

## 今回のテーマ

## 香港人がよく通う日本食レストラン関係者インタビュー

コロナ禍が始まってから3年が経ち、香港人の生活は通常通りに戻りました。香港での日本料理店も、ようやく売り上げ回復が期待できるようになりました。今回は、様々な困難を乗り越えて、香港在住の日本人だけではなく、ローカル香港人の中でも人気がある香港大戸屋の料理長兼なお膳料理長、香港日本料理店協会副会長の佐藤直行（Sato Naoyuki）氏に、香港人の日本食への意識と変化などについてお話を伺いました。



東京都出身。1978年に「なだ万」に入社し、東京帝国ホテルのなだ万などを経験した後、1994年にカオルーン シャングリ「なだ万」の料理長として来港。

2003年、「なだ万」から独立し、中環（セントラル）に「和食なお膳」を開業。家賃や人件費の高騰もあり、9年続いた同店に区切りを付けた際に、「和食なお膳」に足しげく通っていた大戸屋の創業者である故・三森 久美氏から「大戸屋を世界のブランドにしたい」と誘われ、2013年1月に香港大戸屋へ入社。

当時100店舗ほどあった海外店の調理研修や新規出店、世界各地のグループ店舗のメニュー開発を担当。2015年12月に大戸屋銅鑼湾店の一面に6席のみの「なお膳」を再オープンした。

2020年11月18日、在外公館長表彰状授与。  
2022年1月、「日本食普及の親善大使」に任命。

## 香港大戸屋の店舗情報

## 大戸屋銅鑼湾店

住所：5/F, Midtown Soundwill Plaza II, 1-29 Tang Lung St, CWB, HK  
電話番号：2573-8333

## 大戸屋シティウォーク店

住所：Shop 118, 1/F, Citywalk, 1 Yeung Uk Rd, Tsuen Wan, N.T.  
電話番号：2941-0038

## 大戸屋太古店

住所：L-013, G/F, Kornhill Plaza 2 Kornhill Rd, Quarry Bay, HK  
電話番号：2560-1991

## 大戸屋中環店

住所：10/F, The L.place, 139 Queen's Rd Central, HK  
電話番号：2431-1433



銅鑼湾店の中にあるなお膳（筆者撮影）

## 香港人の日本食への意識と変化



生ものを食べない香港人は昔結構いた（出所：www.facebook.com/CCG.HONGKONG）



香港人は白子やうになど濃厚な味がついているものが好き（筆者撮影）



納豆を食べる香港人も増加（筆者撮影）

私が香港に来たばかりの時、日本料理店の数も少なかったし、日本産米も香港で販売されていなくて、日本産米を使いたかったですが、輸入できなかったため、カリフォルニア米を使っていました。エア便も週二便しかなくて、日本産食材を香港に輸入するのが結構大変でした。

当時まだ日本料理店の数がそんなに多くなかったため、香港人が普通に日本料理を食べることも少なかったと思います。今になると、香港の方は日本のことが好きだし、日本に行く機会が増えたため、日本の文化や日本料理のことをだんだん分かってきました。

なお、香港人が、昔求めていたものと今はやはり違うと思います。以前、生ものを食べる香港人も少なかったし、生ものの良さも分らなかったですが、その後実際に日本へ旅行した時、お寿司や刺身などを食べて、生ものの良さも少しずつ理解できてきました。

今はエア便が増加したことで、日本産食材を置いている店も増えてきたため、自分が好きな日本産食材、もしくは旬の食材を食べたいという欲望も湧いてきました。お客さんが和牛を食べたいという声も多かったし、香港人は白子やうになど濃厚な味がついているものが好きなので、メニューに入れて欲しいというリクエストも増えてきました。

あと昔香港人の方は冷たいものはあまり食べられなかったですが、今では冷やしそばなど冷たいものも食べるようになりました。また、元々納豆は匂いと味が広く受け入れられる食材ではありませんが、納豆を食べる香港人も徐々に増えてきました。

## 大戸屋が人気を得ている理由

香港人は仕事が忙しくて、朝昼晩も外食がメインですが、食事のバランスもしっかり考慮しています。それに対して大戸屋は基本的に定食を提供していて、日本語にすればいわゆる一汁三菜なので、香港人のニーズにマッチングしているのが一つの理由だと思います。

そのあとは料理の単価になります。大戸屋香港の価格設定は安くもなく、高くもなく、どちらかと言えば消費者に受け入れやすい価格なので、気軽に来られます。

また、お店に来るお客さんは接待のために来た訳ではなく、家族や友人と食事したいという理由で来店していますので、手頃な価格で提供することで、お店に入りやすいというのも人気を得ている理由です。



手頃な価格で美味しい定食を提供するのは大戸屋が人気を得ている理由（出所：www.facebook.com/Ootoya.HK）

## 昔から人気のあるメニューと最近特に人気のあるメニュー



熟成豚バラの塩麴焼きは昔からの人気メニュー（筆者撮影）



最近一番人気なのは大戸屋御膳（出所：www.facebook.com/Ootoya.HK）

大戸屋のトンカツはお肉にも揚げ方にもこだわりがあって、日本国内でも海外でも人気があります。なお、香港人は脂っこい料理が好きなので、私が香港に来た頃、お店の「熟成豚のロースかつ」は人気メニューの一つでした。

そして、香港では豚を食べる文化があって、香港人は日頃よく豚肉を食べていますし、豚肉を使った料理が馴染んでいますので、「熟成豚バラの塩麴焼き」もよく注文されています。

今ですと、お客さんに飽きられないように、様々な料理を提供しないといけないので、大戸屋もどんどん商品開発をしていますし、メニューもさらに充実して来ました。

また、香港人は欲張りで、一回の食事で色々なものを食べたいので、最近一番人気のメニューは「御膳」シリーズになります。その御膳にはビフテキ、ロースとんかつ、牛肉うどん、箱寿司など、ちょっとずつ色々な大戸屋の人気料理が入っていて、非常に評判が良いです。

ちなみに、以前は日本人のお客さんの割合が圧倒的に多かったのですが、今は9割香港人で、残り1割は海外の方と日本人が占めています。

## 食材の調達方法や日本産食材へのこだわり

日本料理は発酵食品が多いので、大戸屋もなお膳もそれを中心に、諸味麴、塩麴や他の発酵食品を使った料理を提供しながら、日本の昔からの文化を生かしたいと考えています。

大戸屋では日本産の食材を使いながら、ローカルや他国産の食材も使っています。主に定食を提供するレストランなので、そこまで旬を感じるメニューは出せませんが、夏場になると冷たいもの、秋にさんま定食、冬になると牡蠣フライなど季節に合わせるメニューを考えて、お客さんに出しています。

一方、なお膳に関しては旬を感じ、二十四節気に合わせた季節料理を出すのが基本です。そのため、メニューは月に2回ほど変えていて、日本各地の旬の食材を用いたコース料理を提供しています。仮に同じお客さんが一ヶ月のうちに2回お店に来るとしても、違うメニューを食べることができます。

旬の食材本来の味を最大限に味わってもらいたいというポリシーなので、フュージョン料理は出さないうです。



なお膳はいつも季節感が溢れる料理を提供（筆者撮影）

## 日本産米に最も求めること

私の母親は佐渡島の出身で、母親の従兄弟がお米を作っています。以前セントラルでなお膳を経営していた時からずっと佐渡島の米を使っています。当時香港では精米する会社が多かったのですが、佐渡島で栽培したものを玄米で輸入し、自分で精米していました。

特別に佐渡棚田で作った米を利用している理由に関して、棚田米は山からの良質な水と日当たりがよいため、育てられた米が美味しいです。その米の特徴として、粒が大きくて、澱粉質も甘みも粘りもあり、冷めても美味しいというところです。ちょうど自分が求めているお米とぴったりなので、なお膳で使っています。

香港人は舌が肥えていますので、お米の美味しさが分かりません。



こだわりの炊き方で作ったなお膳のご飯（筆者撮影）



香港人は日本産米の美味しさが分かっている（出所：www.facebook.com/CCG.HONGKONG）

### 【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ット（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。