

香港における日本産食肉の
海外市場特性調査報告書

平成 19 年 3 月

財団法人 日本食肉消費総合センター

はじめに

本報告書は、香港における日本産牛肉の需要、消費拡大の可能性について、平成19年3月3日から8日までの4日間で、日本食レストラン、量販店、輸入商社等に対して、聞き取り調査等を行い、情報収集を行った。

今後、香港へ牛肉の輸出に積極的に取り組もうと検討されている事業者や生産者団体等の皆様方の業務参考としていただければ幸いである。

平成 18 年度 国産食肉等消費拡大総合対策事業（国産食肉輸出促進）に係る 香港における日本産食肉の海外市場特性調査報告書

1. 調査目的

本調査の目的は、現地調査等を通じて情報収集を行い、輸出先国における日本産牛肉の需要および消費拡大の可能性を検討することである。

2. 調査対象国（地域）の概要

1) 香港

香港は、東京都の約半分の面積（約 1,104km²）に約 699 万人（2006 年）の人口を擁する中華人民共和国の特別行政区であり、1997 年の中国返還後も、「一国両制」の下で、中国大陸とは別の経済体制と法制度を堅持している。香港は基本的に観光立国であり、最近は年間約 22～23 百万人（2004～05 年）もの観光客が香港を訪れている。

国内の産業構造に眼を転じると、下表「香港と日本の産業別 GDP 構成比（2004 年）」に示すように、卸売・小売業やサービス業、金融・保険業などの第 3 次産業が中心で、製造業の GDP（国内総生産）構成比はわずか 3.5% である。また香港政府は貿易に関して徹底した不干渉主義を採っており、輸入品と競合する域内産業への各種助成や国境保護措置はほとんどみられない。このため、ビールやタバコ、ガソリン、自動車等にかかる一部の「物品税（4%程度）」を除き、基本的に関税はゼロである。ちなみに、自動車には高額（100%）の関税が適用されているが、これは狭隘な地域での道路の混雑や排気ガスによる大気汚染を防止するためであり、事実香港の自動車保有率は 7～8% 程度ときわめて低い水準に留まっている。

次に、経済動向をみていくと、SARS に見舞われた 2003 年を除き、2004 年以降は 7～8% の実質 GDP 成長率を保っており、現在の香港経済は好調である。2004 年 7 月以降は消費者物価指数も上昇に転じ、それ以降は緩やかなインフレ基調で推移している。そのような中で 2005 年の小売業売上高総額は 2,046 億香港ドル（以下、HK\$ と略：2007 年 3 月時点で 1HK\$ ≒ 16 円）と対前年比 6.8% の高い伸びを示したが、これは主に来港者数の伸びと経済の回復に伴う香港域内の消費拡大に牽引されたと言われている。

このように天然資源に乏しく食品製造業の発展可能性も低い香港では、食料品の多くを輸入に依存せざるを得ない。

表：香港と日本の産業別 GDP 構成比（2004 年）
(単位：%)

産業(大分類、中分類)	香港	日本
第一次産業	0.1	1.7
農林水産業	0.1	1.7
第二次産業	6.7	26.5
鉱業	0.0	0.1
製造業	3.5	20.2
建設業	3.2	6.2
第三次産業	93.2	71.8
電気・ガス・水道業	3.2	2.5
卸売・小売業	27.5	13.0
金融・保険業	12.2	6.5
不動産業	4.2	11.7
運輸・通信業	10.1	6.7
サービス業(その他)	15.0	20.5
政府等サービス	21.0	10.9
合 計	100.0	100.0

出所：香港統計局、日本内閣府

(香港の食品輸入の概況)

- ・ 香港の食料品輸入は、項目別では魚介類・同調整品、肉類、同調整品、果実・野菜が多く、全体の67%を占める。
- ・ 国別の輸入では、1997年の香港返還以降、中国への依存度が高まり、米国からの輸入が減少している。
- ・ 日本産農水産物の輸出先として、香港は米国に次ぐ世界第2位の市場。
2005年、日本の農産物の香港への輸入総額は対前年比14.5%増の34.7億HK\$（約490億円）に達し、農水産物輸入総額の6.1%に相当（飲料を除く）。水産物（魚介類・同調整品）、加工食品、穀物、野菜、果物とその主な種類である。
- ・ 品目別にみると、日本産農産物の上位3品目は貝柱、小麦粉、菓子（2005年）。豚の皮、魚肉ソーセージ、ほたて貝も多い。2005年には、魚介類・同調整品だけを見ても、日本は香港に20.4億HK\$相当の商品を輸出し、16.3%の伸びであった。

<香港の食品輸入>

(単位：1,000HK\$)

	98年	99年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	対前年比
食肉用家畜	3,542,202	3,570,361	3,236,527	2,931,896	2,713,573	2,750,789	2,580,166	2,375,682	- 7.9%
肉類・同調整品	12,605,856	12,613,697	13,183,417	12,481,594	11,425,331	12,187,961	11,554,387	12,276,772	6.3%
乳製品・鶏卵	3,692,398	3,257,924	3,310,336	3,543,800	3,156,548	2,634,437	2,994,585	3,220,994	7.6%
魚介類・同調整品	12,440,183	12,323,245	15,142,950	13,764,566	13,797,636	13,624,598	14,817,883	14,615,181	- 1.4%
穀物・同調整品	3,541,228	3,401,080	3,313,087	3,176,360	3,290,451	3,505,457	3,733,024	3,900,103	4.5%
果実・野菜	12,347,747	11,757,368	11,038,956	10,616,501	11,274,909	10,953,733	10,372,683	10,747,861	3.6%
砂糖・同調整品・蜂蜜	2,128,918	1,713,472	1,616,998	1,588,931	1,580,962	1,445,388	1,611,481	1,805,886	12.1%
コーヒー・茶・香辛料	1,456,574	1,408,410	1,489,175	1,356,512	1,266,536	1,173,288	1,281,086	1,510,532	17.9%
飼料	567,543	581,540	569,251	519,325	491,460	566,636	589,741	522,438	- 11.4%
その他食品・加工食品	5,160,589	5,280,856	4,537,310	4,433,749	4,685,004	4,958,254	5,457,784	5,575,903	2.2%
合計	57,483,238	55,907,953	57,438,007	54,413,234	53,682,409	53,800,542	54,992,820	56,551,351	2.8%

出所：香港統計局

<香港の国別食品輸入>

(単位：1,000HK\$)

	98年	99年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	対前年比
中国大陸	12,330,301	12,647,079	13,100,602	12,621,162	12,687,383	12,907,933	13,152,100	13,381,617	1.7%
米国	11,524,656	10,528,031	10,299,009	9,228,128	8,562,535	8,175,452	6,572,893	6,304,825	- 4.1%
オーストラリア	3,599,577	3,655,340	3,900,702	3,834,762	3,737,566	3,616,044	3,796,702	3,615,676	- 4.8%
タイ	4,250,977	4,437,638	4,405,235	4,040,386	3,844,075	3,657,914	3,526,171	3,568,057	1.2%
日本	3,159,011	3,205,744	2,745,607	2,434,688	2,703,785	2,808,290	3,033,525	3,473,780	14.5%
ニュージーランド	1,687,034	1,620,553	1,865,523	1,718,177	1,437,366	1,303,423	1,420,983	1,382,847	- 2.7%
マレーシア	1,014,953	915,901	947,495	935,389	911,992	918,778	927,435	902,197	- 2.7%
フィリピン	865,476	749,654	935,161	880,149	871,103	877,378	889,844	922,527	3.7%
台湾	1,085,271	1,035,956	1,061,240	897,358	948,351	875,846	797,764	800,869	0.4%
シンガポール	1,031,293	921,688	991,644	734,502	976,510	824,684	968,765	1,045,832	8.0%
その他	16,934,689	16,190,369	17,185,789	17,088,533	17,001,743	17,834,800	19,906,638	21,153,124	6.3%
合計	57,483,238	55,907,953	57,438,007	54,413,234	53,682,409	53,800,542	54,992,820	56,551,351	2.8%

出所：香港統計局

<日本からの食品輸入>

(単位：1,000HK\$)

	98年	99年	2000年	2001年	2002年	2003年	2004年	2005年	対前年比
食肉用家畜	5,413	874	1,338	9,774	3,315	194	70	153	118.6%
肉類・同調整品	134,025	121,142	115,439	83,193	55,371	49,186	14,652	43,748	198.6%
乳製品・鶏卵	40,686	47,101	24,283	22,393	25,893	19,035	18,326	24,349	32.9%
魚介類・同調整品	432,135	1,324,516	1,437,138	1,249,392	1,486,765	1,647,677	1,754,812	2,040,826	16.3%
穀物・同調整品	323,808	323,994	284,513	263,092	252,577	267,584	313,431	352,477	12.5%
果実・野菜	308,325	253,671	184,064	174,010	163,509	124,103	140,704	157,689	12.1%
砂糖・同調整品・蜂蜜	252,244	237,940	226,409	191,308	218,001	224,944	256,418	270,591	5.5%
コーヒー・茶・香辛料	35,355	40,786	43,026	48,184	56,140	53,680	71,977	105,533	46.6%
飼料	16,677	32,008	35,702	35,370	35,553	30,914	33,021	32,449	-1.7%
その他食品・加工食品	610,343	823,713	393,697	357,973	406,661	390,973	430,114	445,965	3.7%
合計	3,159,011	3,205,745	2,745,609	2,434,688	2,703,785	2,808,290	3,033,525	3,473,780	14.5%

出所：香港統計局

(香港のスーパーマーケットの日系の動向)

九龍サイドを中心に新規店舗展開

- ・ 1960年代から日本食市場の開拓が始まり、富裕層の多い香港島または九龍尖沙咀に日系百貨店、スーパーマーケットが展開されてきた。特に銅鑼湾、太古など日本人が多く居住するエリアが中心であった。90年代後半から九龍地域に店舗展開が進んだ。
- ・ 90年代後半から Citysuper が富裕層をターゲットとした店舗を拡大し、日本食市場の層が厚くなったことを反映。Citysuper は 2005 年 9 月に香港で 4 店舗目となる New Town Plaza 店を沙田地区にオープンした。
- ・ 2005 年 5 月には Kwun Tong (觀塘) に誕生した巨大ショッピングモールの「apm」にジャスコがオープン (約 3 千 m²)。香港では初めて、スーパーマーケットに一定の衣料雑貨などを加えた形態である SSM (Super Supermarket) というコンセプトでの新規開店。オフィスビルが中心の同地区において、最大級のスーパーマーケットを開店することにより、新規の顧客を獲得する見込み。2006 年 9 月に Lam Tim (藍田) に SSM 第 2 号店を開店。
- ・ また、2005 年 9 月 SOGO 香港が Tsim Sha Tsui (尖沙咀) の SOGO 尖沙咀店をオープン (約 1 万 m²)。既存日本食品を扱う店舗として Citysuper と Needs があることから、同エリアでの日本食品の普及が拡大すると見られる。

2) 澳門 (マカオ)

マカオも香港と同様に中華人民共和国の特別行政区であり、ポルトガルから返還された後は「一国両制」の下で独自の経済体制と法制度を堅持している。人口はわずか40万人程度であるが、カジノ (Casino) の発展に伴いカジノ利用客 (観光客) が年々増大し続け、最近の観光客数は香港と同程度の約20百万人を記録している。基本的にカジノ以外の産業はない。(先日の発表では、ラスベガスを抜いて、世界第一位のカジノ地域となったこともあり、Wynn ホテルなどラスベガスでも有名なホテルがすでに進出。今年中にさらに4件のホテルが立つ予定とのことで、勢いはとどまるところを知らない。現在のマカオ全体のホテル客室数は、16,000室で今年中にあと2,400室増える予定という。稼働率は約8割。大半の客は中国人。)

3. 調査結果

1) 香港

I. 日本食料理店

(1) 現状

香港には、日本食レストランが約1,200店舗あるが、香港人はあまりお酒を飲まないで、ほとんど料理のみの売り上げであり、客単価は600～800HK\$ (10,000円～13,000円) 程度である。

また、香港には、焼肉店が約60店舗あり、そのうち日本式焼肉店 (日本と同じ無煙ロースターで焼く形態) は約20店舗で、日本式以外は、韓国式の焼肉店である。

客単価は、350～400HK\$ (5,500円～6,500円) 程度で、日本食レストランの大体半分である。

なお、店舗での、「豪州和牛仕入れ価格」

おおむね700～800HK\$ (12,000円～13,000円/kg)

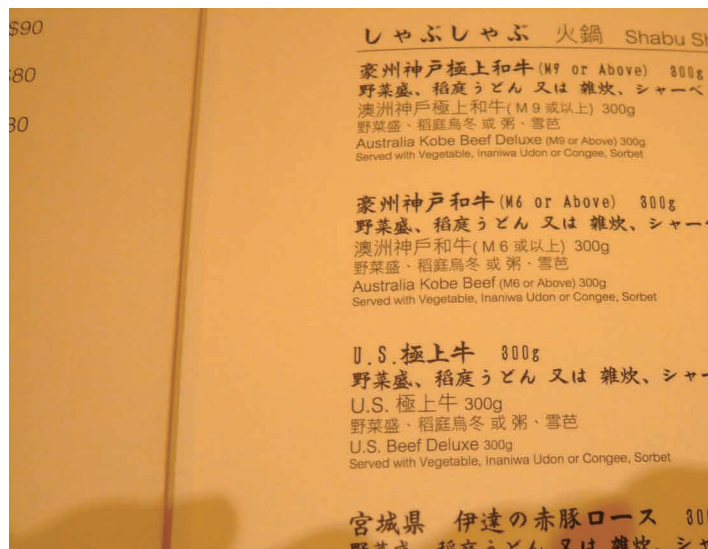
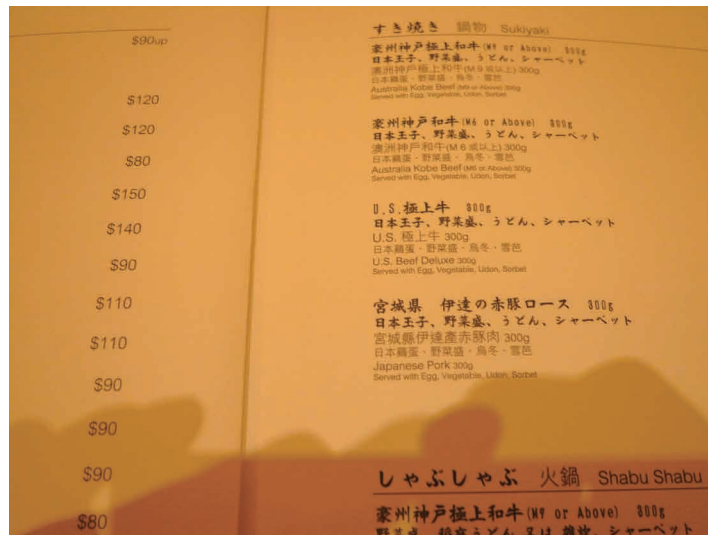
- ・ M-9 (4等級クラス 1,080HKドル (17,280円/kg))
- ・ M-6 (3等級クラス) 880HKドル (14,080円/kg)
- ・ 600HKドルで仕入れている店もある。

(日本産和牛の場合は、1,400～1,500HKドル (22,000円～24,000円/kg) 程度か。)

(2) 日本産和牛の需要

日本食レストランだけでなく、焼肉店でも、日本産和牛の輸入を期待しており、日本産和牛は、豪州産和牛との比較で、2割程度アップの仕入れ価格になるのではないかと、多少値段があがっても、本当の和牛ということで、顧客はついてくるとの見方である。

日本食レストラン「和三味」 そごう(香港)百貨店 22F



日本食レストラン「なだ萬」



<p>鱈腹塩焼 石焼 鮑と帆立貝 貝類各種殻焼: 大サザエ、本ミル貝、 北寄貝又は帆立貝</p> <p>澳洲和牛</p> <p>サーロイン 照焼/鉄板焼/網焼/薄焼 リブアイ 照焼/鉄板焼/網焼/薄焼 ヒレ肉 照焼/鉄板焼 澳洲和牛肉タタキ</p> <p>食事</p> <p>桜海老釜炊き御飯 ばらちらし おにぎり(1カン)</p>	<p>Broiled Japanese Spanish mackerel with salt 280 Stone grilled abalone and scallop 380 Assorted shellfish: market price Top shell, geoduck, Surf clam or scallop</p> <p>Australian Wagyu beef</p> <p>Sirloin: 100g / 270 Teriyaki, Teppanyaki, Amiyaki or Usuyaki Rib-eye: 100g / 270 Teriyaki, Teppanyaki, Amiyaki or Usuyaki Fillet: 100g / 300 Teppanyaki or Teriyaki Lightly roasted Wagyu beef 280</p> <p>Rice dishes</p> <p>Rice casserole with Sakura shrimp 240 Sushi rice ball with assorted raw fish per piece 90</p>
--	---

定食 SET LUNCH		HK\$
<p>牛肉香味焼 Gyuniku Koumizaki 小鉢、ミニサラダ、牛肉香味焼、御飯、香の物、味噌汁 Appetizer, mixed salad, pan-fried sliced beef with Koumi soya sauce, rice, pickles and soya bean soup</p>	210	
<p>天童 Tenju 小鉢、ミニサラダ、天童、香の物、味噌汁 Appetizer, mixed salad, deep fried seafood and vegetables with soya sauce on rice in a lacquered box, soya bean soup and pickles</p>	180	
<p>天婦羅 Tempura 小鉢、ミニサラダ、天婦羅、御飯、香の物、味噌汁 Appetizer, mixed salad, assorted seafood and vegetable tempura, steamed egg conard, rice, soya bean soup</p>		



日本式烧肉店 「伊呂波」



日本式烧肉店 「盛八」



II. 日本食品取扱 量販店

(1) 現状

日本食品を取り扱う量販店は、中・高所得層（100,000HK \$ / 月（1,600 千円 / 月）の給与所得者が多い）の購買者を中心とする店舗で、商品の種類は多く、日本の食料品の人気が高い。

「牛肉販売例」として

- ・豪州産和牛ロイン 180HK \$/100g (2,800 円 /100g)
- ・豪州産 F 1 (和牛とブラックアンガス) すき焼き用 133HK \$/100g (2,100 円 /100 g)
- ・米国産プライム すき焼き用 58HK \$/100g (900 円 /100g)
- ・カナダ産(サーティファイドアンガス)ステーキ 152.38 ドル / キロ (2,400 円 / キロ)

(2) 日本産和牛の需要

店舗のバイヤーの話では、大半が日本産和牛を販売したいとのことであった。

日本食取扱 量販店での豪州産和牛の販売



Ⅲ. 輸入商社 (ELITE FRESH FOOD)

生鮮食品の輸入業者

- ・ 従業員は、事務所、倉庫、配送、加工工場で 120 人程度
- ・ 売り上げは年間 220 百万 HK \$ (約 36 億円) 程度
- ・ 高級レストラン、高級ホテル、大手量販店に食肉を納入
- ・ 宅配業務を行っており、会員は、富裕層を中心に 6,000 人
- ・ レストランを 4 件経営

(1) 日本産和牛の需要

日本産和牛は、高級レストラン等で需要があるので、輸入が出来るようになれば、イベントを実施したい、とのことであった。

2) マカオ

(1) 日本産和牛の需要

マカオでの日本産和牛の使用希望は多く、ホテル等での需要は大いに期待できる。日本料理店での聞き取りによると、香港が、輸入可能となれば、時間を空けずに、マカオも解禁されるのではないかとの期待もある。

マカオ 日本食輸入商社倉庫



4. 総括

(1) 日本産和牛の需要

外食産業を中心に日本食に対する関心が非常に高く、特に日本産牛肉に対する需要が多いため、輸入解禁後はかなりの数量の販売が見込まれる。価格については、豪州産和牛の2割増し程度になりそうであるが、販売可能とするところが多い。

(2) 課題

香港のユーザーは、枝肉歩留まりと肉質の格付けの違いを認識しておらず、使用したい和牛肉の等級を尋ねると、一律に「A4クラス」という回答が多い。このため、輸入解禁後、A4のみに注文が集中してしまう恐れが高いと思われる。

また、香港の消費者が、肉の脂身を嫌っているため、脂肪部分を除去して販売しており、脂肪部分の重量分が価格に転嫁されるのではとの意識がある。

うまみ・味を増すためには、調理の際に脂肪は必要であり、脂肪を付けた状態で販売出来るよう、ユーザーに調理方法等を説明し、理解してもらう必要があるのではないかと思われる。

ステーキレストラン「MR. STEAK」での試食



色扉入る

参考資料 1

平成 18 年度国産食肉等消費拡大総合対策事業（国産食肉輸出促進）に係る
香港における日本産食肉の海外市場特性調査の実施概要

1. 調査目的 現地調査を通じて、輸出先国における日本産牛肉の需要、消費拡大可能性の分析・検討に資するための情報収集を行う。
2. 調査対象国 香港、マカオ
3. 調査時期 平成 19 年 3 月 5 日から 8 日
4. 調査実施者
東北大学 大学院農学研究科 助教授 伊藤房雄
JA 全農ミートフーズ（株） 事業企画部 事業企画課長 工藤 裕治
JA 全農ミートフーズ（株） 西日本営業本部 営業部 大阪出張所 知念 貴明
伊藤ハム（株） 食肉事業本部 管理統括部長 村田 定治
スターゼン（株） 海外本部 海外開発部長 有井 康
丸紅（株） 畜産部 畜産第一課 JAS 情報公表担当 梅崎 仁
（財）日本食肉消費総合センター 普及啓発部長 益森 信治
※通訳兼助言者（株）組合貿易香港連絡事務所 陳 伯俊
5. 調査先 日本食料理店、ステーキレストラン、量販店・小売店、輸入商社等
6. 調査内容
（1）食肉の需給動向 （2）経済概要 （3）食生活、食文化、嗜好性
（4）輸入牛肉の販売事例（スーパーマーケット、レストラン等）
（5）今後の食肉市場拡大の見込み 等々
7. 調査行程
3月5日 移動（成田→香港）
・崇光（香港）百貨店（食品売場）
・日本食高級レストラン「和三昧」（崇光百貨店内）
 応対者：八木總彰（Executive Chef）
3月6日 ・Elite Fresh Food Co. Ltd（輸入商社：本社、倉庫、直営ステーキハウス）
 応対者：Kwong Kin King（Fouder）
 : John Kwong（Director）
 : Melaine Kwong（Director）
 : Jacqueline Cheung（Sales & Marketing Manager）
 : Norton Ho（Assistant Sales Manager）

- ・ En group Ltd (日本式焼肉・しゃぶしゃぶ店経営：本社)
 応対者：Peter Ng (Director)
 ：又吉真由美 (Director)
- ・ Fentone Gourmet (高級食肉小売店)
 応対者：Ken Chow (Operation Manager)
- ・ 日本食高級レストラン「灘萬」(Island Shangri-La Hotel)
 応対者：鈴木晴智 (Service Manager：服務經理)
- ・ 日本式焼肉店「伊呂波」
 応対者：山本一郎 (調理長)

3月7日 移動 (香港→マカオ)

- ・ 新合記食品 (輸入商社：本社、倉庫)
 応対者：Tommy Hong (Director)
 ：John Kwong (Director：Elite Fresh Food Co. Ltd)
 ：Teresa Ma (Sales Manager：Elite Fresh Food Co. Ltd)
- ・ 日本食料理店「味蔵」
 応対者：Nishiyama Shinji (Director)
- ・ Wynn Hotel および Hotel Lisboa の日本食高級レストラン
 応対者：Michael Au (Resident Manager：駐店經理)
- ・ New Yaohan (新八佰伴：スーパーマーケット)
 応対者：何桂鴻 (Supermarket-Perishable Section Senior Supervisor)

移動 (マカオ→香港)

- ・ JETRO 香港事務所
 応対者：船木邦康 (所長)
 ：粕谷修司 (經濟研究部主任)
- ・ City Super Ltd (高級スーパーマーケット)
 応対者：宮越稔 (Fish Consultant, Fish Department)
 ：Ricky Lo (Buyer, Fish Department)
- ・ 日本食高級レストラン「あげ半」
 応対者：安部隆孝 (Managing Director：社長)

3月8日 日本式焼肉店「盛八」

- 応対者：Jonathan Chiu (Co-manager)
 ：Peggy Cheung (Co-manager)
 ：K. L. Yip (Executive Chef)
- ・ 大手量販店 UNY (日本資本)

移動 (香港→成田)

参考資料 2

「香港における日本産食肉の海外市場特性調査結果の報告」について (平成 18 年度第 4 回「国産食肉輸出促進協議会」平成 19 年 3 月 22 日)

(伊藤調査員説明)

伊藤臨時委員：ただいまご紹介にあずかりました東北大学の伊藤です。

いま吉田さんからスケジュール等をご紹介していただきましたが、私も今回臨時委員ということで参加させていただきまして、香港での牛肉市場の特性調査を行ってまいりました。

調査先のアレンジ等に関しては、調査に同行していただきました全農ミートフーズに非常にお世話になりました。効率よく回ることができました。ここに感謝とお礼を申し上げたいと思います。

私の説明で足りない部分とか、勘違いしている点があるかと思います。その部分に関しては、本日の会議に、調査に同行していただきました伊藤ハムの村田さんと、全農ミートフーズの工藤さんがいらっしゃいますので、お二方から後で補足説明していただければと思います。

さて、結論から申し上げますと、香港での、日本産の牛肉に対する需要は非常に強いと感じました。解禁されればすぐにでも欲しいというのが実状だと思います。

調査結果の概要が資料に幾つか書かれていますが、そこに入る前に、香港の特性を最初に皆さんにイメージしていただきたいと思います。

香港は世界の貿易ないしは金融センターということで、世界経済の重要な結節点で、貿易・金融の中心になっているわけですが、人口は約 700 万人、それに対して年間の観光客が 2,300 万人と人口の 3 倍以上の観光需要がある地域です。

産業構造からみても、第一次産業とか第二次産業といった、物づくりの部分は非常にウエートが少なく、第三次産業、サービスないしは金融の部分が非常に大きいという特徴があります。こういうことは皆さんご承知かと思います。

ただ、今回行って多くの方からお話を聞いてわかってきたのですが、日本産の牛肉、それからオーストラリア産の和牛といったものを購入している層は富裕層に集中しているということです。そういう富裕層の特徴をみていきます。香港に 700 万人の人口がいて、1 人当り GDP は日本の 3 分の 2 程度で、まだまだ日本のレベルには達していない。ただ、非常なお金持ちが一部に多いということのほか、最近、若い世代の共働きが多いということ、それから一国二制度の中で、実質的に一人っ子政策になっておりますので、大体世帯としては 3 人家族が多い。そのうち、親のほうは共働きしているとイメージしていただければいいかと思います。

和牛の需要者でもある共働きの 2 人は月 100 万円以上の収入があると見込んでいいと思います。そういう方々が日本の和牛ないしは現在のオーストラリア産の和牛の購買層になっているのだと思います。

また、香港では多くの方が、3 時のおやつとか、夕食後の夜食も入れて 1 日 5 食らしいの

ですが、その食事のほとんどが外食になっている。年配の方々ではそうではないのかもしれませんが、先ほど言った、比較的若い世代でも、月収100万円くらいの世帯では、大体、3食のほとんどが外食になっている。メイドをつけての食事ということになるわけですが、女性も、女性が自分で食事をつくるのがほとんどない。そういうように、いま、世帯内での家事の分業が始まっているということでした。

調査結果の中身に入らせていただきます。今回は、日本産の和牛を買ってくれる需要者として想定される日本料理店を何店か、それから小売店、それも特に日本食を扱ってくれる小売店を何軒か回りました。そのほかに、オーストラリア産和牛を扱っている輸入商社、ELITE FRESH FOOD というところですが、そちらでも香港の牛肉流通の話をお伺いさせていただきました。

ちなみに、今回の調査では、ELITE FRESH FOOD のジョン社長に2日間ほど同行していただきまして、いろいろ便宜を図っていただきました。香港だけでなく、マカオにも渡りまして、主にホテル需要のお話を聞かせていただきました。

なお、日本産和牛はまだ解禁されてないので、現在、香港で出回っている、ないしはマカオで出回っている和牛は、オーストラリアの和牛ということになります。

さて、最初に日本料理店の結果です。1kg 当り 700～800HK\$ で仕入れた豪州産和牛が、それぞれ日本料理店に流れていくわけですが、その豪州産和牛も、グレードとして大きく2つに分かれているようです。日本ではMBSで、5等級、4等級、3等級と分かりますけれども、香港では豪州産の場合はM9とかM6という区分の仕方で、M9が日本の4等級クラスに相当するようです。ただ、価格的には非常に高い。これは後でお話しします。また、M6が日本での3等級から4等級に近いのではないかと感じました。

こういったキロ700～800HK\$ で仕入れてきたM6とかM9という和牛が、料理店でどういう価格帯で売られるかということですが、料理店も大きく2つのタイプに分けられると思います。一つは高級日本料理店です。有名なホテルの中に入っているとか、日本資本の崇光デパートの中に入っている店とかです。そういう高級レストランの場合には、豪州産和牛が、すき焼きとか、しゃぶしゃぶとか鉄板焼きとして利用されています。

300gの鉄板焼きで1,080HK\$ ということで、日本円で約17,000円～18,000円の価格で売られているということになります。

いま、1HK\$は16円で換算させていただいていますが、ホテルとかデパートの中に入っている高級日本料理店の1人当りの客単価は、大体600～800HK\$になるかと思っています。日本円では10,000円～13,000円です。この600～800HK\$は夕食と考えていただければよろしいかと思いますが、ランチでは、それが大体300～350HK\$。ですから、ランチに関しても5,000円～6,000円という価格で牛肉を使った料理が提供されていて、それが非常に好評という状況です。

香港に、日本食レストランは、いま大体1,200店舗あると言われていたそうです。

客単価600～800HK\$というのは夕食ということですが、香港の人は、夕食を食べる際も、外食するときもあまりお酒を飲まないのので、料理中心の価格ということになっております。お酒を入れますと、大体1,000HK\$と、200HK\$ぐらい追加して考えていただければいいかと思っています。

もう一つのタイプが、いま非常に好評な焼肉店です。香港に現在焼肉店が60店舗ほどあり、そのうち日本式の焼肉店が20店舗あると言われております。日本式以外の店は、韓国式焼肉店ということになっております。こういったところでも豪州産和牛が使われたりしているわけですが、日本式の焼肉では、例えば備長炭を使った炭火焼きのスタイル、網で焼くというスタイルをイメージしていただければいいと思います。ただ、香港では建物の中で炭火ということができませんので、電気、ガス等で焼いているという状況です。

20店ほどあるという日本式の焼肉店ですが、こちらのほうは、客単価で見ますとグレードがまた幾つかに分かれるのですが、日本の人が経営している日本式の焼肉店ですと、客単価が大体350～400HK\$、5,500円～6,500円くらいの価格で商売が成り立っている。先ほどの高級レストランから見れば大体半分くらいの客単価と考えていただければいいと思います。

それから、いま日本式の焼肉店が人気になっているということで、現地香港の人が韓国式の焼肉店から、業態を日本式に切り替えたお店の客単価は250～350HK\$くらいです。日本円にすると4,000円～6,000円の客単価で出しているということになります。

もう一点、お世話になったELITE FRESH FOODさんが直営しているステーキハウスにも行かせていただきました。そちらのステーキハウスは4店舗あるそうですが、そちらでは、テnderロインが1人前250gですが、これを600HK\$で提供している。日本円にしますと250gで1万円くらいです。ただ、豪州産和牛でも、グレードはM9という最高級クラスのものを使っているということです。

こういったところでも、現在4店舗のステーキハウスを、いま4店舗をさらに拡大したいという状況ですので、非常に人気があって、需要は高まっていると判断できると思います。

飲食店全体としてみると、日本産の和牛に関して、高級レストラン、日本式焼肉店、ステーキハウス等のいずれも、できるならば日本産の和牛を扱いたい、それができない状態だから現在豪州産和牛を使っているということです。

それでは高級レストラン等では、どういうクラスを使いたいのかということになるわけですが、日本産和牛でいきますと、A5ないしはA4、5等級、4等級の、特にロース系を使いたいという要望が強いようです。ただ、焼肉店になりますと、3等級でも十分、いろいろ味をつけたりして提供できそうだし、可能性は低いですが、ハラミ等の内臓も、できたら扱いたいという要望も強く聞きました。

そして次に、そういう日本産和牛をどれくらいの価格であれば扱えるかという話になるわけですが、豪州産和牛との比較ということで、豪州産の2割程度アップの価格帯で仕入れ、お客さんに商品として提供できるのではないかと。仕入れ価格の2割アップ部分は商品に転嫁して回収できそうだという考えでした。それが日本料理店での概要になります。

商社に関しては、資料に書いてあるとおりです。日本産和牛の需要に関しては、特に高級レストラン等で需要があるので、解禁になって輸入が可能になった場合には、日本産和牛がきちんと消費されるようにさまざまなイベントを行いたいということも考えているようでした。

調査結果の3点目は、小売店、日本食を扱っている高級スーパー、例えばそごうデパートの地下食品売場などです。日本食を扱っている大半の高級小売店での顧客は、中よりも高い所得層だと思います。そういう人たちを購買層とする店舗では、日本の食料品に対する人気が高くなっているようです。

資料の2枚目に、豪州産のロインの小売価格があります。100 g 当り 180HK \$ ですから 2,800 円で売られていると書いてありますが、こういう小売店で、実際に利用している人たちの購買行動をみていますと、あまり価格を見ない、価格を購入の判断材料にしていない。物を見て、これを食べたいから買っていくというスタイルです。

そういう小売店では、やはり日本産の和牛を扱えるのであればすぐにでも扱って販売したいという意向を持つバイヤーが多いようでした。

続いて、マカオの話をしていただきます。

マカオは人口 40 万人と香港と比べれば非常に小さい市場ですけれども、香港と同様にマカオも中国の特別行政区です。輸入の実態に関して、ELITE FRESH FOOD が取引している卸業者さんの話を聞かせていただきました。

その倉庫等を一通り見させていただき限り、衛生面に関しては、まだまだ後れているという印象を持ちました。基本的に、日本からマカオに物が直送されることはなくて、ほとんどが香港で荷を下ろして、そこから船でマカオに運ばれて、マカオで再度食品検疫及び通関が行われることになります。

先ほど端折りましたが、香港の食品検疫に関しては、船便の場合にはほとんど実質的には行われていないという声を聞きました。それから、関税については、香港の場合は、たばことかお酒、あと車等に関しては高額な関税がかかっています。ただ、食品に関しては関税ゼロです。

マカオもそうですが、関税はゼロですけれども 4 % ほどの手数料があるということです。

マカオでの食品検疫も、香港と同じ状態で、書類と現物を突き合わせながら、ちゃんとそろっているかどうかという確認程度のように見受けられました。そういう意味では、輸出するサイドの食品衛生検査証明書がきちんとあれば、問題なくいけるのではないかと思います。

ただ、仮に香港で日本産和牛の輸入が解禁になった場合、マカオも同時に解禁になるかという、どうもそうではなさそうです。アメリカ産の牛肉の解禁のときにも、マカオは香港に遅れること約三ヶ月ほどという話でした。マカオは、現在はホテルの建設ラッシュで、現時点で 1 万 6 千部屋あると言われています。今年も約 2,400 部屋増加していきそうだということです。それぞれ大手のホテル、ラスベガスがそのまま移ってきていると考えていただければよろしいかと思います。ご承知と思いますが、マカオのカジノは取扱いがラスベガスを抜いて、現在世界ナンバーワンになっているという状況で、その勢いがさらに拡大しそうだということです。

こういったマカオのカジノ、あるいはホテルの中に日本食の高級レストラン等があるわけですが、そういったところでは、香港と同じように、先ほどお話した価格帯で十分需要が見込めると感じました。

総括的に申し上げますと、香港にしろ、マカオにしろ、外食産業を中心に、日本食に対する関心が非常に高い。特に、日本産の和牛に対する需要は非常に大きいということで、輸入解禁後はかなりの数量の販売が期待できそうだということです。つまり、先ほどお話ししたように、できれば日本産を使いたいけれども、使えないから豪州産和牛を仕方なく使っているのが現状で、日本産和牛が解禁になれば、豪州産に取って代わるのだらうと思います。

価格については、先ほど申しましたように、豪州産の 2 割増し程度というのが、多くの方々

の認識でした。

ただ、完全に豪州産と日本産の和牛が代替するののかというと、必ずしもそうではなくて、先ほど話してきますように、日本産和牛に対して一定の需要があることです。高価格帯の中で、日本産和牛の市場はきちんとあるということです。そうであるから、一定の所得を持っている顧客をきちんと確保して、またその方々にずっと引続き買い続けてもらうような工夫が必要なのだらうと思います。

それから、先ほど申しましたが、日本食料理店、高級料理店ですと、4等級、5等級の、特にロース系を利用したいという要望が非常に強いわけですが、焼肉店においては、3等級でも、いろいろな部位でも需要がありそうです。輸出する際に、必ずしも5等級のロースでなければいけないということではなさそうだとすることも重要なポイントだと思います。

次に、今後、日本産和牛の、輸出を拡大していく場合の課題点を5点ほどお話しさせていただきます。

課題の1点目は、格付け知識の普及です。今回の調査でわかったことは、香港のユーザーでも小売店のバイヤーさんでも、枝肉歩留まりと肉質の格付けの対応関係がきちんと、伝わっていない、ないしは認識されていないということです。どういう部位を利用したいかと質問すると、ほぼ一律に、A4とかA5という回答しか返ってこない。ABCは肉質に関係ありませんということが理解されていない。そういう知識をきちんと相手先にも認識してもらうことが必要だらうと思いました。

2点目は、歩留まりに関する課題です。これらは、ある意味で文化を反映した話ですが、香港の消費者は、「さし」の入っている牛肉は好きだけど、肉の脂そのものは好きではない。だから、脂肪部分を除去して販売するのが通常です。スーパー系で売られている写真をみると、まわりに脂身がついていないのがわかります。その点が日本とは大きく違っている売り方だと思います。日本では脂身を付けて売るとい話をすると、もしそうした場合には、脂の部分で重量を増やしていると思われ、消費者は割高に感じてしまうという認識があります。ですから、香港で売る場合には、そういった点を十分考慮して、脂肪部分を除去して売ることが出てくるのかもしれませんが。全体からみれば割高になると思うのですが、それでも一定の所得層の購買者は買っていくという状況です。

これに関連して、ELITE FRESH FOODのステーキハウスで、試食会をしていただいたのですが、香港では、牛脂を溶かしてその上できちんと焼いていない。そのため、コクとか味が日本で食べている鉄板焼きとは若干違ってくるといことで、牛脂を溶かして、その上で焼いたものを食べていただくと、現地の人も、そういう食べ方のほうがおいしいということには理解を示していただきました。

そういう意味で、食べ方や牛脂等を利用する調理方法の説明と、それを折り込んだ販売も必要なのだらうと思います。

3点目は、香港の方々には、本物志向が強いとこと、そして日本や日本人を好きな人がたくさんいることに関連した課題です。

皆さん、もう既に体感されていると思いますが、香港から毎年かなりの人数が日本に来ております。東京とか、京都、奈良だけではなくて、北海道から九州、沖縄まで、全国各地いろいろなところを旅行して歩いています。そして現地の料理の味とか、そこで提供されてい

る商品の価格もきちんと把握しています。

さらには、我々が滞在している間に、現地のテレビで番組が放映されておりました。30分番組、15分ずつ2カ所でしたが、日本各地を旅行して、それを紹介していく番組が放映されておりました。その中でも、ただ名所旧跡とか温泉の紹介だけではなく、その地域の食べ物であれば、ここでこういう買い方で、こういう食べ方で食べられますと、そういうことまできちんと扱っている番組でした。そういう意味で、日本の牛肉に対しても、かなりたくさん情報をきちんと持っていると考えていいと思います。

このため、本物でない、どこかで手を加えた偽物は、それほど時間がかからないで見破られる可能性が非常に高い。そうであるからこそ、高品質を維持して、本物で勝負する、そういう商品で香港輸出の拡大をが図っていくことが一番正当な道だろうと思います。

本物の食材に対しては日本で食べた、日本ではこれくらいの価格帯の商品だということがわかっていますので、それに対してどれくらいの対価を払うのかということもしっかり頭の中にできているのだと思うのです。ですから、先ほど、香港には非常に富裕な層がかなりの数いるという話をしましたが、だからと言って、幾ら高くても売れるのかということ、それは本当に一部の人だけで、大半の購買者というのは、欲しいと思うモノに対してはそれなりの価格を頭の中にイメージしていると思います。そういう意味で、相応の価格と本物志向、本物を輸出することが肝要かと思いました。

4点目は、売り方や食べ方の提案です。具体的には、イベントのやり方、それから地元テレビ局とか、地元で無料で配布される雑誌、そこでの扱われ方が非常に重要だと思います。今回調査させていただいた高級レストランないしは日本式焼肉店が現在非常に人気が高まっているというのも、こういうテレビ・雑誌等で取り上げられて、それで一度行ってみようという需要がかなり多かったようです。そういう人たちがいま根付き始めている状況のようです。これに関連して、売り方や食べ方の提案と、日本産和牛の正しい情報、すなわち安全性、生産履歴とか、米国産や豪州産との違いをきちんと伝える。その伝え方も、カードをつくって配布することもあるかもしれませんが、テレビ・雑誌等で紹介されるときに、非常に短いキーワードに必要な情報を盛り込んで、きちんと香港の人たちに伝えていく必要があると思います。

5点目は、課題になるかわかりませんが、香港の流通事情を考えますと、新規需要開拓で、新しく香港市場を開拓しようという輸出の仕方は非常に難しいと思います。やはり、現在香港できちんと地盤を築いている卸関係の会社や専門家を通じて、日本産和牛を売り込むことがリスクも一番少なく、きちんとビジネスができるのだらうと思います。

これで私からの説明は終わらせていただきまして、村田さんと工藤さんのほうから、補足がございましたらお願いいたします。

工藤 (JA 全農ミートフーズ株) : 香港の需要について1点だけお話ししたいと思います。

私どもはアメリカにも輸出しておりますが、アメリカについてはほぼ、ステーキ用ということで、どうしてもロイン関係に限られてしまい、私どもは1頭でさばくことができない状況です。香港については、当然ロイン関係も出るには違いますが、香港のほうが日本食嗜好が強いということで、例えば、すき焼き、しゃぶしゃぶ、それから焼肉の需要が見込まれるということで、アメリカに持っていけない肩ロースとか、焼肉用であればバラとか三角バ

ラとか、いわゆるロイン以外のものの需要が見込めるのではないかと期待をしてきたところ
です。

日本産については非常に安全だということで人気がある、そういう国でございますので、
今後も需要に期待して、解禁された場合には輸出していきたいと考えているところです。私
からは以上です。

村田委員：いまおっしゃっていただいたとおりです。アメリカに行っているのはいま言われ
たように特選級の4等級、5等級が中心ですけれども、香港では、ロース3点以外にいける
可能性がある。あとは、4等級、5等級にこだわらず、焼肉店を中心とすれば3等級も行け
るのではないかと、同意見でございます。

質疑内容

(日本産牛肉の売り込み)

Q. 今回ご紹介のあったのは、レストラン、日本食店向けが中心ということですが、
例えば、よく言われるのが、海外では、まずはそういったレストランで売り込んだ後に、
それが評判になってだんだん小売店とかスーパーでも需要が出てくるという話を聞くので
すけれども、香港の切り口としては、レストラン、特に既存店とか、既存ルートを中心に
売り込んで行くと。将来的には、例えば高級デパートだとか、ああいうところでスライスパッ
クとか、そういう形で広がっていく可能性というのは期待できるのかどうか、そのあたり
をちょっと教えていただければと思います。

A. 最初にレストランから徐々に広がって小売店に行くという話かと思いますが、香港の場
合は、おそらく同時にやってもきちんと売れるだろうと思います。ただ、持っていける量
が限られる場合には、高級レストランとか焼肉店、それから次に高級スーパー等の順序に
なると思います。量的に満たされるのであれば、シティスーパーとか、幾つか高級小売店
があるわけですが、そこでも十分日本産和牛はすぐにでも売れていくだろうと思います。

むしろ供給が間に合うかということをご心配したほうがいいのではないかと思います。

(香港での宅配業務)

Q. 輸入商社の宅配業務、どういうものを中心に宅配をしているのかということと、宅配業
務というのは、香港はなかなか難しいのですが、ほかで宅配みたいなものは今後伸びる可
能性があるのかどうか、そのあたりをお聞かせいただきたいと思います。

A. 輸入商社 ELITE FRESH FOOD のヒアリング結果ですが、ELITE FRESH FOOD のメ
インは食肉の卸、それから生鮮食品の卸です。食肉をレストランとかホテル、それから大
手高級スーパーとや量販店に納入する以外に、富裕層を中心に、約6千人の会員を相手に、
肉とか生鮮食品の宅配をしている。これが伸びるのかということに関しては、話を聞いた
限り、宅配部門を重視して拡大することはあまり考えてないようでした。

ついでに、ELITE FRESH FOOD をもう少し補足説明させていただきますと、香港は非
常に道路が混雑している。車の普及率は、道路混雑を避けるために、高額の100%関税
を掛けているということで、現在所有率は7~8%です。それでも非常に混雑していると

ころですけれども、ELITE FRESH FOOD は、配送車を14台所有している。チルドとフローズン、両方切り替えられるタイプの配送車も持っている。だから、故障もあるのですが、絶えず1~2台を遊ばせておき、配送車を切り替えるから、さほど問題はない、そういう状況でした。

それに対して、マカオの場合は、マカオも道路状況はそれほどよくないわけですが、マカオは香港以上に酷い、先ほど衛生的にどうかという話をさせていただきましたが、バイク便というか、車だと非常に狭いし、坂道とか、ゴチャゴチャしているので、すぐビニール袋に入れて、ホテルへバイク便で運ぶというような状況でした。

どちらにしても、家庭向けの宅配はあまりないと思います。香港では、食肉とチーズを扱う専門店でもお話を聞かせていただいたのですが、そこも周辺に富裕層がたくさん住んでいるところでした。そういったところに皆さん買いにきますので、宅配の需要は限られるのではないかと思います。

(お中元・お歳暮)

Q. 日本でも、お中元、お歳暮に、高級ハムなり牛肉、和牛、味噌漬の豚肉等はかなりランキング上位の贈答品ですが、中国なんかは特に贈答品の世界ですよ。富裕層が増えてきたと。そういうことは香港と大陸ではちょっと違うのかもしれないけれども、そういう習慣なりも踏まえて、伸びる可能性があるのかどうかというのは大きな、しかも高級な食材ですからあるのではないかと、私若干興味を持っているものですからお伺いします。

A. JETROに寄り、向こうの文化をお尋ねしたのですが、贈り物という習慣はもちろんあると。ところが、いままで肉を贈り物に使うといった事例はあまりないという状況でした。日本産の牛肉がたくさん出回ってきて、それが贈り物に値するのだという価値を皆さんに認めてもらえれば、そういった文化も生まれるでしょうという回答でした。とりあえず、いまはないということでした。

(輸入形態)

Q. 香港は、フローズンの肉を輸入しているのか、チルドなのか、教えていただきたいと思っています。

A. フローズンとチルド両方ございます。

先ほど話に出てきた卸のELITE FRESH FOOD社の扱いは50・50のようです。ホテル等へ行くときには大半は冷凍です。

スライスも、それぞれのレストランや焼肉店で全てやるわけではないですが、意外と、今回調査に伺ったところはスライサーもきちっと持っているところが多かったです。

なお、スライスの仕方等に関しても、日本に来て、日本でそういうトレーニングを受けているお店もいくつかございました。