

## 香港の日本食レストラン事情

香港駐在員事務所  
秘書 Hau Siu Yun, June

香港は日本からの農水産品輸出先の1位となっており、世界で最も日本食の普及している地域の一つです。日本食レストランも繁華街の多くの場所で見られ、正確な数は分からないものの、最低でも700店は香港内に存在すると言われています。

もともと日本食レストランが多い香港ですが、最近では以前にも増して地元のフリーペーパー・新聞・雑誌などで新規オープンの広告を見かけることが多く、新たな日本食レストランの出店が加速しているようです。

最近の傾向としては、居酒屋の「和民」、カレーライスの「CoCo 壱番屋」やイタリア料理の「サイゼリヤ」など、日本のフランチャイズ型企業が新規に進出、または店舗数を広げる動きが目立っており、比較的lowめの価格設定により、幅広い層を狙っている点が挙げられます。

また、単に「日本料理」と言うだけでなく、「九州の地方料理を提供する居酒屋」や「仙台牛を提供する炭焼き店」など、日本の地方独特の料理や食材を売りにした店も増えています。

香港には、沖縄県の半分程度の狭い面積に約700万人が住んでおり、一人あたりGDPは約3万米ドルと東アジア・アセアン地域では日本、シンガポールに次ぐ値となっています。また、夫婦共働きの家庭が多く外食する頻度が高いことから、外食産業にとっては魅力的な場所であると思われます。

加えて香港人は健康志向が高く、一般的に「安全・安心」「ヘルシー」かつ「美味しい」と考えられている日本食レストランにはフォローの風が吹いていると言えます。

それでは香港で日本食レストランとして成功する為には、どのようなポイントに気を付ければ良いのでしょうか。

まず香港人の食習慣を良く理解することです。例えば、香港には多くのラーメン店がありますが、成功している店は「唐揚げ」「刺し身」「サラダ」など居酒屋さながらの豊富なサイドメニューを取り揃えています。

香港人は、友人や家族を連れてそのような店に行き、中華料理のように皆で様々な料理を分けあうことが好みます。

また、香港は店舗家賃が高く、かつ契約期間が短い(2~3年程度)ことから、出来るだけ早い期間で内装費用などの初期投資を回収する必要があることや、2011年5月から最低賃金法が実施されることで、これまで比較的安価であった人件費が上昇する可能性があることなど、香港独特の飲食店の経営環境についても正しく認識する必要があります。

香港観光局の発表によると、2009年の年間来港観光客数は約3,000万人であり、そのうち中国人観光客は約6割を占めています。

多くの中国人観光客が訪れる香港でブランドイメージを確立すれば、中国本土で成功することも夢ではないかも知れません。



(九州の地方料理を提供する香港の居酒屋「博多道場」)