



アジア6カ国・地域及び米国における農林水産物・食品8品目についての流通実態及び消費者調査

2022年7月

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）

【免責事項】

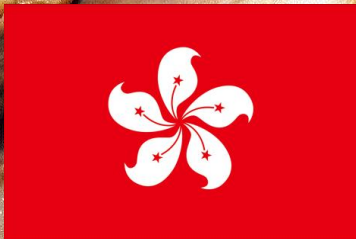
本調査は、日本貿易振興機構（ジェトロ）日本食品海外プロモーションセンターの業務の一環として、イブソス株式会社に委託し、2021年12月から2022年3月にかけて実施したものです。本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。



2021年度 農林水産物・食品8品目 消費者調査：豚肉（香港）

消費者定量調査・定性調査 統合報告書

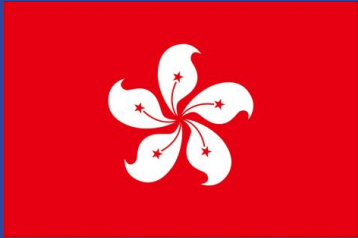
イプソス株式会社
2022年3月



目次

- 3 ● 調査設計
- 7 ● 香港市場における産地別高級豚肉の浸透状況と受容性
- 20 ● 香港市場における高級豚肉の購入実態
- 27 ● 香港市場における高級豚肉の喫食・調理実態

調查設計



定量調査設計：豚肉

調査手法	インターネット調査
調査対象品目および調査内呈示現地語	豚肉：呈示現地語「豬肉」
対象者条件	男女18-59歳、月2回以上、豚肉を食べている人、世帯の食品関連のプライマリーショッパー
サンプル数	n=600
エリア	香港
割付	18-39/40-59の2区分均等(各区分の中で極端な偏りがないようコントロール)
目的	日本産豚肉のUSPのヒントとなる情報を得る

* 本調査は、一般消費者のパーセプションをベースに分析しているので、既存データや二次データと必ずしも一致しない可能性があります。
(例：消費者が、他国産豚肉を日本産と思い回答している可能性、等)

回収サンプル

【回収サンプル数】

	18-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	Total
男性	9	41	28	22	100
女性	86	164	153	97	500
Total	95	205	181	119	600

【高級豚肉の購入回答者数】

	18-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	Total
男性	9	39	26	19	93
女性	85	162	143	91	481
Total	94	201	169	110	574

【高級豚肉の喫食回答者数】

	18-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	Total
男性	9	39	25	20	93
女性	84	160	135	85	464
Total	93	199	160	105	557

調査手法

オンラインフォーカスグループインタビュー（1グループ120分）

グループ構成 /対象者条件

グループA) 20-34歳男女、有職、独身一人暮らし or DINKS

グループB) 35-49歳男女、子あり（末子12歳未満）

グループC) 50-59歳男女、子あり（末子12歳以上）

*グループB/C：無職は各グループ2名まで。全員有職者でも可。

*グループB： 就学前の子供がいる対象者を各グループ2名含む。

- 食品の買い物を自分でする人、食事の準備・調理を自分でする人
- 非日系人であること。親族に日本人がいる、過去に日本に長期滞在していたなど日本との関わりが深い方は除外
- 過去に日本産の生の豚肉（※冷凍を含む）を購入し、自宅で自ら調理して喫食した経験がある方、または外食で日本産豚肉を喫食した経験がある方を各グループ2名以上含む
- 日本産豚肉の喫食経験が無い場合、それ以外の高級豚肉（日系スーパーで販売している日本産の生の豚肉と同等以上の価格レンジ）を購入し調理・喫食した経験があること

サンプル数

1グループ各5名 × 3グループ（計15名）

エリア

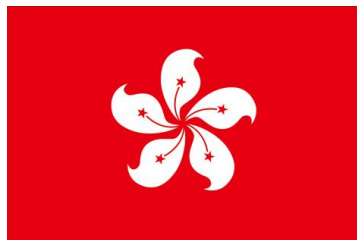
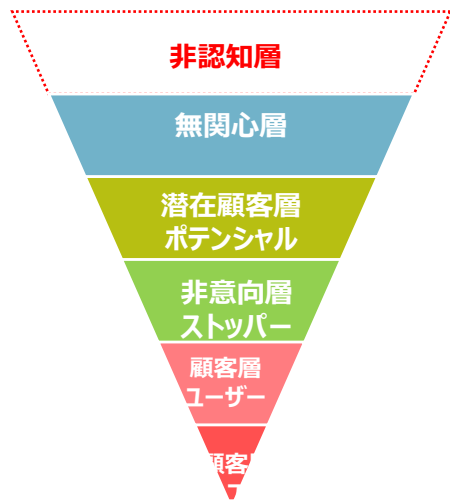
香港

目的

日本産豚肉のUSPのヒントとなる情報を得る

*本調査は、一般消費者のパーセプションをベースに分析しているので、既存データや二次データと必ずしも一致しない可能性があります。（例：消費者が、他国産豚肉を日本産と思い回答している可能性、等）

香港市場における 産地別高級豚肉の浸透状況と受容性



定量調査では、対象者に高級豚肉の定義（高級豚肉とは、スーパーやデパートで輸入ものと同年以上の価格帯で売られている高品質な豚肉のこと）を提示の上、聴取した

産地別の市場浸透状況

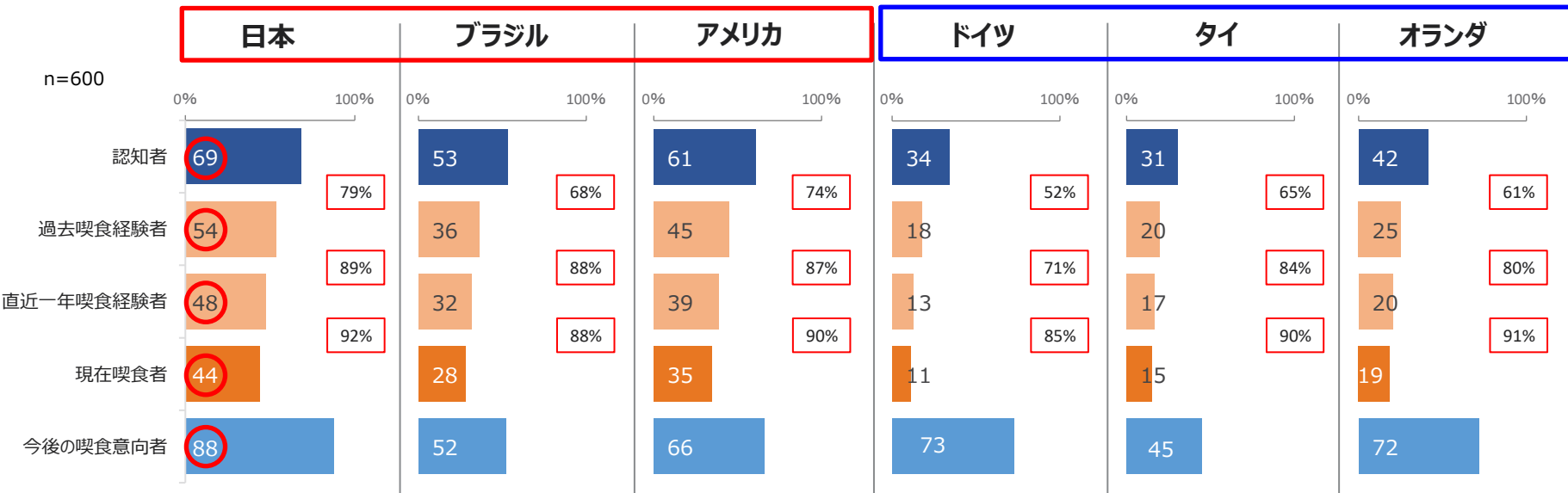
香港市場における各産地の位置付けは、認知、経験、現喫食が高い「日本産」「ブラジル産」「アメリカ産」と、やや低い「ドイツ産」「タイ産」「オランダ産」に二分される。その中で日本産は認知、経験、現喫食が最も高く、市場浸透度の高さが窺える。また歩留まり率も総じて高く、顧客浸透上の課題（ボトルネック）も見受けられない。

□ 歩留まり率

過去喫食経験者 ÷ 認知者

直近一年飲食店喫食者 ÷ 過去喫食経験者

現在喫食者 ÷ 直近一年飲食店喫食者



Q1. 「高級豚肉」と言われて思い浮かぶ原産国はどこですか? 購入の有無に関わらず、思いつく国をいくつでもご記入ください。

Q2. 以下の中で、あなたが知っている「高級豚肉」の原産国を全てお選びください。(今まで食べたことのないものも含めてお答えください)

Q3. では、その中であなたが今までに「香港」内で食べたことのある「高級豚肉」の原産国を全てお選びください。飲食店で注文して食べたもの、スーパーなどで購入して食べたもの両方を含めてお答えください。

Q4. では、その中で過去12ヶ月間にあなたが「香港」内で食べたことのある「高級豚肉」の原産国を全てお選びください。飲食店で注文して食べたもの、スーパーなどで購入して食べたもの両方を含めてお答えください。

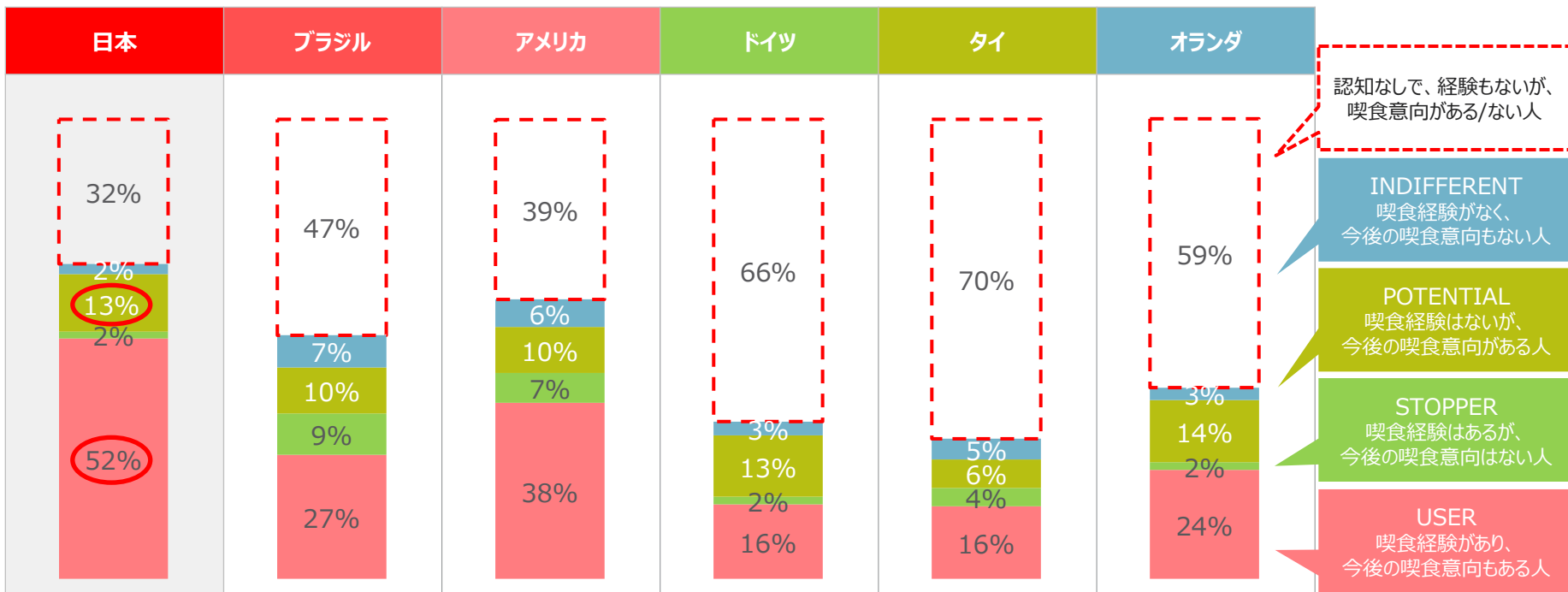
Q5. では、現在、あなたが「香港」内で食べている「高級豚肉」の原産国を全てお選びください。飲食店で注文して食べたもの、スーパーなどで購入して食べたもの両方を含めてお答えください。

Q7. あなたは、今後「香港」内で以下の原産国の高級豚肉をどの程度食べたいと思いますか。それぞれについて最もあてはまるものをお選びください。飲食店で注文して食べるもの、スーパーなどで購入して食べるもの両方を含めてお答えください。

産地別ファネル構成比

産地別ファネル構成比をみると、日本産は「USER」が他国産に比べて高く、「POTENTIAL」も一定数確保できていることから、今後も競争優位な状況であることが窺える。

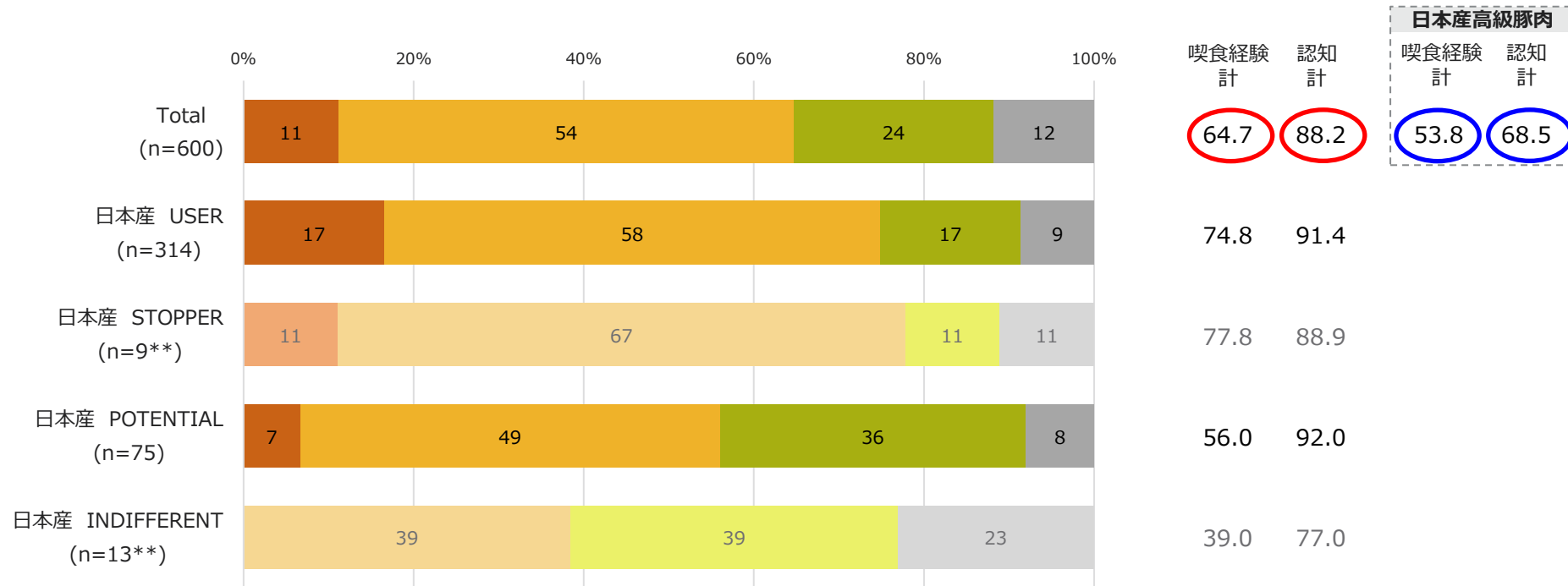
n=600



日本産黒豚の認知・喫食経験

日本産黒豚の認知計(現喫食+過去喫食+非喫食認知)は88%、喫食経験計(現喫食+過去喫食)は65%である。いずれも日本産高級豚肉のスコア(認知計69%、喫食経験計54%)を上回っている。一部で黒豚=日本産高級豚肉と認識していない人が存在している。

■ 普段食べることがある
 ■ 過去に食べたことがある
 ■ 食べたことはないが、聞いたことはある
 ■ 聞いたことはない/知らない



Q10.ところで、あなたは、日本産の「黒豚」を知ってますか/食べたことはありますか。最もあてはまるものをひとつだけお答えください。

*Small base ref. only **Very small base ref. only



豚肉の原産国に対する認識（1）

定性

日本の豚肉に対する人気と嗜好は高く、他の国の豚肉を圧倒している
全体的に、日本産と香港産の豚肉は、品質、安全性、味（地元の豚肉の方が新鮮）の面で高く評価されている

Made in・・・

日本	スペイン	韓国	香港
<ul style="list-style-type: none">✓ 安全性、味・食感、上質な豚肉で最も好印象✓ 滑らかで柔らかく、弾力性のある食感、自然な甘み、ジューシーで香り高い、強い肉の味✓ 最高の基準を達成するために誠実で、厳しい品質管理を行っている✓ 豚肉の産地の自然想起はできていない。「神戸」「鹿児島」「北海道」などを聞いたことがある人が多いものの、それぞれのUSPを詳しく理解していない	<ul style="list-style-type: none">✓ イベリコハムをきっかけとして、イベリコ豚へ進む✓ 香港ではイベリコの強力なプロモーションとキャンペーンがされている✓ イベリコ豚はどんぐりを食べるので、肉の味が強く出ているというストーリーができています✓ 日本の豚肉に比べて比較的噛み応えのある食感✓ 洋食メニューに利用	<ul style="list-style-type: none">✓ 良い製品で信頼のおける国✓ 肉製品に関するネガティブなニュースはなし✓ 日系スーパーで購入可能✓ 韓国料理や焼肉などの料理に使う	<ul style="list-style-type: none">✓ その日に屠殺されており新鮮✓ 肉屋から好きな部位を選べる✓ 品質保証✓ 価格が高い（日本産とほぼ同等）✓ ウェットマーケットでの豚の扱いが不衛生であるため、多くの人はスーパーマーケットで購入

産地別タッチポイント

各原産国認知者に過去1年の広告やキャンペーンの接触を尋ねたところ、いずれの原産国も「小売店」に集中している。日本産は「この12ヶ月間接触したことがない」という非接触者が22%と低く、相対的に他国産よりも広告などに接触する機会が多かったことが窺える。

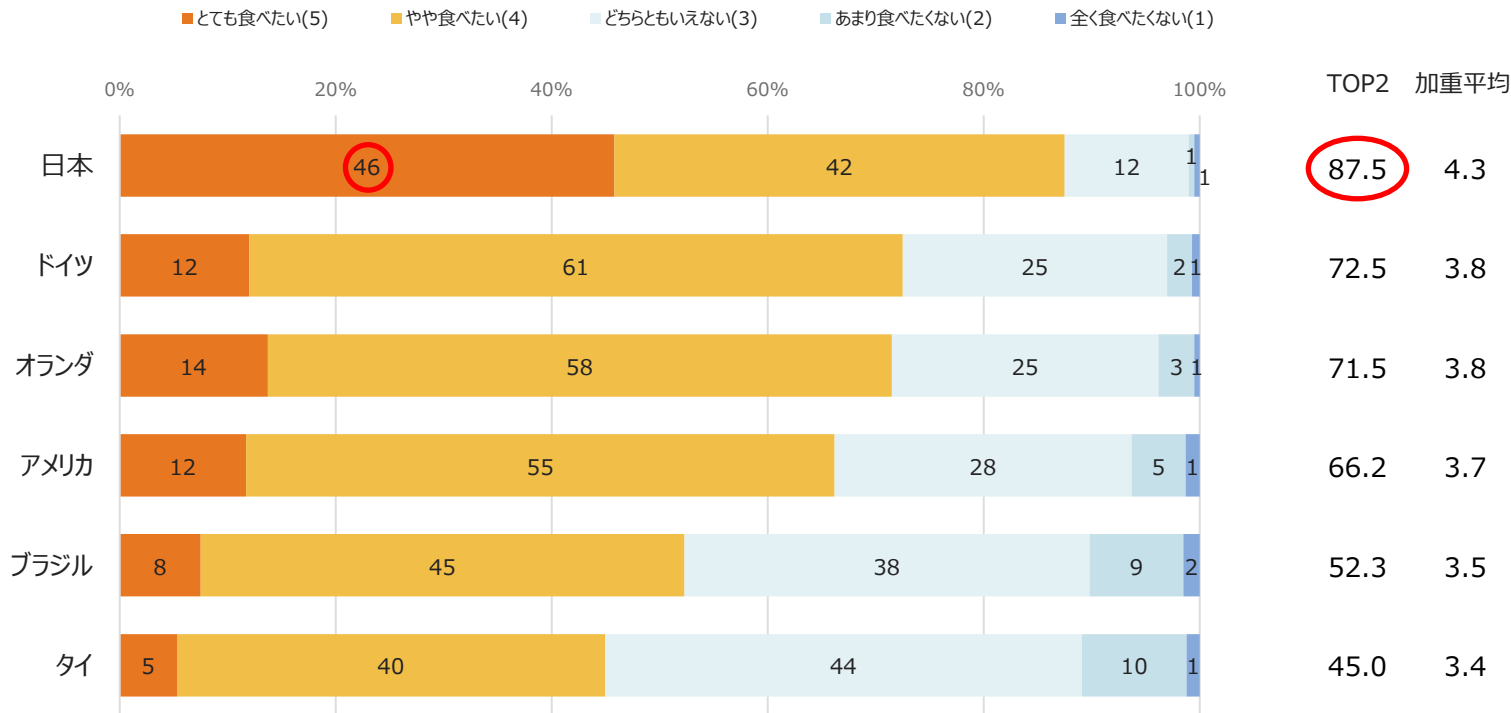
Base: 各原産国認知者

	日本 n=411	ブラジル n=318	アメリカ n=365	ドイツ n=205	タイ n=183	オランダ n=249
小売店	35	37	31	28	37	33
レストラン	28	16	23	24	19	17
家族/ 友人から聞いた	22	15	13	16	13	17
SNS	19	11	13	12	12	15
TV	17	10	11	11	10	10
イベント/ フェア	12	8	10	14	9	8
雑誌	11	9	11	8	4	6
旅行ガイドブック	11	5	5	8	4	4
新聞	10	11	10	15	6	11
屋外広告	8	5	6	7	8	6
デジタル広告（バナー広告等）	8	6	6	7	4	5
デジタル雑誌・新聞	8	9	11	11	8	8
ラジオ	5	5	3	3	6	6
その他	1	1	1	1	2	0
この12ヶ月間接触したことがない	22	27	26	25	26	29

産地別の喫食意向

日本産は、TOP2(とても食べたい+やや食べたい)が9割、トップボックス「とても食べたい」が約半数と、他国産に比べ受容性が高い。

n=600



Q7.あなたは、今後"香港"内で以下の原産国の高級豚肉をどの程度食べたいと思いますか。

それぞれについて最もあてはまるものをお選びください。飲食店で注文して食べるもの、スーパーなどで購入して食べるもの両方を含めてお答えください。

産地別の喫食意向理由

日本産は、「産地(輸入国)が信頼できる、安心感がある」「品質が高そう」「衛生管理が良さそう」「安全性が高そう」が上位。日本産の衛生管理の良さや安全性の高さが安心感・信頼感の醸成に繋がり、高品質な豚肉として捉えられていることが受容背景要因となっている。

Base: 各原産国別喫食意向者

	日本 n=525	ドイツ n=435	オランダ n=429	アメリカ n=397	ブラジル n=314	タイ n=270
産地(輸入国)が信頼できる、安心感がある	41	33	31	28	15	16
品質が高そう	40	28	26	24	17	10
衛生管理が良さそう	38	29	31	26	17	16
安全性が高そう	37	32	29	28	22	16
口コミや評判が良い	33	23	21	24	18	19
肉質が柔らかそう/ 柔らかい	33	16	21	17	18	17
飼料にこだわりがありそう	31	17	17	16	11	8
ブランドイメージがよい・知名度がある	30	21	19	21	15	12
おいしそう/ おいしい	30	21	20	22	24	20
飼育環境が良さそう	27	21	21	16	12	13
抗生物質やホルモン剤を使用しなそう	21	16	20	9	12	15
栄養価が高そう	20	17	18	13	11	12
鮮度や色が良い	19	14	13	16	15	15
色々な料理に合いそう	19	15	13	16	16	16
脂肪分が丁度よさそう/ 丁度良い	19	13	14	14	14	11
独自性がある・他国産と比べユニークである	17	11	10	9	10	6
コスパが良さそう/ 良い・価格が手ごろ	15	14	18	23	29	37
臭みがなさそう/ 臭みがない	15	15	15	12	15	13
手軽に買えそう/ 買える	15	11	11	23	29	24
環境へ配慮しそう	12	11	16	11	7	9
その他	-	0	-	-	0	0

15 Q8a.Q7で(食べたい)と回答いただきましたが、その理由としてあてはまるものを全てお答えください。



日本産豚肉の喫食理由

定性

日本産を選ぶ主な理由は、美味しさ、安全性、品質のほか、ちょっとした贅沢をという理由も

他国産より高くても日本産を選ぶ主な理由：

- 美味しさ、安全性、品質のほか、日本旅行や日本食が恋しいという理由も挙げた
- 香港の消費者の多くは、質の高い食品にはお金をかけてもよいと考えている
- 購入頻度を抑えてコスト管理をしながら、たまに日本の豚肉を焼いたりちょっといいものを食べて、気分を良くしたり...そんな工夫をしている人もみられた

日本のパッケージはより洗練されていて、肉は脂肪が均等に広がってきれいに見え、きれいなパッケージは洗練された品質を示しています。これは信頼できる日本の文化であり、日本の農産物に関するネガティブなニュースを聞いたことがありません。
- Aグループ

日本の豚肉は味も食感も他国に比べて格段に優れています。アメリカの豚肉よりも脂肪が少なく、肉の味がしつかりしています。日本は清潔で衛生的な国なので、豚の飼育方法も他の国よりも衛生的で、自信が持てます。
- 全グループ

ラベルに日本から直送と書かれていたので、本物だと信じています。輸出前の食品の品質管理は非常に厳しいので、品質を審査していると思うので、日本からのものであれば安心です。
- 全グループ

産地別の非喫食意向理由

日本産は、「価格が高そう/高い」が他国産に比べて高い。日本産 = 価格が高いと感じられていることが主な受容阻害要因となっている。

Base: 各原産国非喫食意向者

	日本 n=75	タイ n=330	ブラジル n=286	アメリカ n=203	オランダ n=171	ドイツ n=165
価格が高そう/ 高い	37	10	8	19	26	30
安全性に不安を感じる	23	29	33	16	11	8
独自性がない	21	25	20	20	22	27
どこで買えるかわからないから	15	15	11	7	27	33
臭みがありそう/ 臭みがある	7	6	7	6	8	4
環境への配慮がなさそう	7	7	9	6	5	6
口コミや評判が良くない	7	9	10	6	5	2
肉質が硬そう/ 硬い	5	7	10	11	8	6
飼育環境が良くなさそう	5	19	15	9	5	2
品質が悪そう	5	8	13	4	4	2
栄養価が低そう	4	6	8	7	4	3
衛生管理ができていなさそう	4	19	20	3	2	2
飼料に問題がありそう	4	4	10	7	5	2
抗生物質やホルモン剤を使用していそう	4	12	15	19	4	6
料理が限定されそう	4	3	2	4	2	6
おいくなさそう/ おいしくない	3	9	6	9	7	6
鮮度や色が良くない	3	7	9	4	4	5
脂肪分が多そう/ 多い	3	3	5	11	7	5
ブランドイメージがよくない	3	8	12	12	5	5
その他	1	1	1	2	2	2

17 Q8b. Q7で（どちらともいえない、食べたくない）と回答いただきましたが、その理由としてあてはまるものを全てお答えください。



日本産豚肉購入時の障壁

定性

価格の他、アベイラビリティの低さと購入可能な部位が限定的なこともネックとなっている

日本産豚肉の非購入者のバリアは：

- 価格が高い> 回数がある程度制限する、特別な料理を作る時のためにセーブする
- 日系スーパー、専門店でしか手に入らない> 近所の店では売っていない
- 部位の選択肢が限られている（ロースや肩スライスなど、部位の選択肢が限られている）
- ブランド名が漢字でない日本語で書かれており、日本産を認識できないことがある

最近は何でも高くなっており、食材もお金がかかっているので、厳選する必要があります。日本の豚肉は高価ですが品質は良いので、購入回数を減らして全体のコストを管理しています。これは日常的な肉ではなく、子供を元気づけるためのご褒美のようなものです。 - Cグループ

日本の豚肉の場合、スーパーで買える部位は非常に限られていてスライスされてパックされているものばかり。欲を言えば、バルクの豚肉があれば、料理の内容に合わせてカットして購入できるのですが、今は地元の豚肉しか買えません。 - Bグループ

日本の豚肉は日系スーパーでしか買えないので、何パックか買うためにわざわざ足を運ぶ。また、燻製用に豚足を塊で丸ごと買いたいのですが、今は現地の豚肉しか使えないので、もっと選択肢を増やして欲しいです。チャーシューにイベリコ豚を使うように、広東料理に日本産豚肉も使えると思うのですが、なぜ神戸豚を使わないのでしょうか？ - Cグループ



刺激に対する反応（1）

定性

「柔らかくジューシーな味わい」と「銘柄豚」が興味・関心を喚起

日本豚肉嘸特徴

日本豚肉係製作“日本料理”嘸重要食材之一，佢亦都係世界各地受到高度評價嘸食材。當中以「銘柄猪」為名的種類共有400多種，所有銘柄猪肉都保證達至世界最高級別嘸安全水準，可讓消費者安心。此外，日本猪肉柔軟多汁・脂肪含量比例適中為賣點。



日本産の豚肉の特長

日本産豚肉は、世界に誇る「和食」を支える食材の一つであり、400種類以上のブランドを有し、世界最高水準の安心・安全性が担保、適度な脂身により弾力があって柔らかく、ジューシーな味わいといった特長がある



ポジティブ

柔らかくジューシーな味わい

✓日本の豚肉ならではの特徴／「自然な甘み」や「味の強さ」も強調されると良いのでは

銘柄豚

✓興味深く、注目をひいた

✓「銘柄豚」とは具体的に何なのか知りたい／他の豚とはどう違う？

世界最高水準の安心・安全性

✓日本の品質の高さに対する認識と一致しているので安心感がある

ニュートラル

適度な脂身

✓一般的な特徴（日本の豚肉だけではない）

×脂肪量は部位によるのではという声

和食を支える食材

✓和食に日本産豚肉を使うことで、より本格的な味わいに

×和食だと限定的／日本の良質な豚肉を広東料理に使ってみたい

ネガティブ

400種類以上のブランド

×選択肢が多すぎる／400ブランドの中での差別化ポイント・焦点がぼける



刺激に対する反応（2）

定性

総じて評価は高いが、さらに安全や高品質イメージを裏付ける詳細情報（RTB）と、有名な産地を強調することが日本産豚肉のUSPを高める

- 香港の消費者は、焼肉を食べるときに様々な高級肉があることを知っており、日本の豚肉がいかに高級であるかを体験している
- 日本産はすでに品質に対する信頼の証となっており、有名な産地を強調することでより洗練されたものになる

魅力
高
 ニュートラル
 低い

日常使用の
 意向
高
 ニュートラル
 低い

- より広範なコミュニケーションと様々な部位の入手が可能になれば、関心を高め、より高い消費を促すことができる

- すべてのプロセス（飼料、汚染されていない環境、最適な気候、飼育方法、包装方法、輸送方法など）を理解することで、プレミアム価格を支払う理由となる

トライアルへの
 関心
高
 ニュートラル
 低い

日本産の価値
高
 ニュートラル
 低い

- 安全で高品質なイメージが刷り込まれているので、高品質な日本の豚肉にお金を払う価値がある
- 日本産和牛の成功が日本産豚肉に対する信頼も高めている

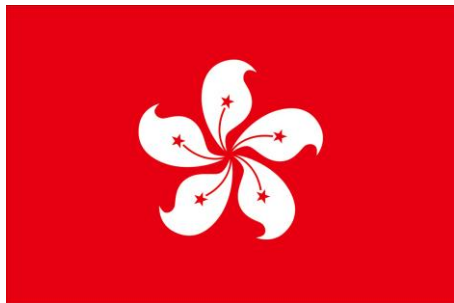
- 鹿児島黒毛豚、北海道十勝豚など、有名な豚肉の産地があるが、具体的に何が特別なのか詳細な紹介が必要

独自性
高
 ニュートラル
 低い

どのような料理に
 使うか？

- 豚肉は非常に汎用性が高いので、日本の豚肉を使った料理の種類に制限はないはず
- 店頭でのレシピ紹介、料理チャンネルとコラボレーションするなど、より多くのレシピが望まれる

香港市場における 高級豚肉の購入実態





高級豚肉の購入場所

「食品スーパーマーケット」が6割と最も高く、次いで「総合スーパー」が5割、「精肉店」が4割と続く。

Base:高級豚肉購入者	Total	購入頻度	
		週1回以上 (ヘビー)	週1回未満 (ライト)
	n=574	n=332	n=242
食品スーパーマーケット（食品のみを扱っているスーパー）	59	63	54
総合スーパー（食品だけでなく日用品・衣料品なども扱っているスーパー）	50	51	49
精肉店	40	43	36
デパート	24	26	22
ネットスーパー	16	22 ↑	9 ↓
ネット通販	15	19 ↑	9 ↓
会員制のスーパー（コストコなど）	6	6	6
コンビニエンスストア	4	5	3
その他	1	0	3

Q14.あなたは普段どちらで高級豚肉を購入していますか。あてはまるものを全てお選びください。



 Totalより有意に高い
 Totalより有意に低い

高級豚肉の購入部位

「バラ」が半数、「モモ」「ヒレ」「肩ロース」が4割前後で続く。

Base:高級豚肉購入者	Total	購入頻度	
		週1回以上 (ヘビー)	週1回未満 (ライト)
	n=574	n=332	n=242
バラ	50	55	43 ↓
モモ	43	47	38
ヒレ	42	44	38
肩ロース	38	39	37
豚切り落とし/ 小間	23	29 ↑	15 ↓
ひき肉	19	22	15
ロース	17	19	14
豚足	16	19	13
その他	2	1	4 ↑

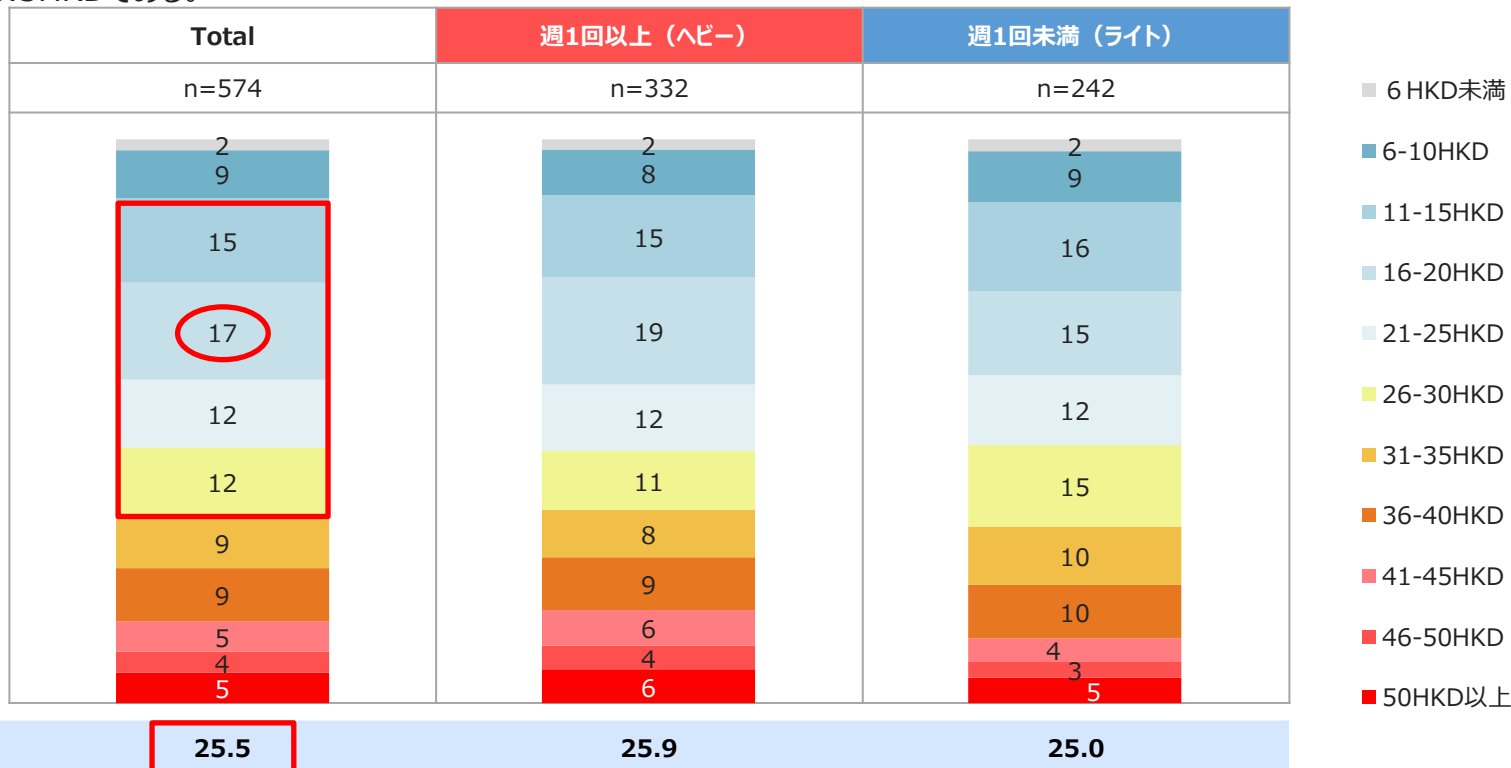
Q13.あなたが普段購入している高級豚肉の部位はどれですか。あてはまるものを全てお選びください。

 Totalより有意に高い
 Totalより有意に低い

高級豚肉の購入金額

高級豚肉の購入金額は、全体ベースで見ると「16-20HKD」が17%と最も高く、『11-30HKD』で半数以上を占める。
購入金額平均は25.5HKDである。

Base:高級豚肉購入者



Q15.あなたが普段よく購入する高級豚肉はいくら位ですか。100g辺りの値段で最も近いものをお選びください。



Totalより有意に高い



Totalより有意に低い

Copyright©2022 JFOODO. All rights reserved.

高級豚肉の購入重視点

「原産国」「鮮度や色」「一パック当たりの価格」が上位に挙がる他、「安全性」「抗生物質やホルモン剤の不使用」も重視されている。

Base:高級豚肉購入者	Total n=574	購入頻度	
		週1回以上 (ヘビー) n=332	週1回未満 (ライト) n=242
原産国 (国産、アメリカ産など)	42	45	38
鮮度や色	42	42	41
一パック当たりの価格	42	39	45
安全性	38	38	38
肉質の柔らかさ	37	39	35
抗生物質やホルモン剤の不使用	37	38	34
賞味期限	35	34	36
おいしさ	29	30	29
脂肪分・脂肪の量	24	25	23
部位	23	24	20
100g当たりの価格	22	21	23
口コミや評判の良さ	21	22	20
栄養価	20	24	15
ブランドや銘柄	19	18	19
一パック当たりの量	17	18	17
カットのされ方 (厚み)	14	17	11
生産者のコメント	12	14	10
飼育環境 (放牧など)	10	12	6
その他	0	1	-
特に重視していることはない	2	- ↓	4 ↑

Q12.あなたは、普段高級豚肉を購入する際に重視している点は何ですか。あてはまるものをいくつでもお選びください。

↑ Totalより有意に高い
↓ Totalより有意に低い



高級豚肉の選定基準

定性

産地は品質を意味し、味や食感の良さに関連している
安全性（ホルモン剤や抗生物質を含まない）は、特に子持ちの消費者にとって重要である

	DINKS/一人暮らし	12歳未満子あり	12歳以上子あり
相互に関連する要素	産地（品質保証、ラベルの確認）	産地（品質保証、ラベルの確認）	産地（日本の豚肉は品質が良い、鮮度が良く見える）
	味・質感（総合的な品質に関わるもの）	味・テクスチャー	安全性（ホルモン剤不使用、パックに表示がある）は、特に子供に対するベネフィット
	価格-コストパフォーマンスが良い（より価格に敏感）	パッケージング - 良質の素材が良質の肉を意味する	味・食感（総合的な品質・安全性と同様に重要）
	安全性（ホルモン剤不使用、抗生物質不使用、パックに表示がある）	安全性（ホルモン剤不使用、パックに表示がある、特に子供に対するベネフィット）	ブランド（日本産がすでに品質を保証している）
	ブランド（日本産豚肉へのこだわりが強い、ブランド名はよくわからない）	ブランド (google で検索)	価格-コストパフォーマンスが良い(プレミアム品質やより素晴らしい味の楽しみのためには、より多くの費用を費やすことをいとわない)
	「良い豚肉」選択時の基準：	価格 - コストパフォーマンスが良い	

高級豚肉の参考情報源

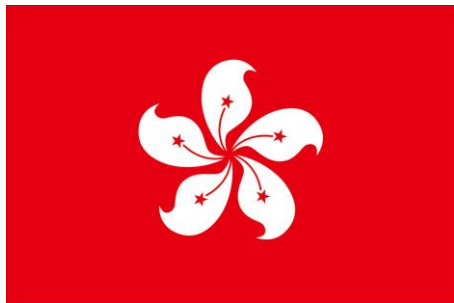
全体ベースでは「ロコミ」が4割で突出して高い。

Base:高級豚肉購入者	Total	購入頻度	
		週1回以上 (ヘビー)	週1回未満 (ライト)
	n=574	n=332	n=242
ロコミ	42	46	37
通販サイト	21	26	15 ↓
TVCM	17	20	12
店頭POP	17	17	17
新聞記事	16	19	11 ↓
新聞広告	14	18	10 ↓
ネット比較サイト	14	19 ↑	7 ↓
折込チラシ	14	13	15
TV情報番組	13	15	11
企業HP	11	14	7 ↓
雑誌記事	11	13	8
雑誌広告	10	14 ↑	5 ↓
ラジオ番組	5	6	4
ラジオCM	5	5	5
その他	1	1	2
特に参考としている情報はない	19	11 ↓	29 ↑

↑ Totalより有意に高い

↓ Totalより有意に低い

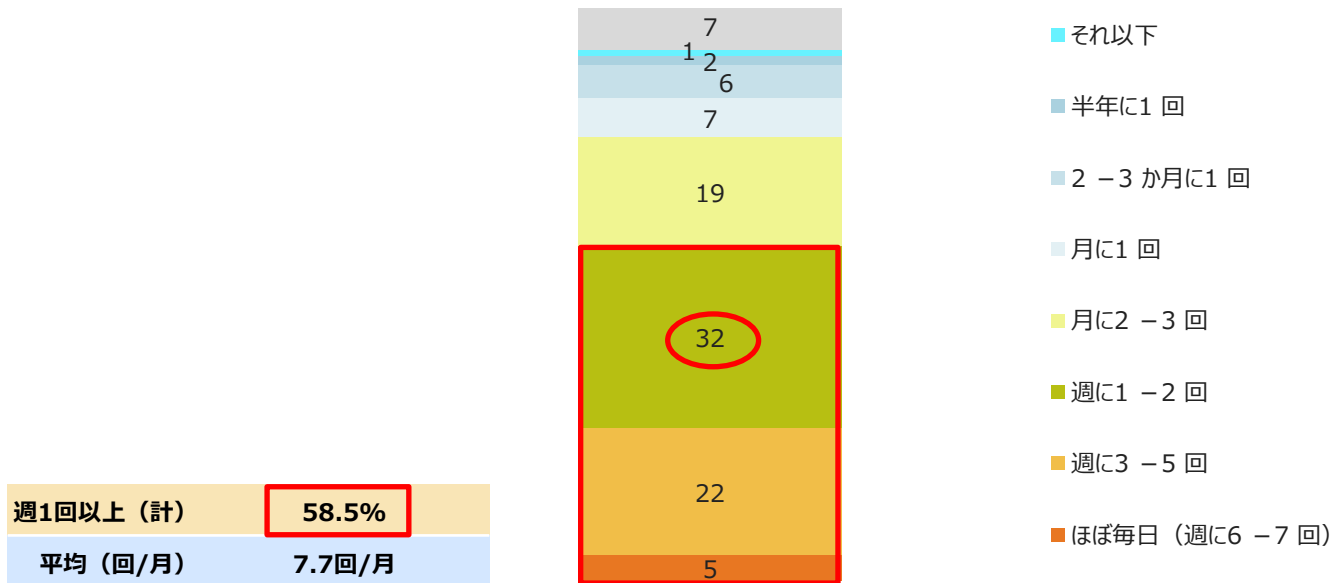
香港市場における 高級豚肉の喫食・調理実態



高級豚肉の喫食頻度

高級豚肉の喫食頻度は、「週に1-2回」が3割と最も多く、『週1回以上』が6割を占める。月の喫食頻度平均は7.7回と週に2回程度食卓にあがっているものと考えられる。

n=600



家庭で調理している高級豚肉料理

全体ベースでは「排骨」が唯一、半数に達し、香港の代表的な豚肉家庭料理であることが窺える。次いで「豚しゃぶ」「とんかつ」「焗猪扒飯」と続き、日本料理である豚しゃぶ、とんかつが上位に挙げられた。

Base:高級豚肉喫食者	Total n=557	喫食頻度	
		週1回以上 (ハビー) n=351	週1回未満 (ライト) n=206
排骨 (ばいこー)	50	57 ↑	39 ↓
豚しゃぶ	32	33	30
とんかつ	24	29	18 ↓
焗猪扒飯 (ゴツィーパーファン)	24	28	17 ↓
青椒肉絲 (チンジャオロース)	20	22	17
糖醋里脊 (タンツーリージー)	18	19	15
焼豚 (チャーシュー)	17	17	17
生姜焼き	17	18	15
叉焼飯 (チャーシューライス)	15	17	12
魚香肉絲 (ユーシャンロースー)	15	19 ↑	8 ↓
回鍋肉 (ホイコーロ)	14	17	9 ↓
角煮 (かくに)	13	15	8
豚汁	12	15	7 ↓
無錫排骨 (むしゃくはいこつ)	12	15	8
小籠包 (しょうろんぼう)	10	11	8
肴肉 (ヤオロウ)	8	10	5
酢豚 (すぶた)	7	8	4
叉焼包 (チャーシューバオ)	6	6	5
木須肉 (ムスロウ)	3	3	2
その他	5	4	7

Q18.あなたが普段、家庭で調理している高級豚肉の料理は何ですか。あてはまるものを全てお選びください。



Totalより有意に高い

Totalより有意に低い

高級豚肉家庭料理×使用部位

家庭内料理者数の多い上位5品目の使用部位をみると、「排骨」はヒレ、「豚しゃぶ」はバラ、「とんかつ」は肩ロース、「焗猪扒飯」はヒレ、「青椒肉絲」は豚切り落とし/小間の使用が多い。

※数値は実数（n表）

Base:高級豚肉喫食者かつ、 各料理、家庭内料理者	Total	肩ロース	豚切り落とし/ 小間	ロース	ヒレ	バラ	モモ	ひき肉	豚足
排骨（ばいこー）	n=278	58	32	22	92	61	44	9	14
豚しゃぶ	n=177	63	12	21	57	65	38	12	5
とんかつ	n=135	46	7	19	42	26	28	3	0
焗猪扒飯（ゴツイーパーファン）	n=134	40	11	18	42	23	24	2	6
青椒肉絲（チンジャオロース）	n=110	20	36	11	28	15	17	7	1
糖醋里脊（タンツーリージー）	n=97	17	7	6	48	16	13	2	3
焼豚（チャーシュー）	n=94	23	9	7	31	38	18	1	1
生姜焼き	n=91	32	7	10	26	34	21	2	3
叉焼飯（チャーシューライス）	n=85	29	7	5	18	34	13	4	1
魚香肉絲（ユーシャンロースー）	n=82	17	24	12	16	13	18	10	2
回鍋肉（ホイコーロ）	n=77	12	10	4	12	45	7	6	2
角煮（かくに）	n=69	8	5	2	10	42	7	2	6
豚汁	n=68	15	10	5	13	10	29	9	4
無錫排骨（むしゃくはいこつ）	n=67	17	9	5	17	20	17	2	1
小籠包（しょうろんぼう）	n=54	12	7	3	7	12	8	13	1
肴肉（ヤオロウ）	n=45	12	6	5	18	15	9	6	2
酢豚（すぶた）	n=35	11	2	9	7	9	10	3	2
叉焼包（チャーシューパオ）	n=32	8	2	0	6	7	6	5	1
木須肉（ムスロウ）	n=14	2	1	3	6	2	4	0	0








高級豚肉喫食状況【内食】(1)

定性

日本の豚肉は上質な肉質で、肉の甘みと柔らかな食感をシンプルに楽しむことができる

デモグラフィック	既婚者	全セグメント	既婚／子あり（高年齢）
タイミング/シーン	平日のディナー	平日のランチ/ディナー	週末のディナー
誰と	家族・友人	ファミリー	家族・友人
料理名 / 調理方法	豚ロース肉のフライ (煎猪扒)	豚肩ロース肉と野菜の炒め物 (猪梅肉片炒菜)	しゃぶしゃぶ・焼肉
味付け/調味料	塩	塩	塩
豚肉の原産国	日本産 	日本産 	日本産 
部位	豚ロース肉	豚肩ロース肉のスライス	豚バラ肉のスライス
副菜・主菜・ドリンク・デザート	サラダまたはライス、特定のドリンクやデザートはなし	ご飯と一緒に食べるメインディッシュ、飲み物やデザートはなし	ご飯と一緒に食べるメインディッシュで、飲み物やデザートは特になし
メニュー選択理由	肉質がよいのでステーキの代わりに使う	簡単でスピーディーな調理が可能	あまり調味料や調理をしなくても、肉の質を味わうことができる



高級豚肉喫食状況【内食】(2)

定性

地元香港産も、調理しやすく、メインの具材など様々な料理に使われている

デモグラフィック	全セグメント	全セグメント	既婚／子あり
タイミング/シーン	平日のディナー	平日のディナー	平日のディナー
誰と	ファミリー	ファミリー	ファミリー
料理名 / 調理方法	豚ミンチの蒸し煮・炒め煮 (蒸肉餅)	蒸し煮したポークリブ ("蒸/燜排骨")	首の骨のスープ (猪頸骨湯)
味付け/調味料	塩、しょうゆ、うすあじ	塩、しょうゆ、うすあじ	塩
豚肉の原産国	地元のHKポーク	地元のHKポーク	地元のHKポーク
部位	脂身と赤身が半分ずつ	スペアリブ	(首/脊椎骨)
副菜・主菜・ドリンク・デザート	ご飯やスープに合うメインディッシュ、特定の飲み物やデザートはなし	ご飯やスープに合うメインディッシュ、特定の飲み物やデザートはなし	ご飯と一緒に食べるメインディッシュ (具材を醤油につけて食べる)、特定の飲み物やデザートはなし
メニュー選択理由	簡単に調理できる／子供たちは蒸した豚ミンチが大好き／お年寄りにも食べやすい	蒸し料理は、簡単でヘルシーな調理法	広東料理ではスープがとても重要



豉汁排骨

Steamed spare ribs with fermented black beans and chilli pepper



生炒排骨

Sour spare ribs



By stu_spivack - pai gui, CC BY-SA 2.0,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=2313136>

By Spare_ribs_with_Chinese_barbecue_sauce.jpg: SpaceMonkeyderivative work: Adrignola (talk) - Spare_ribs_with_Chinese_barbecue_sauce.jpg, Public Domain,
<https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=10448132>

外食先の高級豚肉料理

全体では「とんかつ」「焔猪扒飯」がともに4割強でトップ。次いで「小籠包」と続く。

	Total n=600	喫食頻度	
		週1回以上 (ヘビー) n=351	週1回未満 (ライト) n=206
とんかつ	43	45	38
焔猪扒飯 (ゴツィーパーファン)	43	45	38
小籠包 (しょうろんぼう)	38	37	38
叉焼飯 (チャーシューライス)	29	30	28
焼豚 (チャーシュー)	29	28	30
糖醋里脊 (タンツリージー)	28	31	27
豚しゃぶ	26	27	25
無錫排骨 (むしゃくはいこつ)	24	23	26
排骨 (ばいこー)	22	25	18
生姜焼き	22	22	21
角煮 (かくに)	22	23	20
叉焼包 (チャーシューバオ)	19	18	19
回鍋肉 (ホイコーロ)	19	19	19
肴肉 (ヤオロウ)	12	13	11
酢豚 (すぶた)	12	13	10
魚香肉絲 (ユーシャンロースー)	8	9	6
青椒肉絲 (チンジャオロース)	8	9	7
豚汁	8	8	8
木須肉 (ムスロウ)	4	5	3
その他	1	0	1
高級店で外食はしない	4	2	5

Q20. 普段、高級レストランや高級専門店で外食する際は、どんな豚肉料理を食べてますか。
あてはまるものをいくつでもお答えください。




Totalより有意に高い

Totalより有意に低い

高級豚肉喫食状況【外食】

定性

日本食レストランに行くときは、産地も重視される

デモグラフィック	全セグメント
タイミング/シーン	週末のランチ/ディナー
誰と	ファミリー
料理名 / 調理方法	豚丼やラーメン
味付け/調味料	醤油
豚肉の原産国	日本の黒豚 
部位	豚肩肉
レストラン/店のタイプ	日本食レストラン・和カフェ
副菜・主菜・ドリンク・デザート	メインディッシュ、ドリンク・デザートは特になし
メニュー選択理由	日本食が大好きで、家では作るのが難しい／黒豚は特においしい



THANK
YOU

