

# 飲食業

「 弊社事業の今後の成功は、香港市場にかかっています 」

株式会社エー・ピーカンパニー  
マネージング・ディレクター  
釜谷将史氏

## 香港:アジアの台所

国際都市・香港はアジアをリードする人気の観光地であり、多様な東洋料理及び西洋料理の飲食店がひしめきあっていることで有名です。更に、美食を楽しむ香港の富裕層、すぐれたおもてなしの文化、比類のない交通インフラといった条件が整っているため、食品や飲料品のコンセプトを試すのに最適な都市です。

多くの来訪者による経済効果もあり、香港経済は非常に好調です。2017年、香港は対前年比3.8%の実質GDP成長率を達成しました。香港への年間来訪者数は、2018年6,515万人で、その内、78%が中国本土からでした。740万人の香港住民の可処分所得の増加と来訪者数の増加により、高級食品や高級飲料への需要が高まっています。2016年を基準価格とした場合、2021年には一人当たりの年間飲食店消費額が14,987香港ドルに達する見込みです。

## 優位性

- 香港ではバラエティに富んだレストランや各種料理が楽しめる。ミシュラン三ツ星レストランが6軒、2016年のWilliam Reedの投票でアジアのベスト50に選ばれたレストランが9軒
- 低率かつシンプルな税制度を持つ世界で最も自由な経済
- 優れた物流・交通インフラが効率的で低コストでの食品供給が可能
- ビジネス優先の労働法、徹底した知的財産保護、多言語を操る労働力

## ビジネスチャンス

- すぐれたブランドを世界中、特に中国大陸からの多くの訪問者にアピール可能
- 国際ブランドをアジア、特に中国本土へ向けて投入するのに最適な拠点
- 新規並びに既存のレストランのコンセプトに常に敏感なレストラン物件オーナー
- 地元香港人は新しい飲食のコンセプトに対しオープンで、2016年は飲食店販売高が3%増加
- 最近の家賃下落が新しいレストランの開業や多店舗展開を後押し
- 2016年一人当たり594香港ドルであったデリバリーサービスの消費額が、2021年までに43%の増加の見込み

参考文献：  
Consumer Foodservice in Hong Kong, May 2017, Euromonitor

## 産業概観

レストラン	軒数 2016	従業員数 2016
食品・飲料サービス合計	16,662	243,313
中華料理店	4,734	105,294
中華以外のレストラン	2,345	32,174
ファーストフード店	1,580	43,383

出典：  
政府統計局、「Quarterly Report of Employment and Vacancies Statistics」2017年3月

年	飲食店の販売高 (百万香港ドル)	成長率 (対前年比)
2016	107,374	2.8%
2015	104,357	3.9%
2014	100,386	3.5%
2013	97,049	3.5%

出典：  
政府統計局、「Report on Quarterly Survey of Restaurant Receipts and Purchases」2017年2月



香港特別行政区政府

InvestHK 投資推進局

## ライセンス

食品関係のライセンスは食品環境衛生署 (Food and Environmental Hygiene Department) が発行します。

通常、ライセンス取得までに6~8週間要します。

- 一般飲食店ライセンスを取得すると、店舗内での食品の調理および販売が許可されます。
- 軽食店ライセンスを取得すると、食品環境衛生署が許可する食品項目の内一つの食品グループを店舗内で調理および販売することができます。このタイプの飲食店の取り扱い範囲制限(厨房、調理、食器洗い場)は、一般飲食店ライセンスの要件ほど厳しくはありません。
- 店舗外での販売を目的に、食品の調理または製造を行うには、食品工場ライセンスが必要です。
- 飲食店でアルコール飲料を提供するには、酒類販売許可証が必要です。この許可証の取得には、通常およそ2~3ヶ月要します。

詳細については以下に御連絡ください：

食品環境衛生署  
(Food and Environmental Hygiene Department  
Headquarters)  
44/F, Queensway Government Offices,  
66 Queensway, Hong Kong  
Tel: (852) 2868 0000  
Fax: (852) 2869 0169  
Email: enquiries@fehd.gov.hk  
www.fehd.gov.hk

## 香港で食品の流通販売に携わる 海外企業例

- A-1 ベーカリー (日本)
- Breadtalk (シンガポール)
- Caffé Pascucci (イタリア)
- Sushi Express (台湾)
- Emark & Bolio's (アメリカ)
- Fuel Espresso (ニュージーランド)
- Garrett Popcorn (アメリカ)
- 華御結(はなむすび) (日本)
- 一蘭 (日本)
- Jamie's Italian (イギリス)
- Jardin de Jade (中国本土)
- Lady M (アメリカ)
- La Maison du Chocolat (フランス)
- Little Creatures (オーストラリア)
- Paul Lafayet (フランス)
- Pierre Hermé Paris (フランス)
- Pret A Manger (イギリス)
- Shore (カナダ)
- UMA NOTA (ブラジル)
- 和民 (日本)
- Woolloomooloo (オーストラリア)
- 小南国 (中国本土)
- 焼肉ふたご (日本)
- Ya Kun (シンガポール)

## 飲食店の月額レンタル料金のめやす (香港ドル)

地区	ショッピングモール	路面店
中環	\$40 - \$280 / 1平方フィート または売上の 12-15%	\$80 - \$200 / 1平方フィート
銅鑼灣	\$30 - \$200 / 1平方フィート または売上の 10-13%	\$100 - \$300 / 1平方フィート
尖沙咀	\$30 - \$130 / 1平方フィート または売上の 10-13%	\$80 - \$200 / 1平方フィート
旺角	\$30 - \$150 / 1平方フィート または売上の 10-13%	\$100 - \$300 / 1平方フィート

\*1平方フィート= 0.093 m<sup>2</sup>  
出典: Jones Lang LaSalle, 2017年6月

## 飲食店店員の月給のめやす (香港ドル)

役職	経験年数	月給
料理長	8+	\$43,000+
マネージャー	6+	\$30,000+
シニア調理師	2 - 5	\$18,000-28,000
スーパーバイザー	3 - 5	\$14,000-24,000
ウェ이터/ウェイトレス	0 - 2	\$10,000-13,000
ジュニア調理師	0 - 2	\$10,000-14,000
厨房助手	0 - 1	\$10,000-12,000

出典: Salary Report 2017, Manpower Group



“お客様からのご意見を一番に受け止め、現地の食のトレンドを知り、我々のスタッフの懸念事項をすぐに理解し、そしてこの変化の速い香港市場に適応していくためには、私が香港に滞在していることは非常に重要です。”

和民国際有限公司  
社長  
桑原 豊氏

## 日本料理の普及に邁進

**和民国際有限公司 (Watami International Co., Ltd) は、2000年に香港で設立され、以来多様な飲食ブランドを確立し、現在28店舗を展開しています。そして今、さらに新しいコンセプトを香港にもたらし、事業を拡大しています**

2001年に開店した「和民」は、香港で最初の居食屋（食事を重視する居酒屋）コンセプトのお店で、日本国外第1号店です。「日本では人口が減少し市場規模が縮小していく中、経済成長によりビジネスを発展させる機会のある海外市場への進出は、ワタミグループにとって重要です。香港はワタミグループに事業拡大の機会をもたらすだけでなく、中国本土と隣接している戦略的立地条件が、最新情報を入手し中国本土市場に進出するのに役立っています。」と社長の桑原豊氏は述べています。

### 多様なブランドの立ち上げ

和民国際有限公司は、「和民」を17店舗、より広い顧客層をターゲットとした「和亭」を5店舗、フュージョン地中海料理の「Gochiso」を4店舗、そしてサンドウィッチやピザを提供する「Kitchen J」を展開しています。また同社は、最近新たに二つのプロジェクトを始動しました。繁華街であるコースウェイベイ（銅鑼灣）に焼鳥屋「Firebird」を開店し、「饗和民」という新しいコンセプトの高級居食屋を「和民」コーンヒル（康怡）店で展開しています。両店舗のインテリアデザインとメニューは日本の専門家の手によるもので、料理の材料もまた日本から輸入した食材を使用しています。

桑原氏は、最近のグルメな人々は現地の嗜好に合わせた日本食ではなく、日本の本物の味や雰囲気を探求していることを理解しています。そのため、「饗和民」を立ち上げると決めた時、最初から最後まで日本の要素をきちんと取り入れることは必須でした。「日本は香港人にとって、最も人気のある旅行先の一つです。多くの香港人は日本の料理に親しんでおり、真の日本食を知っています。お客様からのご意見を一番に受け止め、現地の食のトレンドを知り、我々のスタッフの懸念事項をすぐに理解し、そしてこの変化の速い香港市場に適応していくためには、私が香港に滞在していることは非常に重要です。」と桑原氏は述べています。

「インベスト香港のサポートにより、私は自身の考えに対して適時にアドバイスを受けることが出来ます。また、インベスト香港が主催するネットワーキングイベントは、私のネットワークと新しいビジネス機会を広げるのに多いに役立ちます。」

現在、同社は1,000人のスタッフを雇用し、その95%が地元従業員です。「香港人は非常に自立しており、勤勉で、新しいスキルを習得することに対しいつも意欲的です。」と、同氏は付け加えました。

香港以外にも、ワタミグループは上海、深圳、広州、蘇州、シンガポール、韓国、台湾、フィリピンそしてカンボジアと、アジア各地で店舗を展開しています。

将来の事業計画について桑原氏は、変化し続けるマーケットに応え、さらに顧客層を広げるため、多種多様なブランドを展開したいと考えています。

### 和民国際有限公司 (Watami International Co., Ltd)

- 2001年に香港に初めて居食屋「和民」1号店を開店
- 同社は現在香港で様々な飲食ブランド28店舗を展開し、1,000人の地元従業員を雇用している

watami-int.net

食品関連の機関・団体

**Food and Environmental Hygiene Department**  
 44/F,  
 Queensway Government Offices,  
 66 Queensway, Hong Kong  
 Tel: (852) 2868 0000  
 Fax: (852) 2869 0169  
 Email: enquiries@fehd.gov.hk  
 www.fehd.gov.hk

**The Hong Kong Federation of Restaurants and Related Trades**  
 GPO Box 8689, Hong Kong  
 Tel: (852) 2923 8419  
 Fax: (852) 2576 1559  
 Email: kaymok@jepsen.com  
 www.fdga.org.hk

**The Associate for Hong Kong Catering Services Management Ltd.**  
 Flat 13-14, 2/F, Po Hong Centre,  
 2 Wang Tung Street, Kowloon Bay,  
 Hong Kong  
 Tel: (852) 3464 0319  
 Fax: (852) 3171 1283  
 Email: admin@hkcsm.com  
 www.hkcsm.com

香港のレストランリストと人気ブログ

人気ブログ	ウェブサイト
Asia Tatler Dining	www.asiatatlerdining.com/hongkong
DiningCity	www.diningcity.com
Foodie	www.afoodieworld.com
Hong Kong Tourism Board	www.discoverhongkong.com/eng/dine-drink/index.jsp
Openrice	www.openrice.com
FeedMe Guru	www.feedmeguru.com

食品&飲料関連の主なイベント(於香港)

イベント	開催月	ウェブサイト
Taste of Hong Kong	3月	www.hongkong.tastefestivals.com
Gourmet Asia	5月	gourmetasia.com
HOFEX	5月(2年毎)	www.hofex.com
Hong Kong Food Expo	8月	www.hktdc.com/fair/hkfoodexpo-en
Natural & Organic Products Asia	8月	www.naturalproducts.com.hk
Asia Fruit Logistica	9月	www.asiafruitlogistica.com
Seafood Expo Asia	9月	www.seafoodexpo.com/asia/
Restaurant and Bar Hong Kong	9月	www.restaurantandbarhk.com
Hong Kong Wine and Dine Festival	10月	www.discoverhongkong.com
Hong Kong International Bakery Expo	12月	www.hkbakeryexpo.com
Hong Kong Food Festival	12月	www.food-expo.com.hk

詳細については以下に御連絡ください:

接客サービス・旅行産業部 部長  
 シンディー・ウォン (Sindy Wong)  
 Tel: (852) 3107 1067  
 Email: swong@investhk.gov.hk

インベスト香港・香港本局  
 日系企業担当  
 デファニー・ウォン (Dephanie Wong)  
 Tel: (852) 3107 1052  
 Email: dwong@investhk.gov.hk

25/F, Fairmont House,  
 8 Cotton Tree Drive,  
 Central, Hong Kong  
 Tel: (852) 3107 1000  
 Email: enq@investhk.gov.hk

www.investhk.gov.hk

インベスト香港は、海外直接投資を誘致する香港特別行政区政府 (HKSAR) の一部局で、海外、中国本土の企業が香港で事業を設立し拡大する際の支援を行っています。私たちは、皆様の長期的なパートナーとして香港における事業戦略のいかなる局面においても支援して参ります。

免責条項  
 資料に掲載されている情報は、一般的に参照いただくことを目的としております。インベスト香港は、内容の正確性と最新性を維持するため最大限の努力を行いますが、必ずしもそれを保証するものではありません。掲載されている情報の誤り、欠落、誤った記述、不正確な説明 (明示された内容のみならず示唆も含む) により生じるいかなる義務や責任、また、当該情報の活用や当該情報に基づき為された行為や判断を原因として発生したいかなるトラブル・損失・損害に対しても、インベスト香港は一切の責任を負いません。本資料に掲載されている情報に基づく判断は貴社 (貴殿) の責任においてなされるものであり、判断にあたっては、貴社 (貴殿) が別途当該情報の正確性を確認するものとします。また、インベスト香港はいかなる資料、企業、サービス業者を推奨するものではありません。