

平成27年8月10日

バンコク産業情報センター
中野秀紀

一般調査報告書

タイにおける日本の食について

バンコクの街を歩けば、至る所で日本食レストランの看板を見かけます。

また、フジスーパーやマックスバリュ等の日系スーパーにおいても、日本から輸入された食材を容易に入手することが可能であり、日本人以外にもタイ人富裕層が買い物をしているのを見かけることが多く、とりわけ日本へ一度旅行をされた方が日本食のファンになることも多いようです。

また、日本の各自治体が、首長を筆頭として、主に9月～10月にバンコク都内のデパートで行う物産展にも、多くの日本産の食品、食材が並びます。

とりわけ巨峰、もも、メロンなどは、時にタイ人富裕層がダース買いを行います。地下に用意された超高級車まで購入した商品を店員が運び入れ、従業員などに配ることも多いようです。

タイにおける日本食レストラン店舗数について、毎年ジェトロバンコクで調査を行っていますが、今年はずいに2,000店舗を突破しました。

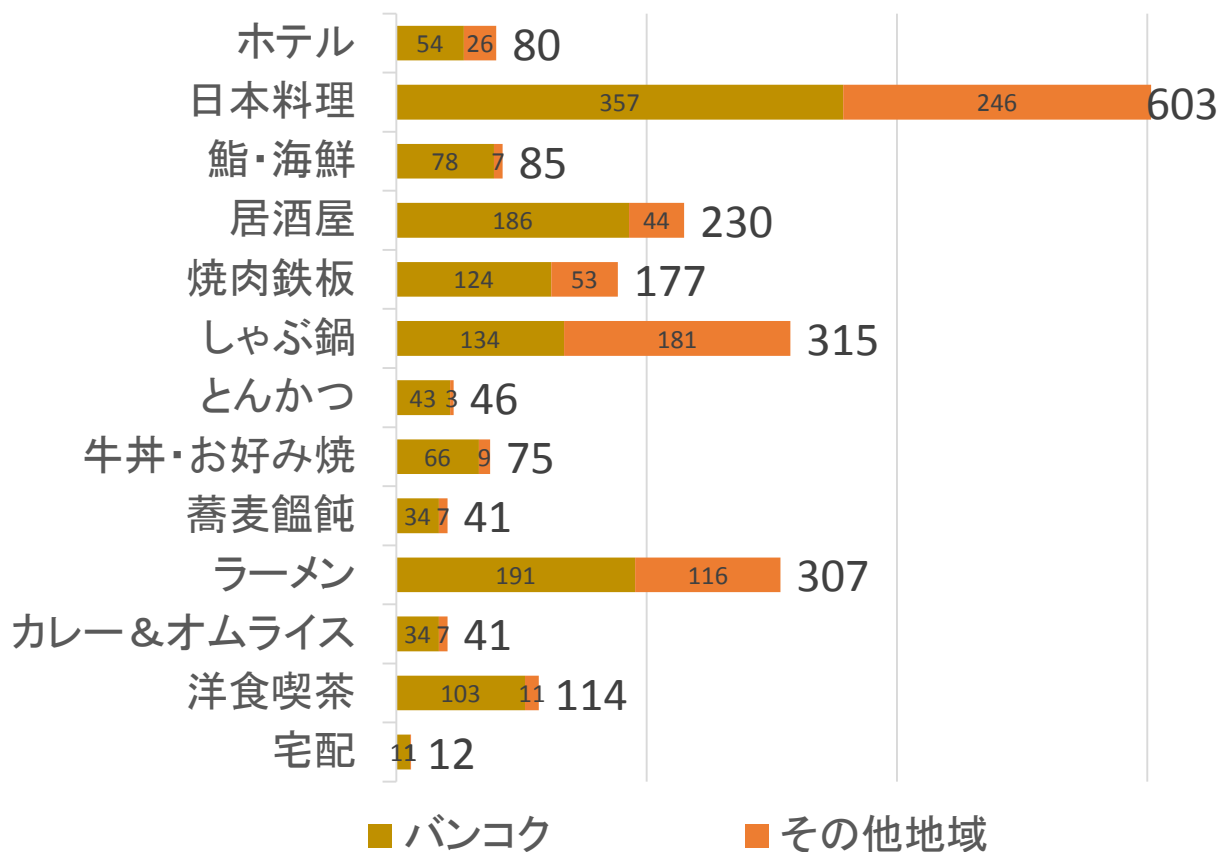
タイにおける日本食レストランの推移（ジェトロバンコク調べ）

	バンコク	地方	合計
2007年	555	190	745
2008年	625	215	840
2009年	729	355	1,084
2010年	913	394	1,307
2012年	1,128	548	1,676
2013年	1,241	565	1,806
2014年	1,415	711	2,126

(店舗数)

内容種別のベスト5としては、日本料理603店舗、しゃぶ鍋315店舗、ラーメン307店舗、居酒屋230店舗、焼き肉・鉄板焼177店舗となっています。

日本食レストラン数



【出典：タイ国(バンコク)における 日本食レストラン実態調査 JETRO バンコク 2015年3月】

愛知県からは、てんむす、味噌煮込み等のなごやめしやラーメン、カレー、すしを提供するレストランが展開しています。

客層については、同じ日本食の店でも、店舗によってタイ人客が多い店、日本人駐在員が多い店など、料理内容、立地場所によっても差があります。

現地ナイズされた寿司店にはタイ人客しか見当たらない場合も多々あります。

同じ鍋でも、日本人がイメージする鍋とタイ人向けの鍋とは、味付けや具材に時として著しい違いがあり、タイ料理と区別がつかないような‘いわゆる’日本食も中にはあります。

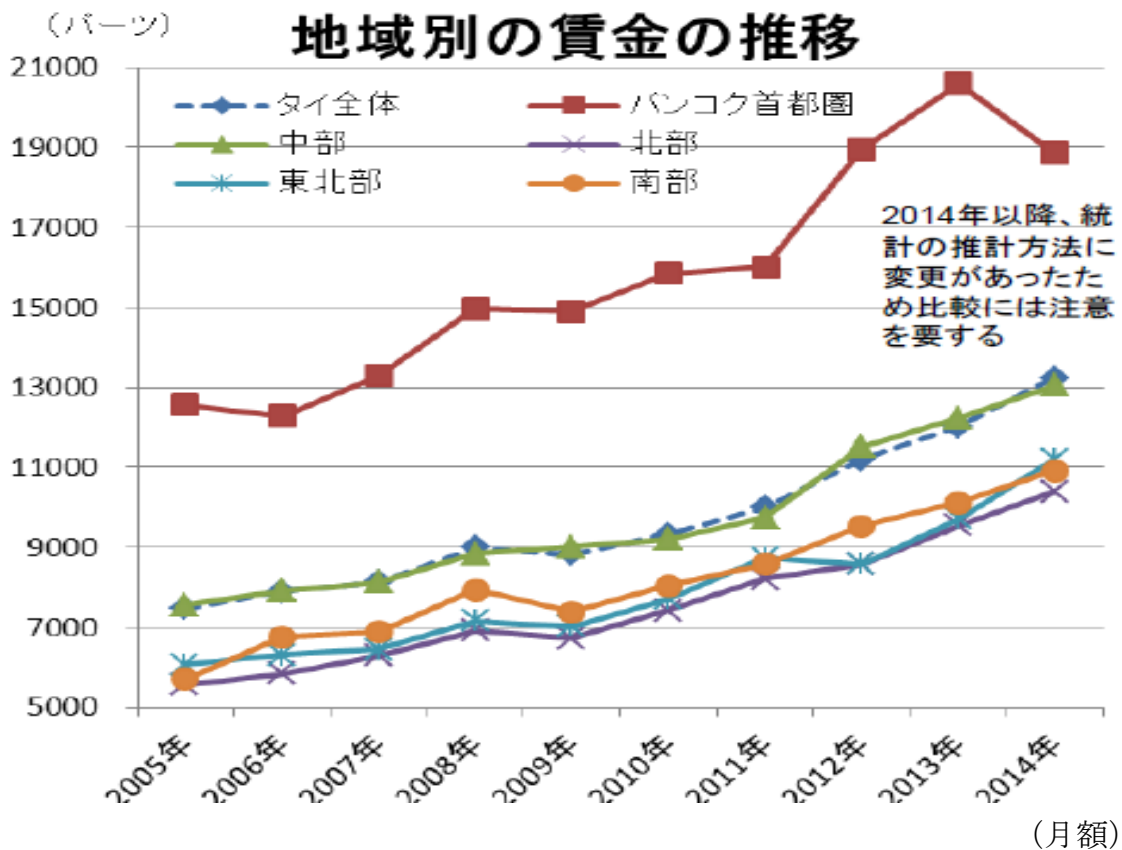
驚きは、大規模デパート内の日本食店舗を通りがかると、明らかに20代前半の若年者（一部は学生かと思われる）が、高価な料理を昼食として食べているところです。

仮に600円相当のカレーだとすると、タイの物価を勘案すると1,200円～1,800円相当の価値となります。

一方、毎月のように日本へ旅行に出かけるタイ人医師等の富裕層は、タイにおいては週末に本格的な日本食料理店を訪れます。

富裕層は日本人が食べても明らかにクオリティの高い店舗を訪れます。

タイにおける賃金は上昇を続けており、中でも地方に比べてバンコクの所得が突出して高いことが、67%の日本食料理店が都市部に集中する一つの要因となっています。



ここで、現在、タイにおいて麺類、なごやめしを中心として提供されている Bangkok Sagami Co., Ltd.の住本MDにお話を伺いたいと思います。

Q 1 : タイに進出された動機は何でしょうか？

A 1 : 弊社では、そば・うどんなどの麺類を中心とした日本食を提供していますので、以前から麺を食べる文化がある ASEAN 地域に注目していました。その中でも、特にタイは親日的で日系企業の進出も多く、今後も ASEAN の中心としての発展が見込めると判断したことから、ASEAN 進出の第 1 号国としてタイを選びました。

Q 2 : タイにおいて、こういった日本食の美点を PR しようとされていますか？

A 2 : 一昨年に『和食』が世界無形文化遺産に登録されたこと、その特徴である多様

で新鮮な食材とその持ち味の尊重、栄養バランスに優れた健康的な食生活、自然の美しさや季節の移ろいの表現、年中行事との密接な関わりなどをPRしたいと考えています。

Q 3 : タイでは、手羽先、味噌などのいわゆる「なごやめし」の反響はいかがでしょうか？

A 3 : 2014年9月にバンコクで開催された『愛知県とタイ王国の経済交流会』に弊社から手羽先と味噌カツ、天むすを提供させていただきました。

その際の反響は非常に良く、準備していた料理が想定よりも早くなくなるほどでした。

Q 4 : どういったお客さんをターゲットとされていますか？芸能人も来店されているようですが。

A 4 : 当初からチェーン展開を視野に入れておりますことから、現地の日本人だけでなくタイ人の方もターゲットとしています。

タイでは日本食ブームが続いており、口コミで噂になっている店舗はメディアから取材要請を受けることがあり、その情報を得た芸能人がプライベートでも訪れることから、当店にも数名の芸能人の方がご来店くださいました。

Q 5 : 今後の展望をお教えてください。

A 5 : 当社はイタリアのミラノで開催されている万博にも出店しており、なごやめしである天むすをはじめ、弊社の看板メニューである蕎麦が大変好評を得ています。

サガミは、世界に蕎麦の文化を積極的に紹介して広めていくと同時に、なごやめしのリーディングカンパニーとしてなごやめしの知名度向上に貢献してまいりたいと考えています。



バンコクにおけるサガミ店舗

本資料は、参考資料として情報提供を目的に作成したものです。

バンコク産業情報センターは資料作成にはできる限り正確に記載するよう努力しておりますが、その正確性を保証するものではありません。

本情報の採否は読者の判断で行ってください。

また、万一不利益を被る事態が生じましても当センター及び愛知県等は責任を負うことができませんのでご了承ください。