海外レポート	**アメリカ　ニューヨーク**

海外ビジネスサポーター　**蟬本　睦**

ジェトロで 20 年勤務後、ニューヨークで起業して 12 年。マーケティング、ロジスティクス、そしてオペレーションの面から、北米への進出をサポート。日本企業とのパートナーシップを基に、日本の優れた商品を北米市場に紹介している。

「ブルックリン北部に広がる“次なるジャパンタウン”」

＜注目されるグリーンポイント＞

ニューヨーク市ブルックリン区・グリーンポイント地区にある「50 Norman（フィフティ・ノーマン）」が、いま感度の高い層から注目を集めています。築 50 年以上の倉庫をリノベーションした建物内に、まず出店したのが、明治四年創業、築地魚河岸の無添加商店「尾粂（おくめ）」と、東京発のライフスタイルショップ「CIBONE（チボネ）」。おくめでは、丁寧にひかれた出汁の試飲や、厳選された乾物・調味料が並び、日本の食文化の根幹を支える「出汁」の魅力を五感で体験できる空間が広がっています。一方、CIBONE は、工芸品やアート、雑貨などを現代的な感性でキュレーション(選別)し、“暮らしの中の美”を体現するショップとして存在感を放っています。

＜さらに拡張、高まる発信力＞

今月、50 Norman は、CIBONE の展示・販売スペースが大きく広がり、より多くのプロダクトとストーリーを伝える場へと進化。そして、東京・合羽橋で 100 年以上の歴史を持つ料理道具店「釜浅商店（KAMA-ASA）」が加わり、プロも愛用する包丁や調理器具の魅力をアメリカの食の現場に届けています。

さらに、日本のデザイン家電ブランド「BALMUDA（バルミューダ）」がアメリカ初のショールームをオープン。ここでは販売に加えて、“体験”に重きを置き、照明・キッチン家電・スピーカーなどのプロダクトを実際に見て・触れて・感じられる空間が構築されています。

＜谷シェフと小谷シェフ、二人の日本人料理人のレストランも入居＞

50 Norman には、二人の日本人料理人によるレストランも入居しています。

京都出身の谷シェフによる「House Brooklyn」は、フランスの技術とミニマリズムな京都スタイルのアプローチを組み合わせて、日本とフランスの料理技法を融合させたメニューが特徴です。

また、「卯月（Uzuki）」は、そば職人　小谷氏が手がける十割蕎麦の専門店で、小谷氏による手打ち蕎麦などを提供していて、ともに人気を博しています。

＜ミシュランの星を取得した「Yuu」も近隣に＞

50 Norman 周辺には、洗練された店舗も次々と進出しています。注目すべきは、ミシュランの星を獲得した日本人シェフ　Yuu 氏が手掛けるレストラン「Yuu」。和の技法とフレンチを掛け合わせたコース料理は、NY の食通たちを魅了しています。

また、ヨーロッパやアメリカのヴィンテージ古着を扱う「Beacon's Closet」、北欧のインテリア、雑貨を扱う「TEAK（テーク）」も 50Norman に隣接。近隣には、有名なブルックリンのビールブランド、ブルックリン・ラガーも近くに転居してくる予定です。

＜“商業化”を進めたウィリアムズバーグの次に来る場所＞

この新しい動きが注目される背景には、隣接するウィリアムズバーグ地区の“飽和”があります。かつてアーティストやクリエイターが集まったウィリアムズバーグですが、近年急速に商業化が進み、いわば「ブルックリンの 5 番街」とも言えるようなブランドショップが立ち並ぶ街へと変貌を遂げました。

そんな中で、もう少し“余白”と“発見”がある場所として、グリーンポイントや 50 Norman 周辺に人々が惹かれているのです。倉庫跡をリノベーションした街並み、手仕事にこだわる個人店、小規模で実験的なレストランなど、ここにはウィリアムズバーグがかつて持っていた空気感が残されています。ニューヨークにお越しの際は是非訪れてみてください。

50 Noran の前で記念撮影をする客