

香港『食』のビジネスチャンス④

～香港の外食«Take Away Delivery»～

◇ 外食が多い香港人～香港の大衆食堂『茶餐廳』～

- ・香港に住む人々は所得水準が高く共働き世帯も多いことから、普段の食事を外食で済ませることも珍しくありません。そんな香港人の食生活を支えているのが茶餐廳（チャーチャンテン）です。
- ・茶餐廳は日本の大衆食堂のような存在で、定番であるマカロニスープをはじめ、麺類やお粥といった中華料理（広東料理）から、オムレツやコーヒーのような洋食など、様々なジャンルの食事を楽しめるようになっています。
- ・早朝から営業しているお店も多いため、茶餐廳で朝食を食べる人も多く、香港人の日常生活に欠かせない存在と言えるでしょう。



茶餐廳の入り口



定番のマカロニスープ

◇ コロナ禍での変化は？～テイクアウェイ・デリバリーの現状～

- ・香港では以前から多くの飲食店でテイクアウト（香港ではイギリス式に「テイクアウェイ（Take Away）」と表現するのが一般的です）ができます。そのため朝の出勤の時間帯には、テイクアウェイの食事を携えて出勤するサラリーマンを多く見かけます。
- ・またコロナ禍により、フードデリバリーの普及も進みました。なお、香港のフードデリバリー業界は、イギリス発の「Deliveroo」とドイツ発の「foodpanda」が大勢を占めており、日本でよく見かける「Uber Eats」は2021年12月をもって香港から撤退しています。

◇ 香港の飲食業界の変遷

～「日本食」×「テイクアウェイ」でまだまだ伸びる？～

- ・香港の飲食店の中で茶餐廳は最も店舗数が多いものの、10年前との比較で、店舗数は約1割減少しています。その一方で勢力を拡げているのが、「テイクアウェイ専門店」です。
- ・テイクアウェイ専門店の中でも、近年、日本産のコメを使ったおむすび・総菜チェーン「華御結（はなむすび）」が急成長しています。華御結は現在、香港に約100店舗を展開しており、主要な駅や街の各所で目にします。
- ・日本食の人気が高く地価の高い香港では、「日本食×テイクアウェイ」が集客の鍵となるかもしれません。

香港の飲食店舗数の推移



2022年5月9日作成

西日本シティ銀行香港駐在員事務所