

香港『食』のビジネスチャンス②

～更なる拡大が期待される代替食品市場～

◇ 長い歴史をもつ代替肉“グルテンミート”

- ・ 中華圏では、古くから小麦粉で作る代替肉“グルテンミート”を食す文化があり、菜食を推奨する仏教の普及とともに広まりました。
- ・ 香港の主要な観光地の一つであるランタオ島の寶蓮禪寺（Po Lin Monastery）では、参拝者向けの食堂で完全なプラントベースの料理が提供されており、その食堂に隣接する売店では、チリソースやカレーソースで味付けされたグルテンミートを食べることができます。



さまざまな味付けのグルテンミート

◇ 椎茸で酢豚、コンニャクで海老チリ!?

- ・ グルテンミート以外にも、香港ではさまざまな代替食品を目にすることができます。ミシュランガイドでも紹介されているベジタリアン向け中華料理店“功德林（Kung Tak Lam）”では、豚肉の代わりに椎茸で作られた酢豚や、コンニャクなどで作られた海老チリなどを食べることができます。



椎茸の酢豚



コンニャクのエビチリ

◇ 代替食品の海外展開は香港からチャレンジ

- ・ 香港企業グリーンマンデーの調査によると、世界有数の長寿地域で健康志向の高い香港では、人口の三分の一に相当する 250 万人がフレキシタリアン（定期的にプラントベースの食事を取る柔軟なベジタリアン）であるとのこと。
- ・ また、同社傘下のフードテック企業オムニフーズ社が近年開発した代替肉“オムニミート”は、味と品質が優れているとの評判が高く、香港市場だけでなくアジア全域で広まりつつあります。
- ・ 代替食品については、①歴史があり、②健康志向が高く、③味に対する評価も厳しい香港市場で認知されることが、世界市場へ進出する近道になるかもしれません。