

飲食業

“ 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。”

和民國際有限公司
社長
桑原豊氏



食の国際舞台

「アジアにおける食の都」香港は、地元の人々と観光客の双方を魅了し繁栄する外食産業の本拠地としても知られています。2021年には「アジア ベストレストラン 50」に選ばれたレストランが11店とミシュランの星を獲得したレストランが69店あり、その数は伸び続けています。

食料品の配達や革新的なビジネスモデルからデジタルパートナーシップに至るまで、香港の食品業界はデジタルエコシステムとともに革新と成長を続け、活気と回復力の強さを示しています。香港は、市場に新規参入する際の商機が豊富にあるだけでなく、活気溢れる広東-香港マカオ大湾区への事業拡大を目指す企業にとって戦略的な足場でもあります。

香港における飲食市場には、事業を成長・拡大へと導く商機が豊富にあります。他にも、香港には以下のような優位性があります。

- バリエティに富んだレストランや各種料理
- 低率かつシンプルな税制度
- アジアの主要な観光地
- 優れた物流・交通インフラにより効率的で低コストでの食品供給が可能
- 高度な訓練を受けた多言語を操る労働力

産業概観

レストラン	軒数2020	従業員数2020
食品・飲料サービス合計	16,499	202,680
中華料理店	4,323	77,846
中華以外のレストラン	2,366	28,478
ファーストフード店	1,428	40,762

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

年	飲食店の売上高(百万香港ドル)	成長率(対前年比)
2020	79,358	-29.4%
2019	112,469	-5.9%
2018	119,542	6.0%
2017	112,719	5.0%

出典：政府統計局、「Report on Quarterly Survey of Restaurant Receipts and Purchases」2021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

fehd.gov.hk

香港で食品の流通販売に携わる海外企業例

- A-1 ベーカーリー (日本)
- Breadtalk (シンガポール)
- Chateraise (日本)
- 湊湊火鍋・茶憩 (中国本土)
- Emack & Bolio's (アメリカ)
- Five Guys (アメリカ)
- Fortnum & Mason (イギリス)
- 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)
- Haidilao (中国本土)
- 一蘭 (日本)
- Lady M (アメリカ)
- La Maison du Chocolat (フランス)
- Paul Lafayet (フランス)
- Pret A Manger (イギリス)
- Shore (カナダ)
- Sushi Express (台湾)
- Sushiro (日本)
- Tian Tian Hainanese Chicken (シンガポール)
- UMA NOTA (ブラジル)
- Venchi (イタリア)
- 和民 (日本)
- Woolloomooloo (オーストラリア)
- Xi He Ya Yuen (中国本土)

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 (HKドル/1平方フィートまたは売上の12-15%)	路面店
中環	\$95 - \$105	\$130 - \$240
銅鑼灣	\$80 - \$90	\$150 - \$270
尖沙咀	\$70 - \$80	\$200 - \$330
旺角	\$70 - \$80	\$140 - \$240
九龍塘	\$65 - \$75	-
九龍東	\$60 - \$70	-
將軍澳	\$55 - \$65	-
太古	\$70 - \$80	-
紅磡	\$45 - \$55	-
新界	\$55 - \$65	-
沙田	\$75 - \$85	-

出典：Jones Lang LaSalle, 2021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
シェフ	5+	\$15,000 - \$40,000
マネージャー	5+	\$18,000 - \$35,000
調理師	0 - 5	\$11,000 - \$25,000
スーパーバイザー	3 - 5	\$14,000 - \$22,000
ウェ이터/ウェイトレス	0 - 3	\$10,000 - \$21,000
皿洗い	0 - 1	\$10,000 - \$15,000

出典：CT goodjobs 2021

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。

“ 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



2001年に開店した「和民 Hong Kong」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。繁華街である銅鑼灣（コーズウェイ）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」康怡（コーンヒル）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大いに役立ちます。」

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。

香港以外でも、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

- 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
fehd.gov.hk

The Hong Kong Federation of Restaurants and Related Trades Limited

Flat A, 7/F, Draco Industrial Building
46 Lai Yip St, Kwun Tong
Tel: (852) 2523 6128
Fax: (852) 2523 2638
Email: hkfort@netvigator.com
hkfort.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@hkcs.com
hkcs.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	hk.asiatatler.com/dining
DiningCity	diningcity.hk
FeedMe Guru	feedmeguru.com
Foodie	afoodieworld.com
Hong Kong Tourism Board	discoverhongkong.com/ca/explore/dining.html
Lifestyle Asia	lifestyleasia.com/hk/
Openrice	openrice.com/zh/hongkong

食品&飲料関連の主なイベント(於香港)

イベント	ウェブサイト
Asia Fruit Logistica	asiafruitlogistica.com
HOFEX	hofex.com
Hong Kong Food Expo	event.hktdc.com/fair/hkfoodexpo-en/HKTDCC-Food-Expo/
Hong Kong Food Festival	food-expo.com.hk/hong-kong-food-festival.html
Hong Kong Wine and Dine Festival	masterclasses.discoverhongkong.com/eng/
LOHAS Expo	lohasexpo.hk
Natural & Organic Asia	naturalandorganicasia.com
Restaurant and Bar Hong Kong	rbhk-ga.com
Vegetarian Food Asia	vegfoodasia.com

詳細については以下に御連絡ください：

シンディー・ウォン (Sindy Wong)

接客サービス・旅行産業部 部長

Tel: (852) 3107 1037

Fax: (852) 3107 9007

Email: swong@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。

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

investhk.gov.hk

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。