



香港は、これまで「中国へのゲートウェー」といわれ、日本企業の中国向け製造業投資の架け橋として機能してきたが、最近では小売業や食品チェーン、ファッション、デザインなど香港で主力のサービス業においてもその役割が期待されるようになってきている。

現在、香港政府に日本食レストランとして許可を受ける店舗は約 800 店、今後も拡大傾向にあるといわれている。

そこで、今回は、日本と香港における飲食業経営の違いを紹介しながら本県農林水産物の輸出について考えてみたい。

1 香港飲食店の環境

香港マーケットは、狭いエリアに人口が密集しているというところに最大の特徴がある。香港の街を歩いて感じるのは、どの地域に行っても人が多いということである。人が溢れるように湧き出してくるコースウェイに立つと人口減少が問題となっている日本とは違う活力が感じられる。



【香港最大の繁華街 コースウェイベイ】

また、外食率が非常に高いということも香港の特徴である。香港は狭い住宅環境であることに加え、メイドに子どもをあずけ共働きをする家庭が多いことから、朝、昼、夜ともに外食という生活スタイルが定着している。つまり日本に比べて2倍、3倍の胃袋マーケットが存在していることになる。このような理由から香港で飲食に関するマーケティングを行ったり、経営を行ったりするには都合のいい地域であるといえる。

2 日本の外食事情

一方、日本に目を向けてみると景気の低迷から消費が減少し中食が増え、外食が縮小傾向にある。2009年の外食産業は、世帯1人当たりの外食支出額、法人交際費の減少などに

より外食産業市場規模は前年より 2.3%減少し、23 兆 9156 億円となった。

また、2007 年の 24.6 兆円だった市場と比較すると約 6800 億円、9.7%減少していることになる。(外食産業総合調査研究センター調べ)

この現状を見ると日本での飲食店経営は非常に難しい状況にあると言わざるを得ない。そのような中、新たな市場を求め、焼き肉の「牛角」やラーメンの「一風堂」、とんかつの「新宿さぼてん」などが香港への出店を次々に発表している。

3 香港での飲食店経営は簡単か

では、景気が回復し消費が拡大する香港で飲食業を営むことは簡単で、だれもが容易に起業できるかという事情は少し違うようである。香港での飲食店経営の難しさとしては、日本と違うコストが掛かることを忘れてはならない。家賃の高さは、先進国の中でも絶えず上位にあり商業地の金額で香港は第 2 位、日本の東京よりもはるかに高い。

不動産会社の調べによると 2010 年の世界店舗賃料調査で香港のコースウェーベイは昨年に続き 2 位となった。一番は米国の 5 番街。同社によると「世界的な小売業による店舗需要は続く」とみて、香港の店舗賃料はさらに値上がりすると予測している。

【世界の店舗賃料ランキング (2010 年)】

順位	国・地域	場所	賃料
1(1)	米国	5 番街	1,850
2(2)	香港	コースウェーベイ	1,664
3(5)	日本	銀座	877
4(6)	英国	ニューボンドストリート	836
5(3)	フランス	シャンゼリゼ通り	793
6(4)	イタリア	モンテナポレオーネ通り	770
7(7)	スイス	バーンホフ通り	685
8(11)	韓国	明洞(ミョンドン)	551
9(10)	オーストラリア	ピットストリートモール	468
10(9)	ドイツ	カウフィンガー通り	421

() 内は 09 年順位、賃料は米ドル/平方フィート/年

出典：クッシュマン&ウェイクフィールド

また、日本と香港で大きく違うのが2,3年ごとに賃貸契約の更新があり、その額は契約当初と比べて1.5倍から2倍になることもまれではない。

つまり、香港では2年の契約期間内にロケット型のスタートを切って初期投資を回収し、さらに儲けを出すような経営手法が必要となる。日本のように5~6年かけて投資を回収するようなスピードは香港になじまないのである。

また、飲食店経営の免許は非常に複雑で種類が多岐に渡り、禁止項目も多いということや、インフラが古いというのも香港での経営を難しくしている。香港では借り手より貸し手の家主の力が強く、仮に建物の配管などで不具合が生じた場合でもなかなか対応してくれない場合が多い。経営者は、お客に面倒をかけさせることができないため自分で修理することを余儀なくされる場合があり、これにより思いも寄らないコストがかかることがある。

4 香港での飲食店経営のポイント

前述したように日本と異なる環境であることを踏まえた上で、日本とは全く異なるコスト配分が必要で、始める前に経営体質を数値化することが絶対条件になるといえる。

家賃は非常に高いが、逆に人件費は非常に安く抑えられることは経営に優位に働くといえる。来年改定される香港の最低賃金は28ドル(約300円)と日本では考えられない金額である。また、お店の内装や椅子テーブルなどの備品に係る初期投資も日本と比べて安いというのも経営には有利である。

したがって、レストラン運営の経営指針として「QSCA」、これは日本の多くの外食産業で採用されているが、香港ではさらにこの視点が重要になると思われる。

QSCA(キュー エス シー エー)とは、Quality(クオリティー) Service(サービス) Cleanliness(クリンネス) Atmosphere(アトモスファー)の頭文字を取った略語であり清潔な店舗で、品質の高いおいしい食事が同じ味で提供され、雰囲気の良いくつろげるサービスで客をもてなすことを目的とした指標である。

指 標	説 明
Quality (クオリティー)	常に品質の高い料理を提供する。
Service (サービス)	常に気持ちの良いお客様第一のサービスを行う。
Cleanliness (クリンネス)	常に衛生的、清潔な磨き込まれた店舗を維持する。
Atmosphere (アトモスファー)	常に店内でくつろげる雰囲気作りを心がける。

この資源配分をどのような顧客をターゲットとしたレストランを目指すかで変えていく必要があるのである。

5 ickani鹿兒島を売り込むか

現在香港は、空前の日本食ブームの中にある。そこで香港人が関心を寄せるのは、「ヘルシー感」である。長寿世界一の国の日本人が食べているものはヘルシーであると評価されている。また、日本食品への安心、安全のイメージはしっかり定着しており、そのような意味で日本食へのフォローの風が確実に吹いているといえる。

実際香港には、日本から新鮮な農林水産物が毎日届けられるルートが整っており、現時点で生鮮食料品を輸送できる限界地域だといえる。

香港でも現在飲食業に求められるものは、「モノ」から「コト」に変わり、「記憶」というように変化してきている。つまり、美味しいものを食べるという行為は当然であって、レストラン自体が楽しく、記憶に残るものでなければ選ばれないというところにまで進化してきている。

鹿兒島は豊かな自然環境に恵まれ、南北と長い地形を有することから、いろいろな地域で採れる農産物を使った食文化が育ってきた。また、周りを海に囲まれ長い海岸線から多くの魚介類も豊富である。もし鹿兒島の豊かな自然環境や鹿兒島の文化をしっかりと伝えるような本県資本の飲食店ができればおそらく香港でも流行るのではないだろうか。

【鹿兒島県香港事務所のご案内】

住 所：c/o JETRO HONG KONG, Room 4001, 40/F., Hopewell Centre,
183 Queen's Road East, Wanchai, HONG KONG

電 話：852-2877-1696 F A X：852-2918-0123

E-mail：kpg@hk.ntt.net

このコーナーでは、鹿兒島県の海外駐在員や海外派遣職員の方々のフレッシュなレポートを掲載しています。レポートに関するみなさまからのご意見・ご質問・ご要望等をおまちしております。