

香港

酒類輸出コーディネーター 酒類市場レポート(香港中西区エリア)

1. 調査地域について

香港島の北西に位置する中西区は、面積は約 1,255 ヘクタール、人口は約 25 万人で、さらに区外に住む 30 万人が区内に通勤している。また、中西区は香港が港として開港してから最も早く発展した地域であり、現在でも行政とビジネスの中心的地域となっている。

区内には中区警署建築群(大館)やセントラルマーケットなどの観光客や現地人に人気のスポットが多数存在している。また、中西区は中国と西洋の文化の融合する、人気の観光地でもある。中西区は、中区、西区と半山区の三つの区で構成されており、中区には上環・中環・金鐘が、西区には西環(西營盤、石塘咀、堅尼地城)や摩星嶺が、半山区には太平山や薄扶林の北部(香港大学一帯)がある。その内、上環と中環は香港の中心エリアといえる。上環は住宅エリア、中環は香港の商業、金融、銀行の中心地であり、特色ある史跡とそびえ立つ高層ビルが点在している。

また、香港特区政府による政治の中心地でもあり、香港特区政府本部と立法局・立法會議事堂も中環に位置している。そして、半山区は香港の富豪が居住するエリアの一つとなっている。



●選択基準

中西区では約 1400 の飲食店が営業している。有名な蘭桂坊やソーホーなどがあり、特色あるバーや飲食店が軒を連ね、五つ星ホテルやミシュランレストランも多数営業している。その内、洋食レストランが約半数を占めており、日本料理店はわずか約 200 店にとどまっている。

中環の一人当たりの平均支出は他の区よりも高いため、中西区にある日本料理の約半数は寿司や刺身、おまかせの有名店で、残りがラーメンや焼肉、居酒屋、和風洋食レストランとなってい

る。高級な日本料理店とバーは、日本酒とウイスキーをメインに取り扱っており、居酒屋や焼肉屋などは日本酒の他にビールを提供している。

酒類専門店に至っては、各地のワインやウイスキーを主に販売し、日本酒については香港人に馴染みのあるものを取り扱っている。

さらに、日本酒を販売している一部の専門店は、区内で宴会を開く顧客のために、1.8 リットル入りの日本酒をメインとして取り扱っている。

2. 店舗へのヒアリング

中西区内の 21 の日本酒を販売している店舗を訪問。その内の 11 店舗は小売店で、10 店舗は和食の飲食店である。上述の店舗の顧客の平均年齢は 30-50 歳の間で、20-30 歳の若い層の多くは日本のビールやハイボール、日本酒を好んでおり、ウイスキーを注文するのはほとんどが 40 歳以上の顧客。

上環と中環の多くの店舗が日本酒やウイスキーのほかに焼酎を取り扱っているようだが、消費量は比較的少ないとのことであった。その主な原因は、焼酎が一般の消費者によく知られておらず、特に日本食を食べる時には日本酒を飲むという認識が根強いということが挙げられる。

中西区の消費支出はその他の区よりも高く、一人当たり HK\$1,000 以上となっている。中でも、中環をはじめとした商業地区の消費支出が最も高く、西環は比較的低くなっている。

日本酒を販売している小売店のほとんどは日本酒をメインに取り扱っているが、中にはウイスキー専門店もある。販売している日本酒はそれぞれ 720ML と 1.8L のものがあり、消費者のほとんどは 720ML のものを購入する。また、1 回の平均購入数は 2-3 本となっている。区内の専門店には香港の代理店を使用しているほか、自ら日本から輸入を行っている。日本酒代理店から購入したものはその半数が密輸品となっており、飲食店においても小売店においても、提供する日本酒の多様化につながり、販売量の少ないマイナーなメーカーの商品も取り扱っている。

中西区は平均収入が香港で最も高い区であり、多くの外国人消費者が集まる区でもある。そのため、様々な国の飲食店が区内に軒を連ねている。彼らは香港市民ほど日本文化に精通していないかもしれないが、平均の消費支出が他の区よりも高く、品質の高さを重視する傾向にある。（日本酒やウイスキーの専門店も数量限定の高級な酒類の販売を軸にしている）。

しかし、その種の酒は香港の代理店では取り扱っていないため、多くの専門店が自ら日本から取り寄せ、消費者のニーズに応えている。中西区の飲食店では、多くのメーカーの日本酒を販売している。人気メーカーの商品だけでなく、地酒を提供している店も多く、また焼酎を提供、販売している店舗も少なくない。

さらに、多くの消費者が専門店に行くたびに何種類か合わせて 2-3 本の日本酒を購入している。このことは、中西区の消費者は消費額が高いだけでなく、様々な種類の日本酒やビールを飲むのを好むということを反映している。

3. 考察

香港では近年、香港ワイン&ダイニング・フェスティバルなどの飲食に関連する大型イベントが多数開催されており、香港に住む多くの人が日本酒を飲む経験を持っている。

しかし、価格や日本酒に対する認識不足の影響により、日本酒に対する印象が曖昧なものとなっているようだ。特に、香港在住の外国人は、えてして日本酒の選び方や飲み方を知らなかったり、日本酒は日本料理にしか合わないという固定概念を持っていたりする傾向にあり、そのことが原因で日本酒がワインのように普及しないという現状に陥っている。

日本や欧米ではすでに少しずつ日本酒と洋食を一緒に味わう飲食店が増えているが、香港ではめったにその種の店舗は見受けられない。香港での日本酒の販売量を増やすためには、日本酒のメーカーが主体となって、様々な種類の飲食店と協力してイベントを開催する必要がある。

日本料理店に対象を絞らず様々なペアリングを提供することで、より多くの消費者に日本酒と料理のペアリングの可能性について知ってもらうことができる。もちろん、飲食店スタッフの日本酒の文化や知識への理解を深め、プロの観点を消費者に広めることも重要である。

今回の調査では、女性の消費者は新しい商品を試し、受け入れることに比較的前向きであることが判明した。ワインやその他の酒類に比べて、日本酒や梅酒の女性人気が高いこともわかっている。フルーティな香りや甘味が好きだけでなく、日本酒はアルコール度数が高くなく飲みやすいと考えている女性が多いため、日本酒のプロモーションを行う際は、女性消費者をターゲットとしたイベントを実施することもおすすめである。最後に、香港市場で日本酒を普及するためには、輸出システムとコミュニケーションの改善から着手しなければならない。香港の酒業界関係者の多くが、日本酒の酒蔵が直接日本酒を輸出することで、現在の煩雑な輸出手続きを省略できることを願っている。

以上

本レポートに記載の内容・意見は、酒類輸出コーディネーターの個人的見解であり、国税庁の公式見解等を示すものではありません。