

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

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身近な既存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９社、小売事業者３社と料理店事業者５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

【目次】

1. 品目別	4
・ 牛肉	4
・ 豚肉	5
・ 鶏肉	5
・ ホルモン系生肉	5
・ 鶏卵	5
・ 野菜	5
・ 日本酒	6
2. 物流関連	7
・ 航空輸送	7
・ 海上輸送	7
・ 物流の遅れと価格高騰	7
3. その他	8
・ 輸入規制	8
・ 人材確保	8
・ 持続可能（Sustainable）な取引	9
・ 並行輸入品の事情	9

訪問先一覧(17 社)

輸入・卸事業者 計 9 社

日系 5 社

A 社：航空貨物、ホテル向けが多い

B 社：グローバルに展開、料理店向けが多い

C 社：アルコール飲料中心

D 社：食品全般、料理店、外食チェーン、ホテル向けが多い

E 社：食品全般

非日系 4 社

F 社：食品全般、小売店向け多い

G 社：食肉専門、地場系団体

H 社：日本酒、地場系団体

I 社：日本酒、地場系団体

小売業者 計 3 社

日系 1 社

J 社：日本製品販売 9 店舗

非日系 2 社

K 社：EC（日本製飲み物、日用品）

L 社：食品中心のスーパー4 店舗等

料理店事業者（計 5 社）

日系 3 社

M 社：日本料理 7 店舗

N 社：日本料理 1 店舗

O 社：日本料理 5 店舗

非日系 2 社

P 社：日本料理 14 店舗以上

Q 社：日本料理 2 店舗、地場系団体

品目別

1) 牛肉

- 香港では和牛が食材として普通に使われ始めており供給が需要に追いつかないことを懸念している。—P 社(非日系 日本料理店)
- 日本国内の輸出に対応出来る食肉処理施設が少ない。—F 社（非日系 輸入・卸）
- 中間業者を排除し適切な利潤を確保することにより、長期的かつ安定的なビジネスを継続したい。このため、韓国牛を扱うのではなく、品質上位の和牛を日本国内のサプライヤーから直接調達したい。—G 社（非日系 食肉輸入・卸）
- 香港では家賃や人件費が高いので、料理店として極力調理現場での手間を省きたいというニーズがある。このため、香港側の望む規格に可能な限り調整して出荷してもらいたい。—G 社（非日系 食肉輸入・卸）

【考察】香港側の新たな需要につき引き続きヒアリングを通じて調査するが、輸出先側に旺盛な需要があるのであれば、これに対応する日本側の供給体制を如何に増強していくべきかが課題であると考える。

2022 年 8 月、香港 Food Expo 会場にて。
尹達剛（ワン・タツコン）中国飲食文化大師
（令和 3 年旭日双光章受章）による和牛を使用
した中華料理のセミナーが開催された。



2) 豚肉

- 中間業者のマージンを省くために日本国内のサプライヤーとの直接取引を実現したい。
日本産の豚肉価格は、スペイン産イベリコ豚の市場価格 1 KG 当たり HK\$150 から HK\$180(おおよそ 2,700 円から 3,240 円)を超えられない状況。—G 社（非日系 食肉輸入・卸）

3) 鶏肉

- 日本国内の供給元の数が不足している。—P 社（非日系 日本料理）

4) ホルモン系生肉

- 鶏肉と同様日本国内の供給元の数が不足しており、入手しにくい。—M 社（日系 日本料理店）

【考察】香港では長引くコロナ禍の影響で外食産業の倒産・撤退が増える一方、店舗家賃が下がったところに、一人あたりの客単価を高く設定できる日本食レストラン、中でも焼肉レストランの出店が増えているという事情も背景にあると考えられる。

5) 鶏卵

- 日本では産地間で競争しながら香港へ輸出しているが、輸出業界（品目団体）として統一出来る事項は、統一すべきではないか。具体的には、例えば鶏卵の賞味期限の長さが統一されておらず、産地・商品ごとにバラバラとなっており分かりにくい。輸入業者としては賞味期限が長い方が扱いやすい一方、香港では新鮮かどうかを重視する消費者も多い。卵の賞味期限が長いからといって、卵の鮮度が高い訳ではなく、むしろ古いものが棚に残ることになる。—E 社（日系 食品全般 輸入・卸）

6) 野菜

- 日本産は一般に価格が高く、肉なら高くても買うが野菜は難しい。トマトの値段が象徴的。原価率 20-30%しか取れないレストランでは、日本産野菜を採用する上での障害は価格である。—M 社（日系 日本料理店）

7) 日本酒

- 香港全体では、アルコールの消費量が減少している。若者へのプロモーションが大切。日本酒は 30-40 代がターゲットとなっており、年齢の高い人の消費は少ない。20 代前半の給料が高い仕事を持つ人（金融、不動産業界等）には、日本酒を飲むのはカッコ良いと受け止められている。この層の 20 代を狙って普及活動を行い、新しい消費者を獲得していく必要がある。—C 社（日系 アルコール飲料の輸入・卸）
- 香港の卸先の日本酒の品質管理に関する知識が必ずしも十分ではなく、特に冷蔵保存が徹底されていない。日本酒を良い状態で飲んでもらう為の啓蒙活動を絶え間なく行い、消費者の支持を失わないようにする必要。—B 社（日系 グローバルに展開する輸入・卸）
- 啓蒙活動は必要。香港人の中でも日本酒についてのわか知識、うんちくを披露する人が増えているが、適切に保管されていないこともあって、日本酒は 1 年経つともう飲めないものとのイメージが持たれていることを憂慮する。—C 社（日系 アルコール飲料中心の輸入・卸）

【考察】以上に関しては、両論がある。日本酒も季節があるので生産した年に飲むのが美味しいとも言われる。他方、適切に冷蔵保管されていれば賞味期限はもっと長いという意見もある。適切に保管されている日本酒が 1 年を経過するともう飲めないと言われるのは事実として正しくないため、正しい情報の啓蒙活動が重要となってくるのではないかな。

物流関係

1) 航空輸送

- 地方空港と香港を結ぶ国際旅客便が復活すれば、1機辺りの貨物輸送が出来るキャパシティは少量でも、便数が増えると総キャパシティが増えると期待している。日本へのインバウンド航空便の増加は、特に九州では輸出をけん引する要素。—A社（日系 輸入・卸）
- 九州（福岡空港及び北九州空港）からの午前出発便の再開に高い期待。九州と香港は距離が近く、前夜のうちに香港から注文が入った農水畜産物を翌日の午前発の便で香港に運べば、その日の夕食の食卓で新鮮な九州地方の食材を楽しむことが可能となる。—A社（日系 輸入・卸）

2) 海上輸送

- コンテナのスペースは、必ずしも1社のニーズだけで埋められるとは限らないため、常温、冷蔵、冷凍といった温度管理帯ごとに、空いたスペースを他社と融通し合うことが出来ないか。—E社（日系 食品全般 輸入・卸）

3) 物流の遅れと運賃高騰

- 物流費用の高騰への懸念を持っている。—O社（日系 日本料理店）、P社（非日系 日本料理店）
- コロナ感染による人手不足等に由来する船便の遅れがある。P社（非日系 日本料理店）
- 物流の遅れと運賃の高騰に懸念を持っており、特に生鮮食品については、遅れは商品の廃棄に繋がる事態となる。また、地方自治体と協力したフェアを企画した際、商品の一部が遅延してフェア期間が始まっても十分な商品が並べられなかった等のケースもあった。—K社（非日系 食品中心のスーパー）

その他

1) 輸入規制

- トランス脂肪酸（Trans Fat）入りの食品が 2023 年 12 月 1 日から香港で使用禁止になる。広く日本製のお菓子、マーガリンなどに含有されており、影響範囲は広い。同社は、日本側の業者に対策を依頼するも、トランス脂肪酸入りの食品は日本で禁止されていないので対策が進んでいない。－L 社（非日系、スーパー）

【考察】2021 年 6 月 11 日に香港政府食品安全センターが 2023 年 12 月 1 日から施行すると公表したトランス脂肪酸に関する規制強化についての指摘である。トランス脂肪酸の主原料となる部分水素添加油脂（PHO）を含む食品の輸入・販売等の禁止等や水素添加油を使用した製品については、同油脂を含む食品製造、輸入、販売はシンガポールやタイなどでは既に禁止されている。

【参考】 2023 年 12 月 1 日より施行

（別添参考表 仮訳）

物質	改正後の規制	現行の規制
トランス脂肪酸	部分水素添加油（PHO）を含む油脂の輸入禁止 PHO を含む食品の販売及び流通の禁止	なし
	水素添加油（例：完全水素添加油）を含む油脂や包装食品について、原材料表示に「水素添加油」と記載するか、原料の油名に「水素添加」と記載する必要	なし（参考：トランス脂肪酸の表示義務のみあり）

（出典：香港政府食品安全センター Harmful Substances in Food (Amendment) Regulation 2021）

https://www.cfs.gov.hk/english/whatsnew/whatsnew_fstr/whatsnew_fstr_Food_Regulations_Harmful_Substances.html

2) 人材の確保

- 洗い場を担当する社員でも、月給が HK\$12,000（おおよそ 216,000 円）と高騰している。近年の人口減に加え、新型コロナウイルスの影響で、在宅勤務や外出自粛などを経験したことによる香港人の働き方自体の変容もあり、飲食業などでは人材の確保が一層難しくなっている。－O 社（日系 料理店）

- 人材の確保には、教育しかない。働いている人が楽しくなるような仕組み作りが必要。画一的な店ではなく、作りたいものを店側で表現して提供するような仕組みを作り、他店と差別化するとともに人材にも創造力を期待している。—M 社（日系 日本料理店）
- 質と量の双方で人材獲得難という厳しい状況。また、そもそも香港の若者に小売業は人気がない。—J 社（日系 日本製品の小売）

【考察】人材確保の困難さは、レストラン業界のみならず食品を扱う業界全体の課題となっている。

3) 持続可能（Sustainable）な取引

- 取引先はホテルのレストランが大半を占めており、ホテル業界からは、環境に配慮した持続可能（Sustainable）な食材を供給することを求められる。特に欧米人のシェフやレストラン利用客は、この点に高い意識を持って食材や料理を選択している点留意が必要。本件は、長期的な課題ながら、今後も取引を続け、日本からの輸出を拡大するためには重要になってくる。例えば、魚を乱獲するのではなく採り続けられる体制を確保していると消費者に説明が出来ることが重要。MEL（日本）、ASC（オランダ）、MSC（英国）などが対応出来ている。—A 社（日系 輸入・卸）

4) 並行輸入品の事情

- 正規の輸入販売代理店として日本製品のブランドを管理し、長期的に育てているが、最初は売れなくても地道に啓蒙活動をし、日本のメーカーに代わって原材料の分析をして、販売用の英語ラベル作成まで行って販売する。一方、同じ商品を個人で並行輸入して同社が作成したラベルを勝手にコピーして貼りつけて売る業者が多い。大手小売であっても輸入販売代理店から仕入れるより価格が安いので、並行輸入業者から安く買う。さらに安い業者が現れ、次第に安売りで同業者も利益が出なくなり、その産品を扱わなくなる。消費者も飽きて需要が減少する。そのような並行輸入業者は、その時その時の売れる商品に飛びつくので、一時的にその輸入は増えるかもしれないが、目先の利益を

得ることしか考えておらず、やがてその製品のブランド価値が毀損されることなど考えていない。これに対しては何らかの対策が必要ではないか。—B 社（日系 輸入・卸）

- 日本の商社経由の並行輸入品を扱っているが、需要があるので自由港である香港で輸入する姿勢。むしろ日本のメーカーとの直接取引を希望。—K 社（非日系 飲料・日用品の EC）
- 日本の蔵元が輸出を望んでいない銘柄が並行輸入され、香港で販売されている。しかも小売価格は高額になっている。—C 社（日系 アルコール飲料中心 輸入・卸）
- 日本酒の蔵元との直接取引もあり、有名ブランドの並行輸入も手掛けているが、上記 K 社同様に、日本のメーカーとの直接取引を希望している。—H 社（非日系 日本酒 輸入・卸）

以上