海外レポート	**インド　ベンガルール**

「インドにおける日本食ブームの現状」

田中　啓介

日本食は、その独特の味わいと健康への配慮が世界中で評価されており、インドも例外ではありません。実際に、日本食レストランの増加は、インドにおける日本文化への関心の高まりを示しており、先日ベンガルールで開催された「Japan Food Fest 2023」は過去最高の盛り上がりを見せました。

【Japan Food Fest 2023 の会場の様子】

インドで日本食ブームが起きている一つ目のポイントとして、日本食レストランの増加があります。従来の居酒屋スタイルにとどまらず、ラーメンやすし、焼き鳥などの専門店まで多岐にわたっています。特に、インド国内に 7 店舗を展開する居酒屋チェーン「くふ楽」の例は注目に値します。ここでは、インド人にとって馴染み深い鶏肉を使った焼き鳥を中心に、ラーメンやすしも提供しており、連日多くのインド人客でにぎわっています。

二つ目のポイントは、ソーシャルメディアを活用した感度の高い若者に訴求をするブランディング戦略です。ベンガルールにある「Naru Noodle Bar（ナル ヌードル バー）」は、インスタグラムを駆使した戦略で、特に若い高所得層のインド人から大きな支持を得ています。ラーメン好きのインド人オーナーが独学で学んだというラーメンを１杯 1,500 円～2,000 円程度で提供しています。一躍有名となり、昨年半ば頃からは予約を取ることも難しいほどの盛況ぶりです。

三つ目のポイントは、日本人だけでなく、インド人や韓国人による日本食レストランの経営が増えていることです。例えば、ベンガルール市内にある韓国人オーナーのすし屋「Daily Sushi（デイリー スシ）」は、ベンガルール初のすし屋として注目され、わずか 1 年で 10 店舗以上を出店するなど、その積極的な事業展開が目立っています。

これらの事例から、インドにおける日本食ブームの現状が見えてきます。地域差はかなりあるものの、多様化する日本食の楽しみ方、ソーシャルメディアを活用した斬新なマーケティング、さらには多文化の経営者たちによる新しい日本食の形の提供。これらが融合し、インドにおける日本食ブームを後押ししているのです。

結論として、インドにおける日本食ブームは、ただの一過性の流行ではなく、継続的な成長が期待される文化的現象と言えるのではないかと感じます。インドの市場における日本食の位置付けは、これからもさらに確立されていく可能性が高いと期待しています。

【Naru Noodle Bar の種類豊富なラーメンのメニュー】

こちらの記事は、中国新聞 SELECT
「最前線ビジネスサポーター発」にも一部掲載されました。