

香港
市場を拡大するために
～日本産鶏卵～
2023年2月発行

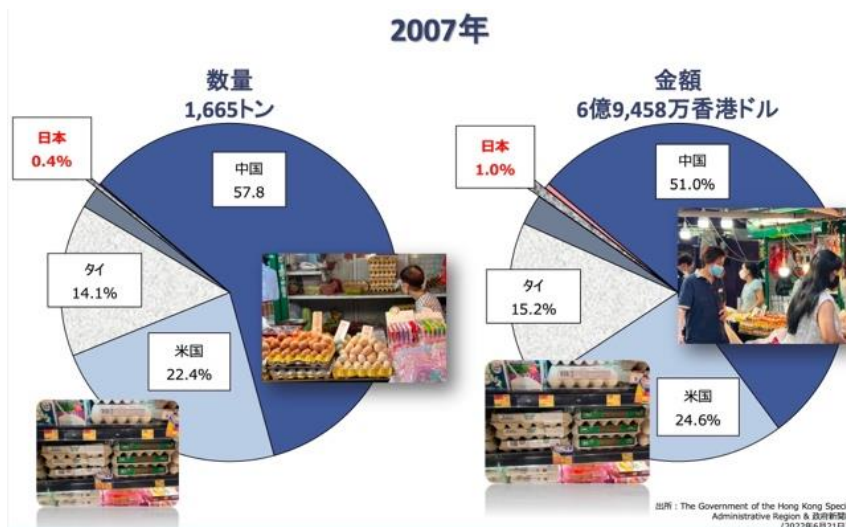
新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けつつも香港食品市場においてその輸出量を伸ばしている日本産のアイテムがある。鶏卵はその一つである。輸出が伸びている現状に甘んじることなくさらに市場を拡大するために、私たちは今後何をすべきなのであろうか。ここではそれを考えていきたい。

◆ 鶏卵市場の変遷 ◆

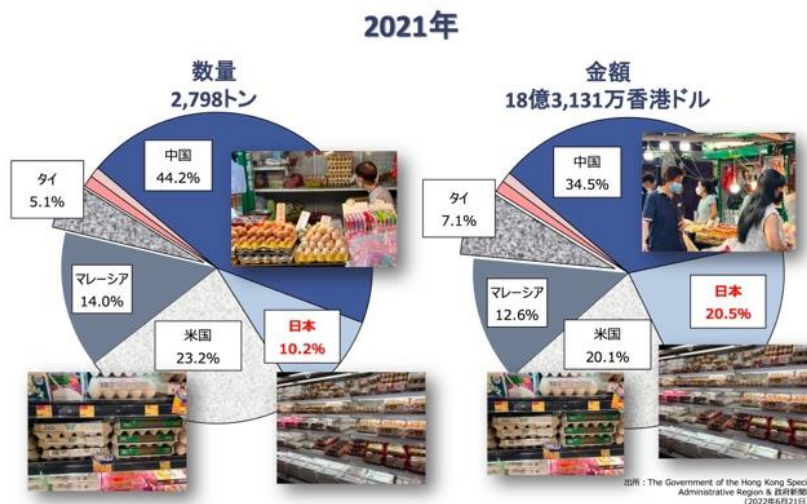
現在の香港では日本産鶏卵が多くの地域で入手できる。日系量販店や日本産食品を多く取扱う量販店のみならず、香港系大手量販店であるウエルカムスーパーマーケット（Wellcome）¹やパークンショップ（Parkn Shop）²でも日本産鶏卵は流通している。また、量販店のみならず、759 阿信屋³やおかしランド⁴のようなミニスーパーでも、「街市」と呼ばれる伝統的な公設市場でも販売されている。そして流通するエリアも拡大した。チムサーチョイやコーズウェイベイなどの繁華街のみならず、ランタオ島や長洲島などの離島の量販店でも入手可能となっている。

それを反映するかのよう、2021年には、香港に輸入される鶏卵全体に占める日本産鶏卵の割合は数量ベースで10.2%、金額ベースで20.5%に至っている（図1参照）。

図1 2007年・2021年香港における鶏卵輸入状況



1URL : <https://www.wellcome.com.hk/zh-hant>
2URL : https://www.pns.hk/zh-hk/?fbclid=IwAR0mapEAGuR0j-97Hn7DLN-vF-qJgu1jHtu0ZeewhkfBNMOjp_cfg18V7Y
3URL : <https://www.759store.com/>
4URL : <https://www.okashiland.com>



（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2022年6月21日現在）

また、香港における鶏卵全体の輸入量は、2021年の27億9,800万個から2022年には26億900万個に減少したが、日本産鶏卵の輸入量は2021年の2億8,600万個から4億1,300万個と44.37%増加した。これは日本産鶏卵のニーズの高まりを反映した数字であると言える。2022年に香港に輸入された鶏卵全体に占める日本産鶏卵の割合は数量ベースで15.84%、金額ベースで24.89%に至った（表1参照）。

表1 香港における鶏卵の輸入推移

（単位：百万個、1,000香港ドル）

	2018年		2019年		2020年		2021年		2022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	1,268	674,409	1,310	666,947	1,370	649,674	1,235	631,929	1,726	1,157,817	39.67%	83.22%	66.14%	54.69%
日本	92	111,548	120	148,426	270	310,323	286	376,267	413	526,893	44.37%	40.03%	15.84%	24.89%
米国	548	339,328	642	332,772	565	287,344	649	367,870	229	187,283	-64.75%	-49.09%	8.77%	8.85%
タイ	290	211,192	253	188,442	110	104,928	143	129,906	97	106,691	-32.04%	-17.87%	3.72%	5.04%
マレーシア	340	201,755	182	112,059	270	147,524	392	231,477	72	55,423	-81.57%	-76.06%	2.77%	2.62%
パキスタン	15	9,850	26	15,872	19	12,050	1	1,024	15	13,389	1025.00%	1207.52%	0.58%	0.63%
ポーランド	3.1	2,058	34	20,638	39	22,660	30	19,185	16	13,182	-47.90%	-31.29%	0.60%	0.62%
シンガポール	8	9,141	11	12,680	13	14,123	12	13,583	11	12,500	-10.09%	-7.97%	0.43%	0.59%
オーストラリア	3	7,451	3	8,641	3	9,458	3	9,370	6	12,029	86.58%	28.38%	0.23%	0.57%
ドイツ	1	365	1	1,641	8	5,832	33	22,163	15	11,450	-56.65%	-48.34%	0.56%	0.54%
全体	2,613	1,621,730	2,766	1,625,252	2,765	1,647,037	2,798	1,831,313	2,609	2,116,967	-6.77%	15.60%	100%	100%

HS04072100 - EGGS OF FOWLS OF THE SPECIES GALLUS DOMESTICUS, IN SHELL, FRESH
 (殻付きの鶏の卵、生鮮に限る)

（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年2月7日現在）

しかしながら、日本産鶏卵へのニーズの高まりはまだ3年ほどと日が浅い。香港において食品は鮮度が命であり、鶏卵についてもこれまでは中国産の鮮度の高い鶏卵がこの市場の大半を占めてきた。当時、中国産鶏卵は主に上述の「街市」と呼ばれる公設市場で常温

の状態バラ売り販売され、米国産鶏卵は量販店内の冷蔵設備のあるコーナーで、日本産鶏卵はごく一部の冷蔵設備のある日系量販店で流通していた。



香港の「街市」（公設市場）でバラ売り販売される中国産・タイ産鶏卵の様子
（いずれも筆者撮影）

今から遡ること 16 年前の 2007 年当時は、香港に輸入された中国産鶏卵は数量ベースで全体の 57.8%を占め、金額ベースでも全体の 57.8%を占め、日本産鶏卵が占める割合は数量ベースでわずか 0.4%、金額ベースで 1%であった（図 1 参照）。

現在もなお「街市」では中国産やタイ産、マレーシア産の鶏卵が流通しているが、前述のように日本産鶏卵は多くの店舗で販売されているようになり、その飛躍は著しい。

◆ 日本産鶏卵が香港市場で受け入れられている要因 ◆

2019 年後半あたりから日本産鶏卵のニーズが高まってきた背景には、為替レート上のメリットがまず挙げられる。周知のように香港ドルは米ドルと連動（ペッグ制）しているため、現在の円安基調は鶏卵をはじめとした日本産食品の香港への輸入を有利にしている。

他方、高病原性鳥インフルエンザ（以下、鳥インフルエンザ）の問題は日本のみならず中国でも韓国でも深刻な問題で、蔓延する鳥インフルエンザも周知のように価格に影響を与えている。特に中国では鳥インフルエンザの影響で鶏卵の価格が高騰し、これまでの中国産の割安感が薄らいでいる。

同様に、コストパフォーマンスが良いため支持されてきたタイ産の鶏卵が鳥インフルエンザの影響で輸入が止まったり価格が高騰したりしたことも、日本産鶏卵のニーズの高まりに大きく影響してきている。中国産やタイ産の価格が上がり、円安の影響で相対的に日本産鶏卵との価格差が縮まったことが要因の一つと言える。（表 2 参照）

表2 香港における鶏卵の小売流通価格

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
Animal Welfare Foods フリーレンジ鶏卵	12個/パック	85.90	ニュージーランド	現地系
Animal Welfare Foods フリーレンジ鶏卵	6個/パック	47.90	ニュージーランド	現地系
Select A級鶏卵	10個/パック	26.90	米国	現地系
CPフレッシュエッグ Lサイズ	12個/パック	22.90	タイ	現地系
FREDS 新紀元卵 暁	10個/パック	49.90	日本	現地系
FREDS 新紀元卵	10個/パック	28.90	日本	現地系
夢王	10個/パック	58.00	日本 兵庫	日系
蘭王	10個/パック	55.00	日本	日系
ホクレン 鶏卵	1/パック(10個入)	30.00	日本 北海道	日系
北海道卵 愛白老	10個/パック	29.90	日本 北海道	現地系
相撲たまご	10個/パック	28.00	日本 愛知	現地系
御前たまご	10個/パック	24.00	日本	現地系
沖縄鶏卵	10個/パック	40.00	日本 沖縄	現地系
徳青源 九州産白たまご	10個/パック	25.00	日本	現地系
やまぐちの米育ち卵	10個/パック	31.90	日本 山口	現地系
日興 京丹波産 金鶏の赤彩卵	10個/パック	48.00	日本 京都	現地系
MRT FOODS 北海道！卵	10個/パック	26.90	日本	現地系
お月見たまご	10個/パック	28.90	日本 香川	現地系
まえだのこだわり卵	8個/パック	42.00	日本 沖縄	現地系
半澤鶏卵 半熟燻製たまご スモッチ	10個/パック	138.00	日本 山形	現地系
半澤鶏卵 半熟燻製たまご スモッチ	1個	15.00	日本 山形	現地系
やまじ風 赤たまご	10個/パック	28.50	日本 愛媛	現地系
玉子の家 白たまご	10個/パック	33.00	日本	現地系
玉子の家 極濃たまご	10個/パック	37.90	日本	現地系
玉子の家 ピンクたまご	10個/パック	34.90	日本	現地系
まなたまご EM菌育ち	10個/パック	48.00	日本 沖縄	現地系
藤橋家 ひよこの穂々笑実	10個/パック	28.90	日本 兵庫	現地系
小豆島 オリーブの輝き 赤たまご	10個/パック	28.90	日本 香川	現地系
URYU 播州の赤たまご	10個/パック	53.00	日本 兵庫	現地系
たまごの初恋	10個/パック	26.90	日本 香川	現地系
ホクレン だしが香る 半熟温泉卵	3個入	39.50	日本 北海道	現地系
工藤舎 温泉たまご・味付き半熟ゆでたまご	2個入	16.90	日本	現地系
北海道のこく卵	10個/パック	33.90	日本 北海道	現地系
KAWAIIたまご 加熱用	10個/パック	20.00	日本	日系

(2022 年筆者作成)

次に香港人の品質や味へのこだわりが挙げられる。日本産鶏卵は衛生的で安心安全だと評価されている。鮮度の良さのみならず、食味の良さも評価されている。残念ながらそうではない商品も流通してはいるが、日本産鶏卵は鶏卵本来の味がする、コクがある、と市場では高く評価されている。ちなみに香港では、味が濃いものが受け入れられ、濃厚な味わいに見えるオレンジ系の卵黄の方がレモン系の卵黄よりも好まれる傾向にある。また、香港人がこだわる「食感の滑らかさ」が一部の日本産鶏卵にはある。これは特に飲食店で高く評価を受けているポイントである。

元々香港では食材の鮮度を重視する。鶏卵の場合、そのベンチマークになるのが卵黄である。香港では、日本の加熱調理用鶏卵も生食用鶏卵も共に流通しており、特に生食用鶏卵を割ったときのしっかりした卵黄やきれいな卵白は鮮度の良さを重視する香港人にとっては分かりやすいポイントだと言える。

ちなみに香港ではこれまで鶏卵に関して「生食用」「加熱用」と分けて表示されることはほとんどなかったが、日本産鶏卵に関しては衛生面を考慮し「生食用」と「加熱用」に分けて表示されている。「生食用」は賞味期限が日本と同様の長さで空輸で運ばれ、「加熱用」は賞味期限が2カ月ほどと比較的長く、船便で運ばれている。



香港の量販店での様子（いずれも筆者撮影）

◆ 日本産鶏卵の現状◆

まず、飲食店での日本産鶏卵の取り扱いの現状を見てみよう。

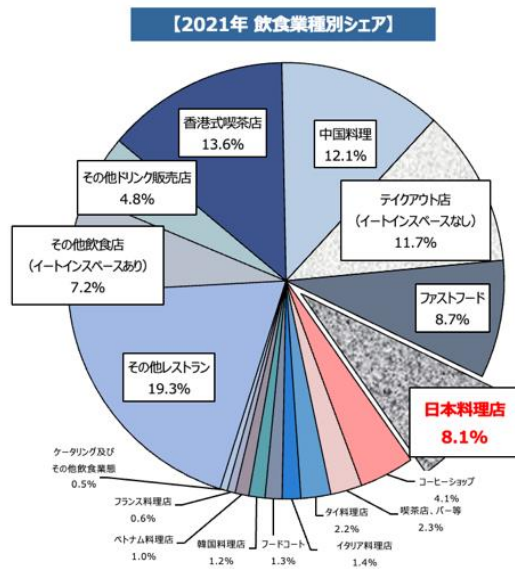
香港では、従来、中国料理店が売上高では約 1/3 の割合を占め圧倒的なシェアを誇り、2022 年 9 月現在の月別売上高では全体の約 36%を保っているものの、新型コロナウイルスの影響を受けて店舗数のシェアが落ち、2021年には全体の店舗数の 12.1%と大きく減少した。その一方で、日本料理店は外国料理の中では、新型コロナウイルスの影響を受け閉店を余儀なくされた店舗がありながらも、店舗数・売上高ともに現状を維持している。（表 3、図 2、図 3 参照）

表 3 香港における飲食店の業種別店舗数

飲食業種別	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	構成比	前年比
香港式喫茶店	2,450	2,510	2,530	2,330	2,270	13.6%	-2.6%
中国料理	2,230	2,380	2,400	2,140	2,030	12.1%	-5.1%
テイクアウト店 (イートインスペースなし)	1,670	1,860	1,950	1,850	1,950	11.7%	5.4%
ファストフード	1,600	1,600	1,530	1,440	1,460	8.7%	1.4%
日本料理店	1,310	1,360	1,400	1,330	1,350	8.1%	1.5%
コーヒーショップ	530	650	600	620	680	4.1%	9.7%
喫茶店、バー等	550	450	590	480	390	2.3%	-18.8%
タイ料理店	350	380	390	370	370	2.2%	0.0%
イタリア料理店	270	270	260	220	230	1.4%	4.5%
フードコート	270	260	230	200	210	1.3%	5.0%
韓国料理店	160	230	240	200	200	1.2%	0.0%
ベトナム料理店	170	190	200	180	170	1.0%	-5.6%
フランス料理店	120	130	120	110	100	0.6%	-9.1%
ケータリング及び その他飲食業態	80	80	90	90	90	0.5%	0.0%
その他レストラン	3,020	3,290	3,460	3,240	3,220	19.3%	-0.6%
その他飲食店 (イートインスペースあり)	1,340	1,350	1,340	1,240	1,200	7.2%	-3.2%
その他ドリンク販売店	640	760	780	770	800	4.8%	3.9%
合計	16,760	17,750	18,110	16,810	16,720	100.0%	-0.5%

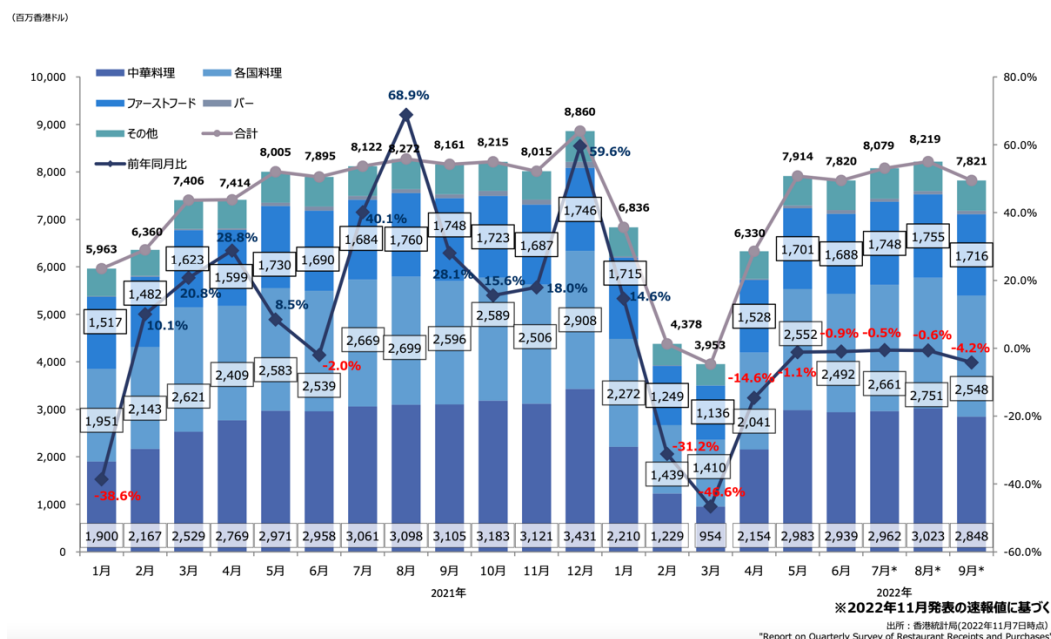
(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2022 年 8 月 3 日現在)

図2 香港における飲食店の業種別シェア



(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2022年8月3日現在)

図3 香港の飲食業月別売上高推移



(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2022年11月7日現在)

一部の日本料理店では従来、すき焼きや厚焼き玉子や温泉卵などの料理に外国産鶏卵を使用していたが、店によっては日本産鶏卵を扱うようになった。現在香港で7店舗展開し

ているとんかつ専門店「とん吉」⁵では、カツ丼やカツ煮定食に日本産鶏卵が使用されている。ラーメン店や居酒屋でも日本産鶏卵を取り扱う店舗が増加しているものの、コストの問題でタイ産鶏卵や米国产鶏卵を扱う店舗は現存する。たとえば、日本料理「一遊」では、温泉卵や丼ものには日本産鶏卵を使用するが、厚焼き玉子には米国产鶏卵を使用し、使い分けをしている。ちなみに、日本産鶏卵を使用し卵黄を甘く味付けした「糖心蛋」と呼ばれる味玉や厚焼卵は、日本通の香港人に大きく支持されているアイテムである。

カフェでは、香港人に人気の高いカルボナーラやスクランブルエッグ等、半熟の状態を提供する料理に日本産鶏卵が扱われている。日本産鶏卵がテーマの軽食店やオムライス専門店も各地にある。香港に 6 店舗ある「たまご園」⁶では「温泉卵のシーザーサラダ」や「カルボナーラ」をはじめとした、香港人が好む半熟のたまご料理が展開されている。また、「Cat's Eye」⁷では、半熟で中がトロトロの日本産鶏卵を使用したオムレツやふわふわのオムライスが地元民に支持されている。



左：「神虎」の「糖心蛋」、中央：「Cat's Eye」のスクランブルエッグ、右：「一遊」の厚焼卵（いずれも筆者撮影）

日本に渡航する香港人が増え、すき焼き用に生たまごを使用する香港人やたまごかけご飯を食べる香港人がいないわけではないが、加熱調理するたまご料理を長年食してきた香港人にとってその食習慣を一度に変えることは容易ではない。たとえば、香港で 4 店舗展開する定食専門店「大戸屋」の「大戸屋ランチ定食」で供される卵は、日本では生卵であるが香港では目玉焼きである。现阶段の香港において、鮮度の高い鶏卵をカルボナーラやカツ丼のように半熟の状態を提供する場合にこそ日本産鶏卵が活躍できる場があると思料する。

日本産鶏卵は日本料理やカフェのみならず、ベーカリーや香港式カフェである「茶餐廳（チャーチャンテン）」でも扱われている。たとえばマキシムグループが運営する「アロームベーカリー（東海堂）」⁸では、朝食のスクランブルエッグサンドに日本の鶏卵が使用され、茶餐廳の中には「日本産鶏卵使用」の札を掲げている店舗もある。

5URL : <https://tonkichi.com.hk>

6URL : <https://tamagoen.com.hk>

7URL : <https://www.openrice.com/zh/hongkong/r-猫之眼-灣仔-日本菜-咖喱-r189381>

8URL : <https://www.aromebakery.com.hk/tc>

また、中国料理店にもこの動きがある。ミシュランの星を持ち、マリオットホテル内にある高級広東料理店「萬豪金殿」⁹では、一部の料理に日本産鶏卵を使用している。たとえばエッグタルトの鶏卵の一部を日本産鶏卵にしたことでエッグタルトの色の自然な鮮やかさが増し、香りとコクが強くなったと料理長から評価されている。また、香港内の中国料理店に食材を供給する商社・日健日本食品によると、中国料理店の中でもスクランブルエッグなど半生で提供する卵料理の場合に日本産鶏卵を扱う機会が増えてきているとのことである。



左：日本産鶏卵使用の札を使う茶餐廳、中央：卵白チャーハン、右：エッグタルト
（いずれも筆者撮影）

◆日本産鶏卵が抱える問題点◆

前述のように円安の追い風を得て、小売店の売り場拡大のみならず飲食店での取扱いも拡大している日本産鶏卵だが、以下のように問題点も抱えている。

① 価格差

香港食品市場では、「価格」が購買における重要な鍵を握る。市場がその価格に対し価値あるものであると認めれば流通は拡大できる。たとえば、前述の表 2 のように、タイ産「CP フレッシュエッグ」は 12 個で店頭価格が 22.9 香港ドルと日本産鶏卵の安価なラインのものとはほぼ同じ価格帯であるが、中国産鶏卵は価格が高騰した後でも 1 個あたり約 1 香港ドルと価格面では太刀打ちできない。日本でも鶏卵の価格が高騰している状況下で香港の飲食店が取り扱えるような価格帯で提案するのは難しいため、日本産鶏卵がなぜこの価格になるのか、日本産鶏卵のどのような点に価値があるのかを相手が理解し納得できるよう説明していく必要がある。

② 鳥インフルエンザ

1980 年代あたりから発生した鳥インフルエンザは、周知のようにここ数十年さらに猛威を奮っている。2023 年も 2 月 21 日の時点で 47 の都道府県の内、25 県は鳥インフルエンザの影響で海外に輸出できないまたはできなかった時期があるなど、輸出できない産地が毎年多く発生する。また、そのため価格も高騰し、市場のニーズをカバーできていないと

⁹URL : <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/man-ho-chinese-restaurant/>

業界関係者は話す。つまり、香港市場のニーズはあるものの、実際に市場が満足するほどの量が供給できていないのが実情なのである。

◆日本産鶏卵がより香港市場に受け入れられるために◆

香港で定着しつつある日本産鶏卵だが、ここで何も手を打たず安堵すればせっかく得た市場を失ってしまう可能性がある。この市場は、「さらに拡大するために何をどうすれば良いのか」を常に考え、仮説を立て、タイミングを見計らってブラッシュアップする必要のある市場である。言い換えれば「これで市場を得た」と安堵せず真摯に向き合っていけば結果が出せる市場なのである。それに対して共に考え、共に尽力してもらえる香港バイヤーも複数存在する。

香港では、「メイド・イン・ジャパンだから売れる」は通用しない。市場を獲得できる商材の条件としては、以下が考えられる。

- ①買い手が納得できるコストパフォーマンス性（安価という意味ではなく値段に見合った価値があるという意味）があること
- ②食材そのものが現地目線で分かりやすく、扱いやすいこと
- ③工夫された仕掛けやマーケティングがあること
- ④継続して変化に対応できること

これは逆に言えば、市場の変化に対応し、変化の度に「KAIZEN」することがこの市場では求められるということである。そのためには、以下の取組が必須と思われる。

① 市場のニーズを把握し対応する

現地のバイヤーが求める商材が飲食店用なのか小売用なのか、市場のニーズを掴み、求められる品質、サイズ、食味を理解した上でバイヤーに提案する必要がある。たとえば、カフェの場合、顧客を待たせず回転良く料理を出すために、シェフや飲食店オーナーに対しどのような商材を提案すると便利で使いやすいと判断されるのかを考え、価格に見合った商品価値を伝える必要がある。これは単にマニュアル化するという単純な意味ではなく、食に対して貪欲なエンドユーザーに対し、どのような具体的な提案をしていくかという点にもつながる。

② 加工品の提案

現状、香港では殻付きの生卵の消費が拡大しているだけで、その原料を用いた加工品が同様に拡大しているわけではない。日本産鶏卵は価格が高く加工品向きではないと最初から提案を諦めるのではなく、生の鶏卵と同時に加工品に関しても再度仮説を立てて提案する必要があると思料する。特に以下の液卵、厚焼き玉子、味玉、卵黄風ソース等は今後につながるはずである。

・液卵

香港では現状手間をかけても殻付きの鶏卵を使用する傾向があるものの、一部で液卵のニーズが生まれている。また、鳥インフルエンザに悩まされる昨今、卵の安定供給を求めてこの分野のニーズはますます増加していくであろう。ただし、海外企業の製品だけではなく、たとえば聯泰香港鮮蛋液有限公司¹⁰のように液卵を製造している香港企業も既に存在している。当社は液卵を専門に製造するメーカーであり、HACCPやISO 22000の認証も取得し、価格は1リットル当たり50香港ドルと日本産と比較して安価である。中国産や米国産と比較すると高価格帯である日本産鶏卵が原料の液卵は高価格になるため、今後、どこに工場を設置し、どのように流通させ、どのように売り込んでいくべきかが問われる時期に来ている。

・厚焼き玉子

中国で製造されている厚焼き玉子には、価格では太刀打ちできない。とはいえ、中国産は明らかに日本産とは食味が異なるため、香港で支持されている厚焼き玉子などの加工品は再度売り込みが必要なアイテムだと思料する。

・味玉

香港市民に支持されている味玉に関しては、山形の半澤鶏卵の「スモッチ」をはじめ小売店でも流通し始めてきているが、こうした商品もさらにマーケティングを行い、しっかり取り組むことで成果が出せると思料する。

・卵黄風ソース

香港では、新型コロナウイルス発生後盛んになったテイクアウト料理が落ち着きを見せつつ定着している。日本ではコンビニエンスストア等で活用されている卵黄風ソースは、たとえば、おにぎり専門店の「華御結」で「トロトロ卵かけごはん」や「トロトロ卵の牛すき焼き」に採用されているし、ジェットロ香港事務所でも卵黄風ソースに関わる商談をすでに行なっている。本格的な広がりはまだこれからであるが、工夫次第では、今後香港でもおにぎりや弁当、惣菜などのテイクアウト専門店を中心に活躍の場が大いにあると思料する。

③ 時代に合った仕掛けやマーケティング

景気が後退している局面ではあるが、香港の食品市場で求められているものは空腹を満たすためのものだけではなく、生活をより豊かにするものが求められている。どのような食べ方の提案が市場で受け入れられるのかを工夫し、時間の流れと共に変化するニーズに対応する必要がある。成人病に悩まされる人の多い香港では「鶏卵＝コレステロール値が

¹⁰URL : <https://luen-tai.cctechhk.com/home>

高い」と見なされ、敬遠される傾向がある。日本産鶏卵の各商品がどのような栄養価に優れているか、そしていかにヘルシーであるかを PR することは大変重要である。

また、各農場のより優れた鶏卵を提供し満足を得ていただくため、それぞれの商品価値のみならず産地の良さや美味しく食べられる地元ならではの食べ方を PR することも効果的であろう。香港では、食のことを「食福」と呼んでいる。文字通り食することでより豊かさを感じるような取り組みが今後ますますこの市場では求められている。

参照◆日本産鶏卵を扱う主なプレーヤー◆

<小売店>

日本産食料品を多く取り扱う香港の量販店では、何種類もの日本産鶏卵が流通している。また、地場系スーパーマーケットでもミニスーパーでも日本産鶏卵の取り扱いがある。主な小売店としては以下が挙げられる。

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>

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/>

香港 SOGO

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

Tel: 852-2833-8338

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

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.dairyfarmgroup.com/en-US/Home>

Parkn Shop

Tel: 852-2690-0948

E-mail: parknshop.info@asw.com.hk

URL: https://www.pns.hk/zh-hk/?fbclid=IwAR0mapEAGuR0j-97Hn7DLN-vF-qJgu1jHIu0ZeewhkfBNMOjp_cfg18VTY

759 阿信屋

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://www.759store.com/>

零食物語

所在地：香港中環機場鐵路香港站 HOK32 號舖

URL: <https://www.okashiland.com>

<日本産鶏卵を扱う食品輸入商社>

味珍味有限公司

所在地：香港新界青衣航運路 38 號,招商局物流中心 12 樓 B 室

Tel: 852- 2495-1261

URL: https://www.aji-no-chinmi.com.hk/zh_hk?desktop=true

四洲集團

所在地：21/F, Manhattan Place, 23 Wang Tai Road, Kowloon Bay, Hong Kong

Tel: 852- 2219-5000

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

全農國際香港有限公司

所在地：Unit 2309-10, 23/F, Millennium City 5 - BEA Tower, 418 Kwun Tong Road, Kwun Tong, Kowloon, Hong Kong

Tel: 852- 29739015

URL: <http://www.zennoh-intl.com>

新利欄有限公司

所在地：香港西環豐物道 8 号西区副食品市場 b44 舖

Tel: 852-2549-3753

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

京都日本食品有限公司

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>

MTR Foods (Hong Kong) Co., Ltd.

所在地：Flat 10,14/F Honour Industrial Centre,6 Sun Yip Street,Chai Wan, Hong Kong

URL: <http://www.mrt-japan.jp/group.html>

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.swif.hk/>

<日本産鶏卵を扱う飲食店>

L.D.K. by Ufufu Café 徳福広場店

所在地：香港九龍灣偉業街 33 號徳福廣場 1 期 1 樓 F23 號

Tel: 852-3188-9974

URL: <https://www.facebook.com/ldkufufu/>

Cat's Eye

所在地：香港灣仔汕頭街 24 號地舖

Tel: 852-2891-8986

URL: <https://www.openrice.com/zh/hongkong/r-貓之眼-灣仔-日本菜-咖喱-r189381>

たまご園 北角店

所在地：香港北角 渣華道 123 號北角匯 2 期 2 樓 216-217 號舖

URL: <https://tamagoen.com.hk>

焼きとり鳥匠

所在地：Lower GF, Harilela House No.79, Wyndham Street, Hong Kong

Tel: 852-2727-0117

URL: <http://www.yakitori-torisho.com>

とん吉ワールドトレードセンター店

所在地：Shop1302, 13/F World Trade Centre, 280 Gloucester Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2310-8806

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

大戸屋ミッドタウン店 / なお膳

所在地：5F/,Soundwill Plaza II -Midtown,1-29 Tang Lung Street,Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2573-8333

URL: <https://www.instagram.com/ootoya.hk/?hl=ja>

一杯鉄板焼居酒屋*7

所在地：Shop20-21, 4/F apm Millennium, City5, 418 Kwun Tong Road, Kwun Tong, Hong Kong

Tel: 852-3148-1483

URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=9&lang=tc>

萬豪金殿（広東料理）

所在地：JW Marriott Hotel Hong Kong, Pacific Place, 88 Queen's Way, Hong Kong

Tel: 852-2810-8366

URL: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/man-ho-chinese-restaurant/>

Dynasty（広東料理）

所在地：Renaissance Hotel Hong Kong Harbour View Hotel, 1 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong

Tel: 852-2802-8888

URL: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkghv-renaissance-hong-kong-harbour-view-hotel/dining/dynasty/>

百農社 OMUSUBI 香港 SOGO 店（おにぎりテイクアウト専門店）

所在地：B2F, Hong Kong SOGO, 550 Hennessy Road, Causeway Bay, HongKong

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業
カントリーレポート（現場レポート）

Tel: 852-2831-8802

URL: <https://www.omusubi.store/zh-hk/>

彦坂 久美子（ひこさかくみこ）

愛知県名古屋市生まれ。

【レポート執筆者】



日本経済学専攻、経済学士。1990年より香港在住。日系証券会社にてインベスターリレーションズを担当。2009年よりジェトロ香港にて農林水産食品に関わるアドバイザーとなり、日本における食品業界と香港における食品業界との橋渡しを勤める。

見本市や日本国内向けセミナーのみならず、バイヤーからの鮮度の高いニーズを把握した上で、日本の農林水産食品生産者や食品取り扱い企業を中心に業界関係者との面談やビジネスマッチングを日々行う。成約案件は、北の北海道から南の沖縄に至るギフト用菓子、青果物、米菓、日本酒、東日本大震災直後の北関東のスイーツ、三陸の牡蠣をはじめとした東北の水産品、畜産品、加工品、健康食品をはじめ多数。

2020年以降は「動画で知る海外食品ビジネス」等の香港における情報発信やオンラインでの個別商談を精力的に行ない、With コロナ時代の現在も変化するニーズに対応している。

【免責条項】本報告書は、日本貿易振興機構（ジェトロ）香港事務所が執筆者に作成委託し、発行時点に入手した情報に基づくものであり、その後の規制改正や情勢の変化などによって変わる場合があります。掲載した情報・コメントは作成委託先の判断によるものですが、一般的な情報・解釈がこのとおりであることを保証するものではありません。また、本報告書はあくまでも参考情報の提供を目的としており、本報告書にてご提供する情報に基づいて行為をされる場合には、必ず個別の事案に沿った具体的な助言を別途お求めください。

ジェトロおよび執筆者は、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、派生的、特別の、付随的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、それが契約、不法行為、無過失責任、あるいはその他の原因に基づき生じたか否かにかかわらず、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロおよび執筆者が係る損害の可能性を知らされていても同様とします。

本レポートに関する問い合わせ先：

日本貿易振興機構（ジェトロ）

香港事務所

TEL：852-2526-4067

農林水産省「令和3年度輸出先国・地域における輸出支援体制強化委託事業」「令和4年度輸出重点品目についての輸出先国・地域におけるJETROの海外事務所を活用した商流構築や販売支援の強化委託事業」（受託者：JETRO）