

## 香港

よりヘルシーでよりおいしくより濃厚に

～香港における牛乳のトレンド～

2023 年 9 月分

香港食品市場では日本産牛乳が長年に渡り支持され市場を拡大している。しかしこのセクターも他国産製品との競争が激しい。ここでは、無水乳脂肪（AMF）を加工した乳飲料が主流である香港市場の中で、100%牛乳でできた日本産牛乳のどの分野にニーズがあり、今後伸び代があるのかを考えていきたい。

### ◆ 香港食品市場における牛乳（生牛乳及びロングライフ牛乳）の現状◆

香港食品市場は牛乳・乳製品のほとんどを海外からの輸入に依存している。牛乳・乳製品の中で最も多く香港に輸入されている製品は牛乳である。2022 年に香港に輸入された乳製品の中で牛乳は全体の 56%を占めている。言い換えれば、牛乳は香港市場における乳製品の中で最も重要視すべき製品である。

図1 香港における乳製品別輸入量（2022 年）

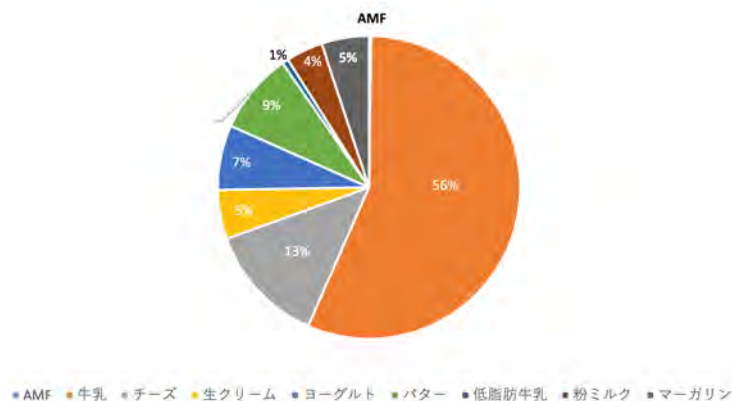
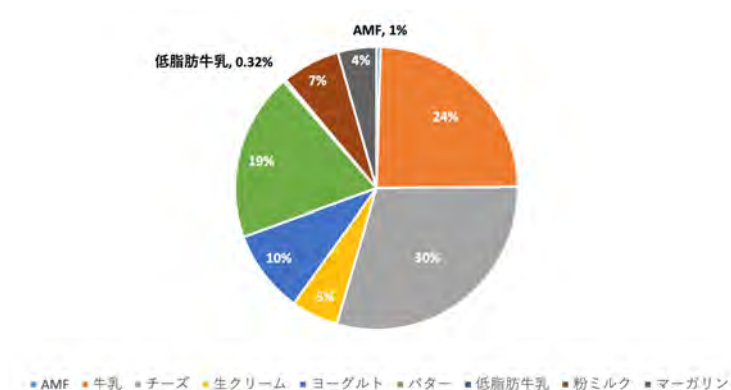


図2 香港における乳製品別輸入額（2022 年）



（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023 年 9 月 29 日現在）

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業  
 カントリーレポート（現場レポート）

香港における牛乳はタイ産や米国産、オセアニア産が多い。その多くはニュージーランド等の秋から冬にかけての良質な牛乳から水分を除いて製造された「無水乳脂肪（AMF）」が輸出され、それをタイや中国、或いは香港の飲料メーカーによって還元され、流通しているのが現状である。

香港で市販されている無水乳脂肪からなる乳飲料

| 標本<br>編號    | 牌子                            | 型號/名稱/識認<br>[1]  | 容量<br>(毫升)<br>[2] | 零售價<br>[3] | 生產日期<br>(日.月.年)<br>[4] | 此日期或<br>之前食用<br>(日.月.年)<br>[4] | 有關產品來源地<br>的資料<br>[5]     | 配料/成分  | 有關存放的<br>標示<br>[6]           |
|-------------|-------------------------------|--|-------------------|------------|------------------------|--------------------------------|---------------------------|--|------------------------------|
| <b>牛奶飲品</b> |                               |  |                   |            |                        |                                |                           |  |                              |
| 10          | 美國加州陽光<br>California Sunshine | 較低脂Fitmilk™ 奶類飲品 Reduced Fat Fresh Fitmilk™ Milk Drink       | 946               | \$28.9     | —                      | 26.03.2016                     | 處理及包裝：U.S.A. (美國)         | 鮮奶、新鮮脫脂奶、<br>維他命A、維他命D3  | 請冷藏於攝氏2-4度                   |
| 11          | 滋味 Cheer                      | 高鈣較低脂奶類飲品 High Calcium Reduced Fat Milk Drink                | 946               | \$19.9     | —                      | 08.04.2016                     | 處理及包裝：USA (美國)            | 鮮奶、新鮮脫脂奶、<br>維他命A、維他命D3  | 請冷藏於攝氏2-4度                   |
| 12          | 明治 CP-Meiji                   | 明治脫脂牛奶 Meiji Skimmed Milk                                    | 946               | \$24.9     | —                      | 25.03.2016                     | Product of Thailand (泰國)  | 100%脫脂牛奶   | 冷藏於4℃                        |
| 13          | 澳洲哈維 Harvey Fresh             | 低脂奶飲品 Low Fat Milk Beverage                                  | 1000              | \$42.0     | —                      | 27.03.2016                     | Product of Australia 澳洲產品 | 低脂牛奶   | 攝氏4度或低於攝氏4度冷藏<br>開啟後，請於5天內飲用 |
| 14          | 澳洲哈維 Harvey Fresh             | 脫脂牛奶 Skim Milk   | 1000              | \$35.9     | —                      | 12.03.2016                     | Product of Australia 澳洲產品 | 脫脂牛奶   | 攝氏4度或低於攝氏4度冷藏<br>開啟後，請於5天內飲用 |
| 15          | 維記 Kowloon Dairy              | 澳洲牛奶飲品 Australian Whole Milk Drink                           | 946               | \$22.1     | —                      | 17.03.2016                     | 香港（製造商）                   | 水、澳洲濃縮全脂牛奶<br>（新鮮急凍）   | 冷藏於攝氏4度                      |
| 16          | 維記 Kowloon Dairy              | 0.3%脂肪高鈣脫脂牛奶飲品 0.3% Fat Hi-Ca Skimmed Milk Drink             | 236               | \$6.9      | —                      | 17.03.2016                     | 香港（製造商）                   | 水、鮮脫脂牛奶、奶固體、穩定劑(E466、E407-E170)、<br>乳化劑(E460)、維他命A及D   | 冷藏於攝氏4度                      |
| 17          | 維記 Kowloon Dairy              | 高鈣Slimilk™低脂牛奶飲品 Hi-Calcium Slimilk™ 1.5% Low Fat Milk Drink | 225               | \$7.4      | —                      | 18.03.2016                     | Product of Hong Kong 香港製造 | 水、鮮牛奶、奶固體、穩定劑(E471、E401、E412、E407、<br>E415、E466、E170)、乳化劑(E460)、維他命A及D                               | 冷藏於攝氏4度                      |
| 18          | Nestle Dairy Farm             | New Zealand Milk Drink                                       | 946               | \$21.9     | —                      | 17.03.2016                     | Hong Kong                 | Water + New Zealand Milk Powder  | Keep refrigerated at 4°C     |
| 19          | 雀巢牛奶公司 Nestle Dairy Farm      | 脫脂高鈣牛奶飲品 Skimmed Hi-Calcium Milk Drink                       | 236               | \$7.5      | —                      | 13.03.2016                     | 香港（製造商）                   | 水、奶固體、鮮牛奶、水溶性<br>膳食纖維、穩定劑(E460、<br>E466)、濃縮奶礦物質、碳酸鈣、<br>維他命(E、A、D3)                                  | 冷藏於攝氏4度                      |
| 20          | 十字牌 Trappist Dairy            | 脫脂牛奶飲品 Skimmed Milk Drink                                    | 236               | \$5.5      | —                      | 17.03.2016                     | 香港（製造商）                   | 水、奶固體  | 請冷藏於攝氏4度                     |
| 21          | 十字牌 Trappist Dairy            | 芒果木瓜低脂牛奶飲品 Mango Papaya Low Fat Milk Drink                   | 236               | \$6.2      | —                      | 18.03.2016                     | 香港（製造商）                   | 水、奶固體、芒果漿、木瓜漿、<br>糖、奶脂肪(1.5%)、調味料及<br>調味劑、色素(160a(i))、穩定劑<br>(E471、E407、E412)、鹽、<br>酸度調節劑(E330、E331) | 請冷藏於攝氏4度                     |
| 22          | 維他 Vita                       | 家庭牛奶飲品 Family Milk Beverage                                  | 236               | \$6.3      | —                      | 21.03.2016                     | 製造：香港                     | 水、乳固體、乳化劑及穩定劑<br>(471、340、401、412及407)、<br>維他命(E、A及D)、調味劑  | 請冷藏於攝氏4度，<br>並於開蓋後即飲用        |
| 23          | 維他 Vita                       | 高鈣低脂朱古力牛奶飲品 Hi-Calcium Low Fat Chocolate Milk Beverage       | 236               | \$6.8      | —                      | 25.03.2016                     | 製造：香港                     | 水、乳固體、糖、可可粉、磷酸<br>三鈣、酸度調節劑(331及500)、<br>調味劑、乳化劑(471)、穩定劑<br>(410及407)、鹽、維他命D                         | 請冷藏於攝氏4度，<br>並於開蓋後即飲用        |

<出所：消費者委員会 HP>

無水乳脂肪（AMF）は、牛乳から油脂を分離して抽出される。水分が除去されることによってできた無水乳脂肪はラードのようなクリーム色のもので、99.8%以上の純粋な乳脂肪が含まれている。添加物、防腐剤、脂肪酸などは含まれずに保存ができる。栄養価が高く、健康維持に欠かせないカルシウムやビタミンA、D、E、K2を多く含んでいる。無水乳脂肪は、水分が少なく常温で数ヶ月間保存可能、そして価格が安価であるため、世界各地への輸出に向いていると言われている。そのため香港では、無水乳脂肪が再構成乳や全乳、チーズ、スプレッド、アイスクリームなどの乳製品の製造に広く活用されている。

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム事業  
カントリーレポート（現場レポート）

表1 香港における無水乳脂肪の輸入推移

(単位: トン、1,000香港ドル)

|          | 2018年  |           | 2019年  |         | 2020年  |         | 2021年 |         | 2022年 |         | 前年比     |         | 構成比     |         |
|----------|--------|-----------|--------|---------|--------|---------|-------|---------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
|          | 数量     | 金額        | 数量     | 金額      | 数量     | 金額      | 数量    | 金額      | 数量    | 金額      | 数量      | 金額      | 数量      | 金額      |
| 中国       | 596    | 25,300    | 240    | 7,347   | 1,617  | 160,635 | 1,622 | 290,049 | 1,311 | 229,216 | -19.18% | -20.97% | 18.25%  | 45.94%  |
| ニュージーランド | 4,689  | 168,160   | 4,839  | 181,910 | 3,807  | 133,971 | 3,201 | 104,731 | 3,008 | 112,933 | -6.04%  | 7.83%   | 41.89%  | 22.63%  |
| アイスランド   | 0      | 0         | 15     | 1,722   | 8      | 220     | 376   | 42,084  | 410   | 41,023  | 9.02%   | -2.52%  | 5.70%   | 8.22%   |
| オランダ     | 7,986  | 986,120   | 2,342  | 220,285 | 2,329  | 235,381 | 836   | 46,623  | 657   | 36,347  | -21.40% | -22.04% | 9.15%   | 7.28%   |
| 台湾       | 1,367  | 58,528    | 1,374  | 55,988  | 905    | 39,434  | 534   | 25,111  | 567   | 31,474  | 6.08%   | 25.34%  | 7.89%   | 6.31%   |
| オーストラリア  | 1,634  | 154,017   | 2,779  | 238,410 | 1,430  | 97,179  | 1,042 | 48,874  | 805   | 31,337  | -22.77% | -35.88% | 11.21%  | 6.28%   |
| マレーシア    | 311    | 16,346    | 326    | 14,815  | 149    | 5,506   | 151   | 4,516   | 187   | 6,215   | 23.56%  | 37.62%  | 2.61%   | 1.25%   |
| フィリピン    | 29     | 795       | 30     | 754     | 45     | 1,459   | 82    | 3,868   | 84    | 3,997   | 2.16%   | 3.34%   | 1.17%   | 0.80%   |
| シンガポール   | 36     | 1,204     | 2      | 47      | 3      | 111     | 0     | 0       | 41    | 2,526   | N/A     | N/A     | 0.58%   | 0.51%   |
| イタリア     | 3      | 227       | 0      | 0       | 8      | 345     | 16    | 1,746   | 39    | 2,199   | 138.76% | N/A     | 0.54%   | 0.44%   |
| 全体       | 17,886 | 1,487,418 | 12,617 | 746,425 | 10,616 | 687,446 | 7,932 | 572,326 | 7,180 | 498,938 | -9.49%  | -12.82% | 100.00% | 100.00% |

HS 04022110 - MILK, FULL CREAM, CONCENTRATED, NOT SWEETENED, IN POWDER, GRANULES OR OTHER SOLID FORMS, OF A FAT CONTENT, BY WEIGHT, EXCEEDING 1.5%

(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023年9月29日現在)

香港で市販されている牛乳 100%由来の牛乳

| 標本<br>編號 | 牌子                            | 型號/名稱/標記<br>[1]                    | 容量<br>(毫升)<br>[2] | 零售價<br>[3] | 生產日期<br>(日.月.年)<br>[4] | 此日期或<br>之前食用<br>(日.月.年)<br>[4] | 有關產品來源地<br>的資料<br>[5]        | 配料/成分                 | 有關存放的<br>標示<br>[6]                    |
|----------|-------------------------------|------------------------------------|-------------------|------------|------------------------|--------------------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| 牛奶       |                               |                                    |                   |            |                        |                                |                              |                       |                                       |
| 1        | 美國加州陽光<br>California Sunshine | 鮮奶 Fresh Milk                      | 946               | \$28.9     | —                      | 24.03.2016                     | 處理及包裝: U.S.A.<br>(美國)        | 鮮奶・維他命D3              | 請冷藏於攝氏2-4度                            |
| 2        | 滋味 Cheer                      | 鮮奶 Fresh Milk                      | 946               | \$21.9     | —                      | 09.04.2016                     | 處理及包裝: USA<br>(美國)           | 鮮奶・維他命D3              | 請冷藏於攝氏2-4度                            |
| 3        | 明治 CP-Meiji                   | 明治4.3特濃牛奶 Meiji<br>4.3 Deluxe Milk | 946               | \$26.9     | —                      | 25.03.2016                     | Product of Thailand<br>(泰國)  | 100%新鮮牛奶              | 冷藏於4℃                                 |
| 4        | 綠田源 Greenfields               | 鮮牛奶 Fresh Milk                     | 236               | \$8.5      | —                      | 15.03.2016                     | 印尼 (製造商)                     | 鮮牛奶                   | 請保持冷藏於攝氏四度或以下<br>的冰箱內<br>開啟後, 請在四天內飲用 |
| 5        | 澳洲哈維 Harvey<br>Fresh          | 鮮奶 Fresh Milk                      | 1000              | \$35.9     | —                      | 12.03.2016                     | Product of Australia<br>澳洲產品 | 新鮮全脂牛奶                | 攝氏4度或低於攝氏4度冷藏<br>開啟後, 請於5天內飲用         |
| 6        | 維記 Kowloon Dairy              | 100%鮮牛奶 100%<br>Fresh Milk         | 236               | \$7.9      | 09.03.2016             | 18.03.2016                     | 香港 (製造商)                     | 100%新鮮牛奶              | 冷藏於攝氏4度                               |
| 7        | 雀巢牛奶公司 Nestle<br>Dairy Farm   | 鮮牛奶 Fresh Milk                     | 236               | \$8.0      | —                      | 20.03.2016                     | 香港 (製造商)                     | 鮮牛奶                   | 冷藏於攝氏4度                               |
| 8        | 保利 Pauls                      | 鮮牛奶 Fresh Milk                     | 1000              | \$35.9     | —                      | 20.03.2016                     | Product of Australia<br>澳洲產品 | 經均質處理和巴士德式<br>消毒的鮮全脂奶 | 請以攝氏1至4度冷藏<br>開啟後, 請於5天內飲用            |
| 9        | 十字牌 Trappist Dairy            | 純鮮奶 Fresh Milk                     | 236               | \$7.5      | —                      | 16.03.2016                     | 香港 (製造商)                     | 鮮牛奶                   | 請冷藏於攝氏4度                              |

<出所: 消費者委員会 HP>



<香港で人気のある牛乳> (いずれも筆者撮影)

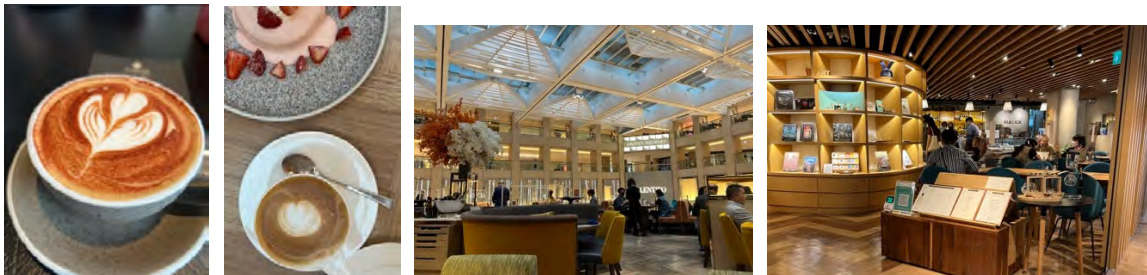




<香港で人気のあるロングライフ牛乳>（いずれも筆者撮影）

イギリス植民地時代を約 150 年経験した香港では、代表的な飲み物として香港式ミルクティーが親しまれている。従来、ミルクティーにはベルギー産の「Black & White<sup>1</sup>」に代表されるコンデスミルクが扱われてきた。その後、さらに健康志向が高まった香港では微糖や無糖が好まれるようになり、コンデスミルクと同様に牛乳が使用されるようになった。

また、近年の香港ではコーヒーにも人気がある。街ではスターバックス等のチェーン店以外にも多くのカフェが見られるようになった。香港市場ではブラックコーヒーよりもカフェラテやカプチーノなど牛乳を加えたコーヒーが受け入れられている。この場合、豆乳やココナッツミルク、オーツミルクが使用される場合もあるが、主には牛乳が使用されている。また、香港のカフェではコーヒーのカフェラテのみならず抹茶ラテやほうじ茶ラテもメニューとして含まれる場合が多い。カフェの中でよく扱われているのが「C.P. Meiji 牛乳<sup>2</sup>」に代表されるタイ産牛乳である。



<香港におけるカフェラテ（左・中央左）及びカフェ（中央右・右）>（いずれも筆者撮影）

香港において牛乳は、原料が 100%生乳であること（つまり別の原料が含まれていないこと）、牛乳本来の甘みがあり、なめらかな舌触りであるものが好まれる傾向がある。また、カルシウムやビタミンが含まれ栄養価が高いもの、原料がオーガニックのものが好まれる傾向にある。前述の C.P. Meiji の牛乳は、100%生乳から作られているため牛乳本来のコクと甘みがあり、なめらかな舌触りで、ラテとしてもカプチーノとしても泡が美味しいと言われ定評がある。「Meiji」と書かれているため信頼のおける日本産牛乳であると勘違いしているバリスタもいる。

1URL : <https://www.facebook.com/BlackandWhite.HK/>  
2URL : <https://www.facebook.com/CPMeijiHK/>



<量販店における C.P. Meiji>（いずれも筆者撮影）

この市場の中で、日本産牛乳は、より濃厚でより美味しい牛乳を求める香港市場の人々のニーズを反映して支持されている。現状は北海道産、九州産、大阪産の牛乳を高温殺菌したロングライフ牛乳が流通し、これらは日本産牛乳の主流になっている。

日本産ロングライフ牛乳は価格競争に巻き込まれながらも、香港での輸入量は増加傾向にある。小売用として流通している日本産ロングライフ牛乳は、香港で製造されるアイスクリームやプリンなどの原料として、或いは業務用として扱われる場合もある。

また、ホクレン乳業の北海道 3.6 牛乳は香港内に 450 店舗網羅している「カフェ・ド・コーラル（大家楽<sup>3</sup>）」の朝食メニューに採用されたことがある。大手飲食店のメニューに採用されると日本からの輸入量は拡大できる。この牛乳は一定期間採用されたが、現在は健康志向の高い香港市場のニーズを反映し、食物繊維を豊富に含む他産国産オーツミルクが採用されている。香港食品市場は競争がとても激しい。同じ商品を継続させるためには、常に創意工夫を怠らず、新たな提案を行う必要がある。



<香港で流通している植物性乳>（いずれも筆者撮影）

より濃厚でより美味しい牛乳を求めて、北海道乳業<sup>4</sup>が生産した生乳を北海道マルシェ香港<sup>5</sup>が輸入し、日本産食品を多く取り揃えるスーパーマーケットや現地系スーパーマーケットで販売されている。また、北海道マルシェ香港は北海道乳業の生乳を原料にしてアイスクリームやプリンを製造するメーカーでもある。こうした商品は香港やマカオの自社直営店や量販店で販売されているだけでなく、日本料理店やファストフード店の業務用デザートとしても流通している。

3URL : <https://www.cafedecoralfastfood.com/tvc.php>

4URL : <https://www.hokunyu.jp>

5URL : <https://www.milktop.com.hk>





<香港で流通している日本産牛乳>（いずれも筆者撮影）

こうした影響を受け、2010年に57,500トン輸入されていた牛乳は2022年には70,604トンに成長している。香港における日本産牛乳のシェアは以下表2のようにコロナ禍で全体的に牛乳の輸入量が減少した2022年においても堅調な伸びを見せ、牛乳全体の構成比としては数量ベースで8.6%、金額ベースで14%のシェアを占めている。（出所：香港統計局）

表2 香港における牛乳の輸入推移

（単位：トン、1,000香港ドル）

|         | 2018年  |         | 2019年  |         | 2020年  |         | 2021年  |         | 2022年  |         | 前年比    |        | 構成比    |        |
|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|
|         | 数量     | 金額      | 数量     | 金額      | 数量     | 金額      | 数量     | 金額      | 数量     | 金額      | 数量     | 金額     | 数量     | 金額     |
| タイ      | 11,375 | 109,060 | 12,973 | 131,548 | 15,755 | 168,376 | 17,354 | 179,084 | 21,346 | 220,549 | 23.0%  | 23.2%  | 30.2%  | 32.6%  |
| オーストラリア | 16,795 | 159,877 | 16,723 | 161,513 | 13,496 | 133,660 | 15,505 | 145,025 | 11,633 | 120,389 | -25.0% | -17.0% | 16.5%  | 17.8%  |
| 日本      | 4,208  | 66,684  | 4,475  | 74,073  | 6,059  | 96,135  | 5,897  | 95,358  | 6,097  | 94,706  | 3.4%   | -0.7%  | 8.6%   | 14.0%  |
| ベトナム    | 8,421  | 61,021  | 9,404  | 67,795  | 10,027 | 70,348  | 8,768  | 62,354  | 7,919  | 55,695  | -9.7%  | -10.7% | 11.2%  | 8.2%   |
| 中国      | 8,476  | 70,636  | 6,381  | 44,041  | 4,907  | 36,965  | 7,102  | 56,321  | 5,838  | 51,220  | -17.8% | -9.1%  | 8.3%   | 7.6%   |
| フランス    | 1,747  | 10,904  | 1,656  | 9,563   | 2,639  | 15,571  | 3,437  | 20,229  | 3,630  | 22,457  | 5.6%   | 11.0%  | 5.1%   | 3.3%   |
| ドイツ     | 2,628  | 15,220  | 2,158  | 19,522  | 1,817  | 15,938  | 2,176  | 14,003  | 2,269  | 18,805  | 4.3%   | 34.3%  | 3.2%   | 2.8%   |
| ベルギー    | 4,450  | 19,215  | 3,387  | 16,112  | 3,903  | 19,225  | 3,141  | 13,728  | 3,105  | 14,535  | -1.2%  | 5.9%   | 4.4%   | 2.1%   |
| 米国      | 2,478  | 25,552  | 2,218  | 24,693  | 1,175  | 14,858  | 1,047  | 13,560  | 813    | 13,019  | -22.3% | -4.0%  | 1.2%   | 1.9%   |
| マレーシア   | 1,254  | 11,064  | 1,108  | 9,755   | 1,093  | 10,474  | 1,053  | 10,429  | 932    | 11,244  | -11.5% | 7.8%   | 1.3%   | 1.7%   |
| 全体      | 69,632 | 653,865 | 68,045 | 628,316 | 68,506 | 648,330 | 71,936 | 659,323 | 70,604 | 677,551 | -1.9%  | 2.8%   | 100.0% | 100.0% |

HS 04012020 - MILK, IN CONSUMER CONTAINERS, NOT CONCENTRATED NOR SWEETENED, OF A FAT CONTENT, BY WEIGHT, EXCEEDING 1% BUT NOT EXCEEDING 6%

（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年9月22日現在）

## ◆ 生クリーム ◆

香港で流通している白いデコレーションケーキのクリームには光沢があり、細かくラインを作っても崩れにくい。これは「ホイップクリーム」と呼ばれる植物油由来のコンパウンドクリームが扱われているためである。コンパウンドクリームが香港における洋菓子店で選択される理由は、単にコンパウンドクリームが安価であることだけではなく、形が崩れにくく長持ちするからだと言われている。

そのため、コンパウンドクリームは洋菓子店やベーカリー等の業務用で流通しており、これが主流であることには注目が必要である。



＜イタリアントマト<sup>6</sup>のケーキ（左）、美心西餅<sup>7</sup>のケーキ（右）＞（いずれも筆者撮影）

生クリームは一部の日系のカフェで扱われる場合があるが、100%生クリームである場合はとても少ない。また、小売店で流通している場合がほとんどであると言える。



＜Welcome の生クリーム売り場（左）、City!Super の生クリーム売り場（右）＞  
（いずれも筆者撮影）

表3 香港における生クリームの輸入推移

(単位: トン, 1,000香港ドル)

|          | 2018年 |         | 2019年 |         | 2020年 |         | 2021年 |         | 2022年 |         | 前年比     |         | 構成比    |        |
|----------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|-------|---------|---------|---------|--------|--------|
|          | 数量    | 金額      | 数量    | 金額      | 数量    | 金額      | 数量    | 金額      | 数量    | 金額      | 数量      | 金額      | 数量     | 金額     |
| ニュージーランド | 1,485 | 44,622  | 1,603 | 38,687  | 857   | 20,393  | 1,555 | 39,613  | 1,078 | 32,795  | -30.65% | -17.21% | 16.38% | 21.89% |
| フランス     | 2,144 | 55,166  | 1,687 | 41,895  | 1,384 | 31,101  | 1,055 | 24,341  | 741   | 21,168  | -29.82% | -13.04% | 11.25% | 14.13% |
| マレーシア    | 13    | 159     | 244   | 6,782   | 635   | 14,209  | 540   | 12,591  | 590   | 17,919  | 9.22%   | 42.32%  | 8.96%  | 11.96% |
| ドイツ      | 727   | 16,229  | 1,055 | 21,692  | 712   | 15,028  | 829   | 18,420  | 536   | 14,059  | -35.34% | -23.68% | 8.14%  | 9.38%  |
| ベルギー     | 301   | 7,872   | 758   | 18,882  | 727   | 17,216  | 649   | 15,043  | 486   | 12,314  | -25.17% | -18.14% | 7.38%  | 8.22%  |
| 英国       | 670   | 10,243  | 331   | 7,816   | 715   | 9,683   | 655   | 9,136   | 828   | 11,688  | 26.47%  | 27.93%  | 12.58% | 7.80%  |
| オーストラリア  | 442   | 7,305   | 489   | 8,013   | 523   | 8,032   | 583   | 14,135  | 530   | 10,505  | -9.13%  | -25.68% | 8.05%  | 7.01%  |
| 日本       | 74    | 6,925   | 100   | 8,206   | 85    | 6,323   | 103   | 7,908   | 103   | 7,117   | -0.14%  | -10.00% | 1.56%  | 4.75%  |
| 中国       | 801   | 10,655  | 665   | 7,555   | 610   | 7,097   | 535   | 6,342   | 438   | 6,387   | -18.11% | 0.71%   | 6.65%  | 4.26%  |
| スロベニア    | 1,008 | 6,058   | 1,089 | 6,103   | 464   | 2,613   | 1,572 | 9,239   | 927   | 5,790   | -41.03% | -37.33% | 14.09% | 3.86%  |
| 全体       | 8,855 | 194,815 | 8,883 | 181,524 | 7,104 | 139,369 | 8,396 | 162,707 | 6,584 | 149,851 | -21.59% | -7.90%  | 100%   | 100%   |

H504014000 : MILK AND CREAM, NOT CONCENTRATED NOR SWEETENED, OF A FAT CONTENT, BY WEIGHT, EXCEEDING 6% BUT NOT EXCEEDING 10% (12 KG)  
H504015000 : MILK AND CREAM, NOT CONCENTRATED NOR SWEETENED, OF A FAT CONTENT, BY WEIGHT, EXCEEDING 10% (12 KG)

（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年9月22日現在）

ちなみに、植物油 100%のコンパウンドクリームの場合は統計上植物油として輸入されている。主な加工地はシンガポールや台湾である。一概に必ずしもそうであるとは断言できないが、これ

6URL : <https://italiantomato.com.hk/#/home>

7URL : <https://www.maximscakes.com.hk/tc/category/all>



らの国からの植物油にコンパウンドクリームが含まれている可能性は高い。ちなみにコーン油の香港における輸入推移は以下の通りである。

表4 香港におけるコーン油の輸入推移

(単位: トン, 1,000香港ドル)

|        | 2018年 |        | 2019年 |        | 2020年 |        | 2021年 |        | 2022年 |         | 前年比     |         | 構成比     |         |
|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|--------|-------|---------|---------|---------|---------|---------|
|        | 数量    | 金額     | 数量    | 金額     | 数量    | 金額     | 数量    | 金額     | 数量    | 金額      | 数量      | 金額      | 数量      | 金額      |
| 米国     | 0     | 0      | 0     | 0      | 37    | 618    | 0     | 0      | 0     | 0       | N/A     | N/A     | 0.00%   | 0.00%   |
| 中国     | 4,064 | 38,480 | 1,947 | 18,288 | 4,686 | 49,895 | 4,947 | 66,198 | 4,829 | 78,133  | -2.38%  | 18.03%  | 77.00%  | 76.48%  |
| マレーシア  | 851   | 15,590 | 719   | 13,521 | 773   | 14,693 | 743   | 15,161 | 666   | 13,214  | -10.38% | -12.84% | 10.62%  | 12.93%  |
| 韓国     | 712   | 5,911  | 1,827 | 14,363 | 2,238 | 17,798 | 538   | 5,534  | 602   | 9,405   | 11.96%  | 69.95%  | 9.60%   | 9.21%   |
| シンガポール | 619   | 7,585  | 604   | 7,174  | 0     | 0      | 20    | 350    | 171   | 1,357   | 735.61% | 287.71% | 2.73%   | 1.33%   |
| イタリア   | 10    | 140    | 5     | 70     | 8     | 106    | 11    | 174    | 11    | 226     | -0.22%  | 29.89%  | 0.17%   | 0.22%   |
| スペイン   | 55    | 504    | 901   | 6,896  | 479   | 4,774  | 397   | 4,402  | 1     | 16      | -99.78% | -99.64% | 0.01%   | 0.02%   |
| トルコ    | 0     | 0      | 12    | 122    | 0     | 0      | 0     | 0      | 0     | 0       | N/A     | N/A     | 0.00%   | 0.00%   |
| 日本     | 0     | 12     | 0     | 0      | 0     | 0      | 0     | 0      | 0     | 0       | N/A     | N/A     | 0.00%   | 0.00%   |
| 全体     | 6,302 | 68,082 | 6,010 | 60,364 | 8,177 | 87,160 | 6,645 | 91,645 | 6,272 | 102,166 | -5.62%  | 11.48%  | 100.00% | 100.00% |

151521 - CORN (MAIZE) OIL AND ITS FRACTIONS, CRUDE, NOT CHEMICALLY MODIFIED  
151529 - CORN (MAIZE) OIL AND ITS FRACTIONS, REFINED BUT NOT CHEMICALLY MODIFIED

(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023年9月22日現在)

#### ◆ 香港のベーカリー・洋菓子店では ◆

香港の洋菓子店で使用されているコンパウンドクリームの中でも植物油 100%の場合もあれば生クリームが2割含まれているもの、4割含まれているものがある。生クリームの分量が多ければその分コクや香りなどの美味しさは向上するが、現状は形状を保ち変色しにくいコンパウンドクリームに軍杯が上がる。その中で、北海道産牛乳由来の生クリーム 100%を使用しているモンシェール<sup>8</sup>や Afternoon Tea Tearoom<sup>9</sup>等が香港市場で受け入れられ、支持されている点は注目に値する。

一般的に普及しているコンパウンドクリームを使用したケーキや菓子類と比べると品質保持が難しく価格も高いため、日本産生クリームの市場シェアは香港市場では非常に限定的であるものの、他との明確な差別化が図れること、比較的高価格を維持しながら勝負できることで一定のニーズが生まれているとも言える。



8URL : <https://www.mon-cher.com.hk/hk/>  
9URL : <https://tearoom.afternoon-tea.hk>





（いずれも筆者撮影）

＜上段：Afternoon Tea Tearoom のケーキ（左）、（中央）、モンシェールのケーキ（右）  
下段：Pan de pain<sup>10</sup>のパンケーキ（左）、幸福のパンケーキのパンケーキ<sup>11</sup>（右）＞

#### ◆日本産牛乳がより香港市場に受け入れられるために◆

前述のロングライフ牛乳のように香港市場に於いて支持されている日本産牛乳だが、市場で確固たる地位を築いているとはまだ言い難い。それは主に以下の問題点があるからだと思料する。

##### ① 価格

香港食品市場では「価格」が購買における重要な鍵を握る。世界各国の乳製品と比較しほとんどの日本産乳製品は高値に位置するため、値下げが要求されるのが常である。多くの商品が価格競争に巻き込まれ、香港食品市場の競争の激しさに嫌な思いをし、そして敗れていく。カフェでは現状扱われているタイ産やオーストラリア産牛乳の方が日本産牛乳よりも安価である。現状は安価な牛乳の方が有利であり、この価格差が香港市場で拡大できない大きな要因でもある。

また、日本産ロングライフ牛乳同士が価格競争に巻き込まれている。各社の最安値小売価格が競合製品に影響を及ぼしやすく、値崩れの原因となりやすい。



＜Don Don Donki の日本産 LL 牛乳売り場の様子＞（筆者撮影）

##### ② 事前申請に関わる書類準備

食品輸入に関して規制が比較的少ないと言われる香港だが、牛乳や乳製品に関しては、商品毎に香港政府食物環境衛生署に事前に許可を得る必要がある。許可を取るためには製造過程や設備などの資料を提出し、牛乳や乳製品を輸入する輸入業者も乳製品の取扱ライセンスを所有していることが前提となる。（ただし、香港ではヨーグルトなどの発酵乳は輸入許可を必要とする乳製品の中には含まれていない。）日本産牛乳や乳製品の事前申請をする際に準備する書類が不十分でない場合もあり、香港政府の承認を得るのに数ヶ月から 1 年近く時間がかかる場合もある。

一方、ニュージーランドは牛乳や乳製品が主要輸出品目であるため不備なく書類を準備できる体制を整えている。そのためスピーディーに香港政府の承認を得ることができると聞いている。

10URL : [https://www.facebook.com/pandepain/?locale=ja\\_JP](https://www.facebook.com/pandepain/?locale=ja_JP)

11URL : <https://www.ahappypancake.hk>

この違いは、業界関係者が日本産牛乳・乳製品に関心があったとしても本腰を入れて取り入れようとならない理由につながっている。

### ③ 福島第一原発 ALPS 処理水の海洋放出の影響

「ALPS 処理水放出の日本産水産品への影響は大きい。」と語るのは現地の富裕層を対象とするスーパーマーケット・香港 SOGO のバイヤーである。最初の処理水放出が行われてから 1 ヶ月以上が経つ中、筆者が業界関係者をヒアリングした上では、一部の人気日本料理店や回転寿司、テイクアウト寿司店を除いた、水産品を取り扱う日本料理店は打撃を受けている。また、この問題による乳製品への影響は表面的には少ないように見える。ただし、香港で日本産食品が通関する際、10 都県の水産品のみならず、日本全国の乳製品や青果物、畜産品、加工品を含む日本産食品を一つ一つ検査するため通関に時間がかかり、それが商材の品質に影響し、時には廃棄を余儀なくすることになり、ロスを派生する原因になっていることには触れておきたい。

ちなみに、東京電力福島第一原子力発電所事故の影響により、2011 年以降現在に至るまで福島県産の牛乳、乳飲料、粉乳は、輸入が禁止されている。また、2018 年 7 月 24 日から茨城県、栃木県、群馬県及び千葉県産の牛乳、乳飲料、粉乳については、条件付き（輸出事業者証明及び放射性物質検査証明の添付）で香港に輸入可能である。この 5 県以外で生産されたものについては、輸入規制はない。

### ◆「よりヘルシーでよりおいしく、そしてより濃厚に」というトレンド◆

香港食品市場では、日本産牛乳・乳製品は生乳 100%の原料でできた製品として認められている。日本産は牛乳であれ生クリームであれ、他国産商品にはない香りの良さやうまみがある。香港市場の人々の心をくすぐる濃厚なおいしさがある。とはいえ、前述のように競合との価格差は大きく、この市場で確固たる地位を確立するためには戦略が必要である。その際には以下のポイントがヒントになるであろう。

- ① 事前申請のための迅速な書類の提供
  - ② 他国産にはない商品力
  - ③ マーケティング力
  - ④ 市場のニーズに見合った価格帯
- では、具合的に見てみよう。

#### ① 事前申請のための書類の提供

前述のように、日本産牛乳や乳製品の事前申請をする際に準備する書類に不備があったり不十分であったりした場合、香港政府の承認を得るのにある一定の時間を要する。そのため事前申請のための書類を徹底的にマニュアル化し、迅速に手続きをするような改善が必須と思われる。

#### ② 他国産にはない商品

日本産の堂島ロールを香港で食した時に、濃厚な北海道牛乳を使用しているのに味わいは軽く甘味も控え気味な生クリームで香港市場でも十分通用する美味しさだと実感した。濃厚なのに重



たさを感じさせない生クリームをフワツとした仕上がりにはできるのは、他国にはない日本産商品ならではの技術である。その技術を大切にして、市場が求めるタイミングで販売していく必要がある。

また、「Donq<sup>12</sup>」や「Panash<sup>13</sup>」、「東海堂・アローム<sup>14</sup>」などで販売されている北海道産牛乳を使用した高級食パン用として使用されている場合がある。日本産牛乳を使用していることで濃厚なおいしさや美味しさが付加価値になり、他社製品との差別化になっている。

### ③ マーケティング力

たとえば牛乳の場合、良質な原料を調達し、地の利を生かした方法で飼育・生産し、安全性の高い方法で加工し、優れた技術を駆使した製品として販売される。しかしながらエンドユーザーがそれを理解し納得しなければ購買にはつながらない。それらのどの部分をパッケージで伝えるか、或いは別の手段で伝えるか、どのように誰をターゲットに伝えるか、といった仕掛けやマーケティングは今の時代必須である。生乳 100%で原料の素晴らしさを伝えるのか、ブランド力を持たせるためにロゴマークを開発するのか、環境を配慮し良好な飼育環境で育てられた製品であることを伝えるのか、方法を考えた上で提案する必要がある。他国産と比較して日本産牛乳のどこに優位性があるのかを把握し、今一度理解してもらうようワークショップや説明会を行う必要があると料する。つまり他国産と比較され価格競争に巻き込まれることのない商材の提案は必須である。

### ④ 市場のニーズに見合った価格帯

香港食品市場では、その価格に対する価値がある商品だと市場が認めれば、その商品は市場を得ることができる。日本産牛乳と比較する商品との価格差以上のメリットが日本産牛乳にあれば市場を拡大する可能性もないとは言えない。

前述の「カフェ・ド・コラル（大家楽）」や「東海堂・アローム」では、朝食用卵サンドやスクランブルエッグに北海道産牛乳を加えることによるうまみとコクが受け入れられている。東海堂・アロームや A-1 ベーカリー等では、日本産或いは北海道産牛乳を使用していることが自社製品の特徴になっている。高価格帯の原料であっても価値があるものだと市場が認めれば、その商材は活用できる。このように競争が激しい香港市場では安価な商品を提供する競争に巻き込まれないよう、創意工夫は常に必要である。



<東海堂・アロームの牛乳食パン（左）、ケーキ（中央・右）>（いずれも筆者撮影）

12URL : <https://www.facebook.com/donqhk/>

13URL : <https://www.facebook.com/panashbakeryandcafe/>

14URL : <https://www.aromebakery.com.hk/tc>



＜A-1 ペーカリー<sup>15</sup>の北海道牛乳入り洋菓子＞（筆者撮影）

今後市場を拡大するためには、カフェや飲食店への売り込みも必須である。たとえばホクレン乳業の北海道産 3.6 牛乳や富良野 3.7 牛乳は濃厚であるだけでなくラテの泡をより細かくより厚くするのに適していると言われている。香港では、カルボナーラやクリームパスタに人気があるが、コストや味わい、作りやすさを考慮した日本産牛乳ならではの魅力あるメニュー提案が今後さらに必要であると思料する。

競合商品と比較して差別化できる食味以外に、特にポイントとなるのが取り扱いのしやすさである。労働人口が減少している昨今、使い手のことを考え、飲食店や販売店舗での手間暇を省くような商材は市場から求められ、市場に参入しやすいと言える。

#### ◆まとめ◆

無水乳脂肪からなる乳飲料が主流である中、ロングライフ牛乳であれ牛乳であれ日本産牛乳は濃厚な味わいと独特のかおりや美味しさで香港市場を拡大してきた。現状は価格競争が激しいため高価格帯の日本産牛乳は苦戦を強いられている。また、健康志向の高い香港では豆乳と共にオーツミルクやアーモンドミルクなどの植物性乳が市場を拡大している。

その中、100%g 牛乳で作られたヘルシーで濃厚、それでいて軽くて美味しい日本産牛乳の市場性は創意工夫を凝らせば香港市場には存在すると思料する。短期的には、長期保存が可能な日本産ロングライフ牛乳による業務用及び家庭用メニュー提案は必須と思われる。そのため植物性乳にはないヘルシーさと食味の良さを PR するためのプロモーションが必須と思われる。特に、ヘルシー志向の高い香港市場に向けた日本産低脂肪牛乳の PR は特に注目に値する。

その一方で、より濃厚でよりナチュラルな美味しさを求める市場もあり、日本産生乳のニーズは存在すると考えられる。そのため中期的には北海道乳業のような生乳を輸出できる企業を発掘し、生乳を輸出できる体制を整え、飲むための牛乳及びアイスクリームや洋菓子の原料として市場を拡大していける可能性があると思われる。

さらには、長期的に安全性と資金を考慮した上で可能となるのであれば、日本産牛乳を原料にした無水乳脂肪（AMF）を開発し流通させることは、香港のみならず海外の市場拡大の可能性にもつながると思料する。

<sup>15</sup>URL : [https://www.a-1bakery.com.hk/zh\\_HK/](https://www.a-1bakery.com.hk/zh_HK/)



## 参照1◆香港外食産業の現状◆

香港では、中華料理が売上高では約 1/3 の割合を占め圧倒的なシェアを誇り、2023 年 6 月現在の月別売上高では全体の 37.5%を保っている。その一方で、日本料理店は外国料理の中では店舗数も売上高も最も多い。また、コーヒーショップに関しては新型コロナウイルスの影響を受け閉店を余儀なくされてしまった店舗がありながらも、現状を維持しており、今後は香港人のライフスタイルの変化により拡大が予測される。

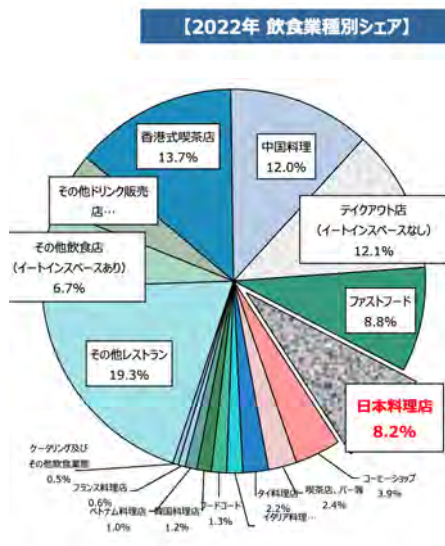
表5 香港における飲食店の業種別店舗数

| 飲食業種別                    | 2018年  | 2019年  | 2020年  | 2021年  | 2022年  | 増減比    | 増年比    |
|--------------------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 香港式喫茶店                   | 2,510  | 2,530  | 2,330  | 2,270  | 2,340  | 13.7%  | 3.1%   |
| 中国料理                     | 2,380  | 2,400  | 2,140  | 2,030  | 2,060  | 12.0%  | 1.5%   |
| デイクアット店<br>(イートインスペースなし) | 1,860  | 1,950  | 1,850  | 1,950  | 2,070  | 12.1%  | 6.2%   |
| ファストフード                  | 1,600  | 1,530  | 1,440  | 1,460  | 1,510  | 8.8%   | 3.4%   |
| 日本料理店                    | 1,360  | 1,400  | 1,330  | 1,350  | 1,400  | 8.2%   | 3.7%   |
| コーヒーショップ                 | 650    | 600    | 620    | 680    | 660    | 3.9%   | -2.9%  |
| 喫茶店、バー                   | 450    | 590    | 480    | 390    | 410    | 2.4%   | 5.1%   |
| タイ料理店                    | 380    | 390    | 370    | 370    | 370    | 2.2%   | 0.0%   |
| イタリア料理店                  | 270    | 260    | 220    | 230    | 230    | 1.3%   | 0.0%   |
| フードコート                   | 260    | 230    | 200    | 210    | 220    | 1.3%   | 4.8%   |
| 韓国料理店                    | 230    | 240    | 200    | 200    | 210    | 1.2%   | 5.0%   |
| ベトナム料理店                  | 190    | 200    | 180    | 170    | 170    | 1.0%   | 0.0%   |
| フランス料理店                  | 130    | 120    | 110    | 100    | 100    | 0.6%   | 0.0%   |
| ケーキ店及び<br>その他飲食業         | 80     | 90     | 90     | 90     | 80     | 0.5%   | -11.1% |
| その他レストラン                 | 3,290  | 3,460  | 3,240  | 3,220  | 3,310  | 19.3%  | 2.8%   |
| その他飲食店<br>(イートインスペースあり)  | 1,350  | 1,340  | 1,240  | 1,200  | 1,140  | 6.7%   | -5.0%  |
| その他ドリンク販売店               | 760    | 780    | 770    | 800    | 860    | 5.0%   | 7.5%   |
| 合計                       | 17,750 | 18,110 | 16,810 | 16,720 | 17,140 | 100.0% | 2.5%   |

注：中国料理店とは広東、北京、四川、上海料理およびその他中華料理店を意味する。  
出所：香港統計局(2023年4月19日現在)

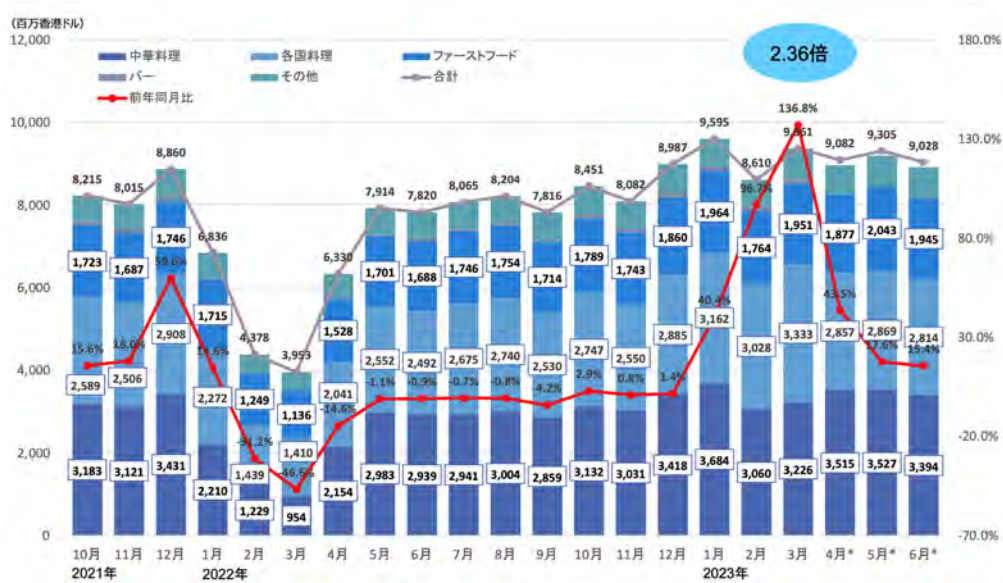
(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023 年 4 月 19 日現在)

図3 香港における飲食店の業種別シェア



(出所) 香港統計局資料を基にジェトロ香港作成 (2023 年 4 月 19 日現在)

表6 香港の飲食業月別売上高推移



（出所）香港統計局資料を基にジェトロ香港作成（2023年8月22日現在）

## 参照2◆関連規制◆

### ・水素添加油脂に係る改正点

2021年7月14日“食品への水素添加油脂の使用と食品有害物質規則”の改正案が可決し、2023年12月1日より施行される。

（Cap. 132AF Harmful Substances in Food Regulations）

- ・トランス脂肪酸中の部分水素添加油脂（PHO）を含む油脂の輸入禁止 例：マーガリン
- ・及び PHO を含む食品の販売及び流通の禁止 例：カレールー
- ・水素添加油脂（例：完全水素添加油脂）を含む油脂や包装食品について、原材料表示に「水素添加油脂」と記載するか、原料の油名に「水素添加」と記載する必要がある。

### ・施設登録、輸出事業者登録、輸出に必要な書類等

牛乳・乳製品輸入を日本から香港に輸入する場合、輸入者が食物環境衛生署(以下 FEHD)から事前許可を得る必要がある。

その申請を行う場合に日本国で発行された衛生証明書が必要である。また、衛生証明書発行については以下を参照いただきたい。

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu\\_shinsei\\_asia-58.pdf](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_asia-58.pdf)

また、茨城県、栃木県、群馬県及び千葉県産の牛乳・乳製品については、輸出事業者証明及び放射性物質検査証明の添付が必要である。



参照 3 ◆香港におけるベーカリー・菓子店舗数、売上高推移◆

図 4



図 5



出所:香港統計局（2023 年 8 月 11 日現在）

参照 4 ◆日本産牛乳を扱う主なプレーヤー◆

<日本産牛乳を扱う食品輸入商社>

**Four Seas Mercantile Holdings Limited（四洲集团）**

所在地：香港九龍灣宏泰道 23 號 Manhattan Place 21 樓

Tel: 852-2219-5000

URL: <http://www.fourseasgroup.com.hk/us/>

**Hokkaido Marche Hong Kong Ltd.（北海道マルシェ香港）**

所在地：Unit 11-19, 23/F., Block A, Regent Centre, 63 Wo Yi Hop Road, Kwai Chung

Hong Kong

Tel: 852- 2428-3101

URL: <https://www.milktop.com.hk>

**峰一（香港）實業有限公司**

所在地：Flat A, 4/F., Block 1, Tai Ping Industrial Centre, No57 Ting Kok Rd., Tai Po, N.T.,

Hong Kong

Tel: 852-2480-5688

URL: <http://www.mineichi.hk>

**味珍味有限公司**

所在地：Flat B, 12/F, China Merchants Logistics Centre, 38 Tsing Yi Hong Wan Road, Tsing

Yi, Hong Kong

Tel: 852-2495-1261

URL: [https://www.aji-no-chinmi.com.hk/zh\\_hk](https://www.aji-no-chinmi.com.hk/zh_hk)

### 新大和有限公司

所在地：Room 401,Riley House, No.88 Lei Muk Road, Kwai Chung, NT, Hong Kong

Tel: 852-2647-1138

URL: <https://shintaiho.hk/chi/products.asp?itemcat=hokuren>

### <小売店>

イギリス植民地時代の影響もあり、香港の量販店では多品種に渡る牛乳が流通している。地場系スーパーマーケットではオーストラリア産や中国産、ヨーロッパ産牛乳が多いものの、ロングライフ牛乳に関しては日本産の取り扱いがある。主な小売店としては以下が挙げられる。

### AEON Style

所在地：Units 07-11, 26/F, CDW Building, 388 Castle Peak Road, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong

Tel: 852-2565-3600

URL: <http://www.aeonstores.com.hk/>

### APITA (Unicorn Stores )

所在地：Cityplaza 2, 18 Taikoo Shing Road, Quarry Bay, Hong Kong

Tel: 852- 2885-0331

URL: <https://apitauny.com.hk/?lang=ja>

### City!Super

所在地：香港九龍觀塘巧明街 110 號興運工業大廈 2 字樓

Tel: 852-3960-9300

URL: <https://online.citysuper.com.hk>

Facebook: <fb@ceccoils.com>

### Don Don Donki (PPIH)

所在地：21/F, Mira Place Tower A, 132 Nathan Road, Tsim Sha Tsui, Kowloon, Hong Kong

Tel: 852-3904-1481

URL: <https://www.dondondonki.com/hk/>

### 香港 SOGO

所在地：555 Hennessy Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2833-8338

URL: <http://www.sogo.com.hk/>

## **PARKn SHOP**

Tel: 852-2690-0948

E-mail: parknshop.info@asw.com.hk

[https://www.pns.hk/zh-hk/?fbclid=IwAR0mapEAGuR0j-97Hn7DLN-vF-qJgu1jHIu0ZeewhkfBNMOjp\\_cfg18VTY](https://www.pns.hk/zh-hk/?fbclid=IwAR0mapEAGuR0j-97Hn7DLN-vF-qJgu1jHIu0ZeewhkfBNMOjp_cfg18VTY)

## **YATA**

所在地：Unit No. 901-910, 9/F., Tower 1 Grand Central Plaza, No.138 Shatin Rural committee Road, Shatin, NT, Hong Kong

Tel: 852-2634-2070

URL: <http://www.yata.hk>

## **Wellcome**

所在地：11/F Devon House, Taikoo Place, 979 King's Road, Quarry Bay, Hong Kong

Tel: 852-2299-1888

URL: <https://www.dairyfarmgroup.com/en-US/Home>

<日本産牛乳を扱うベーカリー・洋菓子店>

A-1 ベーカリー（ベーカリー・洋菓子専門店）

Tel: 852-2634-1188

Facebook: <https://www.facebook.com/A1BakeryGroup/>

URL: [https://www.a-1bakery.com.hk/zh\\_HK/](https://www.a-1bakery.com.hk/zh_HK/)

Chateraise（ベーカリー・洋菓子専門店）

Facebook: <https://www.facebook.com/chateraise.hk/>

URL: <https://www.chateraise.co.jp/shoplist/hongkong>

Donq（ベーカリー専門店）

所在地：15/F OTB Bldg 259-265 Des Voeux Rd Central, Sheung Wan, HongKong

Tel: 852-

Facebook: <https://www.facebook.com/donqhk/>

モンシェール（洋菓子専門店）

所在地：香港沙田小瀝源安平街2號利豐中心14樓

E-mail: [customercare@mon-cher.com.hk](mailto:customercare@mon-cher.com.hk)

URL: <https://www.mon-cher.com.hk/hk/>



**Panash Bakery & Cafe（ベーカリー専門店）**

所在地：One Hysan Avenue, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2890-8229

Facebook: <https://www.facebook.com/panashbakeryandcafe/>

**リトルマーメイドベーカリー（ベーカリー専門店）**

所在地：Room 2101, 21/F, Riley House, 88 Lei Muk Road, Kwai Chung, N.T., Hong Kong

URL: <https://online.citysuper.com.hk/collections/exclusive-little-mermaid>

<https://www.andersen-group.jp/fc/oversea/>

**東海堂・アローム（ベーカリー専門店）**

所在地：香港九龍長沙灣長順街 17 號美心集團中心 18 樓

Tel: 852-2739-1328

URL: <https://www.aromebakery.com.hk/tc>

**<日本産乳製品を扱う飲食店>**

**Afternoon Tearoom**

所在地：Shop B112B, B2, K11 Musea, 18 Salisubery Road, T.S.T., Hong Kong

Tel: 852-2671-0288

URL: <https://tearoom.afternoon-tea.hk>

**大家楽**

所在地：10th Floor, 5 Wo Shui Street, Fo Tan, Sha Tin, Hong Kong

Tel: 852-2693-6218

URL: <https://www.cafedecoralfastfood.com>

**幸福のパンケーキ**

所在地：Shop 203-205, 2/F, Lee Garden Three, 1 Sunning Road, Causeway Bay, Hong Kong

Tel: 852-2338-4315

URL: <https://www.ahappypancake.hk>

**Pan de Pain**

所在地：B111B, Basement 1, K11, 18 Hanoi Road, Tsim Sha Tsui, Hong Kong

Facebook: [https://www.facebook.com/pandepain/?locale=ja\\_JP](https://www.facebook.com/pandepain/?locale=ja_JP)

一遊 ワンチャイ店

所在地：Shop320-321, Hopewell Centre, 183 Queen's Road East, Hong Kong

Tel: 852-2861-2023

URL: <https://www.kingparrot.com/restaurants.php?id=24>

【免責条項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。輸出支援プラットフォームでは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、輸出支援プラットフォームおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

執筆者：農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港 支援員 彦坂久美子

本レポートに関する問い合わせ先：

農林水産物・食品 輸出支援プラットフォーム 香港

TEL：852-2526-4067