮮度は間違いなくベストだと信じられています。また、おまかせ料理は客がメニューを選ぶのではなく、料理人が世界から集めた高級ネタ、もしくはその時期一番美味しい食材をピックアップし、自分の腕を披露するので、新しい物事を追求する香港人には非常に合っています。

5. 高級店、専門店の増加

おまかせ料理の流行もあり、この二、三年は香港で高級和食レストランや専門店が増えました。20年前の高級和食レストランの夜の平均単価が約700~1,000香港ドルでしたが、最近この価格帯は一般的なレベルとなりました。高級店では夜の一人当たりの単価が1,500香港ドル以上となりますが、それでもいつも満席で、なかなか予約できない状態となっています。

私が子供だった1980年代後半の頃は、700香港ドルの食事を食べられると、一年中ずっと覚えているぐらい珍しいことでしたが、現在は普通の食事でも簡単に1,000香港ドルを超え、家族と大事な日をお祝いする時などはさらに高くなります。一人当たりの単価が2000ドルになることにも驚かなくなりました。

例えば現在香港で高級な寿司屋の中で、「すし志魂」と「鮭齊藤」はほぼトップレベルとなりますが、すし志魂の夜の一人当たりの単価が3500香港ドル、鮭齊藤のほうは4,000香港ドルです。どちらも非常に高い金額ですが、予約が取れるのは3ヶ月先以上で、鮭齊藤は常連からの紹介がないと予約が取れないと聞きます。

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。ジェットロでは、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、ジェッ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。