

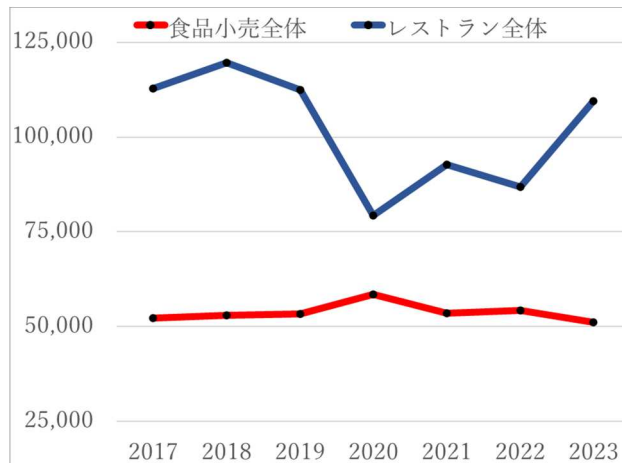
香港で起きつつある日本産食品トレンドの変化

香港事務所長 山本 大祐

1. 香港における「食」の変化

コロナ禍における香港では、老舗レストランが閉店するなどの影響を受けた一方で、高級な寿司屋で始まった、客は注文しないで、全て店側に高価な料理の注文を一任する、「おまかせ料理」というスタイルが流行した。「おまかせ料理」は、料理人が一番美味しいと考える食材で独自の新しい料理を提供するため、新しいもの好きな香港人に受け入れられたと考えられる¹。また、コロナ禍中、香港政府の措置で一時期外食ができず、以前よりも自炊の頻度も増えたため、食品小売店の売り上げが増加した。

現在の香港は、中国本土の景気低迷を受け、経済が伸び悩んでおり、香港住民が食費に使うお金も減少している。週末になると香港に隣接する深圳に出かけ、安価に外食や買い物を楽しむ「北上消費」²が流行している。その影響で、香港内の食品小売店全体の売上高はコロナ禍中及びそれ以前と比較して減少し、レストラン全体の売上高はコロナ禍以前の水準に達していない。



【表】香港の食品小売店及びレストランの年間売上高
(単位：百万香港ドル (約 2,000 万円))
出典：香港政府統計処

2. 日本産食品輸入業者、小売店が検討している対策について

現在の食品需要の減少にどのように対応するのか、香港にある日系の食品輸入業者にヒアリングを実施したところ、コロナ禍と比較して売上が減少してい

¹ 参考資料：香港の今がわかる！現地”食”情報レポート (JFOODO)

(https://www.jetro.go.jp/ext_images/jfoodo/archive/fm_report/202211-1_hk.pdf)

なお、「おまかせ料理」は寿司屋以外の高級な食材を用いたレストランなどでも提供されるようになった。

² 「北上消費」を頻繁に行う日系レストラン関係者にヒアリングしたところ、物価の違い以外にレストランでの接客サービスの質が香港よりも良いことや、香港の百貨店にはない子供向けのイベント（百貨店の屋上での動物とのふれあい体験など）があることから、香港では体験できないことをするために深圳に行く人も多いとのことであった。

ることへの対策として、香港の住民はとにかく新しいものが好きであることから、他店にはないユニークで尖った商品を仕入れてお店で提供することで、消費者離れを阻止したいとのことであった。

また、香港の日系の小売店は、顧客流出阻止のために、小売店への販売単価の値下げをせざるを得なくなり、特に青果物は日本の中央卸売市場で安価に販売されているものを輸入及び購入することになる。そして、安価品のため品質クレームを発生させるといった悪循環を発生させていることから、市場よりも少し高値でも構わないので、産地から直接購入したいとのことであった。

一方、日系の業者のみではなく、香港の中心的な青果物市場である街市（ガイシー）の仲卸業者にヒアリングを行ったところ、以前は安価な日本産の青果物であればなんでも良かったのだが、他店との差別化を図るために日本の自治体との連携を強化していく意向をもつ業者もいるとのことであった。

3. 今後の日本産及び福岡県産の香港における輸入拡大に向けて

香港は食品自給率が約1%程度であり、香港で入手できるほぼすべての食品は輸入品であり、日本のみならず世界中から常にユニークな商材が集まる競争激戦区である。しかし同時に、世界に5,300万人以上³いる富裕層の華僑のトレンドをつくるのは香港だと言われることから、日本のみならず海外の食品との差別化を図り、輸出量を増加することができた際の影響力は少なくないと考えられる。

したがって、香港では既に多くの日本産食品が販売されているが、新しいものが好きな香港人のニーズが何かを見つけるという観点から、「おまかせ料理」のように、これからもユニークな食品を香港に送り込み続けることが必要である。

日本産青果物に関しては、これまでの中央卸売市場品を輸入するという価格重視の流れから、生産地から早く鮮度の良い状態で輸入するという品質重視の流れに変わっていく可能性がある。

当事務所としては、食品加工品については、香港のトレンドを速やかに把握するとともに、そのトレンドにあった県内のユニークなものを積極的に輸入業者に紹介していきたい。また、青果物については、新鮮でハイクオリティなものを香港に届けることを目的に、県内の産地と香港の輸入業者及び小売店のつなぎ役としての役割を果たしていきたい。

※ 為替レート 1香港ドル=20円

³ 引用：世界華商組織聯盟 HP(<https://www.wfceo.org/news/630>)