YMFG

アジアニュース

2022 年 7 月

【海外拠点】山口銀行釜山支店、山口銀行青島支店、山口銀行大連支店、山口銀行香港駐在員事務所
【現地駐在】TTB 銀行(タイ・バンコク)、日本政策金融公庫バンコク駐在員事務所(タイ・バンコク)
HD 銀行(ベトナム・ホーチミン)、明倫国際法律事務所ホーチミンオフィス(ベトナム・ホーチミン)

【青島支店】

中国の焼きパンについて

１．はじめに

「中華まん」は、日本人にとってコンビニエンスストアのホットスナックコーナーでも販売されている身近な存在かと思いますが、中国においてはコンビニエンスストアやスーパーのみならず、道端の出店での販売や包子（バオズ：中華まん）専門店もあり、主に朝食として食べられています。また、中国には小麦粉に塩・砂糖・水・酵母を加えて発酵させた後、蒸して作る中国の伝統的なパン「饅頭」(マントウ)も存在します。真っ白な見た目をしており、特に味はない密度の高い蒸しパンで、白米のようにおかずと一緒に食べるのが一般的です。

中国において、包子や饅頭は国民食として親しまれている蒸しパンですが、近年では食の多様化が進み、食パンや菓子パン、総菜パン等も人気が出てきています。今回は、中国における焼きパンについて紹介いたします。

２．食の多様化

中国は改革開放以降、都市部を中心に外資企業を誘致したことが奏功し、急速な経済発展を遂げてきました。人々の生活水準は向上し、食への関心も年々高まってきており、日本食店や洋食店等の外国料理店は、ローカル店よりも割高であるにもかかわらず、連日多くの人で賑わっている店が多く、青島においても外国料理店の店舗数は増加傾向にあります。

特に若い世代の中国人は、お店の雰囲気や料理の盛り付けを重視する傾向にあり、SNS 映えする店や料理を目当てに飲食店へ足を運ぶ人も少なくありません。高級感溢れるお店は、中華料理にも多くありますが、新型コロナウイルスの影響により気軽に海外旅行を楽しむことができなくなった昨今では、非日常感を味わえる外国料理店が人気を博しており、SNS にも外国料理店の様子が多く投稿されています。

また、健康志向の高まりから、中華料理に比べ油分の少ない日本食や洋食を好んで食べる中国人が増え始めており、今まで中国では一般的ではなかった生野菜を使用した料理も多く見かけるようになりました。その影響からか、ひと昔前まではパンと言えば饅頭や包子であったり、菓子パン、ハムやチーズしか入っていないサンドウィッチがメインでした

が、生野菜も使用したハンバーガー専門店やサンドウィッチをメインに扱うお店も出てきています。

３．中国のパン・焼き菓子の進化

近年、中国における焼きパン・焼き菓子市場は急速に拡大し、2021 年上半期の焼きパン・焼き菓子に関する新規登録企業は 17,200 社以上と増加傾向にあり、消費自体も中国烘焙（焼きパン・焼き菓子）消費者協会の予測では、2025 年までに 2022 年比で 45%の増加を見込んでいます。

2004 年より「日本のパンを中国の方にお届けする」というコンセプトのもと、青島でパンの製造販売を開始されたフランソア（青島）有限公司によると、売れ筋のパンはデニッシュ生地に砂糖とクラッシュアーモンドをまぶし焼き上げた“アーモンド王”。１本 10 元（約 200 円）と、コンビニで販売されている肉まんの倍以上の価格設定であるにもかかわらず、一店舗の 1 日の売上は約 80 本と好調だそうです。

撮影：筆者（フランソアにて陳列されているパン）

パンが入ってきた当初、菓子パンが主軸として販売されていましたが、菓子パンを食べる習慣が根付き、普及したことで近年ようやく主食として食パンやフランスパンも選ばれるようになり、最近ではベーグルやプレッツェルも販売されるようになってきました。

10 数年前までは、個人経営のベーカリーはほぼ見当たらず、パンが食べたくなったら大手チェーンへ足を運ぶ他ありませんでしたが、現在では個人が経営するベーカリーも増え、自身の好みの味のパンや菓子を選べるようになりました。また、物流網が発達したことから、各国の特色ある材料や新鮮なバター・生クリーム等も手に入り易くなり、味や質は各段に向上し、パンやケーキの種類も増えてきています。

４．下午茶（アフタヌーンティー）の習慣

アフタヌーンティーは中国語で「下午茶」と表記しますが、下午茶と一言で言っても英国式の豪華なものから、仕事の合間に一息つくための飲食まで様々な形態が存在します。中国全土に展開するコンビニエンスストア“便利蜂”が全国 20 都市、1,800 以上の店舗で消費者を調査したところ、86％ものビジネスマンが下午茶の習慣があると答えており、その内 42％は一度に 30 元（約 600 円）超を消費するようです〔ご参考：ローカル店の昼食平

均 16～25 元（約 300 円～500 円）]。また、毎日下午茶を行うと回答した人は全体の 25%、週に３～４回と答えた人は 18%にも及び、特に 1990 年以降に生まれた若い世代に支持されています。

撮影：筆者（中国の英国式下午茶）

ビジネスマンの下午茶として選ばれるものは、乳酸製品やデザート、パン類、フルーツ等で、仕事の合間に同僚たちと話しながら、手軽に飲食できるものが多いようです。

下午茶の習慣に加え、パン類と紅茶やコーヒーを提供するカフェやベーカリーの台頭により、焼きパンに対する消費者の需要は単なるパンの購入から、社交的で流行を求めるものへと変化してきていると思われます。

５．終わりに

2020 年の中国における焼きパン・焼き菓子の消費量は、新型コロナウイルスの影響により落ち込んだこともありますが、年間一人当たり 7.3 kg と、食文化の近い日本の半分の水準であり、パンを食べる習慣が更に普及していけば、市場の拡大が見込まれます。

現状、山口銀行青島支店の隣に位置するイオン東部店には４店舗ものベーカリーがあり、そのうちの１店舗はフランソア直営店です。また、イオン東部店の徒歩５分圏内にも５店舗程ありますが、それぞれ特色のあるパンやケーキを販売しています。今後、他店ベーカリーとの更なる差別化を図るため、特別な材料を各国から輸入し付加価値を付けることも考えられるでしょう。日本からも中国のパンや菓子に関する情報の問い合わせがあり、市場に対する関心は高まりつつあると思います。

山口フィナンシャルグループでは、中国をはじめとする「海外へ販路を拡大したい」、「海外から仕入を行いたい」といった様々なニーズに応えられるよう、本部社員や各海外拠点にいる社員がサポートしております。ご質問等ございましたら、お気軽にご相談ください。

（山口銀行青島支店　池本　成美）

【情報提供】

・フランソア（青島）有限公司

【参考文献】

・你多久去一次面包店？在烘焙食品上花多少钱？

https://baijiahao.baidu.com/s?id=1733855576553410172&wfr=spider&for=pc&searchword=面包消费量

・面包市场调研与分析 2022 年面包行业发展前景分析

・便利蜂下午茶报告：近九成白领吃下午茶，平均花费是午餐四倍

https://baijiahao.baidu.com/s?id=1696458479693094954&wfr=spider&for=pc&searchword=下午茶%20 情况