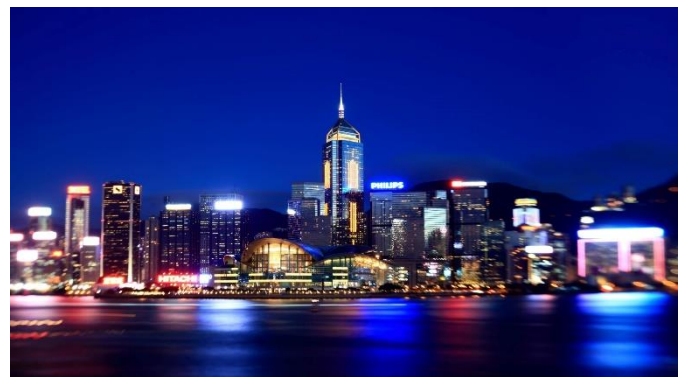


今回のテーマ

香港の小売・外食や家庭での日本産食材の今

香港人は日本のことが大好きで、年に何回も日本へ旅行したり、和食を食べたり、また家で日本産食材を使って料理を作ったりしている人が多いです。日系スーパーマーケットをはじめ、ローカルの小売店舗から市場まで、様々なところで日本から輸入されてきた冷凍や新鮮な水産物、お肉、野菜や果物、お酒などが販売されています。レストランに関しても、日本各地から旬の食材が集まっていて、食材にこだわっている香港人に提供されています。今回は、香港のスーパーマーケット事情や日本食材が購入できる場所など香港で外食や家庭での日本産食材の使用状況をお伝えします。



出所：facebook.com/CCG.HONGKONG

日本産食材の消費力の高さ

香港は2020年まで連続16年日本最大の農林水産物輸出先で、2021年農林水産物・食品の輸出額によると、香港向けは前年比6%増の2,190億円となり、国・地域別で2位でした。香港向けの輸出額は全体の18.8%を占めています。

品目別で見ると、香港が世界トップになっているものは、たまご、米、ブドウ、メロン、桃、イチゴ、清酒等と多く、いかに香港人が日本産食材が好きかが理解でき、また、その消費力の高さも分かります。

最近では香港人の健康意識の高まりで、納豆、味噌、こんにゃく等の健康食材も多く輸出されていて、ローカルのスーパーでも日本産の健康食材が販売されています。

2021年の農林水産物・食品 輸出額 国・地域別

順位	輸出先	2021年1-12月（累計）			輸出額内訳（億円）		
		輸出額（億円）	金額構成比（%）	前年同期比（%）	農産物	林産物	水産物
1	中華人民共和国	2,224	19.1	+35.2	1,395	239	590
2	香港	2,190	18.8	+6.0	1,505	18	668
3	アメリカ合衆国	1,683	14.5	+41.2	1,196	64	423
4	台湾	1,245	10.7	+27.0	943	34	268
5	ベトナム	585	5.0	+9.4	393	8	184
6	大韓民国	527	4.5	+26.9	305	45	176
7	タイ	441	3.8	+9.5	228	7	206
8	シンガポール	409	3.5	+38.0	343	5	60
9	オーストラリア	230	2.0	+39.1	203	2	25
10	フィリピン	209	1.8	+35.6	77	108	24
-	E U	629	5.4	+43.8	518	16	94

出所：maff.go.jp

香港のスーパーマーケット事情

香港は国際都市で、購入したいものは必ず手に入れることができると言っても過言ではありません。様々な商品・食材が豊富に揃っていて、安いものから高級食材まで、そして日本の食材も簡単に手に入れることができます。

ジェットロ香港の資料によりますと、香港には800軒以上のスーパーマーケットがあって、同じ道沿いに競合店が立ち並んでいることもよくある風景です。次ページから香港の主流なスーパーマーケットをご紹介します。



（筆者撮影）

ローカルスーパーマーケット

1945年に創業したウェルカム（恵康）は小売大手のDairy Farmグループ傘下のスーパーマーケットで、香港の庶民的なスーパーマーケットの代表です。現在香港で280店舗展開しており、同じエリアに複数店舗あるなど、日常生活で見かけないことがないほどの店舗数です。

ウェルカムの商品の値段設定は他のスーパーに比べて少し安いです。香港や中国産の商品を多く扱っていますが、時には外国の商品も提供しています。最近では刺身、お寿司、日本酒、などの日本産食材を提供しはじめた店舗もあります。ちなみに、銅鑼灣（コースウェイベイ）などの繁華街では24時間オープンしている店舗もあります。



24時間オープンしているウェルカム（筆者撮影）

コングロマリットのA.S.ワトソンの傘下にはいろいろな路線のスーパーマーケットがあり、店舗数が一番多いのは1972年に創業したパークンショップ（百佳）で、現在香港で166店舗を展開しています。パークンショップは基本的にウェルカムと同じような庶民的な路線で、香港や中国産の商品を多く扱っています。

他には、世界各地からの高級食材を提供する「Great」と、欧米からの多様な新鮮な食材を提供する「fusion」などがあります。

最近グループ内のスーパーマーケットがグレードアップして、魚コーナーで大きな水槽から新鮮な魚を販売したり、オーガニック野菜、ステーキとラムチョップなどの肉類、世界のチーズセレクションなどを扱うところも出てきました。



香港や中国産の商品を多く扱っているパークンショップ（出所：aswatson.com）

日系スーパーマーケット

SOGOは1985年に開業、香港最大で最も有名な日系百貨店です。開業以来世界各地からの品物を揃え、日本のおもてなしサービスを提供し、現在香港内で、銅鑼灣（コースウェイベイ）店と尖沙嘴（チムサーチョイ）店の2店を展開しています。

地下2階にあるスーパーマーケットは多種多様な日本食材を揃えています。豆腐ひとつにしても絹、木綿、ざる豆腐、豆乳まで提供していて、和牛の種類も豊富さも多く、香港初の神戸牛を買える場所です。商品の値段は他のスーパーよりやや高いですが、食材はクオリティーが高いです。ちなみに、食材だけではなく、日本で流行っている菓子や飲料も販売しています。

さらに、スーパーマーケット内には常に様々な食材フェアが開催され、日本のフェアも沖縄フェア、九州フェア、北海道フェアなどが常に開催されています。このようなフェアの開催により、お客さんは日本食材を買うなら、SOGOに行ってみようと考えます。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。



繁華街にあるSOGO（筆者撮影）



日本のフェアを常に開催（出所：facebook.com/CCG.HONGKONG）

1990年合同会社 西友が「西田百貨」という名前で香港1号店をオープンし、2008年に「一田百貨」に改名しました。2022年1月時点で12店舗を香港内で経営しています。お店の特徴としては、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。最近では日本酒祭、日本食品祭や北海道食品祭などのイベントを開催しています。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。ちなみに、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業し、新しい業態のサービスを提供しています。



手頃な値段で日本産食材を提供するYATA（筆者撮影）



日本好き香港人の間で不動な人気を持つDon Don Donki（筆者撮影）

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ンブランド・スペシャリティストアをコンセプトとするDon Don Donkiは、2019年に九龍地域でもっとも賑わいを見せる商業地域である尖沙咀（チムサーチョイ）で1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。2021年には、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9店舗を運営しています。Don Don Donkiは単なるジャパンブランド・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、手頃な値段で美味しい食材で作ったお寿司を提供していて、現在は4店舗まで展開しています。また今年の7月にチムサーチョイに「安田精米」を開業し、日本から輸入した北海道ななつぼしを、注文を受けてから精米し、消費者に販売しています。

意外なところで日本産食材を購入できる

香港では日本産の食材が流行っていて、いろいろなところで日本産食材を購入することができます。日系やローカルのスーパーマーケット以外に、市場や日系の雑貨店でも日本産食材を買うことができます。例えば、イオングループ傘下の「Mono Mono」という生活提案型専門店があります。コースウェイバイ店では2階ではダイソー商品を中心とした12香港ドル均一ショップを展開し、1階ではコスメ、インテリア雑貨・小型家電を中心とした売場です。店内では日本ブランドの食材品や酒、お味噌や日本米とパックライスなども提供されています。



10種類以上のお味噌が揃っている（筆者撮影）



冷凍食品がメインだが、日本産野菜も販売している（出所：hktvml.com）

コロナ禍では、香港政府の措置で一時期外食ができなかったため、以前よりも自炊の頻度も増えてきました。その結果、ECサイトでの売り上げが伸びています。今までECサイトでは冷凍食品の取扱いが一番多かったですが、コロナ禍で健康志向が高まったので、香港人が安心して食べられる日本産野菜や果物も提供されるようになりました。また、お刺身を提供するECサイトも増えてきました。

外食での日本産食材の使用状況



(出所 : facebook.com/CCG.HONGKONG)

特に近年フュージョン料理が流行っていて、食材の利用も豊富になってきました。例えばフランス料理店でホタテのバターソテーに北海道産のホタテを使ったり、ステーキハウスが和牛ステーキを提供したり、または重慶発の火鍋専門店が北海道から取り寄せた毛蟹を使って、期間限定メニューを提供することもありました。



ステーキハウスで和牛 (出所 : facebook.com/CCG.HONGKONG)

香港では外食文化が発達していて、1日3食外食している人もいます。その人たちを満足させるため、飲食店は世界中から食材を輸入しています。

しかし輸入された食品の中に、日本産食材が占めている割合は意外と少ないです。今後日本産食材が香港のマーケットで勝ち抜くことができるポイントは食材のクオリティーです。香港人から見ると、日本の農水産物は安全安心で高品質というイメージがあります。香港の飲食店でよく扱われている日本産食材は和牛、豚肉、水産物、野菜と日本産米です。もちろん、日本産食材を使用しているレストランは日本料理店が一番多いですが、他国料理店で利用も少なくないです。



高級レストランも日本産食材を使っている (出所 : facebook.com/CCG.HONGKONG)

家庭での日本産食材の使用状況

飲食店以外に、最近では香港の家庭でもよく日本産食材を使っています。一番よく使われているのは卵だと思われます。一般社団法人 日本養鶏協会の発表によると、2021年1月～6月の鶏卵輸出量は9,925トンとなり、そのうち主要輸出先の香港向けは9,789トン（全体の98.6%、前年同期比127%）となりました。

「日本の卵は生で食べても安全」という高品質なイメージがあり、従来の輸入先である中国、マレーシア、タイなどからの輸入が減少したこと、新型コロナウイルス感染症により、外出せずに家の中での生活がメインとなったことが消費が伸びた理由と見られます。



色々なブランドのたまごを扱っている日系スーパーマーケット (筆者撮影)



健康志向の高まりで、納豆を食べる香港人も増加 (筆者撮影)

納豆は匂いと味が広く受け入れられる食材ではなく、本来であれば日本人向けに限定された商品で、香港人でも健康志向の人でないと受け入れにくいです。

しかし、近年香港では健康食品の消費意欲が高まってきて、コロナ禍以降、消費者はさらに健康に気を遣うようになりました。その結果、健康食品市場は伸びており、栄養価が高いと言われる納豆も購入する人が増えてきました。



Don Don Donkiで販売されている日本産米（筆者撮影）

香港で消費されているコメは、基本的にはすべて輸入米です。輸入先としては、中国、タイ、ベトナム、オーストラリアと日本などです。香港で流通しているコメの品種に関しては、インディカ米が6割以上で、残る4割弱はジャポニカ米です。現在、家庭で日常的に日本産米を消費しているのは、現地在住の日本人や一部の富裕層の香港人に限られています。

しかし、近年日本からの米の輸入が拡大を続けています。それは従来のように精米を日本から輸入することに加えて、最近では玄米の状態から日本から輸入し、香港にある冷蔵倉庫で保管、注文を受けてから精米して販売するという事業者が増えてきたからです。また、Don Don Donkiのような庶民路線のお店でも日本産米を販売していて、消費者が手頃な値段で日本産米を手に入れることができるようになったのも要因となっています。

香港の家庭で一番広く好まれるのはお刺身などの水産物です。以前香港人はレストランでしかお刺身を食べていなかったですが、現在ローカルスーパーマーケットでもお刺身を扱っていますので、家でも日本の新鮮なお刺身が食べられるようになりました。しかし、毎週や毎日食べるほどではなく、多くの場合、家族の誕生日や結婚記念日など大切な日にお刺身を食べます。

一方、新型コロナウイルス感染症に対する香港政府の対応措置が香港市民に大きな影響を与えました。一時期外食ができなかったことや、海外から香港に帰国すると、ホテルでの隔離が必要であったり、またそのホテルや飛行機の予約が取れないため、旅行する香港人が激減しました。その代わりに楽しみとして日系スーパーで新鮮な日本食材を買って自宅で料理するのが習慣となってきました。その際には日本の野菜、お肉の他に、お刺身も合わせて買って、自分にご褒美を与えます。



日本の水産物が大人気（筆者撮影）

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケター（香港）

チャン・ドミニク・ゲリー（Dominic Gary Chan）

2003年～2007年日本での留学・就職経験後、香港駐在日本人向けのフリーペーパーや訪日観光のフリーペーパーの発行と運営を行う。現在は主に飲食店の宣伝サポートや在香港日本人コミュニティ向けに情報発信を行う。香港の日本語情報誌（食品業界を含む）の営業および編集長兼社長としての経験から、現地飲食関係に幅広いネットワークを持つ。

【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。