

香港

日本産豚肉に明日はある～次なる市場を作る～

2022 年 9 月発行

新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、変化を遂げる香港の食品市場では、どのような食材が求められているのだろうか？ 今後の市場性の高い日本産農林水産物・食品に着目し、新たな市場を作るため、私たちは何をすべきであるか考えたい。

◆スペイン産イベリコ豚の存在◆

香港の高級中華料理店に行くとスペイン産イベリコ豚の料理が食べられるのが昨今のトレンドである。しかしながら、香港の高級中華料理店で日本産豚肉が登場することは一部を除き、ほとんどない。

ミシュランで星を獲得した JW マリオットホテル¹やルネッサンスハーバービューホテル²等の高級広東料理店では、イベリコ豚の広東式叉焼（チャーシュー）が楽しめる。イベリコ豚は香港では高級な豚肉として認知されている。イベリコ豚の肉質を生かし、①肉汁がたっぷりあるからジューシーで、②ふくよかな肉本来の香りを持ち、③しっかりとした食感がある、と評価されている。点心のように蒸した料理にも、酢豚のような揚げ物にも使われ、ほどよい脂が乗っているのにしつこさがなく、脂身の少ない部分でもパサパサ感がないと香港の広東料理のシェフたちから支持され、「イベリコ豚は生ハムで食べるのが一番」という定説を覆している。この中華料理に合う「肉質の良さ」が、香港市場で拡大していく 1 つめの重要なポイントである。

2 つめのポイントは「ストーリー性」である。香港では、満腹にして胃袋を満たすだけでは販売につながらない。「美味しさという満足感」と「なぜ美味しいかのストーリー性」が問われる市場である。イベリコ豚の場合、「シルキーで滑らかな肩ロースの霜降り部分は、1 匹の豚から 2 皿分しか取れない稀少な部位であること」が武器になっている。日本産豚肉の場合は、例えば「いも豚」のようにさつまいもを飼料に加えているから脂身に甘みがあり柔らかいとか、「こめ豚」のように、米を飼料に加えているからあっさりしているのにコクがある、というストーリーが香港市場では武器になると思料する。

3 つめのポイントは、価値にある。香港では、最高級豚肉と呼ばれるハンガリーで誕生した「マンガリッツア豚」を採用している広東料理店はもちろんあるが、一部のフーディー（食通）に支持されているものの、マンガリッツア豚そのものの希少性も相まってイベリコ豚ほどの認知度はない。飲食店のメニューに「イベリコ豚の〇〇」と書かれていると、

¹ URL: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/man-ho-chinese-restaurant/>

² URL: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkghv-renaissance-hong-kong-harbour-view-hotel/dining/dynasty/>

香港では「高級な一品」のイメージがある。例えば、マンダリンオリエンタルホテル内にある居酒屋風飲食店「オーブリー（The Aubrey）」³では、炭火で焼いたイベリコ豚の味噌漬けが、かんずりやゆずすこを添えて提供されている。料理も味付けも日本のものなのだが、扱われる豚肉はイベリコ豚である。これは、「イベリコ豚」とメニューに付けば通常の料理よりも高く販売できることによる。イベリコ豚の肩ロースで作られた叉焼は通常レストランで提供される叉焼の 2 倍以上の価格で提供されているし、イベリコ豚で作られた「小籠包（ショーロンポー）」は一般的な小籠包と差別化できている。香港では日本産豚肉も高価格帯で流通しているため、日本産豚肉はイベリコ豚のような高級飲食店や高級スーパーマーケット（取り扱い小売店に関しては「日本産豚肉を扱う主なプレーヤー」参照）での展開が必然となる。



左上：JW マリオットホテル「萬豪金殿」のイベリコ豚叉焼

右上：ルネッサンスハーバービューホテル「Dynasty」のイベリコ豚叉焼

左下：「オーブリー」の味噌漬イベリコ豚の炭火焼（いずれも筆者撮影）

³ URL: <https://www.mandarinoriental.co.jp/hong-kong/victoria-harbour/fine-dining/bars/the-aubrey>

◆香港の外食産業の現状◆

高級飲食店をとりまく香港の外食産業の今を見てみよう。

新型コロナの影響で「おうちごはん」が定着したこともあり、麺類や寿司、おにぎりなどのテイクアウト店が活況だ。テイクアウトのことを広東語で「外賣（おいまい）」と言うが、香港版ぐるなびと呼ばれる「OpenRice」では、レストラン予約のバナーと並んで「外賣」のバナーがあるほど外賣は定着しているのである。

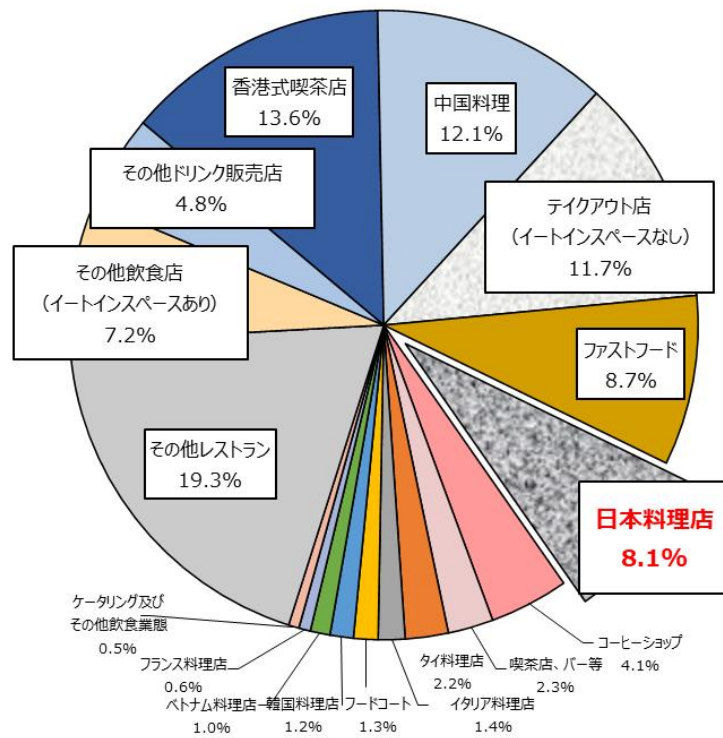
ところで、香港の中華料理店は、店舗数こそ香港内の飲食店全体の 12.1%であるが、売上高では約 1/3 の割合を占めている（出所：香港統計局、2021 年）。中華料理店の多くは、結婚式やパーティーなどの宴会による収入が大きい。この宴会メニューの中にもイベリコ豚は浸透しているが、日本産豚肉はまだ浸透していない。イベリコ豚のように香港の高級中華料理店で扱われることは売上拡大と共にイメージアップにも大きく繋がる。

表 1 香港における飲食店の業種別店舗数

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	13.6%	-2.6%
中国料理	2,230	2,380	2,400	2,140	2,030	12.1%	-5.1%
テイクアウト店 (イートインスペースなし)	1,670	1,860	1,950	1,850	1,950	11.7%	5.4%
ファストフード	1,600	1,600	1,530	1,440	1,460	8.7%	1.4%
日本料理店	1,310	1,360	1,400	1,330	1,350	8.1%	1.5%
コーヒーショップ	530	650	600	620	680	4.1%	9.7%
喫茶店、バー等	550	450	590	480	390	2.3%	-18.8%
タイ料理店	350	380	390	370	370	2.2%	0.0%
イタリア料理店	270	270	260	220	230	1.4%	4.5%
フードコート	270	260	230	200	210	1.3%	5.0%
韓国料理店	160	230	240	200	200	1.2%	0.0%
ベトナム料理店	170	190	200	180	170	1.0%	-5.6%
フランス料理店	120	130	120	110	100	0.6%	-9.1%
ケータリング及び その他飲食業態	80	80	90	90	90	0.5%	0.0%
その他レストラン	3,020	3,290	3,460	3,240	3,220	19.3%	-0.6%
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	7.2%	-3.2%
その他ドリンク販売店	640	760	780	770	800	4.8%	3.9%
合計	16,760	17,750	18,110	16,810	16,720	100.0%	-0.5%

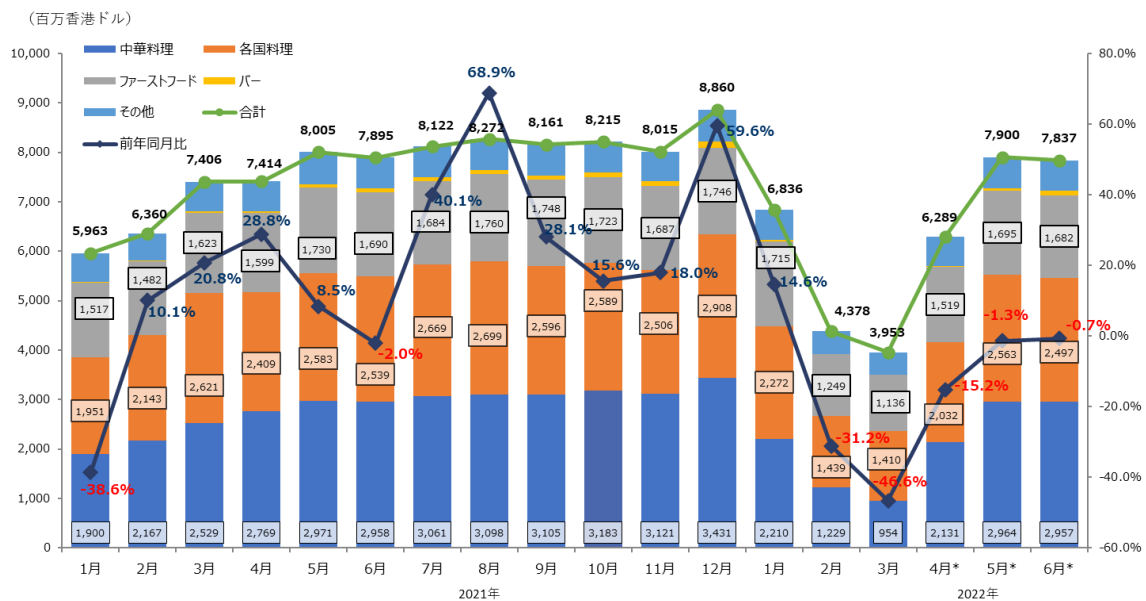
（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2022 年 4 月 19 日現在）

図1 香港における飲食店の業種別シェア（2021年）



（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2022年4月19日現在）

図2 香港における飲食店の業種別月別売上高



（*）2022年9月発表の速報値に基づく

（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2022年9月22日現在）

日本と同様に、香港の外出産業も 2020 年以降、新型コロナの影響を強く受け低迷が続けてきた。その後、2022 年 5 月に人数制限や営業時間等の飲食店のルールが緩和され、再び活気が戻りつつある。ルール緩和により 8 名までの飲食が可能となったため、中華料理店の場合、円卓で食事ができるようになり、1 部屋で 120 名までの宴会が行えるようになったことは大きな追い風となっている。しかし、価格訴求力のある飲食店と食のレベルを落としていない高級店が活気を取り戻している一方で、一部の飲食店やバーなどでクラスターが発生している場合もあり、香港の外出産業が完全に復活したとはまだ言い難い。

新型コロナ禍という変化に対応できた飲食店や、「食は香港にあり」のプライドを持ち料理のレベルを上げている飲食店は厳しい競争社会の中で生き残り、市場の変化に対応できていない飲食店は閉店せざるを得ない状況に追い込まれている。このような厳しい環境を打破するためには、新しい食材の提案が求められており、他の日本産食材同様、日本産豚肉を活用した提案は今こそ有効であると思料する。

◆日本料理店では◆

昨今では、新型コロナ禍の影響により、日本に渡航できない香港人に支持されている「おまかせ料理」を提供する割烹スタイルの日本料理店が注目を浴びている。ミシュランの 3 つの星を誇る「すし志魂」と同じ食材を取り扱っていると評判の「割烹凜」⁴では、日本産銘柄鶏の取り扱いはあるが日本産銘柄豚の取扱いは現状ない。同店の料理長は「問題は市場にいるグルメたちがどう評価するか。日本産の銘柄鶏や和牛と同じように日本産豚肉を評価するかどうかにかかっている」とコメントしている。それでは、店舗数で香港の飲食店全体の 8.1%を占める日本料理店で日本産豚肉はどのように扱われているのだろうか？

香港における日本料理店は、かつては接待に活用されるような高級店が多く、鉄板焼きコーナーや天ぷらコーナーのある広い店舗が主軸であった。その後、家賃や人件費の高騰も影響し、顧客一人当たりの単価よりも顧客の回転数を増やすビジネスモデルが増加していった。また、1990 年代前半に始まった寿司ブーム以降、寿司専門店やラーメン店、焼肉専門店、とんかつ専門店、定食屋などの専門店化、店舗の小規模化が進んでいった。

焼肉店の場合、香港では韓国スタイルと並び日本スタイルの焼肉店に人気がある。例えば香港内に 24 店舗ある焼肉チェーン「牛角」⁵の場合、他国産豚肉がメインで扱われ、プレミアムメニューとして熊本県産豚肉がメニューに組み込まれている（出所：牛角ウェブサイト）。焼き鳥専門店の場合、鹿児島産や宮崎産豚肉を中心に日本産豚肉のねぎまが扱われ、居酒屋では鹿児島産などの日本産豚のバラ肉やロース肉が扱われている店がある。

⁴ URL: <https://www.kappo-rin.com/?lang=zh-hans>

⁵ URL: <https://www.gyukaku.com.hk>

また、豚肉の品質の違いがはっきりわかるとんかつやかつ丼も香港では人気がある。「かつや」や「銀座梅林」「新宿さぼてん」「串かつじゃんじゃん」などが香港に進出するよりも以前の 1995 年に誕生し、現在 6 店舗展開しているとんかつ専門店「とん吉」⁶では、扱われている豚肉は、鹿児島県産や宮崎県産、新潟県産をはじめとした日本産 100% である。そのため、他国産豚肉で作られたとんかつと比較し、「臭みがない」「食感が良い」「肉質に甘みがある」など、違いの分かる人々に四半世紀に渡り支持されている。

しかしながら、コスト削減などの理由で、香港内の多くの日本料理店では、臭みが少なくリーズナブルなタイ産やカナダ産、米国産などの他国産豚肉が取り扱われている。例えば、お好み焼きやとんぺい焼きが名物の「一杯鉄板焼居酒屋」⁷では、お好み焼きや豚肉の生姜焼きには日本産バラ肉を扱っているが、日本産豚肉でなくても良いメニューに関しては割り切って他国産を扱っていると言う。また、日本産食材を多く扱う「大戸屋」⁸は、「豚バラの塩麴焼き」などの豚肉の主力商品には長年タイ産豚肉を扱っている。ただし、アフリカ豚熱の影響により昨今はオーストラリア産や米国産豚肉に変更している。そして、ここで注目すべきなのが、上記の日本産豚肉を扱っていない日本料理店や中華料理店の理由がコストの問題だけではない点にある。

⁶ URL: <https://www.facebook.com/TonkichiTonkatsu/>

⁷ URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=9&lang=tc>

⁸ URL: <https://www.instagram.com/ootoya.hk/?hl=ja>

◆日本産豚肉の問題点◆

香港において、日本産豚肉に市場性がないとは思えない。現に「とん吉」のように日本産銘柄豚を扱い、ファンを増やしている飲食店もある。しかしながら、大きく以下の 4 つの問題点があるため、香港における日本料理店や中華料理店での取り扱いが拡大できていないと思料する。

① 中華料理店が求める商材との違い

中華料理では、以下の写真の「豚の皮付きロースト」や「豚の角煮」のように、豚の皮をローストして調理する方法がある。そのため皮が付いたままの商材を仕入れることが、中華料理では大前提となる。しかしながら、現状、日本産豚肉は皮つきで輸出されていない。そのため、中華料理シェフが日本産豚肉の購買を望んでも成約にまでつながらない。これが香港の中華料理業界に広がらない最大の要因である。



香港で人気の中華料理「広東風豚の皮付きロースト」（筆者撮影）

② 歩留まりの悪さ

香港で流通している日本産豚肉は、他国産と比較して脂身を多く残してカットされていることが特徴である。適度な脂身は必須だが、日本産豚肉は脂身が多い分歩留まりが悪く、飲食店が購入した 1/3 を捨てる場合も少なくない（食品輸入商社や中華料理店シェフのコメントによる）。その反面、スペイン産イベリコ豚は捨てる部分が日本産豚肉ほど多くない。日本産豚肉と比較してイベリコ豚の方が 1kg 当たりの単価は高いものの、イベリコ豚の方が割安感を感じるとの業界関係者の意見がある。これが購買に最も大きく影響している。「日本産豚肉＝歩留まりが悪い」というイメージは早急に払拭すべきと思料する。

③ マーケティング不足

香港では、他の食品同様、香りと滑らかな食感が豚肉にも求められる。香りは豚肉の持つ臭みとは違う、良質な豚肉の持つ甘味のあるものが求められる。また、食感の場合は、肩ロースのように脂身が多くなく、滑らかな舌触りと噛んだ時の肉汁を含む食感が喜ばれる。イベリコ豚はこれらが発揮できているため香港市場で支持されている。一方、残念ながら日本産豚肉は、どのセクターにどのような豚肉をアプローチするべきかが日本側では分析できておらず、品質の良さという強みがありながらも戦略を持ってマーケティングで

きていないように見える。「日本産豚肉であること」が先行し価格重視で流通しているせいか、相手のニーズに合わせた品質の商材を双方が納得する価格で提供できていないため「部位によってパサパサ感が強い」「臭みが残る」「価格に見合った高級感がない」といったイメージが払拭できていないのである。

④ 「うまみ」へのこだわり

日本産豚肉の品質の高さは香港市場でも認められているが、2021年に日本から香港に輸出された日本産豚肉 1,104 トンのうち、冷蔵肉はわずか 6%にあたる 71 トン、残り 1,033 トンはすべて冷凍肉である。その一方で、タイ産豚肉は、2021 年の場合、香港向けに輸出された 1 万 2,781 トンのうち冷蔵肉は 89%にあたる 1 万 1,404 トンを占める（出所：香港統計局）。タイの豚肉業界関係者は、冷蔵肉で輸出するだけではなく、少しねかせて豚肉そのものの「うまみ」を出してから調理するよう飲食店にアドバイスするという、飲食店へのフォローアップも行なっている（前述日本料理店からのヒアリングによる）。

タイ産豚肉は安価だから飛躍的に輸出量を伸ばしてきただけではなく、こうした努力が実って飲食店に受け入れられ、香港の大手スーパーマーケットからも信頼を得て販売されてきた。香港の豚肉市場はかつての市場とは違う。2022 年 1 月よりアフリカ豚熱の影響を受けタイ産豚肉は香港向けには現状輸出できていないが、タイの業界関係者が、より美味しいものを求める香港市場に対し、どのように扱うとより美味しく楽しめるかというアドバイスを現場で行ってきた点、香港の市場が本当に求めているものを見出し対応してきた点は、まさに日本の業界関係者が得意とするところであり、大いに見習うべきところだと思料する。

◆日本産豚肉が香港市場に受け入れられるために◆

食の街・香港では、「メイドイン・ジャパンだから売れる」は一切通用しない。①食材そのものが良く、②ストーリー性があり、③工夫された仕掛けやマーケティングができ、④継続して変化に対応できる者だけが市場を獲得することができる。つまり、常に工夫と努力が必要な市場であるが、真摯に向き合っていけば結果が出せる市場なのである。

例えば、前述の「とん吉」では宮城県産精米が 2011 年より取り扱いが開始されており、宮城県内農家や企業による継続的なフォローアップがなされ、同店とタイアップしてマーケティングを行ってきたため、他の宮城県産も含む精米事業者からの多くの売り込みがあったにも関わらず宮城県産農家の精米が継続して扱われている。一方で、良質な宮崎県産豚肉を高く評価した JW マリオットホテル「萬豪金殿」の料理長が数年に渡り当該商品を扱ってきたが、フォローアップも戦略的なアプローチもなされてこなかった影響もあり、現在はイベリコ豚にその地位を譲っている。

安価で質の良いタイ産豚肉等が香港向けに輸出できておらず、円安傾向が続く現在は、日本産豚肉のシェア拡大に向けてアクションを起こすべき一つの好機である。

香港は、小さな都市であるにも関わらず、1,000 店舗以上の日本料理店がある。そして、高級中華料理店では、価値のあるものを評価し、常に新しい食べ方を求め、これまで試みなかった食材にチャレンジする土壌がある。現に長年良質な食材を扱ってきた高級中華料理店「紅棉」⁹の料理長は、日本産豚肉の発揮できる力を高く評価し鹿児島県産黒豚を長年取り入れている。鹿児島県産黒豚で作られた酢豚や中華風カツレツは同店の看板メニューである。

これまでに取り扱いのなかった飲食店を視野に入れ、裾野を広げていくためには以下の取り組みが必須となる。

- ① 中華料理向けに皮付きの豚肉を提供する。
- ② と畜する際のカット方法を工夫し、歩留まりが悪い業界のイメージを払拭する。
- ③ 現状香港向けに輸出されている銘柄豚を中心に、それぞれのストーリー性や特徴を PR する。
- ④ どの商材（部位等）がどの飲食店や小売店とタイアップできるかの仮説を立て、売り込んでいく。
- ⑤ 商品を輸出するだけでなく、ドリップの出にくい解凍方法やうまみを出すためのアドバイスなどのフォローアップを行い、香港の業界関係者と信頼関係を築く。

香港食品市場で日本産豚肉のボトムアップを図ることは決して夢ではない。



左：The Murray Hotel 内中華料理店
「紅棉」の酢豚
右：同店看板メニュー
(いずれも筆者撮影)



⁹ URL: <https://lubuds.com/mian-2/>

参照 1 ◆香港における豚肉の輸入について◆

香港で消費される食品のほとんどは輸入に依存している。豚肉もその例外ではない。また、香港に輸入されている牛肉全体の輸入量 261 万トン、鶏肉全体の輸入量 294 万トンと比較し、豚肉全体の輸入量 244 万トンは決して引けを取らない輸入量である。香港では、イスラム教徒など宗教上の理由で豚肉を食さない人たちがいるものの、豚肉は、中華料理はもとより日本料理にも西洋料理にも扱われ、当地では不可欠の食材である。

中国の南に立地する香港では、鮮度の高い食材が好まれる傾向がある。もともとは中国から運ばれた豚が香港の公設市場でと畜され販売されていたが、豚熱の問題等で冷凍豚肉が流通するようになった経緯がある。今から遡ること 15 年前の香港では、数量ベースで 7 万 9,089 トン（全体の 39.9%）の中国産と 6 万 639 トン（全体の 30.6%）のブラジル産が大半を占めていた。それが、市場の動きと共に徐々に変化し、2021 年には冷凍品で安価なブラジル産（全体の 46.4%）と、ドイツ産（全体の 13.9%）、オランダ産（全体の 7.9%）、タイ産（全体の 5.2%）などの品質の良い豚肉へと移行している。

その中で、日本産豚肉は 2007 年時点の輸入量がわずか 35 トンであったが、徐々に増加し 2021 年には 1,104 トンまで伸びている。しかしながら、それはまだ、香港の豚肉輸入量のわずか 0.45%にすぎない。

ちなみにスペイン産豚肉は 2009 年に 3,338 トン輸入されていたが、2021 年には 5,596 トンに増加し、タイ産豚肉は 2015 年に 376 トン輸入されていたが、2019 年ごろから飛躍的に伸び、2021 年には 1 万 2,781 トン輸入されている。（出所：香港統計局）

参照 2◆日本産豚肉を扱う主なプレーヤーとヒアリングを行った飲食店◆

<小売店>

豚肉の小売流通に関して：

豚肉は、香港では以下のようなスーパーマーケットのみならず、「街市（がいし）」と呼ばれる香港内に 71 カ所ある公設市場でも販売されている。豚肉は「街市」と地場系スーパーマーケットを軸に、日本産食品を多く扱うスーパーマーケットや専門店、オンラインで販売されている。「街市」では、中国産の生の豚肉とブラジル産冷凍豚肉が販売されているが、昨今ではカナダ産やスペイン産などの品質の高い商材も流通している。また、Welcome や PARKnSHOP などの地場系大手スーパーマーケットでは従来「街市」のような対面販売を行なってきたが、新型コロナの影響でトレー入りの冷蔵中国産豚肉を軸に、ブラジル産やオランダ産やポーランド産、スペイン産などのヨーロッパ産冷凍豚肉を販売している。

香港 SOGO

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

Tel: 852-2833-8338

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

鹿児島県産、宮崎県産豚肉を扱っている

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>

やまと豚、北海道産豚肉、九州産豚肉を扱っている

AEON

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/>

宮崎県産豚肉、鹿児島県産豚肉等、九州産豚肉を扱っている

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/>

北海道産豚肉を扱っている

City!Super

所在地：8/F., Wharf T & T Centre, Harbour City, 7 Canton Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong

Tel: 852-2736-3866

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

北海道産豚肉を扱っている

Welcome

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>

一部店舗で鹿児島県産豚肉を扱っている

<食品輸入商社>

Elite Fresh Food Co., Ltd.

所在地：Room 1406-1408 Hong Kong Plaza, 186-191, Connaught Road West, Hong Kong

Tel: 852- 2546-1757

URL: <https://elitegroup.com.hk/>

GoGo Foods Co., Ltd.

所在地：Unit 1-3 2/F, Chai Wan Industrial City, Phase 1, No. 60, Wing Tai Road, Chai Wan, Hong Kong

Tel: 852- 2515-2200

URL: <https://gogofoods.com.hk/company>

新華日本食品

所在地：Sun Wah Centre, 215-239 Wu Shan Road, Tuen Mun, NT, Hong Kong

Tel: 852-2404 3988

URL: <http://www.swjf.hk/>

和牛の達人

所在地：Unit 903, 9/F, Koon Wah Mirror Factory (5th) Industrial Building,
132 Wai Yip Street, Kwun Tong, Hong Kong
Tel: 852- 3154-9060
URL: <https://tajimaya.com.hk>

宇田剛食品有限公司

所在地：香港長沙灣元州街 288 號 C 鋪
Tel: 852-9135-1587
URL: <https://www.hafie.hk>

<ヒアリングを行った飲食店>

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/en-us/hotels/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/dining/man-ho-chinese-restaurant/>

Dynasty（広東料理）

所在地：Renaissance Hotel Hong Kong Harbour View Hotel, 1 Harbour Road, Wanchai, Hong Kong
Tel: 852-2802-8888
URL: <https://www.marriott.com/en-us/hotels/hkghv-renaissance-hong-kong-harbour-view-hotel/dining/dynasty/>

オーブリー

所在地：25/F Mandarin Oriental Hong Kong, 5 Connaught Road Central, Hong Kong
Tel: 852-2825-4001
URL: <https://www.mandarinoriental.co.jp/hong-kong/victoria-harbour/fine-dining/bars/the-aubrey>

割烹凜

所在地：7/F The Landmark Mandarin Oriental Hong Kong, 15 Queen's Road Central, Hong Kong
Tel: 852-2643-6811
URL: <https://www.kappo-rin.com>

牛角コーズウェイベイ店

所在地：115, 1/F., Windsor House, Causeway Bay

Tel: 852-3167-7138

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

とん吉 IFC 店

所在地：3013 3/F IFC Mall, 1 Harbour View Street, Central, Hong Kong

Tel: 852-2899-2922

URL: <https://www.facebook.com/TonkichiTonkatsu/>

一杯鉄板焼居酒屋

所在地：Shop20-21, 4/F apm Millennium, City5, 418 Kwun Tong Road, Kwun Tong, Hong Kong

Tel: 852-3148-1483

URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=9&lang=tc>

大戸屋ミッドタウン店

所在地：5F/, Soundwill Plaza II -Midtown, 1-29 Tang Lung Street, Causeway Bay, HK

Tel: 852-2573-8333

URL: <https://www.instagram.com/ootoya.hk/?hl=ja>

紅棉（中華料理）

所在地：The Murray Hong Kong, 22 Cotton Tree Drive, Central, Hong Kong

Tel: 852-3563-6405

URL: <https://lubuds.com/mian-2/>

乱（広東料理）

所在地：The St. Regis Hotel Hong Kong, One Harbour Drive, Wanchai, Hong Kong

Tel: 852-2138-6888

URL: http://www.instagram.com/run_restaurant

参照 3 ◆新型コロナ禍における香港の飲食業および食品小売業への影響◆

香港では 2003 年に起きた SARS の経験を生かし、官民が率先して新型コロナウイルス感染拡大予防対策を実行してきた。

2020 年の香港外食産業は、飲食店向けの厳しい営業規制により大きな打撃を受けたが、食品小売業では、一時的に買いだめの需要があったため「置けば売れる」状況が続き、また、飲食のデリバリーサービスも活発であった。2021 年は外食産業のみならず食品小売業も打撃を受けた。2021 年 12 月には、飲食店を利用する際、香港政府が開発した新型コロナウイルスの感染者と接触した可能性を通知するスマートフォン向けのアプリ「安心出行（LeaveHomeSafe）」を使うことが香港市民に義務化された。

しかしながら、東京オリンピックでの香港選手の活躍をきっかけに状況は好転。規制措置が緩和されたこともあり、業界は息を吹き返す。その一方で、2022 年 1 月 7 日に変異ウイルスであるオミクロン株が流行し始めたため、状況は再度悪化し、店内飲食が朝 5 時から夕方 6 時まで、1 テーブル当たり 2 名までの厳しい措置が導入され、外食産業は再び大打撃を受けた。その後、ワクチン接種が進み、オミクロン株の流行が落ち着いてきたため、2022 年 4 月後半以降、行動制限は再び緩和されてきている。

2022 年 9 月現在、外食産業に向けては主に以下のような新型コロナウイルス関連の制限が実施されている。

- レストラン

店内飲食は朝 5 時から深夜 0 時まで、1 テーブル当たり 8 人まで、収容人数 100%、宴会人数 120 人まで。

- バー、パブ、ナイトクラブ

営業時間は朝 5 時から深夜 2 時まで、1 テーブル当たり 4 人まで、収容人数 75%まで。ライブパフォーマンスやダンスは禁止。

入店前 24 時間以内に取得した迅速抗原検査（RAT）の陰性結果を提示する必要あり。

- カラオケ、パーティールーム

営業時間は朝 5 時から深夜 2 時まで、1 部屋当たり 8 人まで、収容人数 75%まで。

【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。ジェトロでは、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、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。

執筆：農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港

本レポートに関する問い合わせ先：

日本貿易振興機構（ジェトロ）

香港事務所

TEL：852-2526-4067

農林水産省「令和3年度輸出先国・地域における輸出支援体制強化委託事業」「令和4年度輸出重点品目についての輸出先国・地域におけるJETROの海外事務所を活用した商流構築や販売支援の強化委託事業」（受託者：JETRO）