

現場レポート（香港）

令和3年度輸出先国・地域における現地の体制強化委託事業

食品市場に関する事業者等の要望や課題にかかるヒアリング調査

2023年2月

本レポートは香港における日本産食品の安定供給体制を担っている事業者へのヒアリングを実施した結果を踏まえ、日本の事業者等にも関連すると思われる情報を抜粋し、発言者の許可を得て報告するものである。

今回は輸入・卸事業者3社、小売事業者2社、料理店事業者3社と物流業者1社に対し、日本から香港への輸出拡大を図るにあたっての障害・課題に関するヒアリングを行った。

内容についてはヒアリング結果の引用であるため、未確認の情報が含まれており、ご利用される方のご判断・責任において必ず最新の情報をご確認ありたい。

【執筆者】 輸入促進アドバイザー（F&B） 柳生政一

本レポートに関する問い合わせ先：農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港

Email：hkgevent@jetro.go.jp TEL：852-2526-4067

本委託事業に関する問い合わせ先：農林水産省国際地域課

TEL：03-3502-8058

現地で挙げられた課題と動き

【目次】

1. 品目別	4
・野菜・果物	4
・米	5
・水産物	5
・日本酒	5
2. 日本商品全般	6
・ギフトシーズンに向けた商品の準備	6
・キッチンで調理に手間をかけない加工品の需要	6
・香港に於ける自治体のフェア	6
3. その他	7
・フランチャイズ	7
・物流関連	7
・大手レストランチェーンの日本との協力関係例	8
・日本食材を使った中華料理教室の開催	8

訪問先一覧(9社)

輸入・卸事業者 計3社

日系 3社

AB社：青果物を含む食品輸入・卸と食品の製造と小売

AC社：米及び食品全般を香港を拠点に香港外も広域にカバー

AD社：和牛を中心に肉類を扱い小売業やレストラン業も展開し米国の一部もカバー

小売業者 計2社

非日系 2社

AE社：デパート

AF社：総合スーパーマーケットを多店舗展開

料理店事業者 計3社

非日系 3社

AG社：日本料理、日本式カフェレストランなど複数の業態を多店舗展開

AH社：日本ブランドのラーメン店、日本料理店を複数のブランドで多店舗展開

AI社：日本料理の分野だけでも2桁のブランドで3桁の店舗数を展開している。中華料理含めた幅広い分野で多数のブランドで飲食店を香港のみならず中国とアジアで展開する大手チェーン

物流業者 計1社

日系 1社

AJ社：総合物流業の大手

1. 品目別

1) 野菜・果物

- 日本のサプライヤーは、香港の事情を理解して産地リレーに力を注ぐ必要がある。
 - ・ 香港は、いわゆるセリを行う卸売市場がない。
 - ・ 農業がなく、もしくは農業のことを知らない。
 - ・ 四季がない。
 - ・ 世界各地から美味しい食材が入る。

以上を理解することが大切である。

－ AF社（非日系 総合スーパーマーケットを多店舗展開）

【考察】前回の第2号（2022年12月公表）報告でも、日本国内の全国の産地をリレーし調達できる人材を求めていることが、W社（日系 総合スーパーマーケット等多店舗展開）よりあった。



2023年1月撮影。中国産の白色イチゴが、日本産と間違えるほど似た商品名やパッケージで、しかもほぼ同値段(香港\$158、約2600円)で店頭に並んでいた。

2) 米

- 香港内の新規ビジネスを開拓すること。スーパーやレストランへの販売力の強化が必要。
- 福島の米を使っているかとの質問がいまだにある。福島県産米を除く様にとの依頼もある。
 - － AC社（日系 米及び食品全般の輸入・卸で香港を拠点に香港外も広域にカバー）

【考察】香港市場では日本米がおにぎりを含め浸透しつつあるが、さらに需要を開拓する為にも、第2号（2022年12月公表）報告でも記載したように、日本米の価値を改めて消費者に認めてもらう為、美味しいお米の炊き方の実演や食育など地道な活動の継続が必要と受け止めた。

3) 水産物

- 「うに」の生産が不安定であることと、「うに」と「海老」の値段が高いことへの懸念がある。
 - － AG社（非日系 日本料理、日本式カフェレストランなど複数の業態を多店舗展開）

4) 日本酒

- JETRO 香港から紹介を受けた日本酒を仕入れてプロモーションをしている。レストランでの提供のみならずオンラインショップのプロモーションをどのようにしたら良いか悩んでいる。
 - － AG社（非日系 日本料理、日本式カフェレストランなど複数の業態を多店舗展開）

【考察】こういった現地での取扱事業者のプロモーションへの助言は、日本酒の販売拡大のために必要ではないか。例えば、日本酒の特徴、酒蔵の歴史、酒蔵の人々の人柄、ドラマの撮影にも使われたことがあると販売拡大に期待が持たれるのではないか。

2. 日本食品全般

1) ギフトシーズンに向けた商品の準備

- 中秋節のシーズン向けに売り込みする業者は、扱っている中で一番良いグレードの商品を事前に準備すべき。

例えば、リンゴ。中秋節前の9月には、当年度の収穫ものでは早生のリンゴしか出回っておらず市場の評価は高くない。しかし、売り込みする業者によっては前年収穫のリンゴを特殊保存して中秋節の為に準備している場合がある。このような販売の努力が必要。

－ AF社（非日系 総合スーパーマーケット多店舗展開）

2) キッチンで調理に手間をかけない加工食品

- キッチンで調理に手間をかけない加工食品が求められている。背景には、飲食業に参入する人が少なく、恒常的なスタッフ不足に陥っていることがある。たとえば、品質の良い冷凍ピザ、加工しているホタテ。冷凍されたデザートも良い。

－ AG社（非日系 日本料理、日本式カフェレストランなど複数の業態を多店舗展開）

3) 香港に於ける自治体のフェア

- 県単位の展示会は、バラバラで継続性がない。商品も大したものがない。原則委託販売だが、売れたら継続して棚におくこともある。

－ AE社（非日系 デパート）

- 地方の事業者による香港での展示会は効率が悪い。即ち、次に続くビジネスに至らない。

－ AB社（日系 青果物を含む食品の輸入・卸、食品の製造と小売）

- 日本側サプライヤーの売りたいアイテムと、香港側バイヤーの買いたいアイテムのマッチングが難しい。

－ AJ社（日系 総合物流業の大手 同社の取引先からのヒアリング）

3. その他

1) フランチャイズ

- 輸出支援プラットフォームのネットワークを通じて、香港の地場企業に香港進出を希望する日本企業を紹介してもらいたい相談が良く届く。

日本のレストランからフランチャイズ方式の進出相談がある。店舗数が5－6店程度の日本のレストランから相談が多い。自分達では取引先に紹介する程度で限りがある。

－ AE社（非日系 デパート）

【考察】訪問時具体的な案件があり、輸出支援プラットフォーム（JETRO 香港）で対応することになった。

- フランチャイズビジネスは、我流にならないことが大切。AH社には日本人4名が在籍しており、主に質の維持に従事している。

－ AH社（非日系 日本ブランドのラーメン店、日本料理店を複数のブランドで多店舗展開）

2) 物流関連

- 日本側は、国内の輸出港（空港）への配送コストを如何に下げるか、まで考えが及んでいない。補助金を出して、国内物流費を下げて輸出し易いようにしてもらいたい。

－ AB社（日系 青果物を含む食品の輸入・卸、食品の製造と小売）

- 沖縄経由の輸出には補助金があるため、沖縄経由で香港に輸入している。チルド牛肉は、賞味期限は45-60日であるが、沖縄経由の為、送るのに3週間は日数がかかる。物流コストを現状維持しながら輸送期間が短い方法を模索している。

－ AD社（日系 和牛を中心に肉類の輸入・卸で小売業やレストラン業も展開し米国の一部もカバー）

- ・香港内の保冷倉庫が不足している。
 - ・コロナ禍の減便により、航空運賃が高騰している。
 - ・昨今の物価上昇により仕入れ価格が上昇し、円安効果が得られていない。
 - ・日本とマカオ直行便（マカオ空港発着）が未だ再開せずスペース不足が続いている。
- ー AJ社(日系 総合物流業の大手 同社の取引先からのヒアリング)

3) 大手レストランチェーンの日本との協力関係例

- 日本との協力関係は、以下の3タイプに分類される。
 - 原材料の調達
 - キャンペーンでの協力
 - 共同でのレシピ開発や商品生産、例えば日本のソースなどの紹介や日本からの飲食業ブランドの紹介に期待。
- ー AI社(非日系 日本料理の分野だけでも2桁のブランドで3桁の店舗数を展開している。中華料理含めた幅広い分野で多数のブランドで飲食店を香港のみならず中国とアジアで展開する大手チェーン)

4) 日本食材を使った中華料理教室の開催



- ワン・タッコ中国飲食文化大使（2021 春 旭日双光章を受賞、約 40 年間日本及びカナダで中国料理人として腕を振るい、1988 年には中国料理調理師の中国国家資格の最高位に

当たる「特級厨师」に認定された。2022年香港フード・エキスポのジャパンパビリオンで「中華料理には日本食材を」をアピール。青森県の食材大使でもある。)が、2023年1月料理業界や一般人を対象に日本食材を取り入れた料理教室を開いた。

写真は、中華料理のデザート(団子や水ようかん風のスイーツ)を日本産桜の花塩漬け、米粉、甘こうじ、寒天、缶詰めのあずき等々を使い作る講習風景。今後とも活動を続ける予定と同氏談。

【考察】以下のJETRO作成料理店数の統計表では、中華料理店数は第2位となっている。

香港の飲食店店舗数							
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	13.60%	-2.60%
中国料理	2,230	2,380	2,400	2,140	2,030	12.10%	-5.10%
テイクアウト店	1,670	1,860	1,950	1,850	1,950	11.70%	5.40%
(イートインスペースなし)							
ファストフード	1,600	1,600	1,530	1,440	1,460	8.70%	1.40%
日本料理店	1,310	1,360	1,400	1,330	1,350	8.10%	1.50%
コーヒーショップ	530	650	600	620	680	4.10%	9.70%
喫茶店、バー等	550	450	590	480	390	2.30%	-18.80%
タイ料理店	350	380	390	370	370	2.20%	0.00%
イタリア料理店	270	270	260	220	230	1.40%	4.50%
フードコート	270	260	230	200	210	1.30%	5.00%
韓国料理店	160	230	240	200	200	1.20%	0.00%
ベトナム料理店	170	190	200	180	170	1.00%	-5.60%
フランス料理店	120	130	120	110	100	0.60%	-9.10%
ケータリング及び	80	80	90	90	90	0.50%	0.00%

その他飲食 業態							
その他レスト ラン	3,020	3,290	3,460	3,240	3,220	19.30%	-0.60%
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	7.20%	-3.20%
その他ドリ ンク販売店	640	760	780	770	800	4.80%	3.90%
合計	16,760	17,750	18,110	16,810	16,720	100.00%	-0.50%

注：中国料理店とは広東、北京、四川、上海料理およびその他中華料理店を意味する。

出所：香港統計局(2022年4月19日現在)

"Number of establishments, persons engaged and vacancies (other than those in civil service) analyzed by industry sub-class"

以上