

中国の冷凍食品産業に潜むビジネスチャンス

岡山県上海事務所

日本の冷凍食品の歴史は1931年(昭和6年)の「イチゴシャーベ」いう冷凍イチゴから始まりました。一般家庭に普及し始めたのは1980年代以降の電子レンジの低価格化に伴う家庭への普及があり、冷凍食品は広く受け入れられるようになりました。レンジの解凍技術が進むにつれて、バリエーションが豊富になり、冷凍技術の発達による現在の冷凍食品のクオリティの高さは皆様ご存知のとおりとなります。

中国でも、中国系、日系のスーパー問わず、冷凍食品が販売されています。'17年の冷凍食品の市場規模は1,000億元に達し、'10年から'16年の7年間で平均成長率は10.2%拡大しています。中国の冷凍食品の大半は代理店を通して小売店やスーパーなどで販売されています。近年、スーパーの地価や陳列費が高騰する一方、外食業や出前業が急速に発達し、冷凍食品メーカーは飲食店やホテル、学校、社員食堂など業務用の販路拡大を進め、中国の冷凍食品市場は'24年までに1,800億元になることが見込まれています。

中国では'80年代から冷凍食品が登場しました。当時は未加工または簡単に加工した肉製品がメインで、保存することを主な目的としていました。'90年代に入ると、冷凍設備の増加とコールドチェーンの発展に伴い、海産物や果物、野菜、調理済みの食品など種類が増えると同時に、冷凍食品メーカーが急激に増えました。有力なメーカーは積極的に宣伝広告を打ち出し、認知度とシェアを獲得し、急速に発展しました。

私たち日本人は「冷凍食品」といえば、「唐揚げ」や「グラタン」、「ピザ」、「たこ焼き」などをイメージすると思いますが、中国で流通している冷凍食品の6割は「餃子」が占めています。スーパーの冷凍食品コーナーは冷凍餃子で溢れ、「豚肉」や「エビ」、「野菜」など餃子の種類は豊富です。中国の冷凍食品は種類が少なく、日本の6分の1程度といわれています。

冷凍食品の種類が少ない原因の1つ目は、シェア率です。中国の冷凍食品業界は大手メーカー4社で7割のシェアを占めているため、差別化があまりされていません。2つ目は、日本で主力となっている「ドリア」や「グラタン」といった洋食系はまだ中国だと食べ慣れていない料理であることと、餃子が冷凍食品のセオリーとして固定化されてしまっていることが考えられます。

中国の冷凍食品業界はまだまだ発展する余地があります。中間所得層や富裕層の増加により健康と安全志向を求め、健康面や栄養面に配慮した商品や子供向け商品の需要が高まっています。冷凍食品は賞味期限も比較的長く、加工食品がメインですので中国への輸出には適した商品となります。今後は多様化したニーズに応じた新商品の開発が求められ、高品質で種類豊富な日本産冷凍食品の需要拡大が見込まれます。