

報告者 日本貿易振興機構 香港事務所 小林 勇介

（件名）香港の食品市場における新たなトレンドについて

香港において、日本産和牛に代表される日本の畜産品に対する人気は高く、飲食店や小売り店舗では日本各地の様々な畜産品を目にすることができます。こうした安全・安心な日本産農水産物・食品に対する需要が依然として高い香港市場ではありますが、最近、店頭やTVで流れるCMなどで「代替肉」を目にする機会が多くなってきていると感じましたので、ご紹介します。

「代替肉」とは、動物の肉ではなく、大豆等の植物タンパクを用いて動物の肉の味や食感を再現して作られたものを指します。小売店舗での販売の様子を見てみると、この分野の先駆者とも言える米国の「Beyond Meat社」、「Impossible Foods社」などの製品が目立ちますが、香港のスタートアップ企業

「Green Monday社」が開発、販売する「OMN! PORK」ブランドを目にする機会も増えてきました。同社は、2012年に香港で創業した企業で、2020年秋には香港・マカオのマクドナルドと提携し、同社の代替肉を使ったメニューも販売するなど、勢いを見せています。

日本においても昨年3月に定められた「食料・農業・農村基本計画」の中で、食と先端技術を掛け合わせたフードテックの推進として盛り込まれたことを背景に、今後の展開も見込まれるところですが、こうした米国、香港企業の先駆的な取組は、一定のベンチマークになるのではと感じました。

今後とも香港市場の新たな動きについてご紹介してまいります。



<米国ブランドによる代替肉のパッケージ>



<「OMN! PORK」のパッケージ>

（件名）香港におけるJFOODO(日本食品海外プロモーションセンター)の取組について

JFOODO(日本食品海外プロモーションセンター)は、香港における日本酒のプロモーションとして、「Seafood Loves Sake」をキーワードに、「シーフード(魚介類)といえば、日本酒」という連想関係を根付かせるべく、小売店舗でのプロモーション等を展開しています。香港市場の中で、こうした連想関係がさらに根付くことで、道産水産物、道産酒の更なる販路拡大も期待できるそうです。

実際にプロモーションが展開されている店舗を訪れた際には、日本酒と魚介類の組み合わせについて質問している消費者の姿も見ることができ、関心の高まりを肌で感じました。

引き続き、道産品の販路拡大につながる情報についてご紹介してまいります。



<小売店舗でのPRの様子>