

香港

香港における青果物市場～メロン～

2024 年 1 月

香港食品市場の特徴は「常に変化する」ことだ。これまでの市場になかった食品が突然市場を獲得し、長年定着していた食品が市場から消える場合もある。今回は香港における日本産メロンを通じてすでに香港食品市場で定着している日本産青果物の現状と問題点を把握し、これまで以上に受け入れられるために今後何をすべきかを考えたい。

◆香港食品市場における日本産メロンの現状・小売業界◆

日本産リンゴや桃、イチゴは、日系スーパーマーケットのみならず Wellcome¹や Parkn shop²、大昌行³等、地場系スーパーマーケットでも流通し定着している。また、これらはスーパーマーケットのみならず、果物専門店でも公設市場「街市」でも一部のミニスーパーでも購入することができる。四半世紀前の香港では、チムサーチョイやコースウエイベイ等の一部の高級スーパーマーケットのみで日本産青果物が流通していたが、現在では離島であろうと新界であろうと香港内の多くの場所で購入できる。

日本産メロンの場合、従来は高級日系スーパーマーケットや高級地場系スーパーマーケット等、一部のスーパーマーケットと高級青果物を取り扱う専門店、と他の日本産果物と比較すると購入できる場所は限定的であったが、昨今は贈答用ではない商材が「街市」内の高級果物店のみならず一般的な果物店でも販売されるようになり、販売網に広がりを見せている。



<写真：街市で販売されるクラウンメロン>（筆者撮影）

日本産メロンは従来、贈答品として流通してきた。香港は人生の節目における祝いごとが盛んな土地柄である。そうした節目に花や時計や宝飾品を贈る場合もあるが、果物を贈ることもある。また、人生の節目のみならず、病院の見舞いや自宅に招かれた時のお土産等、身

1URL : <https://www.dfiretailgroup.com/business/grocery-retail>

2URL : <https://www.pns.hk/zh-hk/>

3URL : <https://www.dch.com.hk/jp/business/food?open=food-trading>

近な出来事に果物を贈ることもある。その中で日本産メロンは贈りものにして喜ばれる高級果物として市場に流通してきた。



<写真：YATA⁴（左）/ APITA⁵（中央）/ SOGO⁶の棚に並ぶ日本産メロン>（筆者撮影）

しかしながら昨今では、上記のようなギフトボックスに入っていないデザート用の日本産メロンが市場に流通している。これらは高価な商品でも 300-500 香港ドル(約 5,400-9,000 円)、安価な商品は 100 香港ドル（約 1,800 円）を切る場合がある。

そもそも香港では、網模様がはっきりとしていて美しいメロンと網模様が薄いメロンでは価格も扱いも大きく違う。そのため日本産メロンであってもホームランメロンやキンショーメロンのニーズは少ない。中国産ハミウリ（哈密瓜）や北半球の冬がシーズンになるオーストラリア産ハニーデューメロンは価格が手頃で、公設市場「街市」やスーパーマーケットの平台で販売されている。ちなみに、ネットやツルが付いている中国産マスクメロン「糖瓏瓜」や韓国産マスクメロンは、昨今品種改良が行われて糖度も高く、身近なギフトとして取り扱われる場合もある。



<写真：オーストラリア産メロン（左）/ 街市の青果物売り場（左中央）/ 韓国産メロン（右中央）/ Parkn shop の中国産メロン売り場（右）>（筆者撮影）

さわやかで品のある甘さのアールスメロンやアンデスメロンなどの日本産青肉系メロンは香港でも人気商品だが、濃厚な甘味と滑らかな食感のある夕張メロンやクインシーメロンなどの日本産赤肉系メロンの方に昨今は軍杯が上がる。こうした影響もあり最近の香港のスーパーマーケットでは、以下の写真のように赤肉系メロンなのか青肉系メロンなのか明確に表記されている。

4URL : <https://www.yata.hk>
5URL : <https://apitauny.com.hk/?lang=ja>
6URL : <http://www.sogo.com.hk/>



<写真：City Super⁷（左）/Don Don Donki⁸（右）における日本産赤肉メロンと青肉メロン>（筆者撮影）

◆香港食品市場における日本産メロンの現状・飲食業界◆

では、業務用の場合はどうでしょうか。

中華料理や西洋料理では、前述の中国産ハミウリ（哈密瓜）やオーストラリア産ハニーデューメロンが以下写真のようにフルーツの盛り合わせとして扱われる。香港では豊富に入手できるマンゴーやパパイヤ、パイナップル等を中華料理の食材として扱う場合も多い。ココナッツを丸ごと使ったダブルボイルスープは最近の広東料理の人気メニューである。

メロンも同様にデザートのみならず食材として活用されている。たとえば、ミシュラン1つ星を維持している JW マリオットホテルの広東料理店「萬豪金殿⁹」では、人気メニューの北京ダックに合わせるキュウリの代わりにオーストラリア産ハニーデューメロンを提供している。また、洋食の場合は生ハムとセットになっているカナッペや前菜として扱われることが多い。



<写真：紫玉蘭（上海料理）¹⁰のフルーツの盛り合わせ>（筆者撮影）



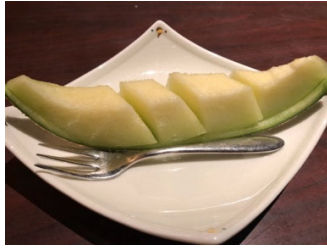
<写真：萬豪金殿（広東料理）のメロン付北京ダック（左）/ 松茸入りココナッツスープ（中央）/マンゴープリン（右）>（筆者撮影）

7URL : <https://online.citysuper.com.hk>

8URL : <https://www.dondondonki.com/hk/>

9URL : <https://www.marriott.com/ja/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/>

10URL : <https://www.maximschinese.com.hk/brand/24>



<写真：とん吉¹¹おまかせ料理のデザート>（筆者撮影）

ただし、日本産メロンが香港の中華料理や洋食に扱われることは極めて少ない。日本産メロンは、日本における会席料理同様、従来高級日本料理店のデザートとして扱われてきた。しかし、現在の香港では、季節のデザートとして扱われることはあってもその頻度は少なくなっている。香港日本料理店協会¹²の副会長であり、日本料理店「なお膳¹³」で腕を振る佐藤直行料理長によると、その原因は主に以下が挙げられる。

- ・マスクメロンの価格が高くコースに取り入れることができない。値段を問わないおまかせ料理の場合には提供することができても、コース料金が決まったおまかせ料理では値段が合わない。

- ・旬の時期に価格が見合ったメロンが市場にあれば取り扱うが、食べ頃が分かりにくい点は問題である。食べ頃が非常に分かりにくく、ロスも大きい。

- ・ちょうど良い状態で仕入れることがとても難しい。

飲食店で日本産メロンの取り扱いが少ない中、洋菓子店では広がりを見せている。香港における洋菓子店では高級なイメージを持つ日本産メロンが、2016 年ごろから旬の初夏から夏にかけてケーキのトッピングに取り扱われるようになり、現在では、その動きが拡大している。

2016 年以降、東海堂（アロームベーカリー）¹⁴ではメロンの旬の時期に静岡マスクメロンの洋菓子を販売し、その後九州産メロンや北海道メロンの洋菓子は継続され、販売されている。

2018 年ごろには「iCremeria¹⁵」（日本産高級果物を扱ったテイクアウト専門アイスクリーム店）が高知産アールスメロンを半分にカットした高価なソフトクリーム付メロンを販売し、香港の人々を魅了していた。

また、A-1 ベーカリー¹⁶でもメロンの旬の季節になると九州産青肉メロンや北海道赤肉メロンがトッピングにあるデコレーションケーキやゼリー等の洋菓子を毎年販売している。

11URL : <https://tonkichi.com.hk>

12URL : <https://hkjra.org>

13URL : <https://www.facebook.com/naozenhk/>

14URL : <https://www.aromebakery.com.hk/tc> <https://www.facebook.com/aromebakery/posts/3084980491527047/>

15URL : https://www.facebook.com/iCremeria?locale=ja_JP

16URL : https://www.a-1bakery.com.hk/zh_HK/promotions/2023_Seasonal_Limited_KyushuArusMelon_Cake_Dessert



<写真：A-1 ベーカリーの北海道メロンケーキ>（筆者撮影）

イタリアントマト¹⁷でも「堂島ロール」のモンシェール¹⁸でもシャトレゼ¹⁹でも日本産メロンを扱ったケーキは毎年販売されている。

こうした影響もあり、香港における日本産メロンの輸入量は年々増加傾向にあり、2022年の輸入量は好調だった前年比と比較し 1.05%下がり 857 トンであったが（出所：香港統計局）、2023 年には数量ベースで 976 トン、金額ベースで 9 億 2,586 万円日本から香港に輸出されている（出所：財務省貿易統計）。

表 1 香港におけるメロンの輸入推移

(単位：トン、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	2,693	24,630	2,095	11,354	3,132	17,854	29,382	133,922	24,222	123,728	-17.56%	-7.61%	93.04%	58.39%
日本	459	35,045	438	35,485	642	48,791	866	67,908	857	70,241	-1.05%	3.44%	3.29%	33.15%
韓国	401	8,399	508	9,744	395	8,927	339	9,818	334	8,691	-1.46%	-11.48%	1.28%	4.10%
オーストラリア	1,120	14,424	1,197	15,464	1,401	14,333	539	8,183	340	6,078	-36.99%	-25.72%	1.31%	2.87%
ホンデュラス	2,497	21,093	2,650	21,910	448	3,496	334	2,019	159	1,228	-52.43%	-39.18%	0.61%	0.58%
台湾	60	787	7	115	112	1,054	72	756	40	530	-44.47%	-29.89%	0.15%	0.25%
スペイン	113	1,363	94	1,155	22	811	25	533	15	413	-39.81%	-22.51%	0.06%	0.19%
メキシコ	2,103	17,524	1,472	10,921	568	4,191	257	1,481	54	370	-79.15%	-75.02%	0.21%	0.17%
フランス	7	279	7	275	9	267	9	291	5	184	-41.28%	-36.77%	0.02%	0.09%
オランダ	1	19	0	0	0	10	0	0	4	181	N/A	N/A	0.02%	0.09%
全体	11,137	137,403	9,267	115,890	7,226	104,980	32,136	226,850	26,034	211,911	-18.99%	-6.59%	100.00%	100.00%

HS 08071910 - HONEYDEW MELONS, CANTALOUPEs, MUSKMELONS AND THE LIKE, FRESH

出所：香港統計局

メロンは日本の業界関係者が戦略を持って輸出する場合がある一方、他の日本産果物同様、日本国内の卸売市場で取引され、プロダクトアウトされたものが香港で受け入れられてきた。そのため、市場では以下のような問題が生じている。

◆メロンを通して見られる日本産果物の問題点◆

17URL : https://www.instagram.com/p/Ct0RcV8hO_I/?img_index=1

18URL : <https://www.instagram.com/p/CuWkTPwtRwv/>

19URL : <https://hk.ulifestyle.com.hk/activity/detail/120771/日本直送蛋糕甜品店 chateraise 最新日本青肉蜜瓜系列-蜜瓜撻-蜜瓜鮮忌廉蛋糕-蜜瓜千層蛋糕/1>

① パッケージの問題

香港に流通しているメロンの多くは前述のようにギフトボックスなしで流通している。また、以下写真のようにギフトボックス付きで流通する場合があるが、中には違うブランドや違うランクの商品でも同じギフトボックスを使用する場合がある。



<写真：City Super の箱付きメロン>（筆者撮影）

また、ギフトボックスを使用することによって高級感をもたらしすることも重要であるが、しっかりメロンを保護でき、持ち運びしやすい、といった消費者のニーズに対応することも重要であると思料する。

たとえば、中国産スイカは平台でも販売されているが、新疆ウイグル自治区で生産された良質なスイカ「8424」や、糖度が13度以上あると話題のスイカ「女神」はそのまま持参できるギフトボックス入りであり、売り場の管理もしやすいと高い評判を得ている。



<写真：Wellcome の箱入りスイカ>（筆者撮影）

② 明確ではないランク分け

メロンのみならず日本産青果物は海外のバイヤーや消費者に理解されやすいランク分けになっていない場合がある。

静岡産クラウンメロンの場合を見てみよう。クラウンメロンは日本産メロンを代表する商品の一つであり、そのランクは「富士」、「山」、「白」、「花」に分かれる。しかしながら、日本の卸売市場の価格に影響され「白ランク」と「花ランク」がほぼ同じ価格で買付され、香港市場に流通する場合がある。

そもそも香港では、スーパーマーケットのバイヤーがリクエストするものを売り場で販売するのではなく、食品輸入業者や卸売業者（ディストリビューター）がスーパーマーケットのバイヤーに提案する「提案型」が主流である。そのため、明確な説明がないままに提案を受けたバイヤーは、同じ名称で同じサイズであるメロンを、違うランクの商品と気づかずに販売してしまうことがある。

ちなみに、このことはメロンのみならずシャインマスカットやイチゴなど他の日本産果物でも起きている問題である。

③ 生産期間と流通期間の差の問題

香港のギフトシーズンの中で果物が大きく動くシーズンは、中秋節、クリスマス、そして春節だと言われている。ただし、中秋節と春節は旧暦であるため毎年時期が変動する。例えば中秋節の場合、2024 年は 9 月 17 日であり、比較的早めの中秋節商戦であるため、北海道や一部の地域ではメロンを提案することが可能である。

ただし、日本産果物は日本の贈答期間をターゲットに生産されているため、中秋節にメロンのニーズはあっても流通しにくいのが現状である。

④ 模倣品問題

日本産メロンは高級なイメージがあり、日本産であれば高く売れる風潮が香港には存在する。そのためメロンは他の青果物同様、模倣品も多い。特に、日本産と同じアールスメロンの品種で日本語の書かれた帯がある産地の誤解を招きやすいメロンや、北海道産を明らかに偽装した模倣品に加え、その入れ物であるケースの模倣品も消費者に誤解を招きやすく、問題になっている。



<写真：日本語の帯があり産地の誤解を招きやすいメロン（左・中央） / 「山クラス」と書かれ 40 香港ドルで販売されるクラウンメロン（右）いずれも油麻地卸売市場にて>
(筆者撮影)

⑤ 健康志向へのアプローチ

「ザクロ、アボガド、ブルーベリー、いずれもその栄養価に着目する香港の人々にとってとても人気がある商材だ。日本産青果物の場合は優れた品質であることは PR するが、栄養価に優れた商品であることを全面に打ち出そうとしない。」こう語るのは 1970 年代から日本産青果物を取り扱う輸入商社であり、市場や小売店に卸売販売している新利欄のリー社長だ。香港は少子高齢化社会になり、コロナ禍のみならず年々増加する成人病を予防するため、健康志向の高い人々が生の果実を好んで摂取している傾向がより高まっている。正当な裏付けがある場合、「食物繊維が豊富な食材を求める方向け」、「血糖値が気になる方」、「目に優しい」という志向で食材を求めている人たちに向けた積極的な働きかけが必要だと思料する。

⑥ 価格の問題

現状、日本産メロンは品質が優れた商材よりも年々安価な商材が市場に増えてきている。同じ売り場で価格競争しているスーパーマーケットもあれば、P1 や上記④右の写真のように従来価値があり品質も高いとみなされてきたクラウンメロンが街市で情け容赦のない破格の値段で販売されている。こうした動きは、長年にわたり香港で日本産青果物をブランド化してきた人々がやる気をなくしている大きな要因である。

⑦ 原発事故に伴う香港の輸入規制の問題

メロンの種類が豊富で生産量が最も多い茨城県メロンはこれまでに SOGO や Aeon²⁰等でプロモーションを行ってきた。

参照：

https://www.facebook.com/aeon.hk/photos/a.121913507820877/4318260588186127/?locale=ms_MY&paipv=0&eav=AfYK8RIb2l8SZx7M_xc1YoXiFFzttUzM0-ZXVWYGgBJPNbzVgpEcW4BlzV0gA9su47k&_rdr

https://www.facebook.com/aeon.hk/photos/a.121913507820877/5438957196116455/?paipv=0&eav=AfbixHU9wDvyZj65zeE8uArcMXKZfGZMXdFSIQx4qKnaZ3SPlbcBV4HzuB9lZGziBe8&_rdr

特に Aeon では、茨城県産メロンのプロモーションが継続的に行われているが、それ以外の卸売業者やスーパーマーケット担当バイヤーは、茨城県、栃木県、群馬県、千葉県 of 青果物購買に対して消極的である。その要因は放射性物質に対する懸念以上に、出荷の度に行う放射性物質検査の手間と費用負担が大きいからだと聞いている。なお、上記4県産の青果物を香港に輸出するためには、日本の政府機関が発行する放射性物質検査証明と輸出事業者証明の添付が必要である。（*P13 参照4）

◆日本産青果物が香港市場に受け入れられるために◆

アフターコロナになり長期に渡る円安の影響も受けて、香港で日本産食品を購入してきた人々が日本に渡航する動きが増えている。そのため実際に日本で流通している青果物を見て、その品質や販売価格と香港で流通する日本産青果物の品質や販売価格を比較する動きも少なくない。そのため、香港で同じ分野の商品を販売する際に日本と同じ品質であることが求められ、その上何らかの仕掛けやマーケティングが必要となる。つまり、香港市場で日本産食品を販売するためには常に工夫と努力が必要だと言える。

香港青果物市場は真摯に向き合っていけば結果が出せる市場でもある。そのため、少なくとも以下のアプローチは必須だと思われる。

1 販売プランと事前商談

²⁰URL : <http://www.aeonstores.com.hk/>

中秋節商戦や春節商戦のように青果物の流通が大きく動く時期がある。メロンの場合、露地ものは晩生の商品が中秋節商戦に、温室の商品は年間を通して提案できるため、事前に香港バイヤーと大まかな方向性について商談する必要がある。たとえば、中秋節商戦に合わせて8月初旬に出荷可能な北海道産赤肉メロンを売り込む場合、初夏に香港バイヤーとニーズや数量について事前に話し合っておけば、まとまった数量を売り込むことも可能になる。卸売市場で流通する商品よりも優れた商材を提供でき、食べ頃を考慮した商材を販売することができる。また、市場のニーズを予め知ることができるため、メロンを単に生果として楽しむだけではなく、料理やスイーツなどに使う食材としても美味しい食べ方を提案することでファンを増やし知名度を上げ、結果としてリピートされる機会も得られる。

2 パッケージ

パッケージについては2つのポイントがある。一つはパッケージでランク分けをすること、そして、香港のニーズにあったパッケージを提供することである。

前者の場合はCity Superの「あまおう」のようにJAのランクに分かれたあまおうをパッケージの色ですみ分け、農業法人のあまおうの場合は表面の透明のセロファンに「〇〇農園のあまおう」と記し、外箱もナチュラル感のあるベージュに変え、「なぜこの価格で販売しているのか」を明確にする方法である。今後はさらに有効な方法が考案されるかもしれない。



<写真：City Super の箱入りあまおう（イチゴ）>（筆者撮影）

後者の場合は、同じギフトボックスでも持ち運びが便利なギフトボックスを消費者が求めているのか、それとも見栄えの良い高級感のあるものを求めているのかで提供するものが違ってくる。また、従来の商品が痛みにくいギフト用ボックスや高級感ある風呂敷包みも大事ではあるが、持ち運びの良さを考慮した今までにはない容器の開発も必須であると思料する。

3：健康志向への働きかけ

時代は変わり消費者のニーズも変化している。特にコロナ禍以降、ザクロやアボガドのように香港人が求める栄養効果に優れた商材に人気が高まっている。香港では、メロンは糖質が高く、中医学的見地から他のウリ類同様「メロンは身体を冷やす」とみなされている中でその栄養効果は意外と知られていない。今後は中医学的及び栄養素のアプローチ双方で日

本産メロンの正確な栄養効果を伝える必要があると思われる。また、水や土地の環境を通して安全で身体に優しい商品であるイメージ作りも必要であると思料する。

最後に -テスト市場としての香港-

香港は 750 万人近い人口の都市で、日本産青果物に対してのニーズが高く、輸出に関しては障壁となるルールが現状ほとんどない。また、さらなる日本産青果物の市場を構築しようとする動きが昨今の香港にはあり、市場獲得の難易度は高いものの創意工夫次第ではさらに市場を拡大できるチャンスもある。そのため、メロンをはじめとした青果物の販路をテスト及び検証し、確固たるビジネスモデルを構築するのに香港青果物市場を活用するのに適した市場であると思料する。

香港における日本産青果物のブランド化に関して、共有したい動きが一つある。

前述のように日本産メロンの価格もランクも混乱がある中、3月に香港ジョッキークラブ²¹(The Hilltop in The Valley)ではクラウンメロンの「山クラス」の商品が会員向けに先行予約販売される予定である。周知のようにクラウンメロンの「山クラス」の商品は日本国内でも一部の店舗でしか販売されないハイエンドな商品である。このプロモーションが香港の富裕層も多い当会員に受け入れられるかは現状分からないが、商品の本質を見抜き、高い品質と価値を見分けることのできる消費者が中には存在しているはずだ。日本産メロンは他国産メロンとは外見も食味も明らかに違い、優れた商材である認識が香港にはある。業界関係者からは日本産メロンのブランド化の再構築を望む声も少なくない。そのため、ハイエンド層向け、ミドルアッパー層向け、ミドル層向けに日本産メロンの販路を分け、テストを行って検証し、販路を強化する仕掛けが必須である。具体的には以下のような取り組みが考えられる。

- ・日本産メロンに関するバイヤー教育を再度行う
- ・ラベル等で日本産メロンの種類の豊富さや魅力を PR する
- ・ギフトボックス等でクラス分けをわかりやすく明確にする

また、好調なメロンの洋菓子に安堵せず、そこにヒントを得て次にくる業務用のビジネスモデルを見出すことも大切である。そのためにはこれまでになかったアイデアや創意工夫が必要不可欠である。日本産メロンの本来のおいしさと価値をより理解できるよう、市場に働きかける方法を今後も見出し、トライアンドエラーでこれまでになかった市場を開拓する機会がこれから先もあると確信している。

参照 1 ◆香港における青果物の輸入について◆

香港で消費される果物のほとんどは輸入に依存している。ギフト用果物もその例外ではない。中国の南方に立地する香港では、チリやペルーなどの中南米、中国、タイやマレーシアなどのアジア近隣諸国からも鮮度の高い青果物が日々輸入されている。

²¹URL : <https://member.hkjc.com/member/chinese/about-membership/driving-and-parking/the-hilltop-in-the-valley.aspx>

香港青果物全体の輸入金額の中で、チリ産が全体の 28.45%、中国産が全体の 24.55% を占めている。日本産青果物の輸入量が占める割合は、前年に比べ 14.17%増加した 2022 年ですら全体のわずか 4.5%であり香港市場での露出度とは相反している（出所：香港統計局）。しかしながら、見方を変えればまだまだ開拓の余地があるとも言える。

表 2 香港における青果物の輸入推移

(単位：1,000香港ドル)

	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	前年比	構成比
	金額	金額	金額	金額	金額	金額	金額
チリ	8,224,700	10,822,988	9,746,128	14,457,972	12,247,994	-15.29%	28.45%
中国	7,969,284	7,431,364	8,658,813	9,572,366	10,567,257	10.39%	24.55%
タイ	4,160,896	5,066,908	6,843,088	7,597,530	5,109,435	-32.75%	11.87%
米国	12,290,631	8,998,342	4,431,701	4,036,692	3,306,071	-18.10%	7.68%
日本	1,230,645	1,296,907	1,450,063	1,697,391	1,937,977	14.17%	4.50%
ペルー	744,459	1,028,877	1,137,778	1,945,823	1,806,164	-7.18%	4.20%
オーストラリア	2,258,362	2,392,309	2,236,881	2,104,360	1,385,978	-34.14%	3.22%
南アフリカ	2,045,183	1,867,510	1,680,638	1,451,317	1,349,262	-7.03%	3.13%
ベトナム	398,918	998,463	621,654	928,659	841,670	-9.37%	1.96%
台湾	406,190	437,265	438,055	534,587	532,362	-0.42%	1.24%
その他	5,000,380	5,848,069	5,244,539	5,038,343	3,965,706	-21.29%	9.21%
全体	44,729,647	46,189,003	42,489,338	49,365,039	43,049,875	-12.79%	100.00%

SITC05: Vegetables and Fruits

出所：香港統計局

参照 2◆香港外食産業の現状◆

香港では、従来、中華料理が売上高では約 1/3 の割合を占め圧倒的なシェアを誇る一方で、日本料理店は外国料理の中では店舗数も売上高も最も高い。昨今では香港式カフェ及び喫茶店も増加傾向にある。

表 3 香港における飲食店の業種別店舗数

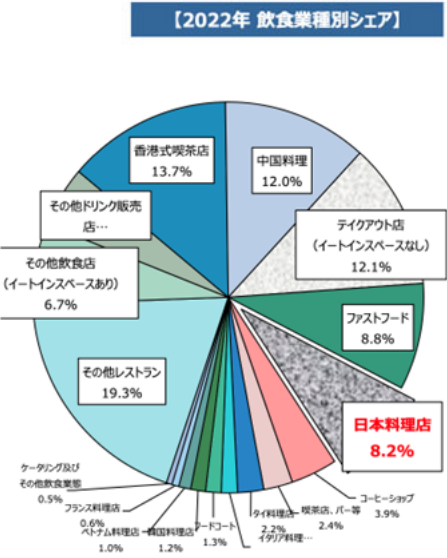
飲食業種別	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	構成比	前年比
香港式喫茶店	2,510	2,530	2,330	2,270	2,340	13.7%	3.1%
中国料理	2,380	2,400	2,140	2,030	2,060	12.0%	1.5%
テイクアウト店 (イートインスペースなし)	1,860	1,950	1,850	1,950	2,070	12.1%	6.2%
ファストフード	1,600	1,530	1,440	1,460	1,510	8.8%	3.4%
日本料理店	1,360	1,400	1,330	1,350	1,400	8.2%	3.7%
コーヒーショップ	650	600	620	680	660	3.9%	-2.9%
喫茶店、バー等	450	590	480	390	410	2.4%	5.1%
タイ料理店	380	390	370	370	370	2.2%	0.0%
イタリア料理店	270	260	220	230	230	1.3%	0.0%
フードコート	260	230	200	210	220	1.3%	4.8%
韓国料理店	230	240	200	200	210	1.2%	5.0%
ベトナム料理店	190	200	180	170	170	1.0%	0.0%
フランス料理店	130	120	110	100	100	0.6%	0.0%
ケータリング及び その他飲食業態	80	90	90	90	80	0.5%	-11.1%
その他レストラン	3,290	3,460	3,240	3,220	3,310	19.3%	2.8%
その他飲食店 (イートインスペースあり)	1,350	1,340	1,240	1,200	1,140	6.7%	-5.0%
その他ドリンク販売店	760	780	770	800	860	5.0%	7.5%
合計	17,750	18,110	16,810	16,720	17,140	100.0%	2.5%

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(2023年4月19日現在)

(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023 年 4 月 19 日現在)

図1 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 (2023 年 4 月 19 日現在)

参照 3 ◆香港におけるベーカリー・菓子店舗数、売上高推移◆

図 2

図 3

(出所：香港食品安全中心の資料を元にジェトロ香港作成)

参照 5 ◆日本産メロンを扱う主なプレーヤー◆

日本産メロンは香港ではスーパーマーケットをはじめ、「街市（がいし）」と呼ばれる公設市場の中にある青果専門店でも販売されている。また、卸売市場で街市のように小売販売がなされたり、一部の洋菓子店で販売されたり、オンラインでも販売され多岐に渡る。

<小売店>

イギリス植民地時代の影響もあり、香港の量販店では様々な国から青果物が輸入されている。地場系スーパーマーケットではオーストラリア産や中国産をはじめ、アジア各国からが輸入され、その中に日本産青果物の取り扱いがある。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__

City!Super

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://online.citysuper.com.hk>

Facebook: <fb@ceccoils.com>

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/>

PARKn SHOP

Tel: 852-2690-0948

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

URL: <https://www.pns.hk/zh-hk/>

大昌行

所在地：香港九龍九龍灣啟祥道 20 號大昌行集團大廈 8 樓

Tel: 852- 2768 3388

E-mail: dch@dch.com.hk

URL: <https://www.dch.com.hk/jp/business/food?open=food-trading>

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>

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>

<洋菓子店及び飲食店>

A-1 ベーカリー

所在地：Unit 1701-1706, 17/F, New Commerce Centre, 19 On Sum Street, Siu Lek Yuen, Shatin, N.T., Hong Kong

Tel: 852-3143-8288

URL: https://www.a-1bakery.com.hk/zh_HK/

東海堂（アロームベーカリー）

所在地：香港九龍長沙灣長順街 17 號美心集團中心 18 樓

Tel: 852-2739 1328

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

イタリアントマト

Tel: 852-3765-1000

E-mail: info@italiantomato.com.hk

URL: <https://italiantomato.com.hk/#/home>

シャトレーズ

URL: https://www.facebook.com/chateraise.hk/?locale=ja_JP

IG: <https://www.instagram.com/chateraise.hongkong?fbclid=IwAR3GoLI9zLjKmrIwwUDasGQ53iJgcNQPe1qpotq3R40SuuxxYabvnHPXH3g>

モンシェール

所在地：香港沙田小瀝源安平街 2 號利豐中心 14 樓

E-mail: customercare@mon-cher.com.hk

URL: <https://www.mon-cher.com.hk/hk/>

大戸屋 / 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.facebook.com/naozenhk/>

一遊 ワンチャイ店

所在地：Shop320-321, Hopewell Centre, 183 Queen's Road East, Hong Kong

Tel: 852-2861-2023

URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=24>

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>

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/ja/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/>

紫玉蘭（Shang Hai Garden）

所在地：香港中環交易廣場平台 4 樓 402 號

Tel: 852-2180-7288

URL: <https://www.maximschinese.com.hk/brand/24>

香港ジョッキークラブ The Hilltop in The Valley

所在地：香港跑馬地山光道 25 號

URL: <https://member.hkjc.com/member/chinese/about-membership/driving-and-parking/the-hilltop-in-the-valley.aspx>

<青果物輸入商社>

Go Go Foods Co. Ltd.

所在地：Unit 1214, 12/F, Chai Wan Industrial City, No. 60 Wing Tai Road, Chai Wan, Hong Kong

Tel: 852- 2515-3300

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

Goldmali Ltd.

所在地：B2 Hong Kong SOGO, 555 Hennessy Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852- 2518-7799

URL: https://www.facebook.com/aokifreshfruit?locale=ja_JP

美亞鮮果有限公司

所在地：香港觀塘海濱道 151-153 號廣生行中心 3 樓 311-312 室

Tel: 852- 3590 8778

URL: <http://meiahfruit.hk/index.php>

MRT Food (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/company.html>

Sun fresh HK Ltd.

所在地：Level 43 AIA Tower 183 Electric Road, North Point, Hong Kong

Tel: 852-3975-1030

URL: <https://sunfresh-group.com>

新利欄（サンリーラン）

所在地：香港西環西區副食品市場 B44 舖

Tel: 852-2549-3753

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

Topweal Co., Ltd.

所在地：Unit 05, 13/F, Block A, Po Yip Building, 62-70 Texaco Road, Tsuen Wan, Hong Kong

Tel: 852-2646-2886

URL: <http://www.topweal.com>

力生控股集團

所在地：香港新界荃灣沙咀道 26-38 號 匯力工業中心 11 樓 02,06,07,10 室及 17 樓 16 室

Tel: 852-2690-9800

URL: <http://nicsang.com>

宏峰食品有限公司

所在地：香港 柴灣新業街 6 號安力工業中心 11 樓 1104 室

Tel: 852-3525-1155

URL: <http://www.wifulfood.com/chi/default.asp>

<https://www.facebook.com/wifulfood/>

【免責条項】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。輸出支援プラットフォームでは、できる限り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、輸出支援プラットフォーム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。

執筆：農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港 支援員 彦坂久美子

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

TEL：852-2526-4067