

イタリア（ミラノ）における
日本食レストラン実態調査
～日本食レストランへのインタビューから～

日本貿易振興機構（ジェトロ）
ミラノ事務所
農林水産・食品部 農林水産・食品調査課
2015年3月

【免責条項】本報告書で提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロは、できる限り正確な情報の提供を心掛けておりますが、本報告書で提供した内容に関して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

イタリア(ミラノ)

日本食レストラン増加～寿司を中心に、
ラーメン人気上昇中。日本食材の輸入で
は賞味期限の短さが課題。

調査内容

1. 日本食レストラン基本情報：

- ① レストラン総数
- ② 日本食レストラン数
- ③ 主な業種と価格帯
- ④ その他：近年の人気業種など出店のトレンド

2. インタビュー調査：

まとめ

事例4店

- ① 店舗概要（立地、顧客層、価格帯、人気メニュー）
- ② 仕入れの実態（取扱い日本食材の有無、主な取扱い日本産食材とそのシェア、入手ルート）
- ③ 日本食材への評価
- ④ 日系現地産食材、第三国からの輸入食材使用状況
- ⑤ 日本食材調達・使用における課題
- ⑥ その他個別課題

3. 参考資料：

- ① 日本食材輸入・卸業者インタビュー

日本食レストラン基本情報

日本食レストラン基本情報

州別：①レストラン総数、②日本食レストラン数

●	州名	州都名	レストラン数 (州別)	日本食 レストラン数 (州都別)		州名	州都名	レストラン数 (州別)	日本食 レストラン数 (州都別)
北西部					南部				
	ピエモンテ	トリノ	11,971	78		アブルッツォ	ラクイラ	4,605	1
	ヴァッレ・ダオスタ	アオスタ	606	2		モリーゼ	カンポバッ	988	1
	リグーリア	ジェノヴァ	6,251	18		カンパーニア	ナポリ	15,396	19
	ロンバルディア	ミラノ	22,507	259		プーリア	バーリ	10,150	9
	小計		41,335	357		バジリカータ	ポテンツァ	1,223	1
北東部						カラブリア	カタンザー	5,562	1
	トレンティーノ＝アトレント	トレント	2,926	9		小計		37,924	32
	ヴェネト	ヴェネツィ	12,471	7	島嶼部				
	フリウリ＝ヴェネツィ	トリエステ	3,464	7		シチリア	パレルモ	11,327	10
	エミリアーロマーニャ	ボローニャ	12,507	26		サルデーニャ	カーリアリ	5,200	9
	小計		31,368	49		小計		16,527	19
中部					計				
	トスカーナ	フィレンツ	11,942	29				164,519	630
	ウンブリア	ペルージア	2,404	9	[出所] レストラン数は各都市の商工会議所登録数をもとにFIPEが作成。 (2013年12月現在、レストラン数には屋台も含まれる) 州都別日本食レストラン数は、各種レストラン検索サイトを基にジェトロ 作成 (2014年11月現在)				
	マルケ	アンコーナ	4,725	3					
	ラツィオ	ローマ	18,294	132					
	小計		37,365	173					

日本食レストラン基本情報

③価格帯（現地通貨 1€ = 131円 ※2015年3月時点）

- ミラノの日本食レストランの場合、ランチ価格帯は合計で10ユーロ台前半～20ユーロ程度、ディナーは10ユーロ以下の小品と10ユーロ台～30ユーロ程度までの料理のアラカルトといったスタイルが一般的である。イタリア料理レストランでも気軽さや安さを売りにしている店でなければ、同程度の価格帯で提供している店も多く見られ、イタリア料理のレストランに比較して顕著に高い価格設定であるということはない。
- この他、外国人経営の日本食レストラン（他国料理と併せて提供する店も含む）に多く見られる食べ放題形式の店では、食べ放題10ユーロ台前半～20ユーロ程度である店が多い（昼料金と夜料金で数ユーロの差がある店も多い）。上記に挙げた価格帯には属さない高級日本食レストランでは、100ユーロを超える価格設定をする店もある。
- 一般的にレストランの価格は、経済的発展度の異なる北部・中部と南部で大きく異なることに留意が必要で、北部・中部に比べ南部は安価な傾向にある。

日本食レストラン基本情報

④その他～トレンド

近年の人気業種など出店のトレンド

<地方都市にも日本食レストランが出店。ラーメンブーム>

- ・日本食レストランは、従来大都市だけだったが、地方都市にも出店して、裾野を拡大。
- ・顧客はイタリア人が多数を占めるようになった。
- ・経営は、日本人経営や日本企業出資のものが増加している。
- ・ラーメン店が人気。2014年にミラノに3店（1店はイタリア人経営）開店。
「2014年はラーメン年」（puntarellarossa.it（注））
- ・焼肉専門店が開店：ローマにイタリア人経営の店、ミラノに日本の焼肉チェーン店進出。
- ・新業態のレストランがあらわれた。
 - ①昼は定食とラーメン、夜は居酒屋風に。
 - ②テイクアウトと立食のみの店。
- ・ただし、相変わらず「日本食＝寿司」のイメージが根強い。



ポッコロニ大学近くのヌードル・バー

(注) イタリアのグルメサイト

日本食レストラン基本情報

④その他～寿司チェーン店

寿司チェーン店

名称	立地	店舗数	備考
Sushiko	中部・北イタリアのショッピングセンターを中心に	29	2015年中に50店舗をめざす
Zushi	北イタリア	18	レストランの他、テイクアウト、デリバリー、ケータリングサービス
i-sushi	北イタリア、スペイン		テイクアウト、一部はケータリングサービス
Sosushi	南イタリア	18	サービスは店によって異なるが、テイクアウトやデリバリー、ケータリングサービスを行う店
Daruma Sushi	ローマ	3+5	テイクアウト中心の3店舗（うち1店舗は寿司バー併設 麺類も提供する。いずれも座って食べられるように数席設けている）とデリバリーのためのチェーン店だったが、近年レストランを5店舗開店、その内1店舗は国会議事堂内にある。
Sushi Shop	フランス国内約80店舗の他、ベルギー、ルクセンブルグ、スイス、スペイン、ニューヨークなど	1	フランスの寿司チェーン。イタリアはミラノに1店のみ レストラン、テイクアウト、デリバリーを行い、メニューは寿司、刺身、デザートなどの他、日本酒や日本企業のビールも取り扱う。

日本食レストラン基本情報

④その他～ウェブ

ウェブサイトを利用したデリバリーサービス

www.cliccaemangia.it		特定の店のウェブサイトから注文するのではなく、70軒以上の登録寿司レストランの中から選んで注文するか、または自分の住所を書き込むことによって近所の寿司店が選べるシステムのサイト。オフィス、家庭にも配達。
www.justeat.it	ミラノ、ローマをはじめ大規模都市ではほとんどのメニューが、小規模都市では中国料理やピッツアなどが利用できる	寿司のみでなく、イタリア料理、中国料理、アラブ料理、ジェラート、ベジタリアン向け料理、デザート、ギリシャ料理、サンドイッチ、パニーノなど、多種多様なレストランから選択して注文できるデリバリー専門のサイト
www.buonappetito.milano.it	ミラノのみ	

事例集：日本食レストランへのインタビュー (4件)

(まとめ) 業務用として取り扱われる日本食材

業務用として取り扱われている主な日本食品は、寿司用の食材が圧倒的に多い。米、寿司用海苔、わかめ、昆布、わさび、酢、寿司酢、醤油が主役と言える。

その他、日本酒、天ぷら粉、パン粉の需要が高い。天ぷら粉は、日本人の料理人がいるレストランではあまり使用されないが、中国系の日本食レストランをはじめ、アジア系料理のレストラン、一般のイタリア料理レストランやお惣菜屋で利用されている。

日本企業がヨーロッパで生産する醤油もあるが、日本産の醤油を希望する業者が増加している。

また、今まで日本企業が米国で生産する日本茶や酢、韓国や中国で生産される寿司用海苔などを利用していただ業者でも、日本製に切り替える例が増加している。円安のために価格差が縮小し、値段に大差がないならば、美味しくて品質が良い日本製を購入したいという業者が増えたことが原因とみられる。

事例① 「A」 -1（ローマ：日本食レストラン）

①店舗概要（立地、顧客層、価格帯）

1974年創業。2014年に創業40周年を迎えた老舗の日本食レストランで、日本人の経営。

▼ 立地：観光の中心であるスペイン広場やバルベリーニ広場、国会議事堂にも近い。

▼ 顧客層：20年程前は日本人（主に観光客）が多かったが、今は90%がイタリア人。年齢層は、かつては40代以上が多かったが、今は若い年齢層も来店。国会議員や俳優もよく訪れるという。

▼ 価格帯：昼はランチメニュー中心で、1人平均20～25ユーロくらい。夜は1人平均50ユーロ程度。

②人気メニュー

昼はランチ（週替定食を含めて4種類）の注文が60%位、各々15ユーロ程度。

夜は寿司盛り合わせ（18～40ユーロ）、刺身（18ユーロ）、天ぷら（15ユーロ）が多い。

事例①「A」-2（日本食レストラン）

③主な取扱い日本産食材とそのシェア

漬け物、味噌（八丁味噌など）、寿司用海苔、ひじき、切り干し大根、みりん、日本酒、焼酎。食材全体の20～30%程度。

④主な第三国産食材

冷凍サンマ、ウニ、生タラバガニ

⑤日本食材の入手ルート：

JFC（ドイツ）、Get Smart、 Union Trade、 Foodexなど

⑥こだわっている日本産食材

八丁味噌など、特殊な味噌

⑦日本食材調達・使用における課題

日本食の勉強をした料理人が必要とし、日本で料理人を募集したが、イタリアでの滞在許可を取るのが大変だった。法律が頻繁に変わるので、対応が大変だった。また、イタリアでは、合成でない自然の色素でも着色したものは輸入できなくなったとして取引先から梅干しや紅ショウガが入手できない時期があった。その他通関の不安定さから、急に食材が届かなくなることがあり、顧客からのクレームにつながることもある。

事例②「B」-1（ミラノ：日本食レストラン）

①店舗概要（立地、顧客層、価格帯）

2014年2月創業の日本食レストラン。

▼ 立地：ミラノの中心エリアの外縁部。中心部を通る地下鉄の駅の近く。1～2駅離れたところに日本人学校があり、日本人が比較的多く住む地域にほど近い。

▼ 顧客層：昼はイタリア人、店の近隣の企業に勤務する中国人・韓国人、日本人の主婦層が多い。イタリア人は最初は50%くらいだったが、現在では80%くらいに増加。夜は1週間くらい前に予約で満席になり、コントロールしない限りイタリア人がほとんどになるため、日本人向けに座席を確保している。週末は家族連れが多い。その他、中国人、韓国人の常連客（経済的に裕福な層）もいる。

▼ 価格帯：昼はランチメニュー中心で18～20ユーロ。夜は1人平均40～50ユーロ。

②人気メニュー

日本人は居酒屋的な食べ方をする人が多い。刺身などつまみ的なものから入って最後にご飯ものを注文。イタリア人は前菜（アンティパスト）に天ぷら、1品目（プリモ）にラーメンなどの麺類、2品目（セコンド）に刺身やにぎりを注文するなど、イタリア料理におけるコースのような注文の仕方をする。中には寿司のトッピングによって前菜、1品目、2品目に分け、寿司で始まって寿司で終わるイタリア人もいる。ラーメン（12ユーロ）は日本人のみでなくイタリア人にも大人気。健康志向の人はうどんやそばを注文する（9ユーロ）。

事例②「B」-2（日本食レストラン）

③ 主な取扱い日本産食材とそのシェア

調味料（醤油、味噌）、寿司用海苔。全食材の30%以下。

④ 主な第三国産食材

月桂冠日本酒（米国産、料理酒として使用）、ビール（ヨーロッパ産）、米（イタリア産）など。

⑤ 日本食材の入手ルート

Union Trade、JFC（ドイツ）が主な仕入れ先。生鮮野菜、果物、肉、魚介類はイタリアの業者から入手する。日本的な野菜（春菊、水菜、レンコン、ごぼうなど）はUnion Trade系列の小売店で求める。

⑥ 日本食材への評価

日本産は品質が高い。

⑦ 問題点

日本の食材は欲しくても入手できないものが多い。質の高い味噌、酒粕、糠（イタリアは精米の方法が違うので、糠粒の大きさが違う）。山菜では、つくし、ワラビ、銀杏など。四季を表現したいが難しい。

事例③ 「C」 -1 (ミラノ：居酒屋風レストラン)

①店舗概要 (立地、顧客層、価格帯)

2014年6月創業の居酒屋風レストラン。リーズナブルな値段で寿司以外の日本食も積極的に紹介したい考えをもつ。日本企業の資本による。

▼ 立地：ミラノ中心部の中でも最も賑やかな通りの1つである通りから1本はいった先の広場に位置する。

▼ 顧客層：昼は近くのオフィス街のミドル世代のサラリーマンが多く、イタリア人中心。夜は日本人とイタリア人半々。若い世代の中国人、韓国人もよく来店。週末は子連れの家族が多い。

▼ 価格帯：昼はランチメニュー中心で20ユーロ以下。夜はつまみ的なものプラス酒類で45～50ユーロ。

②人気メニュー

昼はラーメン (12ユーロ)、寿司ランチ (13ユーロ)、夜は単品の寿司類 (4～5ユーロ)、寿司盛り合わせ (12/13ユーロ)、餃子 (5ユーロ)、枝豆 (5ユーロ) など。週末は昼からビールを飲む客もいる。日本のビールはイタリア人にも人気が高い。

事例③「C」-2（居酒屋風レストラン）

③主な取扱い日本産食材とそのシェア

味噌、昆布、こんにゃく、油揚、きざみわさび。

④ 主な第三国産食材

鰹節、マルコメの米国産味噌、ビール（キリン：ドイツ産）。

⑤ 日本食材の入手ルート

JFC、FOODEX、Union Trade（酒類）。

⑥日本産食材へのこだわり

米は日本米の品種（ジャポニカ米であること）にこだわる。

⑦問題点：

魚介類に関して、多くの種類を取り揃えている魚屋が少なく、鮮度・品質が安定しない。梅干しはアニメの影響でイタリア人も知っており、茶漬け、お新香盛り合わせ、細巻きに使用するが、入手できなくなったことがある。現在はドイツ経由で入るようになったが、イタリアの事情で急に食材が入手できなくなる事がある。また、イタリア（EU）の衛生法による厨房の規制が合理性を感じられない程厳し。ガスが使用できなかつたり、木べらの使用が認められなかつたりした。

事例④「D」-1（ミラノ：ラーメン専門店）

①店舗概要（立地、顧客層、価格帯）

2013年9月創業のラーメン専門店。イタリア人の経営。従来多くみられる形態であった多様なメニューを扱いテーブル席を中心とした日本食レストランとは違い、ラーメンに特化した席数20席程度のこじんまりした店で席と席の間も狭い。

▼立地：ターミナル駅の1つ、ポルタ・ガリバルディ駅から地下鉄で1駅のエリア。

▼顧客層：最初は近所に住む人たちが好奇心で来店したが、その後口コミで客が増加。イタリア人が多いが、30～40代のアジア系の客も多い。年齢層が平均的に若い。若い客がその後親を連れてくる例もある。夜の方が客が多い。土曜は多少客数は多いが、回転は遅くなる。

▼価格帯：16～17ユーロ。

②人気メニュー

唐揚げ（6ユーロ）、角煮（5ユーロ）、ラーメンはとんこつラーメン（12ユーロ）が最もよく売れる。ベジタリアンのためのラーメン（10ユーロ）は、健康志向が強い人に人気。

事例④ 「D」 -2 (ラーメン専門店)

③主な取扱い日本産食材とそのシェア

酒、みりん、七味唐辛子、味噌など。全体の食材に対する割合は非常に低い。

④ 主な第三国産食材

鰹節、醤油、ビールは日系企業の第三国産。その他野菜、肉類はイタリアの業者から購入。

⑤ 日本食材の入手ルート

JFC、Union Trade

⑥問題点

日本産の食材は、品質は良いが継続的に入手するのが困難。煮干をだしとして使用したいが入手できない。ゆずも使用したいが入手が困難。

参考情報・データ

イタリアにおける 食品輸入業者へのインタビュー結果

▼一般の日本食品を取り扱う輸入・卸業者

2年前（2012年？）は2社、2014年は5社に増加。営業形態は、Cash & Carry、ネット販売、小売店やレストランの併営など多様。そのなかで、輸入業者2社にインタビューを実施した。

<A社>

魚介類の卸会社から、日本食財専門の輸入・卸業者に移行した（日本食レストランの需要に応えるため）。現在日本からの輸入は、ホタテ、ハマチのみ。取扱製品のうち、日本産品は70%程度。14年は対ユーロ円安の影響で日本産品の価格が下がり、少々の価格差であれば品質の良い日本産がほしいという業者が増加している。14年は毎月コンテナ2～3本程度の輸入を行った。日本産食品の需要は最近2年で20%程度増加。

顧客はレストラン（ケータリングを含む）85～90%。卸業者、小売店、ネット販売が各5%程度。売れ筋は寿司に関わる商品が最も多く、醤油、海藻類（寿司用海苔、昆布、わかめ）、その他の商品としては天ぷら粉、パン粉、ソース類、酒が売れている。イタリアでも話題になりつつある「和牛」は、米国から輸入している。

問題点は、通関にかかる期間の長さ。リボルノ港の税関内の事情で2カ月を要している。

イタリアにおける 食品輸入業者へのインタビュー結果

<B社>

取引先：レストラン1,150店、卸業者10社、その他エスニック・アジア系の小売店多数。

売れ筋：よく売れるのは海藻（寿司用海苔）、寿司用酢、米、酒、ビールなど。

寿司用海苔は主に日本製を輸入しているが、All You Can Eat（食べ放題）のレストランでは、1人当たり12～20ユーロ程度で食事を提供するために経費を節減する必要があり、安い中国産の海苔も求められている。

最近、ゆずをリクエストするレストランが増加している一方で、使い方が分からないという声もある。最近新設した約3,000平方メートルのCash&Carry用倉庫の一角に、商品を買う業者に対してメーカー等が自社商品の料理法を披露したり味見をさせたりすることができるコーナーを設置する予定である。

輸入上の問題として、短い賞味期限がある。以前から指摘されていた日本産品の賞味期間の短さに関しては、日本産でも海外用に賞味期限が10～12か月の商品を製造する企業が出てきたこと、社内で賞味期限が6カ月以下の商品は購入しないと定めたことで、問題は少なくなってきたはいるが、魅力ある商品を購入する上で、賞味期限が大きな障害となっている状況は変わらない。

また、新商品として売り出すために商品を分析し、さまざまな側面から法律との照合作業のために数カ月を要することと、通関に時間がかかるため、倉庫の保管料がかさみ商品の価格に反映させざるを得ないことも課題である。

イタリアにおける 食品輸入業者へのインタビュー結果

イタリア国内で一般の日本食品を取り扱う輸入・卸業者

会社名	住 所	電話番号・ウェブサイト	備 考
Gourmet Line	Via Di Trigoria, 45 Roma	06 5062737 www.nipponia.it www.sushi-sushi.it	輸入・卸 Cash & Carry ネット販売
Get Smart	Via R. Paolucii, 29A/31 Roma	06 5826555 www.getsmartnrg.it	輸入・卸
Union Trade	Via Mattei, 1 Peschiera Borromeo (MI)	02 26922898 www.uniontrade.info	輸入・卸 Cash & Carry
Foodex SRL	Via G. Galilei, 12/14 Burago di Molgara (MB)	039 6260866 www.foodex.it	輸入・卸
JFC	Via Giovanni Keplero, 30/32 Settimo Milanese (MI)	—	輸入・卸 2015年営業開始

[出所] 各社ウェブサイト等より作成

イタリアにおける 食品輸入業者へのインタビュー結果

▼マクロビオティック食品取り扱う輸入・卸業者

La Finestra sul Cielo:マクロビオティック食品のほとんどを日本から輸入。

東日本大震災以降は、寿司用海苔とひじきを除く海藻類は大西洋産に、椎茸はスペイン産に切り替えた。日本茶の消費も減少。新製品としては日本からうどんとそば輸入するようになった。

最近の傾向としてマクロビオティック食品や自然食品を扱う企業が、醤油以外のソース類（照焼きソースやサラダドレッシングなど）、天ぷら粉、そばの輸入や生産を行う。また豆腐の他、味噌、海藻などのヨーロッパ内で生産が増加している。

イタリア国内で日本のマクロビオティック食品を取り扱う輸入・卸業者

会社名	住所	連絡先・サイト	備考
La Finestra sul Cielo	Via Rondissone, 26 10030 Villareggia (TO)	0161 455511 www.lafinestrasulcielo.it	マクロビオティック製品の輸入・卸 有機食品の生産・卸
Fior di Loto	Interporto S.I. TO-Strada prima, 1 10043 Orbassano (TO)	011 4018511 www.fiordiloto.it	マクロビオティック製品の輸入・卸 有機食品の生産・卸
Probios	Via F.lli Roselli, 5 50013 Campi Bisenzio (FI)	055 8985932 www.probios.it	マクロビオティック製品の輸入・卸 有機食品の生産・卸
KI Group	Strada Settimo, 399/11 10156 Torino	011 7176700 www.kigroup.com	マクロビオティック製品の輸入・卸 有機食品の生産・卸

[出所] 各社ウェブサイト等より作成