

# 上海の日本料理店事情

岡山県大連ビジネスサポートデスク 小林和暁

(日中経済貿易センター上海事務所 所員 (大連代表処兼務))

## 日本料理店の増加と競争の激化

現在、上海には約 3,000 店の日本料理店があると言われていています。中国のグルメサイト「大衆点评網」で日本料理を検索すると、2013 年 3 月現在、上海では 2,207 店がヒットします。2011 年 2 月時点でのヒット数は 1,445 店でしたので、わずか 2 年余りで 762 店も増加したことになります。日本料理のおいしさやヘルシーであることが広く中国人に理解されるようになり、また、日本側からのみならず日本に親近感を持つ中国人からも多くの情報が流されるようになり、一気に市場の裾野が広がりました。

日本料理店が急速に増える一方で、競争も急速に激しくなっています。ニーズの変化やコストアップ、労働力確保、政治動向など様々な要因が日本料理店の経営に影響をもたらしています。最近では閉店に追い込まれる日本料理店も見られるようになってきました。

お金に余裕のある中国人客の本物志向が強まり、1 ランク上の料理やサービスが求められるようになったことから、低価格のみを追求した“日本料理もどき”は数を減らしつつあります。低価格の日本料理にはまだまだ根強いニーズがあるものの、競争力のない日本料理店は市場から押し出される形で姿を消しています。

日本料理の粋を追求した高級店にも不況の風が訪れています。中国政府部門の節約方針や日中双方の企業の業績悪化による接待需要の減退、尖閣問題を受けての中国側の日本料理店利用自粛等の影響が見られます。高級日本料理店は個人ユースより企業接待等での利用が多く、景気

や政治動向の影響を受けやすくなっています。

## 人気の日本料理店とは

昨今、人気を博しているのは“手の届く程度に贅沢”な日本料理店です。つまり、個人ニーズは引き続き堅調ということで、本物志向の日本料理をそこそこの価格で、徹底した日本式サービスで提供する日本料理店が好評を得ています。この様なお店の中には、中国人のホワイトカラー層や駐在日本人、あるいは“お一人様”の需要を取り込み好調を維持している例が多数見られます。日本式サービスの中には中国では非常に斬新に感じるものもあり、中国人客には優越感を、日本人客には安心感を与え、リピート客や口コミ客の獲得につながっています。

日本式サービスを支えているのは、徹底した従業員教育です。従来の日本料理店は従業員個人の素質に頼る例が多く、組織化されたサービスとは言いづらいものでした。また、上海では従業員の確保が難しい場合があり、人手不足が直接サービスレベルの大幅な低下につながっている例も見られました。成功している日本料理店では、出店段階から比較的高い給与で素質に恵まれた従業員を集め、徹底した教育により高めの客単価と客数を確保し経営を成立させています。

上海人の高い可処分所得と多数の駐在日本人に支えられて高いレベルに育っている上海の日本料理店は、今後もミドルクラス店を中心に発展していくことでしょう。



中国人客で賑わう日系日本料理店



新規オープンした中国系日本料理店



日本と全く変わらない日系ハンバーガーショップ

(2013年3月)