

## ジャカルタでの日本食ブームの現在

中川 智明

17年6月号のレポートにありますように、ジャカルタの日本食レストランの数は引き続き増加傾向にあると思います。日本食はインドネシア人にもとても人気ですし、レストランビジネスでは100%外資の会社を設立できることから理解できます。

私はレストランビジネスについては素人ですが、日々の生活の中でジャカルタの日本食レストランに対して思うことや、インドネシア人従業員との会話の中で彼らの感じていることを知ることができます。今回は皆様へのレポートを目的として、ジャカルタへの日本食レストランの進出について個人的見解ではありますが考察してみたいと思います。

**< 出店時のポイント：在住素人の考察 >**

個人的見解ですが、出店ポイントとしては以下のポイントかと思います。

**【①ロケーション】**

日本人の集まるモール、中華系の多いエリア等、一言にジャカルタとは言え様々なエリアがあります。非ムスリムが多いエリアもあります。現地に何度も来たり数ヶ月の実地調査をしたりで慎重に決められると良いかと思います。

**【②味付け】**

日本の味をそのままこちらで表現するのか、それともインドネシア人の味付けにある程度カスタマイズするのか、大きく二つの選択肢があります。この点についても、インドネシア人の意見を参考にする等の現地での十分な調査が効果的だと思います。

ジャカルタの富裕層は、従来の味の濃いインドネシア料理よりは、日本料理の比較的薄い味付けが人気であるという印象があります。インドネシア人も美味しいものを食べるのは大好きなので、弊社のインドネシア人職員のように頻繁に日本食レストランの美味しいメニューの話をしているものと思われます。

**【③食材調達】**

食材調達に問題があるために、メニューを減らすまたは想定のをだせない等の問題を頻繁に耳にします。まずは現地での食材調達を考えるのですが、良い食材が無く、日本か

らの輸入に頼ることになり、輸入をしようとすると税関のところで問題が起こるようです。

私も感じているのですが、例えば日本の野菜とインドネシアの野菜の味は大きく異なり、日本の野菜はとても美味しく感じます。おそらく品種改良や農家の方の努力の成果と思いますが、その違いに驚くほどです。ですので、食材の現地調達が出来ない可能性は比較的高いと思います。一方で食材は味の決め手になるとしますので、現地の食材が適切でなければ輸入を避けられず、そこでこのような問題が発生するのは非常に厳しい状況であり、このあたりの事情も十分事前調査しておくべきかと思います。実際に、食材の輸入が出来ずに何ヶ月も開店できず、最終的には閉店して撤退したお店もありました。

**【④料理人の準備】**

開店からある程度の期間は、日本人の料理人が指導しながらの料理提供となることは避けられないと思われます。その後日本人の料理人が帰国して直ぐに味が変わってしまうのが一般的ですので、この点についても対応策を考えておくべきかと思います。日本人料理人が帰国しないようにするのか、別の方法でインドネシア料理人の調理を管理するのか、という対策を、事前調査の段階で計画しておくほうが良いと思われます。皆様もご存知かもしれませんが、インドネシア人は良くも悪くもおおらかですので、調理マニュアルにある「砂糖〇〇グラム」等の指示を守らず、「大体このくらいだろー」とやってしまいます。

**< 進出時の準備について一言 >**

私はレストランビジネスについて全くの素人ですが、もちろん多くの日本食レストランに来て頂くことを望んでいます。セミナー等でいつも申し上げおりますが、くれぐれも十分に調査をして頂き、十分な人的・金銭的・情動的な準備をした上で進出し、是非成功していただきたいと思います。

以上、私見ですが、ジャカルタの一日本人の思いや弊社のインドネシア職員の思いを記載していますので、皆様の何らかの参考になればと思います。