

トークショー

「アジアの巨大市場：香港への挑戦」



出演者
和の味テイスト・オブ・ジャパングループ 社長
鄭威濤(リッキー・チェン氏)
コーディネーター
フリーアナウンサー 中村 朋美氏

本県では、東アジアに近接するという地理的優位性を最大限に生かし、香港をはじめとする東アジアとの交流を積極的に推進し、本県産品の振興等を図っている。7月7日に、香港を中心に飲食チェーンを展開している和の味「テイスト・オブ・ジャパン」の代表であるリッキー・チェン氏を招き、香港における日本食の展開および本県産品の輸出可能等についてお話を伺ったので、その要旨を紹介する。



外食が多いですね。

中 2008年に、276kgの大間のマグロを607万円で落札されましたが。

リ 大間のマグロがおいしいイメージがあるが、なかなか香港では食べられない。それで、感謝の気持ちで、高くても買って香港の人達に食べてもらいたいという気持ちで初セリしました。

中 赤字覚悟で、香港の皆さんに日本のお酒を食べてほしいという気持ちですね。反応はいかがでしたか？

リ マグロはこんなにおいしいものがあるのか。大間のマグロを落札したことは大きいニュースだったので、中国からのお客様も多かったですよ。お客様のためにいろいろ回っておいしい食材を探しています。

中 リッキーさんが展開しているのは専門店ということで、ご自身で最初に立ち上げたのは「板前寿司」という回

転すしですね。

リ 2004年8月に最初の店舗を出しました。それまでの回転寿司は、機械でにぎる寿司でしゃりが固かった。手でにぎる寿司はしゃりが柔らかく食べやすいので、香港で最初に始めました。私は高校を卒業してすぐ、日本で高級食材を扱っている寿司屋で修行していたので、回転寿司は客単価が安い、高級な食材を扱いたいと思いましたが、それで日本の業者に相談して安く仕入れ、安く売っています。

中 その後に立ち上げたスタイルの違う「板長寿司」は、回転していないカウンターの寿司屋ですね。

リ そうです。回転寿司でもオーダーは多いのですが、回転しているうちに鮮度が落ちるので、要求の多い香港人には立ち寿司の方がいけるかなと思って始めました。香港では立ち寿司の方が流行っています。

中 「雪村」は、串焼きと刺身の専門店のお店ですね。

リ 雪村は予約制の高級店で、客単価は一人7,000円〜8,000円。焼酎もよく出ますよ。

中 串焼きには黒豚がよくあうと思いますが。

リ 2年半前に香港テレビと一緒に取材に行った時、黒豚のしゃぶしゃぶを食べたが、柔らかくて甘みがあり、くさみがなくすごくおいしかった。香

港のお客様のためにおいしい黒豚を輸出していきたいです。

中 全国の中でも鹿児島という土地はいいがですか。

リ 鹿児島の豚、牛、さつまいもとか、香港人は鹿児島のことをよく知っています。以前は、直行便もありましたしね。スーパーマーケットでも鹿児島産の食材を売っているところが多いです。九州の中で一番知っているのは鹿児島だと思いますよ。スーパーマーケットで黒豚は売っていますが、レストランでいい料理を出しているところがまだ少ないです。コースウエイベイの「タイムズスクウェア」の中にとんかつ屋か黒豚しゃぶしゃぶのお店を作って、鹿児島には黒豚や牛、鶏、養殖の魚、お茶、野菜、果物などいい食材もそろっているんで、いろいろ紹介したいと思っています。

中 例えばメニューを開くと「鹿児島産黒豚」とか、「鹿児島産」とのりですか？リッキーさんが使われるときにブランド化して、非常に人気が出る傾向があると伺っているので、ぜひ「鹿児島」と言ってもらいたいです。

リ 「鹿児島」はいいブランドになっていますから、使った方がいけると思いますが。「鹿児島」を使っていますか？

中 ぜひ、こちらからお願いしたい

ところですか。先ほど32店舗とご紹介したのですが、まだ増えているのですか。

リ リーマンショック後、家賃が以前より安くなり、スタッフが集めやすくなったので、11軒の店をオープンしました。これからはチャンスがあると思いますね。

中 昨年の後半から急に景気が悪くなったと言っても、週末になると富裕層が香港を訪れてショッピングをするという光景はあまり変わらない。香港は元気でですね。

リ 輸出は落ちましたが、中国からの観光客が多かったから変わりません。高級店はお客が減ってしまいましたが、客単価が安く、いい食材を使っているところが増えています。

中 いい食材を使うと単価が上がるけど、そこを頑張っているものを見て、リーズナブルな値段で香港の皆さんに召し上がっていただくというのがリッキーさんのお仕事なのですね。

リ 食堂の経験は短いですが、いろいろなところを回っているので、雰囲気の良い店で、いい食材を安く売って、お客様に喜んで続けて来ていただきたいと思ひ、会社のモットーとしてやっています。

中 黒豚以外のもの、鹿児島で可

能性を感じるものは？

リ さつまいもですね。野菜コンテナ(冷蔵コンテナ)を福岡から2週間に1本くらい使いたい。天ぷら、焼くか、蒸して出したいですね。デザートも。スイートポテトもおもしろいですね。

中 香港の方はあまりお酒を飲むというイメージがないのですが。

リ 安い単価の店はお酒があまり出ないですね。客単価の高い雪村は、お酒がよく出ますよ。今まで日本酒が人気でしたが、今は焼酎を飲む人が増えてきました。

中 香港は酒税がかからないから、ビールやワインがとても安いですね。

リ 法律が変わり酒税がゼロになって、輸出がしやすくなりました。

中 焼酎を飲む方が増えたのは、健康志向という面もあるのかもしれないね。

リ 私も今までは日本酒が多かったけど、この2〜3年間、焼酎が気に入って、太らないのを感じました。

中 香港でも健康に気をつける人が増えてきていますか？

リ そうですね。中華料理も今は、味をあっさりしてきています。日本料理はもともとそういう料理だから、お客様がどんどん増えてきていますね。特に女性に人気です。

中 中華料理にお酢が使われるとき

は、鹿児島には黒酢という壺の中でできるお酢もありますが、これは体にとてもよく、アミノ酸たっぷりです。黒酢は中国にもいっぱい種類がありますが、苦いのが多かった。以前、撮影で福山にも行って、鹿児島の黒酢をとても気に入っているが、中国と鹿児島は黒酢は値段が全然違うので、そこがどうやって協力してもらえるか。黒酢が体にいいイメージがありますよ。中 その今後の課題ですね。本日は、鹿児島の農林水産物あるいは加工に携わっている方がたくさんお見えです。エールを送っていただければと思います。

リ ぜひ、みなさんよろしく願っています。

◆リッキー・チェン氏プロフィール◆



1968年香港生まれ。19歳の時から2年間東京の寿司屋で修行し、その後、香港にて「板前寿司」、「板長寿司」をチェーン展開している。2008年1月、東京・築地市場で青森大間産の本マグロを最高値の607万2,000円で競り落としたことが、新聞やニュース等で大きく報じられた。香港では「板長寿司」14店舗、「板前寿司」9店舗、「雪村」1店舗、「自家うどん」4店舗展開し、その他にマカオ1店舗、東京2店舗、熊本1店舗の合計32店舗を有する。