

## ジャカルタでますます増加する日本食レストラン

割石 俊介

2017年5月8日に「大阪王将」の1号店が高級ショッピングモールであるブラザ・スナヤンにオープンし、ジャカルタ在住邦人にとって、また一つ日本食レストランの選択肢が増えました。筆者も早速行ってみました。店内は満席。8割くらいが現地の方でした。「豚肉の入った餃子がインドネシアで受け入れられるのか？」と思われるかもしれませんが、インドネシアでは国民の約1割が非ムスリム(ムスリム:イスラム教徒)です。ジャカルタは華人系インドネシア人など非ムスリムの人口比率も高いため、豚肉入りでも問題ありません。

### <麺が人気>

豚と言えばとんこつラーメンが大人気で、「博多一幸舎」「一風堂」「ばんからラーメン」「ばり馬ラーメン」などが複数店舗を構えており、行列ができることもしばしばあります。そして、やはり顧客の大半はインドネシア人です。とんこつ以外のラーメンやサイドメニューも充実していますので、ムスリムの方々も一緒に食事をすることができます。

他のアジアの国々と同様、インドネシア人はそもそも麺ものが大好きです。ラーメン以外では「丸亀製麺(うどん)」「油そば 山ト天」なども人気で、こちらも食事時は行列ができます。



### <スイーツも健闘>

スイーツの分野でも日本ブランドは人気を博しています。福岡発祥の洋菓子店「てつおじさんのチーズケーキ」がセントラルパークというショッピングモールに入っています。ふわふわで口の中に入れたらすぐ溶けるような食感が大変な人気で、週末ともなると長蛇の列ができます。筆者も先日行列に加わってみましたが、30分以上待ちました。その他、PABLO(大阪)、LeTAO(北海道、インドネシアではDOREで展開)、Maqui's(神戸)などがチーズケーキやタルト、その他スイーツで店舗数を徐々に増やしています。

揚げ物と甘いものが大好きなインドネシア人にとって、日本のスイーツは甘みが足りず、物足りないのではと思っていましたが、日本風の甘さを抑えたスイーツが着実に支持を獲得しているのを見ますと、健康意識の高まりとともに、嗜好も変化しつつあるののかもしれません。



### <レストランビジネスの可能性>

現在の外資規制ではレストランビジネスは100%外資でも会社設立が可能となっていますので、今後はますます日系レストランが増えることが期待されます。

オペレーション上の最大の課題の一つは、日本人が厨房にいなくなってからいかにして味を保つか、というものです。しばしばありがちなのは、オープン当初の2~3ヶ月は日本と変わらぬ味だったものが、立ち上げ後しばらく陣頭指揮をとっていた日本人がいなくなると、徐々に味が落ちていってしまう、というパターンです。日本食レストランは在ジャカルタの日本人皆にとって貴重な生活インフラですので、一層の充実を期待したいところです。