

今回のテーマ

香港人の日本食へのイメージと最近気になる日本食レストラン

※本レポートでは2022年12月5日の為替レートを使用

香港人は日本食が大好きで、週に何回も日本食を食べている人もたくさんいます。香港では老若男女を問わず全世代に、高級な懐石料理やおまかせ料理をはじめとして、寿司、焼肉、カレーライスやラーメン等が人気で、好まれない日本食はほとんどないと言っても過言ではありません。しかし、香港人が日本食に対して持つイメージは日本人のそれとかなり違います。今回は、香港人の日本食へのイメージと香港で最近私が気になっている日本食レストランをお伝えします。



出所：facebook.com/CCG.HONGKONG

値段が高い

日本食レストランが香港に出始めたのは1970年代です。その当時日本食の値段は今より高く、コースウェイバイにある「金田中」という名店のディナーの値段は当時10,000香港ドルを超えていました。それは当時の30m²のマンションの頭金相当の金額でした。

1980年代に日本食レストランが香港で普及し始めた頃、コースウェイバイの「友和」と「金田中」、セントラルの「柳生」が名店として知られていました。1970-80年代は景気が良かったため、日本食レストランが一気に増えた時期ですが、どの店も高級すぎて、一般の香港人が気軽に行けるレストランではなかったそうです。

1990年代になると、価格は80年代より安くなってきましたが、4人でディナーを食べると、お会計が10,000香港ドルを超えるのもごく普通のことでした。

2000年代になると、日本食レストランはさらに普及し、現在ではレストラン口コミサイト「Open Rice」に登録された約28,000軒のレストランのうち、中華料理店が約7,500軒、次いで日本食レストランが約3,800軒と中華料理店に次いで数が多いジャンルとなっています。価格も一気に下がり、今では一般人でも楽しめるようになりました。

それでも一人当たりの単価が3500香港ドル（約61,000円）を超える寿司店もたくさんあります。例えば、現在香港では「The Araki」と「鮎さいとう」がほぼトップレベルとなりますが、どちらも夜の一人当たりの単価が4,000香港ドル（約70,000円）を超えるようです。



出所：facebook.com/CCG.HONGKONG



出所：facebook.com/CCG.HONGKONG

ヘルシーだが味が薄い

日本料理を調理する上で大切な事は、五味・五感・五色・五法と言われています。

その中の五法は「生」（切る）、「煮る」、「焼く」、「蒸す」、「揚げる」の5つの基本の調理法のことです。和食も基本的にこれらの調理法で料理を作ります。

香港人から見ると、日本食は素材その物の鮮度を大事にしていて、使われる多くの食材が生でも食べられるものです。調味料も多くは使われていなくて、食材本来の旨味を活かしており、さらに食材自体も脂っこいものではないというイメージがあります。中華料理や他国の料理は味が濃く、ソースや油もたくさん使われている印象がありますが、これに比べて日本食はヘルシーと思われていると同時に、他国の料理と比べると、味が薄いというイメージが強いです。



出所：facebook.com/CCG.HONGKONG

生物（なまもの）が多い



馬刺し(出所：maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri)

香港人にとって、日本人は何でも生で食べるというイメージがあります。馬刺しや鳥刺しやクジラの刺身はもちろん、水産物のホヤや白子も香港人から見ると珍しい食べ物です。確かに馬肉を食べている国は日本だけではなく、フランスなどのヨーロッパ諸国や中国などでも食べられていますが、馬肉を生で食べる馬刺しは非常に珍しいと感じられます。日本人から見て、中華料理といえば「食べられるものであれば何でも食べる」というイメージがあると思いますが、香港人から見ても馬刺しやクジラの刺身を食べる日本人も同じような感覚で、「食べられるものであれば何でも生で食べる」という誤解があります。

和牛の希少部位を知らない

2010年から香港では焼肉屋が増えていて、美味しい焼肉をリーズナブルな価格で提供するチェーン店から、夜の一人当たりの単価が1,000香港ドル（約17,000円）を超える高級店まで続々とオープンしました。香港人は仲間同士の集まりからビジネスの接待まで様々なシチュエーションで焼肉屋を利用しています。

焼肉屋の数が増えたと言っても、香港人の焼肉に対する認識は充分ではなく、特に和牛の希少部位についてはまだ知られていません。焼肉屋でよく注文されるのはカルビ、ロース、タンです。

香港人は本場の日本の食べ物や食べ方に詳しくなり、日本食の通になりたいと思っています。このため、雑誌や新聞でも日本で流行っている焼肉の食べ方や日本で人気な焼肉メニューを紹介しています。例えばハラミは焦げ目を付けるくらいしっかり焼いた方が旨味を最大限に引き出せるとか、ミスジは強火で表面を軽く焼いて肉の中の脂をしっかり溶かし、素早く食べる等のヒントが紹介されています。その結果、ミスジやハラミ、ザブトン等の希少部位も食べられるようになりました。



(筆者撮影)

脂が乗っている鮭ネタが好き

お寿司や刺身について、一般的な香港人の好みは脂が乗っているネタです。経営者や消費者からも同様のコメントをよく聞きます。

人気の回転寿司チェーン店「スシロー」の2021年店内人気寿司ベスト10の発表によりますと、ベスト10の発表によりますと、脂が乗っていて価格も手頃な中トロは2位でした。大トロ、ハマチも大人気ですが価格面から7位と10位となっています。（1位はサーモン）。なお、リストの中に白身魚はなかったです。理由は、香港人にとって白身魚は味が淡泊過ぎるので、あまり美味しくないと感じる人が多いからです。白身魚よりは脂ののった魚が、マグロでも赤身より中・大トロが、タイよりはハマチが好まれます。



香港人の中で人気なネタである中トロ（筆者撮影）

ペアリングできるのが日本酒のみ



出所：facebook.com/CCG.HONGKONG

香港人から見ると、シーフードは白ワインやシャンパンと、肉料理は赤ワインと、日本食に合うのは日本酒しかないという固定概念が強いです。中華料理や他の料理を食べる時、日本酒とペアリングすることはあまりなく、友達の家でのパーティーに招待されても、日本酒を持っていくことはありません。

しかし日本酒はグルタミン酸を、ステーキはイノシン酸を含んでいて組み合わせるとさらに旨味を感じられます。また、JFOODOの日本酒プロモーションSEAFOOD LOVES SAKE.では、日本酒が魚介類とマッチし、料理のうまみが増幅しやすいということを紹介していますが、このような日本酒の色々な料理とのペアリングの可能性を香港でもっと紹介することが必要です。

専門料理店が多い

10年前まで香港での日本食レストランは鉄板焼店とラーメン店以外、ほとんどが総合的な業態で、専門料理店は少かったです。

しかし、2010年代からうなぎ、天ぷら、カニ等の専門料理店が一気に増えました。その理由は、2000年代から訪日する香港人が増え、日本で食べた料理（例えば天ぷら、カニ料理、お好み焼き、おでん、うなぎなど）を香港でも食べたいというニーズがあったため、それに応えるように、様々な専門店がオープンし始めました。



中心商業地区である中環にあるうなぎ専門店（出所：facebook.com/tempurajiro）



香港では珍しい業態であるうなぎ専門店（筆者撮影）

気になる和食レストラン

上環（ションワン）に所在する「寿司魚珈旨（UOGASHI SUSHI）」は、オーナーがセレクトした音楽とともに、プライバシーの高い快適な空間で本格的な日本食を楽しむことができます。

お店は香港初の女性寿司職人のKelly Chan氏がお店の経営からフードハンドリングまですべてを一人で仕切っています。Kelly氏は香港で長年にわたって寿司職人として活躍し、多くの弟子を育てたことで知られる西村弘美さんに師事しており、その腕前は文句なしです。彼女は料理の質に妥協を許さず、毎日厳選した食材でメニューを決め、旬の料理をお客様に提供しています。



隠れ屋のようなお店（筆者撮影）

「弁慶 御好焼 鉄板焼（Benkei Okonomiyaki Teppanyaki）」は、お好み焼き一筋12年のオーナーシェフ小松伸太郎氏が、祖母が作った「弁慶」の看板を受け継ぎ、大阪のお好み焼きをたくさんの香港の人に楽しんでもらいたいという思いで、香港の中心商業地区中環（セントラル）にお好み焼き専門店をオープンしました。

人気メニューのお好み焼きは大きな鉄板を使って目の前で焼き上げ、味も香りも満点です。昼は定食がメインで、夜はお好み焼き以外に、和牛ステーキや鶏つくね焼き、牛タン等の鉄板焼メニューもあります。また、お店は定期的に牡蠣やウニなどの高級食材を使った限定メニューも提供します。



お客様の目の前で料理を調理する（筆者撮影）



旬な食材を使ったチラシ丼（筆者撮影）



本格的な日本食を楽しめる（筆者撮影）

寿司魚珈旨（UOGASHI SUSHI）

住所：G/F, 32 Tai Ping Shan St, Sheung Wan, HK

電話番号：2896-6336、9881-8797

営業時間：12:00～15:00、18:30～23:00 休：日



上：日本人シェフによる熱々なお好み焼き 下：他の鉄板焼メニューもある（筆者撮影）



弁慶 御好焼 鉄板焼（Benkei Okonomiyaki Teppanyaki）

住所：6/F, Stanley11, 11 Stanley St, Central, HK

電話番号：2890-2800

営業時間：12:00～15:00、18:00～23:30 休：月



金城居酒屋 (Kinjo's Izakaya)
 住所 : G/F, 27 Elgin St, Central, HK
 電話番号 : 2362-9992
 営業時間 : 月~土11:30~15:00、18:00~23:00 休 : 日

世界各地から直送した鮮魚を使った刺身や串焼きなど、居酒屋料理をメインに提供する「金城居酒屋」(Kinjo's Izakaya)は、SoHoエリアにあります。リーズナブルな価格でアットホームな雰囲気が特徴です。居酒屋料理の他、オーナーシェフの金城さんの出身地である沖縄の郷土料理も提供します。沖縄から直送したゴーヤが自慢の「ゴーヤチャンプルー」をはじめとした3つのチャンプルーシリーズはほとんどの来店客が注文するほど人気です。



人気メニューのゴーヤチャンプルー (筆者撮影)



なお膳
 住所 : 5/F, Soundwill Plaza II Midtown, 1-29 Tung Lung St, CWB, HK
 電話番号 : 2573-8333
 営業時間 : 18:00~23:00 (要予約) 休 : 無

「なお膳」の料理長の佐藤直行さんは1994年に香港、カオルーン シャングリラ「なだ万」の料理長、中環の「なお膳」を経て、現在銅鑼湾の「大戸屋」の中に「なお膳」を構えておられます。お客さん一人ひとりと向き合い、丁寧な懐石料理を提供するため、席はカウンターのみ、メニューはおまかせのみです。予算に合わせて、日本各地の旬の食材を日本から空輸し、使用しています。香港にいながら日本の四季や味を楽しむことができます。



日本の四季を味わえる料理 (筆者撮影)

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO)
 海外フィールドマーケター (中国・香港)

チャン・ドミニク・ゲリー (Dominic Gary Chan)

2003年~2007年日本での留学・就職経験後、香港駐在日本人向けのフリーペーパーや訪日観光のフリーペーパーの発行と運営を行う。現在は主に飲食店の宣伝サポートや在香港日本人コミュニティ向けに情報発信を行う。香港の日本語情報誌 (食品業界を含む) の営業および編集長兼社長としての経験から、現地飲食関係に幅広いネットワークを持つ。

【免責事項】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。ジェット口では、できるだけ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、ジェット口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。