

# 香港における日本料理店の現状について

texted by 滋賀銀行 香港支店 富田達也

昨年12月、「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されることが決定した。「食の都」と評され、世界各国の料理・食材が集まる香港でも日本食の人気は高い。香港にはすでに約1,000軒もの日本料理店があるが、その数はまだまだ増えそうな勢いだ。香港の日本料理店を取り巻く現状についてレポートする。

## 企業拠点数で日本が米国抜きトップに

香港政府の企業誘致担当部署は、香港で営業する日本企業の香港拠点数が昨年6月初めの時点で1,389拠点（前年同期比14%増）となり、米国を抜いて国・地域別で首位になったと発表した。なかでも、特に運輸、食品、飲食の業種が増加しているとのことだ。

昨年7月から香港支店に赴任した私も、香港には日本料理店が多いと感じている。着実に店舗数は増加している一方で、数々の問題点も存在する。その問題点について考えてみたい。

## 高額な店舗家賃

米系不動産仲介大手CBREの2013年第2四半期の調査によると、香港の店舗賃料は1スクエアフィート（約0.09平方メートル）あたり年間4,328米ドル（約42.4万円）と、世界で最も高額である。7位の東京（864米ドル＝約8.9万円）と比較すると、香港の店舗賃料は東京の5倍となっている。

また、香港では2年ごとの賃貸契約が一般的であり、更新時の交渉で値上げを通告されることも多い。香港に店舗を構える飲食店にとって賃料負担によるコスト増加は大きな障害となっている。

## 賃金上昇や離職による人手不足

飲食業界の人手不足も深刻な問題だ。香港では、2011年5月に法定最低賃金制度（法定最低賃金 時給28香港ドル＝約380円）が導入され、2013年5月に30香港ドルに引き上げされるなど、賃金が増え、日本人は必要ないのではないかと香港政府入境事務局の見方もあり、特に飲食業界はビザが取りにくくなっている。

就労ビザの審査で厳格化されているポイントは、申請者の学歴と職歴のバランスだ。従来は「4年制大学卒業以上であれば職歴5年以上、高校・専門学校卒であれば同10年以上が必要」との実質的な審査基準はあったが、現実には3年程度の業務経験があれば許可を得られていた。この経験年数に関する審査が基準通りに行われていることが、ビザ取得のハードルを高くしている。



香港で人気が高いサーモンの寿司

## 就労ビザの厳格化

日本料理店では味の品質を保つために日本人の料理人が必要となるが、就労ビザの審査が厳しくなっている。香港内の日本料理店の増加により香港人の料理人が増え、日本人は必要ないのではないかと香港政府入境事務局の見方もあり、特に飲食業界はビザが取りにくくなっている。

就労ビザの審査で厳格化されているポイントは、申請者の学歴と職歴のバランスだ。従来は「4年制大学卒業以上であれば職歴5年以上、高校・専門学校卒であれば同10年以上が必要」との実質的な審査基準はあったが、現実には3年程度の業務経験があれば許可を得られていた。この経験年数に関する審査が基準通りに行われていることが、ビザ取得のハードルを高くしている。

## 課題はあるものの魅力は変わらない

これまで述べてきたように、店舗家賃や雇用面で日本とは異なる問題点が存在する。ただ、コスト増加という不安材料がある一方で、一杯80～100香港ドル（約1,100～1,370円）と、決して安いとはいえないラーメン店

に長蛇の列ができているのを見ても、コストに応じた適正な価格設定は可能だ。

香港は外食率が高いことに加えて、年間3,000万人を超える中国からの観光客が訪れることから、市場の魅力は十分にある。また、香港と中国・広東省の食の嗜好は似ていることから、香港での成功が広東省進出に繋がっているケースも増加している。広東省だけで人口が1億人を超えていることを考えても、リスクを十分踏まえた上で、中国本土へのゲートウェイとして香港市場を捉え、チャレンジすることは一考の価値があるのではないかと感じている。

	2011年	2012年	2013年	12-13年増減
日本	1,150	1,218	1,389	+171
米国	1,328	1,388	1,339	▲49
中国	805	853	901	+48
英国	562	565	586	+21
台湾	446	450	448	▲2

資料:香港政府統計処

	1 sqft(※)あたりの年間賃料
香港	4,328
ニューヨーク	3,050
パリ	1,220
ロンドン	1,156
シドニー	945
東京	864

資料:CBRA Research Q2 2013  
※1 sqft(スクエアフィート)＝約0.09平方メートル

※為替レートは2013年12月18日現在のものです

## 「香港支店設立20周年記念 お取引先さまの集い」を開催

当行は昨年12月6日、アイランド シェンクリラ 香港で「香港支店設立20周年記念 お取引先さまの集い」を開催しました。香港・華南地区だけでなく日本からも合わせて61社80名のご参加をいただき、会場は熱気溢れる情報交換の場となりました。

大道頭取の挨拶の後、草津電機株式会社 代表取締役社長 北村嘉英様より、同社の海外進出の経緯や今後の海外戦略、1986年からシンガポールで初代駐在員として陣頭指揮をとられた際の貴重な経験などをお話しいただくとともに、当行の海外業務支援や今後のアジアビジネスサポートへの期待について温かい励ましの言葉を頂戴しました。

また今回、香港で流通する滋賀の食材をPRするため、お取引先さまのご好意で提供いただいた滋賀・湖北の地酒で乾杯を行いました。近江牛を使用した中華料理もたいへん好評いただき、お土産でも香港で購入できる「滋賀の食材」にこだわって、地酒、鮎の佃煮、滋賀県産の豆を使用した甘納豆をご用意。滋賀の食材の質の高さ、おいしさをアピールしました。会場入口では滋賀県産食材のパフレット等を設置し、併せて当行の環境やニュービジネスに関する取り組みについてもパネル展示で紹介しました。

なお、前日の12月5日には、上海花園飯店で「上海駐在員事務所設立10周年記念 お取引先さまの集い」を開催し、137名のご参加をいただきました。

当行は昨年9月、近畿の地方銀行では初となる香港貿易発展局との業務提携を行い、より一層充実したサポートに取り組んでおります。今後も、近畿地銀で唯一の海外支店である香港支店、上海駐在員事務所、バンコク駐在員事務所の海外3拠点と、本部アジアデスクを結ぶネットワークで、お取引先のアジアビジネスをお手伝いしてまいります。

(しがんアジア月報12月号より 香港支店 山岡)



有名な観光スポットのコースウェイベイ。日本料理店も多い



行列ができる香港で人気の日系ラーメン店