



### ニューヨークにおける日本食レストランの動向

北陸銀行 国際部  
 ニューヨーク駐在員事務所  
 清水 善門

## 1. はじめに

ニューヨークは、世界中からたくさんの人を集め、魅了します。日本からの外食産業での進出に目を向ける動きも盛んです。

今回は、ニューヨークにおける日本食レストランの動向を見てみます。

## 2. ニューヨークにおける日本食レストラン

### (1) レストラン数

和食のユネスコ無形文化遺産登録やヘルシー志向の広まりにより、日本食の認知度が高まっていることに加え、外食産業自体が成長を続けているニューヨークにおいては、必然的に日本食レストランの数も増加しています。

2010年以降、日本食レストランの店舗数は公表されていませんが、寿司やラーメンを中心に日本食の人気は急速に高まっており、その数は更に増えていくものと考えられます。

(カリフォルニアは日系移民の数が多く、日本食レストラン数も多くなっていますが、都市別に見れば、日本食レストランが最も多い都市はニューヨーク市となっています。)

また、ニューヨーク州のレストランのうち、約半数がマンハッタン地区、約1割がブルックリン地区と、ニューヨーク市の中でも特に人気のある2つのエリアに日本食レストランは集中しています。直近ではブルックリン地区の人気が高まっており、新たに店舗を構える日本食レストランの数も増加傾向にあるそうです。

《日本食レストラン店舗数(上位3州)》

|          | 2005年 | 2010年 |
|----------|-------|-------|
| カリフォルニア州 | 2,896 | 3,963 |
| ニューヨーク州  | 838   | 1,439 |
| フロリダ州    | 588   | 941   |

【JETRO資料より】

### (2) レストランの傾向

#### ①ジャンル

多くの日本食レストランのメニューの中で最も多いのは寿司です。過去より、寿司および寿司店で提供される天ぷら等が日本料理の代表格として認識されており、現在では日本料理店・日系スーパー以外の現地レストラン・スーパーにおいても寿司が並んでいるほどの市民権を有しています。



【日本食レストラン:事務所撮影】

ニューヨークの人々は、長年寿司や天ぷらに親しんできたことで、それ以外の日本食についても受け入れられる素地を持っているものと考えられます。実際に、ラーメンやうどん、カレーといった各分野に特化した日本食レストランや、様々な料理および日本酒等を取り揃えた「居酒屋スタイル」のレストランの数が増加しています。

右図は、レストランレビューサイト「Yelp」<sup>(※)</sup>におけるニューヨーク市近郊エリアの検索ワードの結果です。ただし、同一店舗で「寿司」と「天ぷら」の両者を提供する場合の重複や、日本食レストラン以外のレストランで寿司が提供される等の場合も含まれていますので、参考程度のデータではありますが、ニューヨークにて様々なジャンルの日本食が広まっていることが見受けられます。

| 検索ワード       | 件数    |
|-------------|-------|
| Sushi       | 3,000 |
| Yakitori    | 1,680 |
| Tonkatsu    | 1,644 |
| Ramen       | 1,288 |
| Udon        | 1,271 |
| Tempura     | 1,166 |
| Soba        | 746   |
| Sukiyaki    | 329   |
| Takoyaki    | 194   |
| Okonomiyaki | 89    |

【クチコミ情報サイト「Yelp」より】

・「Yelp」<sup>(※)</sup>・・・米国で人気のクチコミ情報サイトです。

## ②価格帯

日本食レストランの価格帯については、ミシュランで星を獲得するような超高級店からラーメン店のような大衆店まであり、非常に幅広いものとなっています。ただしラーメン店のような大衆店であっても、中華料理や他のアジア料理店と比べれば客単価は高いものとなっています。

|        | 客単価（目安）   |
|--------|-----------|
| 超高級店   | 300ドル以上   |
| 高級店    | 100～300ドル |
| 中級～高級店 | 30～100ドル  |
| 日系大衆店  | 15～30ドル   |



【ニューヨーク事務所にて現地店舗を比較】

【日本食レストラン：事務所撮影】

## ③経営者

日本食レストランの店舗数が増加している一方で、レストラン経営者に占める日本人の割合は減少傾向にあり、マンハッタンの日本食レストランでは、日本人が経営する店舗は約3割程度と言われています。この理由としては下記のものと考えられます。

- ・日本人経営者の長期ビザ取得が難しいこと
- ・中華料理店等の経営者が、より単価の取れる日本料理に鞍替えすること
- ・日本人経営によるレストランの経営権買取を中国人等が行っていること

非日本人経営の店舗が増加していく中で、残りの日本人経営の店舗は、「専門化」、「高級化」、「本物志向」といった観点で差別化を図っている場合が多いように思われます。

### 3. おわりに

たくさんの人を集めるニューヨークですが、不動産価格・賃料が高く、更に競合が激しい為、経営の成功への道のりは容易ではないことも現実にあります。

一方で、ニューヨークで創業し50年超の成功を続ける日本食店もあります。そのお店では、

- ①Authenticity (本物志向)
- ②Fine Quality (品質)
- ③Reasonable Price (納得できる価格)

を提供することがニューヨークで長く成功する秘訣だといいます。

最近では、日本の定食有名店や、立ち食いステーキ有名店の出店もあり、独自の運営で人気を集めています。

以上



【日本食レストラン：事務所撮影】



【日本食レストラン：事務所撮影】

<ご注意>文中意見は筆者の個人的見解であり、北陸銀行としての見解の反映ではありません。当レポートは作成時点の経済状況に基づき、情報提供のみを目的に作成したものです。

記載内容についてはご利用者のご判断と責任のもと、ご利用くださるようお願いいたします。

**ほくりく長城会**

**海外ビジネス情報**

発行：北陸銀行 ほくりく長城会事務局  
〒920-0024 金沢市西念1-1-3 コンフィデンス4F  
(株)人材情報センター内  
TEL: (076)254-6500 FAX: (076)254-6565  
E-mail: info@chojo-hokugin.jp