

【 欧州でブームの寿司ビジネスの実態調査 】

目次

- はじめに
- アメリカと欧州（フランス）での普及の差
- 寿司ブームの波に遅れる日本人
- 実際のフランスにある寿司バーとは
- 驚くべき収益性、スイス、ジュネーブの寿司バー
- まとめ

【 はじめに 】



ここ数年、欧州で急速にブームになっている寿司ビジネス。
2000年にフランスに滞在し、その後、2年おきにフランスに行っていますが、
数年前から寿司ブームの急速な拡大には、目を見張るものがあります。

その寿司ビジネスについて、特に、フランスでの現地調査した内容を書いてみます。

【アメリカと欧州（フランス）での普及の差】

まず、フランスでは、同じ先進国のアメリカと比べ、日本食の普及が非常に遅れています。

こちら、アメリカで寿司ビジネスをしている起業家のインタビュー内容ですが、
アメリカでは、**1980年代**からすでに寿司は、ブームになっていました。

アメリカで寿司学校を経営する Andy 松田（文男）さん。

一方、フランスでは、2000年でもあまり日本食は普及しておらず、
日本食品を手に入れるためには、パリなどの大都市に行かなければ、
手に入れることは難しい状況でした。

それが、ここ4、5年、急に、寿司がブームになり始め、
大都市では、寿司バーがちらほら見かけるようになりました。

そして、現在では、大ブームです。

【寿司ブームの波に遅れる日本人】

フランスのある雑誌によれば、現在、フランスにある日本食レストランは、マクドナルドの1200店舗を越え、2000店舗。



(Ile de France:フランスの首都パリを中心とした地域圏)

その3分の2が、パリ周辺の **Ile de France** という地域に集中し、
経営者は、日本人ではなく、主に、中国人、ベトナム人、韓国人だそうです。

フランス人からすれば、日本人と中国人の区別がつかない人が多く、また、本物の日本料理を食べたことがない人も多いため、日本料理と言われたら、それを信じる人が多いです。

そのため、そのブームに乗り、日本食レストランに乗り換えるアジア系のレストラン経営者が多い一方、日本人が経営しているレストランは非常に少ないのが現状です。

【実際のフランスにある寿司バーとは】

フランスにある寿司バーをいくつか紹介します。
(フランスでは、寿司屋のことを寿司バーと呼んでました。)



フランス第2の都市、Lyon（リヨン）で見かけた寿司バー



南仏の軍港、トゥーロンでの寿司バー

この寿司バー、友人と一緒に食べに行きましたが、店の名前は、「神風」

驚くべきは、寿司がなんと、模型列車に乗せられ回っていました!!!

日本の回転寿司よりも、スピードがすごく早く、寿司を取るのに苦労しました。。
ただ、設備投資の点で言えば、回転寿司の機材を導入するより、はるかに安上がり
でしょう。（模型寿司のスピードの速さ、動画で見れます。[こちらをクリック](#)）

これは、とある地方のフランスの大手スーパー、カルフルで買った寿司ですが、2013年8月に新しく店舗の中に、展示場を作り、職人4人が握り、寿司を販売し始めたとのことで、買いに行きました。



カルフルと言えば、世界各地にスーパーマーケットチェーンを展開する、売上世界2位のフランス企業。

そんな大手スーパーの中で、寿司の展示場と言えば、店の片隅にあるのかなとぐらいにしか思っていませんでしたが、なんと店のど真ん中にありました。

スーパーの目玉の位置づけで、寿司の展示コーナーを設けていたのです。

アジア系の職人4人が、目の前で握っているところを見れるのですが、握っていた職人は、いずれも、中国人でした。

実際、この寿司を食べてみましたが、ご飯の芯も固く、日本人からすると、正直、美味しくないものでした。

ただ、寿司のネタの種類は、意外に豊富でした。

(補足)

店のレジで並んでいるところ、フランス人のおばさんから声をかけられました。

「それは、なんですか？寿司？私は、まだ、食べたことがない。
なんか雑誌によると、ハンバーガーよりも高カロリーだとか・・・。」

と、驚くべき答えが。。。ブームと言えども、一部の人には、いまだ、その程度の認識や誤った情報でしかないのでしょう。

【驚くべき収益性、スイス、ジュネーブの寿司バー】

今回は、スイスの寿司バーを紹介します。



スイス人の友人曰く、

スイスのジュネーブには、知っている限りでは5店舗ほどの寿司バーがあり、いずれもかなり流行っているとのこと。

上記の寿司バーは、テイクアウト専門の寿司バーでしたが、昼のビジネス時に、買いに来ているビジネスマンがいました。

実際に、友人が薦める寿司バーに食べに行きました。



このお店、非常に流行っており、昼時にビジネスマンがたくさん食べに来ており、ほぼ満席状態でした。

しかも、寿司の種類が、サーモンがメインで、マグロが少しあるくらい。



確かに、サーモンは、手に入りやすい食材で、古くからヨーロッパの人も食べ慣れているため、抵抗がないのかもしれない。

ただ、サーモンばかりというのは、さすがに、、、。

しかし、このお店で見たものは、驚くべき寿司ビジネスの可能性でした！

あまり、ヨーロッパでは、日本ほど、ファーストフード店は見ません。

ですので、昼時に、同僚とレストランに行くと、通常は、ゆっくりと、1時間ほど、かけて食事をします。

ただ、この寿司バーの例で言うと、食事をするのに、30分。

しかも、テイクアウトもありのスタイルなので、非常に高回転で高収益。

価格は、寿司1パック、およそ2000円！

ティバックのお茶が、なんと300円！

スイスは、非常に物価が高い国なので、昼時のランチでそのくらいの金額は、普通だとのことですが、それにしても、高いの一言。

| Item | Price |
|---|-------|
| Teriyaki <small>Served with steamed rice, Miso soup extra Ft2.50</small> | |
| Beef Teriyaki | 13.80 |
| Chicken Teriyaki | 13.80 |
| Salmon Teriyaki | 14.80 |
| Shrimps Teriyaki | 14.80 |
| Don Buri <small>Served on a bed of steamed rice, Miso soup extra Ft2.50</small> | |
| Chicken Katsu Don | 13.80 |
| Tempura Don | 13.80 |
| Salmon Don | 13.80 |
| Seafood Don | 13.80 |
| Unagi Don | 14.80 |
| Japanese Curry <small>Served with steamed rice</small> | |
| Curry Vegetables | 10.80 |
| Curry Chicken Katsu | 13.80 |
| Curry Beef | 13.80 |
| Curry Ebi Fry (shrimps) | 14.80 |
| Curry Salmon | 14.80 |
| Curry Salmon | 14.80 |

料金表：寿司以外にも、カレー、丼物も販売しています。（1 スイスフラン=108 円）

スイスでは、寿司は、非常に高い食事なので、寿司バーではなく、自分で作って安上がりに食べれるように、寿司教室というビジネスも流行っているようです。

【まとめ】

以上、欧州の寿司事情、主に、フランスとスイスではありますが、現地で調査したことをまとめてみました。

4, 5年前と比べると、急速に、日本食が受け入れられ、大きなビジネスチャンスとなりましたが、その恩恵には、日本人はあまりメリットを受けていないように感じます。また、誤った寿司が、日本の味だと考えられるのは残念です。

ただ、寿司ブームをきっかけに、日本という国に興味を持ってもらうというのは、日本人として嬉しいことです。

ビジネス面で見ると、この急速に成長する市場に、今から参入するのは、少し遅いかなという気もしますが、まだ、数が少ない地方に目を向けるのであれば、チャンスはあるかと思えます。また、寿司職人の需要も多いと思えます。

作成日：2013年10月13日
海外起業家's EGG 運営局