

国際観光地における水産物を含む
日本産食材調達実態・可能性調査
(メキシコ)

2024年3月

日本貿易振興機構 (ジェトロ)

メキシコ事務所

農林水産食品部 市場開拓課

【免責条項】本レポート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。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、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。

はじめに

ALPS 処理水の海洋放出を受け、一部の国・地域で日本産水産物に対する輸入規制が強化された。これを受け、ジェトロでは、2023年9月4日に岸田総理大臣が発表した「水産業を守る」政策パッケージの一部として、日本からの水産品等食品の輸出に大きな影響を与えるような急激な事業環境の変化に可及的速やか且つ組織的に対応するため、水産品等食品輸出支援にかかる緊急対策本部（以下、「水産対策本部」という。）を設置し、水産物をはじめとした日本産食品の海外における代替市場の販路開拓への一端を担うこととなった。そのため、中国など特定国による水産物等の輸入停止措置により大きな影響を受けているホタテ等の水産物等の輸出先の多様化を図るため、当該水産物等の日本産品を取り扱う事業者の販路開拓活動に資するための調査の一環として実施することとした。

今回の調査では、世界各地のホテルリゾートやレストランがあり、日本産の水産物・食品にとっては未開拓の潜在市場と見込まれる世界有数の国際観光地を対象とした。日本産水産物を含む食品の新たな需給構造構築に向けた新たな輸出先開拓の支援の一環として、対象国・都市の水産物の市場概況や消費動向、制度情報をふまえ、ホテルリゾートなどの観光産業や外食産業における日本産食材の普及・調達実態、有力販売先や商流・流通経路について取りまとめることで、新規に水産物や食品の輸出市場を開拓しようとする事業者の輸出拡大、また今後官公庁や団体等が支援事業の検討を行う際の一助となることを目的とする。

本調査結果が、今後の同国への水産物をはじめとした日本産食品の輸出拡大の一助となれば幸いである。

日本貿易振興機構（ジェトロ）
メキシコ事務所
農林水産食品部 市場開拓課

目次

1. 国際観光地における水産物を含む日本産食材調達実態.....	1
1.1. 対象国の水産物市場の概要	1
1.2. 対象観光地におけるホテルリゾート等の概況	3
2. 対象観光地への商流・流通経路.....	4
2.1. 商流・流通経路	4
2.2. コールドチェーンの実態	5
3. まとめと考察	7
3.1. 日本産水産物・食品の輸出可能性	7
3.2. 輸出拡大のためのポイント	7
3.3. 留意点	8
4. 参考資料	8
4.1. 対象都市における日本産水産物・食品の輸入規制	8
4.2. 付録.....	9
4.3. ALPS 処理水放出にかかる動向.....	63

1. 国際観光地における水産物を含む日本産食材調達実態

1.1. 対象国の水産物市場の概要

メキシコの人口は1億2,955万人（メキシコ国家人口評議会（CONAPO）の2022年暫定値）で、2022年のメキシコの実質GDP成長率はIMFによると3.0%と、新型コロナウイルス感染拡大後の反動増がみられた2021年と比べると減速したものの、堅調な成長を維持した。内需が回復し、民間消費支出は通年で6.1%の成長を記録した。財貨・サービスの輸出も7.6%と好調に推移した。メキシコの消費者の嗜好については、一般的に保守的であるが、本格的な日本食レストランの顧客のうち、5割超が週1回以上、日本食を食べるなど、水産物をはじめとする日本産農林水産物・食品の輸出の余地は大きい。

メキシコ全体の概要および水産物を含む食品市場の概要については、以下の、資料を参照されたい。

1.1.1. 対象国の概要と特徴

- ・ [「メキシコの貿易と投資」（世界貿易投資動向シリーズ）](#) を参照
- ・ [国・地域別マーケティング基礎情報](#) を参照
- ・ [主要都市別現地市場価格調査](#) を参照

1.1.2. 水産物を含む食品市場の概況

- ・ 地域・分析レポート

メキシコにおける新型コロナウイルス禍は、メキシコ人の食生活を大きく変化させた。それは、同国の日本食関連業界にも対応を迫るものだった。その変化をうまく生かすことで販路拡大につなげることも可能だろう。メキシコの日本食市場と、コロナ禍の食文化の変化を概説する。

[日本食産業が新型コロナ禍のメキシコで成功するには？ | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

ジェトロは2021年2月～3月、日本産のブリのプロモーションをメキシコで初めて実施した。日本産食材サポーター店に登録済みのレストラン19店舗でブリ料理を無料で提供し、8,527人のメキシコ人客の味覚を楽しませた。また、全店舗でアンケートを実施し、合計1,054人から回答を得た。この結果を基に、日本産ブリの輸出先として未開拓のメキシコ市場における戦略を立てていく。

[日本産ブリにメキシコ人の9割が高評価 | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

メキシコには現在、1,000 店舗ほどの日本食料理店があるといわれている。そのほとんどが現地のメキシコ人の経営するフュージョン料理を提供する日本食料理店で、本格的な日本食を提供するレストランの数はそれほど多くない。ただ、メキシコ人の日本食への関心は高い。本レポートでは、メキシコで最近流行している商品やその人気の背景、メキシコで日本の製品や食品の売り上げ増加につながるポイントについて紹介していく。また、新型コロナウイルス禍が及ぼしている世界的な物流の混乱がメキシコの輸入者や小売業者などに与えている影響についても解説する。

[メキシコの日本食人気、さらなる売り上げ増のポイントは？ | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

メキシコは米国人旅行者の世界最大の受け入れ国となった。空路では年間 1,300 万人の米国人がメキシコに渡航し、国内消費の起爆剤となっている。アジア圏や欧州で渡航が制限された新型コロナウイルス禍に、門戸を開き続けたメキシコへの旅行者の集中は、観光業のニアショアリングと言える。また、ロシアのウクライナ侵攻により、メキシコへのウクライナ人の避難民も増加した。他方、ビジネス地としても、リゾート観光地のポテンシャルは非常に高く、消費拡大のみならず、主に米国人の訪日インバウンドへもつなげられる可能性を秘めている。

[もう 1 つの米国消費市場、新型コロナ禍以降急成長のメキシコ観光市場を狙え | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

2023 年 3 月 16 日、メキシコは日本産精米の輸入を解禁した。検疫にあたって燻蒸（くんじょう）処理が不要なことなどを踏まえると、日本からの輸出は比較的容易と言える。当地輸入精米の 6 割を占めるのが米国産だ。その輸入価格が上昇している。日本産精米にとってはチャンスになる。ただし価格面の競争力を高めるため、「TPP11」を利用して関税を削減するのが望ましい。また、カリフォルニア産米との食べ比べアンケート調査では、回答者の 7 割以上が日本産米の方がおいしいと評価した。他方で、メキシコにはコメが野菜のように調理される文化がある。日本式の炊き方や食べ方を情報発信し、普及を目指していくことも大切だろう。

[日本産精米はカリフォルニア産の牙城を崩せるか \(メキシコ\) | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

・ビジネス短信

[日本産精米の輸入解禁と検疫条件を公開、米国産米との競争力にも期待\(日本、米国、ウルグアイ、メキシコ\) | ビジネス短信ージェトロの海外ニュース・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[日本産精米輸入解禁受け、ワークショップ初開催で手応え\(日本、メキシコ\) | ビジネス短信 –ジェトロの海外ニュース・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[メキシコ人バイヤーの 8 割が日本産精米の取り扱いを希望\(日本、メキシコ\) | ビジネス短信 –ジェトロの海外ニュース・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[日本産食品サンプルショールームでメキシコバイヤーが初商談\(米国、メキシコ\) | ビジネス短信 –ジェトロの海外ニュース・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[日本産ホタテ代替加工地の可能性、メキシコ・エンセナダ市は米国消費地へ 24 時間以内の冷蔵輸送可能\(日本、米国、メキシコ\) | ビジネス短信 –ジェトロの海外ニュース・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[メキシコ人オーナーの非日系企業が初めて日本産精米を販売開始\(日本、メキシコ\) | ビジネス短信 –ジェトロの海外ニュース・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

1.2. 対象観光地におけるホテルリゾート等の概況

1.2.1. 大手ホテルリゾート

・地域・分析レポート

新型コロナウイルスの感染拡大により、メキシコの観光業は大打撃を受けた。GDP の産業別内訳をみると、観光産業の実質成長率は 2019 年に 1.1%であったが、2020 年はマイナス 43.6%と、「文化・娯楽施設」(マイナス 54.0%)に次いで 2 番目の落ち込みだった。2021 年第 1 四半期(1~3 月)も前年同期比マイナス 33.3%と落ち込みが続いた。しかし、第 2 四半期(4~6 月)に前年同期比 160.6%と急回復を見せた。この牽引役となっているのが、米国人を中心とした外国人旅行者だ。メキシコはコロナ禍でも一切、門戸を閉ざすことなく外国からの旅行者を受け入れ続け、旅行者に対する事前の PCR 検査や抗原検査はおろか、入国後の隔離措置も行っていない。世界各地で感染状況が落ち着く中でも、いまだ多くの国で何らかの入国制限が行われている中であって、入国制限のほぼないメキシコを旅行先として選択している外国人が増えているのだ。

[コロナ禍はどこへ?米国人のカンクン観光が大ブーム\(メキシコ\) | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

メキシコは、2020 年に新型コロナウイルス感染拡大の影響を大きく受けながらも、観光業の GDP は約 1 年で V 字回復を見せ、2022 年にコロナ前を上回った。しかし、メキシコへの入国者数は依然としてコロナ前の 6 割強にとどまっている。コロナ禍によ

ってもたらされた入国者のポートフォリオの変化に、この不思議を読み解くカギがある。

[観光ポートフォリオの変化がもたらしたメキシコ観光業の強靱化 | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

[もう1つの米国消費市場、新型コロナ禍以降急成長のメキシコ観光市場を狙え | 地域・分析レポート・海外ビジネス情報・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

・ビジネス短信

[米国人の海外旅行先、メキシコのカンクンが2年連続で1位に\(米国、メキシコ\) | ビジネス短信 - ジェトロの海外ニュース・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

・ヒアリング調査（観光客の国籍、平均滞在日数、平均予算（主な宿泊プラン）、繁忙期、メニューの決め方、食材調達先選定方法、日本食材の調達実態および今後の調達可能性、日本食材に関する宿泊客からの口コミ、競合品など）（付録 4.2.3、4.2.4）

1.2.2. 対象リゾート地における高級レストラン

・基礎情報（立地、ランク、価格帯、利用客数等）
・ヒアリング調査（利用者の国籍、平均予算、用途、繁忙期、メニューの決め方、食材調達先選定方法、日本食材の調達実態および今後の調達可能性、日本食材に関する宿泊客からの口コミ、競合品など）（付録 4.2.5）

2. 対象観光地への商流・流通経路

2.1. 商流・流通経路

2.1.1. 商流の仕組み・流通経路

カンクンのリゾートホテルやレストランの食材調達ルートは、キンタナロー州の地場企業からの調達と、主にメキシコ市所在の卸売業からの調達に分けられる。カンクンは、ユカタン半島の東岸の先端部に位置しているため物流ロジスティクスは決して良いとは言えない。全国や海外からメキシコ市に集められる食材はメキシコ市の拠点から配送されることも多いものの、ユカタン半島内の配送については同地の地場企業に委託される場合がある。そのため、自社配送だけではホテルやレストランへ食材を届けることができない場合は、一般的にメキシコ市よりも高額になる。

ロス・カボスは、約 1,500Km のバハカリフォルニア州の南端に位置しており、半島の根本にあたる北部から陸送するのは非常にコストがかかる。そのため、シナロア州マサトラン港などから船で、対岸の南バハカリフォルニア州ラパス市の港まで食材を運ぶことが一般的で、ロス・カボスに供給される食材はカンクンよりも少なく、さらに高額となっている。特に日本産食材に関しては、ロス・カボス周辺での調達是非常に難しく、特別に手配した配送を用いて調達しなければならないため、必要な時に食材を購入できないという不便さが際立つ。

2.1.2. 主要輸入業者、ディストリビューターの現状（付録 4.2.1）

2.2. コールドチェーンの実態

2.2.1. 主要な港湾、空港

日本発・メキシコ着の貨物輸入港は、太平洋岸のコリマ州マンサニージョ港が一般的だ。日本の出航地は、横浜港、名古屋港、神戸港が多い。日本からマンサニージョ港までは、15日～20日程度を要する。メキシコ第2位の港である太平洋岸のミチョアカン州ラサロカルデナス港では、食品関連商品の荷揚げは少ない。第5位のバハカリフォルニア州エンセナダ港には、横浜港からの直行便が到着するとともに、エンセナダ周辺で豊富に漁獲される水産物を、日本向けに冷凍コンテナとして輸出する拠点となっている。リゾート地向けの貨物としては、キンタナロー州カンクン市に近接するプエルトモレロス港が荷揚げ地となる。同港から最大消費地のホテルゾーンまでは陸送で1時間程度である。南バハカリフォルニア州では、観光地のサン・ホセ・デル・カボとカボ・サン・ルーカス周辺が岩礁地帯であることもあり、同州ラパス市のピチリング港が貨物用コンテナの荷揚げ地となっている。同港からサン・ホセ・デル・カボとカボ・サン・ルーカスまでは、ともに陸送で2時間程度。

主要な空港としては、メキシコ市国際空港、ヌエボレオン州モンテレイ国際空港、ハリスコ州グアダハラ市国際空港、キンタナロー州カンクン国際空港、南バハカリフォルニア州ロス・カボス国際空港などが挙げられる。メキシコ市国際空港は、メキシコ全土から生鮮品や冷凍・冷蔵品が集められることから、最大の貨物取扱量を誇る。モンテレイ国際空港やグアダハラ市空港も、メキシコ第2位と第3位の都市に隣接していることから貨物量が多い。他方、リゾート地ではカンクン国際空港やロス・カボス国際空港に生鮮品が届けられるが、後者は発着便数が少なく、カンクンよりもロス・カボスの方が生鮮品の調達が一般的に難しいとされている。

2.2.2. 温度管理施設の状況

メキシコのコンテナ取扱量の上位5位のマンサニージョ港、ラサロカルデナス港、ベラクルス港、アルタミラ港、エンセナダ港の冷凍・冷蔵品管理保管施設は、長期間の保管にも耐えうる受容量がある。しかしリゾート地周辺のプエルトモレロス港やピチ

リング港においては温度帯管理用施設の需要面積が小さいことから、同 2 港での冷凍・冷蔵商品の通関には注意を要する。ただし多くの場合、マンサニージョ港などの主要港での通関後、仕向け地ごとにコンテナは再度輸送されることから、カンクンやロス・カボスまでの温度管理について問題はない。空港に関しては、上屋の受容量は港に及ばないものの、冷凍・冷蔵管理施設が整っている。

2.2.3. コールドチェーン物流の実態

メキシコにおけるコールドチェーンの弱点は、港での積み替え時にあると言える。例えば、横浜港からマンサニージョ港に冷凍輸送したコンテナをトレーラーに連結させて陸送する準備段階や、コンテナからパレットごとに積替えを行い、別々のトレーラーで配送する積み替え段階では、注意を怠ると天日に晒された状態で放置される事態も発生している。特に、マンサニージョ港やラサロカルデナス港は、年間を通して月別平均最高気温が 30 度超であるため、炎天下に放置された商品がダメージを受ける場合もある。そのため、メキシコの輸送契約時に付保する保険には、管理温度帯が明記されており、どの時点で温度帯から外れた管理がなされたのかを確認することで、責任の所在を明らかにする慣習がある。

一方、空輸の場合は、空港上屋倉庫から仕向け先倉庫までの距離や時間が比較的に短いため、コールドチェーンが崩れるリスクは小さい。

カンクンも年間を通じて最高気温が約 30 度あり、日差しも非常に強いため、冷蔵・冷凍品の取り扱いには細心の注意を払う必要がある。プエルトモレロス港やカンクン国際空港に到着した貨物は、冷蔵・冷凍トラックで周辺のホテルに直接配送される。ホテルに到着すればコールドチェーンは確実に守られる。各ホテルの商品受付施設には、トレーラーのコンテナ開閉面を接面させ、検品が行われたのち、冷凍・冷蔵倉庫にそのまま格納される。多くのホテルの冷凍・冷蔵倉庫の形式は、常温帯倉庫の中に冷蔵倉庫があり、その奥に冷凍倉庫が所在するというもの。サン・ホセ・デル・カボとカボ・サン・ルーカスのホテルでも、同様のつくりとなっている。

メキシコに輸入される農産品や食品・飲料は、港や空港から輸入されるだけでなく、米国から陸送される場合も非常に多い。特に日本産食材は、商流圏が一体化しているカリフォルニア州からトラック輸送で、同州サンディエゴからメキシコ側バハカリフォルニア州ティファナ市に輸出される。一旦、ティファナ市まで陸送された貨物は、そのままメキシコ各地の大都市圏まで輸送される場合と、ティファナ国際空港から国内貨物として空輸される場合がある。米国から冷凍・冷蔵コンテナでメキシコに輸入されたものは、温度帯を変えることなく仕向け地に運ばれるため、コールドチェーンが崩れる可能性は低い。

3. まとめと考察

3.1. 日本産水産物・食品の輸出可能性

メキシコ市場は、米国市場とは異なり、市場全体がブルーオーシャンと言えるだろう。特に日本食市場に関しては、価格競争がほぼ起きていない。これは、日本食レストランで食事をするメキシコの所得層は、商品価格の安さを基準にレストランなどの選択をしないためだ。アジア圏では、日本資本の外食産業企業が多く進出しており、日本と同じように日本企業同士での価格競争が発生している。一方メキシコではそうした日系外食産業企業などの進出が限られているため、商品価格を下げる必要がない。うえ、原価率の高い和牛や水産品などの料理であれば販売価格に転嫁することが容易だ。

また、水産品に関しては、メキシコの食文化の一つに魚や貝類を生で食べる習慣があるため、寿司や刺身を提供する店舗が近年爆発的に増加した。日本食レストラン以外でも、一般的なシーフードレストランにおいても「SASHIMI」、「HAMACHI」、「IKURA」、「MAGURO」といった日本語の表記でグランドメニューとして提供している。加えて、エントリーレベルの巻き寿司店がオープンし続けており、そこでは、経験の少ないメキシコ人料理人でも扱いやすいカニカマ（現地では SURIMI と呼ばれる）が、ほぼ必ずメニューに入っている。日本産水産品を日本から輸入する輸入者の多くが、カニカマについては冷凍フルコンテナで輸入し続けているなど、メキシコ国内の需要増に追いつかない状況が続く。そうした輸入者は、顧客への安定供給を第一要件として考えることが多く、日本側のサプライヤー企業の多角化などにも努めている。

3.2. 輸出拡大のためのポイント

米国に輸出が可能な商品であれば、その多くはメキシコで販売が可能だ。そのため、米国で販売済みのものや、輸出許可を得ているものをメキシコ向けに輸出するのは効率が良いと言える。また、業務用と小売り用の商品では、メキシコのバイヤーに求められる要件が異なる。前者はバルク価格の安定性が重要で、後者は賞味期限とパッケージの表記が重要となる。例えば、菓子類やインスタント食品などは製造から最低 10 カ月の賞味期限がないと、小売店舗の商品棚で販売可能な期間が十分に確保できない。パッケージについては「MADE IN JAPAN」と目立つ形で印字されており、漢字などの日本語も表記されつつ、英語で商品情報が併記されるものが理想だ。もちろん、日本語だけが表記されていてもメキシコの輸入者は、メキシコの流通規格にのっとり、スペイン語のラベルを貼付するが、商品そのものの説明はスペイン語で併記しない。従って、メキシコ人の店員が商品を十分に説明できる状況でなければ、客が自ら商品を調べて理解しなければならないという条件が生まれ、購入するインセンティ

ブが生まれにくくなってしまいます。店員の商品説明がなくとも客がどのような特徴を持つ商品なのかを理解でき、MADE IN JAPAN という安心感を与えることが効率的な販売に繋がっていく。

3.3. 留意点

日本産食材は米国経由と日本から直接の2通りの輸入経路があり、品目の通関難易度やスケールメリットに応じて選択すべきである。特にメキシコに輸入されたことがない品目の場合、メキシコよりも食品輸入の基準が厳しい米国に輸入が成功した品目であれば、米国カリフォルニア州サンディエゴ側から、メキシコのバハカリフォルニア州ティファナ市側への陸送は容易だ。通関に時間を要すると商品の状態を損なう恐れがある生鮮品などは、2024年1月時点、多くがロサンゼルス経由でメキシコに輸入されている。しかし、輸送コストや関税などが重複して掛かることから、メキシコでの販売価格が上昇してしまう。また、米国の卸売業者がメキシコに輸出しなくなる可能性もあり、調達量と価格のコントロールが難しい場合がある。例えば、コロナ禍における国際的なコンテナ輸送コストの急騰時は、米国へのコンテナ便が現減少したことで、メキシコに輸出できる商品が激減し、メキシコ国内の恒常的な欠品問題が多発してしまった。

水産品に関しては、ハマチ（ブリ）の輸出方法に注意すべきだ。メキシコで流通しているハマチのほとんどが米国経由で輸入される冷凍フィレだ。米国経由でメキシコに届く場合、流通する商品のほぼすべてが一酸化炭素（CO）ガス入りだ。COガスが注入された商品は、魚肉（特に血合い部分）の色の変化が遅く、実際の鮮度と見た目の様子が齟齬が生じる場合があるが、米国では使用が認められている。他方、メキシコと日本間で取り決められている日本産魚類のメキシコへの輸入条件では、日本からメキシコに直接輸出される商品は、日本の食品衛生法に準拠し、日本国内で一般流通が可能なものとされている。食品衛生法はCOガス入りの水産物の一般流通を認めていないことから、メキシコへの直接輸出の場合はCOガスを注入しておらず、食品衛生法に準拠しているものが対象となる。

4. 参考資料

4.1. 対象都市における日本産水産物・食品の輸入規制

日本から農林水産物・食品を輸出するにあたり、各国・地域の輸入に関する諸規制を、品目、国・地域、項目ごとに次のジェトロウェブサイトで調べることができる。

[国・地域別に見る | 日本からの輸出に関する制度・農林水産物・食品・産業別に見る・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

<メキシコ>

[水産物の輸入規制、輸入手続き\(メキシコ\) | 日本からの輸出に関する制度・メキシコ・中南米・国・地域別に見る・ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

4.2. 付録

4.2.1. 水産物の主要輸入業者／ディストリビューターの一覧表

企業名	読み方	本社所在地	ウェブサイト	特徴
GAPA FOOD MÉXICO	ガパ・フード・メヒコ	メキシコシティ	https://gapa.mx/	日本産水産物を長年輸入しているメキシコ地場企業。日本産食材は、日本から直接輸入と米国経由輸入の2通り。
Comercial Toyo	コメルシアール・トヨ	ハリスコ州グアダラハラ市	https://www.toyofoods.com.mx/	設立40年以上の日本食食材の輸入企業。メキシコ国内に約40店舗の自社小売店舗を経営。日本産食材は、日本から直接輸入と米国経由輸入の2通り。
JFC de México	ジェイエフシー・デ・メヒコ	メキシコシティ	https://www.jfc.com/	在ロサンゼルス of JFC International のメキシコ支社。フードサービスを中心とした B to B ビジネスが中心。日本産食材は、日本から直接輸入と米国経由輸入の2通り。
Kume Importaciones	クメ・インポルタシオネス	メキシコシティ	https://www.kume.com.mx/kume/index.html	日系人が設立した日本食品輸入企業。フードサービスを中心とした B to B ビジネスが中心。日本産食材は、日本から直接輸入と米国経由輸入の2通り。
Standard Foods	スタンダード・フーズ	ヌエボレオン州モンテレイ市	https://www.standardfoods.com/	メキシコ内に40店舗超の自社レストランを経営するコストコ・グループの輸入会社。日本産食材は、日本から直接輸入と米国経由輸入の2通り。

4.2.2. 水産物の主要小売店一覧表

サン・ホセ・デル・カボ

店名	住所	電話番号	ウェブサイト
Seafood Market Soqui	C. Valerio González Local 7, 1ro de Mayo, 23400 San José del Cabo, B.C.S.	+52 6241218254	なし
Pescadería San Andresito	C. Mauricio Castro 1744, Sta Rosa, 23428 San José del Cabo, B.C.S.	+52 6241000653	なし

カボ・サン・ルーカス

店名	住所	電話番号	ウェブサイト
Pescaderia Cabo Mar	Melchor Ocampo esquina, C. Alikan, Mariano Matamoros, 23468 Cabo San Lucas, B.C.S.	+52 6241434866	https://www.pescaderiacabomar.net
El Dorado	5 de Febrero, Calle Mariano Abasolo, Ejidal, 23470 Cabo San Lucas, B.C.S.	+52 6241438356	https://eldoradofishmarket.blogspot.com/
Pescadería Guerrero	Calle Tehotihucananos esquina Camino al faro viejo Col, Faro Natividad, 23472 Cabo San Lucas, B.C.S.	+52 6241435483	なし
Fish Market Cabo Sea Food	Blvd. Constituyentes carretera, Todos los Santos-Cabo San Lucas S/N, El Arenal, 23460 Cabo San Lucas, B.C.S.	+52 6241436904	https://caboseafood.com/
Pescaderia Guasave	C. Cam. Al Faro Viejo entre punta arenas y natividad, Lomas del Faro, 23472 Cabo San Lucas, B.C.S.	+52 6241444344	https://www.pescaderiaguasave.com/
Pescaderia Crystal Shrimp	Cuitláhuac, 4 de Marzo, 23472 Cabo San Lucas, B.C.S.	+52 6241439454	なし

店名	住所	電話番号	ウェブサイト
Insumos y Productos del Mar	C. Alikan 708, Centro, Ildefonso Green, 23468 Cabo San Lucas, B.C.S.	+52 6242645822	https://www.facebook.com/profile.php?id=61553156656523&mibextid=LQQJ4d

カンクン

店名	住所	電話番号	ウェブサイト
Propesca Fish Market	77533, C. Bellavista 4, 77506 Cancún, Q.R.	+52 9982930117	https://propesca.com.mx/
PESMARCA	Av. Bonampak 161, 74526 Cancún, Q.R.	+52 9988432243	なし
Ocean Mart	Jabín 22, 77500 Cancún, Q.R.	+52 9982125053	https://www.oceanmartmx.com/
Pescaderia La Marinera Del 23	23, Cedro Supermanzana 23, 77500 Cancún, Q.R.	+52 9988923975	http://lamarineradel23.com/
My fish Cancún	Av huayacan, plaza huyagol, C. Nogal, 77560 Cancún, Q.R.	+52 9984626760	なし
Súper Chedraui Selecto	Boulevard Kukulcan mz. 48, LT. ZC1 - F1 Y 6A, Punta Cancun, Zona Hotelera, 77500 Cancún, Q.R.	+52 9988830092	http://www.chedraui.com.mx/
Gun Caribbean seafood	77520, region 85 manzana 12 lote 6 puerto juarez calle benito juarez, 77520 Cancún, Q.R.	+52 9988433144	https://www.facebook.com/pages/Caribbean-Gun/624577634325223?fref=ts

4.2.3. カンクンのホテルヒアリング調査

<基本情報>

- ホテル名：The Westin Resort & Spa Cancún（ザ・ウェスティン・リゾート&スパ・カンクン）
- 立地：カンクンホテルゾーン 20.5km のところに位置し、カンクン国際空港から 10 分の場所にある。

- **ランク**：トリップアドバイザーの評価、グーグルマップの評価でホテルクラス星4つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーではミドルクラスに分類される。
- **利用客数**：総客室数は370室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：未回答
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2名1室1泊USD150（食事別タイプ）
- **繁忙期**：未回答

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：米国系の経営陣がレストランごとに提供する料理を決めている。
- **食材調達先選定方法**：社内でサプライヤー選定プロセスを設けている。経営陣が米国系ということもあり、ほとんどの製品は米国から輸入されたものを使用。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：海苔や醤油、ワサビなどを使用しているが産地は不明。アジア料理レストランはないが、寿司などの日本料理を提供しているレストランがある。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：顧客から高評価を得ている。

<追加情報>

本ホテルは、Marriott International（マリオット・インターナショナル）グループの1ブランドとして運営。建物は4つからなる。レストランは3店舗あり、シーフード、ステーキ、パスタ、軽食を提供している。同3店舗のレストランの1つ「Sabor（サボール）」では、130人収容の朝食ビュッフェと、180人収容の宴会場がある。スポーツ・バーでは軽食とベジタリアン料理を提供しており、店内56名、屋外64名収容可能。「シー&ストーンズ」は120人収容のメインレストラン。プールエリアにはバーも併設。

<基本情報>

- **ホテル名**：Wyndham Alltra Cancún - All-Inclusive Resort（ウィンダム・オールトラ・カンクン・オールインクルーシブ・リゾート）

- **立地**：カンクンホテルゾーン 11.5km のところに位置し、隣には 5 つ星ホテル Hyatt Zilara Canún（ハイアット・ジラーラ・カンクン）も並ぶ。
- **ランク**：トリップアドバイザーではホテルランク星 4.5、グーグルマップでは星 4 つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーではミドルクラスに分類される。
- **利用客数**：総客室数は 458 室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：75%が米国。次いでメキシコ国内、アジア、欧州、カナダの順。
- **平均滞在日数**：国籍により違うが、平均滞在日数は約 4 日間
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2名 1室 1泊 USD330（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：12月中旬～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：年に 1、2 回メニューを更新している。
- **食材調達先選定方法**：ホテルの運営本部を通じて行われ、取引するサプライヤーはすべて、メキシコの法律で定められた品質と衛生に関する認証を受けている企業でなければいけないという基準を設けている。運営本部はオリエント、タイ、メキシカンなどあらゆる種類の商品を購入することのできる、いくつかのサプライヤーとすでに契約を結んでいる。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：寿司に使用しているコメ、照り焼きソース、醤油、和風ソース、日本酒などを使用しているが、産地は不明。品質保持のため、社内で選ばれたサプライヤーから仕入れている。コンセプトやターゲット市場によっては新しい食材が必要になることもあるが、すべては需要次第だと考えている。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：米国人にも、地元メキシコ人旅行者にも好評。

<追加情報>

「Playa Hotels & Resorts（プラヤ・ホテルズ・アンド・リゾート）」グループという、メキシコ国内およびカリブ海地域でオールインクルーシブタイプのホテルをマネジメントする企業が運営している。

本ホテル内のレストランは5店舗。そのうちの1つはアジアをコンセプトとしたレストラン。アジアンビュッフェを提供するテーマイベントも行われている。

<基本情報>

- ホテル名：Grand Palladium Costa Mujeres Resort & Spa（グランド・パラディウム・コスタ・ムヘーレス・リゾート・アンド・スパ）
- 立地：コスタ・ムヘーレス地区（カンクンホテルゾーンから北へ約30分）
- ランク：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ
- 価格帯：エクスペディアのカテゴリーで、ファミリー向けに分類
- 利用客数：総客室数は673室。客数は未回答。
- 顧客の国籍：米国、カナダなどからのインド系が大半。
- 平均予算（主な宿泊プラン）：2名1室1泊USD330（オールインクルーシブタイプ）
- 繁忙期：未回答

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：ホテル運営本部が各レストランのメニューを決定。
- 食材調達先選定方法：価格や品質に基づきサプライヤーを選定。
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品：うどんや和風だしの素、昆布だし、みりん、海苔、ガリ、わさび、てんぷら粉、豆腐などを使用。

<追加情報>

Palladium Hotel Group（パラディウム・ホテル・グループ）が運営する1ホテル。食に力を入れているホテルとして知られ、フード・コンシェルジュが常駐。

ホテル内には20店舗以上の異なるコンセプトのレストランおよびバーが存在。500人収容のレストラン「Isla Blanca（イスラ・ブランカ）」では、寿司やピザ、ビーガン用メニューを取り揃える。メインプールに併設されたレストラン「Splash!（スプラッシュ!）」では軽食、海を見渡せるレストラン「Poseidón（ポセイドン）」ではビュッ

フェ、レストラン「Sumptuori（サンプトゥオリ）」では寿司や鉄板焼きを提供。サンプトゥオリの1日あたりの稼働率は、80～90%。

<基本情報>

- **ホテル名**：Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún All Inclusive（グランド・フィエスタ・アメリカーナ・コーラル・ビーチ・オールインクルーシブ）
- **立地**：カンクンのホテルゾーン 9.5km。スーパーマーケット「チェドラウイ」や、有名ナイトクラブ「ココ・ボンゴ」などが立ち並ぶエリアに徒歩圏内。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は602室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：未回答
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2名1室1泊USD550（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：12月～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：レストランのコンセプトにより決定。シーフードレストランでは、新鮮な地元産の最高級シーフードがコンセプト。またレストランのコンセプトに関係なく店内の雰囲気や様式に合わせて、あらゆるタイプの料理や、ダイエット・食事制限に対応した料理も提供。
- **食材調達先選定方法**：高品質、サービス、安定した供給、適正価格を重視して選定。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：地元企業とメキシコシティの輸入業者数社と提携し、日本食材の調達に力を入れている。納豆、みそ、しょうゆ、麺類、わさび、ガリ、出汁、海藻、わかめを使用しているが、いずれも産地は不明。本ホテルは昔から日本食の提供を重視しており、毎日朝食バイキングにはみそ汁、納豆、炊き込みご飯、わかめサラダ、豆腐などの日本料理が並ぶ。今後も価格を

考慮しつつ、食材や食器の仕入れについて検討。サプライヤーのカタログを精査し、将来的な選択肢の拡充を模索する。

<追加情報>

「Posadas (ポサダス)」グループが運営するホテルリゾートの1つ。日本人のハネムーン滞在先として長年選ばれており、日本のガイドブックにも掲載。日本人コンシェルジュが常駐。

<基本情報>

-ホテル

- **ホテル名**：Grand Hyatt Playa del Carmen (グランド・ハイアット・プラヤ・デル・カルメン)
- **立地**：カンクンから約1時間、プラヤ・デル・カルメンに位置。メイン通りの5番街から1つ東(海)側に入ったエリアにあり、徒歩で海へアクセス可能。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は314室。客数は年間3万500人(1日あたり83人)
- **顧客の国籍**：大半が米国
- **平均予算(主な宿泊プラン)**：2名1室1泊USD515(食事別タイプ) USD1,100(オールインクルーシブタイプ)

-レストラン

- **レストラン名**：Sushi "n" Raw Bar (スシ・アンド・ロウ・バー)
- **平均予算**：1人あたり約USD24.38(MXN412)
- **繁忙期**：11月～4月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：新しいメニューを考案し、提案を作成、テスト、調整というプロセスを経て決定。
- **食材調達先選定方法**：量とクオリティを重視し選定。試食しサプライヤーから良い提案をしてもらえるかどうかで決めている。

- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：カリフォルニア産のジャポニカ米を使用。顧客の需要や品質、コストによっては日本産食材の購入も検討。

<追加情報>

ホテル内には国際色豊かなメキシコ料理を提供する「La Cocina (ラ・コシーナ)」、オーシャンサイドの高級感溢れる店内で伝統的な料理を味わえる「The Grill (ザ・グリル)」、寿司を提供する「Sushi "n" Raw Bar (スシ・アンド・ロウ・バー)」などのレストランがある。

<基本情報>

- **ホテル名**：Hilton Playa del Carmen, An All-Inclusive Adult Only Resort (ヒルトン・プラヤ・デル・カルメン・アン・オールインクルーシブ・アダルト・オンリー・リゾート)
- **立地**：カンクンから南に約1時間のプラヤ・デル・カルメンのメイン通り5番街から1本東(海)側に入ったところに位置。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は524室。客数は1日あたり366人。
- **顧客の国籍**：80%が米国、次いでカナダ、メキシコ
- **平均滞在日数**：4日程(国籍により異なる)
- **平均予算(主な宿泊プラン)**：2名1室1泊USD560(オールインクルーシブタイプ)
- **繁忙期**：12月2週目～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：レストランごとに人気メニューを管理し、6カ月ごとに入れ替えている。季節ごとの食材の仕入れ状況により、変更する場合もある。
- **食材調達先選定方法**：サプライヤー3社にサンプルを注文し、品質と価格を鑑みつつ、試食の後に決定。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：海苔や鰹節を使用しているが産地は不明。価格と質が良い場合は、積極的に購入を検討

する。メキシカンレストランでは、主にメキシコ産の食材を使用しているが、地中海料理レストランでは輸入品も使用している。魚介類は国内から仕入れたものが多く、特にバハカリフォルニア産が多い。エビ、マグロ（Blue Fin）などを多く使用。

- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：米国からの顧客が多いが、アジア料理レストラン Asiana（アシアナ）は非常に人気で肯定的な意見が多い。

<追加情報>

本ホテルはメキシコ国内（国外にもあり）で13軒のオールインクルーシブホテルをマネジメントする「Playa Hotels & Resorts（プラヤ・ホテルズ・アンド・リゾーツ）」グループが Hilton（ヒルトン）の名で運営。レストランは8カ所あり、バー&ラウンジは7カ所ある。

<基本情報>

- **ホテル名**：Fairmont Mayakoba（フェアモント・マヤコバ）
- **立地**：カンクンから約1時間のプラヤ・デル・カルメン近くに位置広大な敷地を持ち、一方にはカリブ海、もう一方には熱帯林とラグーンがあり、移動手段に船を使うなど自然と一体化した体験ができる場所。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は401室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：未回答
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2名1室1泊USD700（朝食付きタイプ）、2名1室1泊USD1,200（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：未回答

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：エグゼクティブシェフと各レストランの担当シェフにより決定。すでに各レストランのメニューは確立されている。メニューは顧客からのフィードバックを元に常に見直す。
- **食材調達先選定方法**：ホテル運営本部の購買部門が担当する。

- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：レストランでは地元産の食材を使用するようにしているが、コンセプトレストランでは輸入品も使用している。特に「KI' Beach Bar & Korean Grill (キ・ビーチ・バー・アンド・コリアン・グリル)」では和牛、海苔、シイタケなどを使用している。しかし和牛はオーストラリア産である。他の食材については産地不明。

<追加情報>

施設内には、8つのレストランと3つのバーがあり、ケルトとアジアのフュージョンレストラン「Hix (ヒックス)」では、寿司やワンドンのほか、ベジタリアン向けのメニューもある。メインレストランは「ラ・ラグーナ」で朝食、ランチ、ディナーの営業をしている。

「タウロ」はステーキハウスとしてディナーのみの営業。中央エリアには、イタリアンレストラン「バッサーノ」、ビーチクラブ・エリアには、地中海料理と軽食を提供するレストラン「ブリサ」がある。シーフードを提供する「ガイア」はディナーのみ営業している。「KI' Beach Bar & Korean Grill (キ・ビーチ・バー・アンド・コリアン・グリル)」では日中は通常のバーとして、夜はシェフと一緒に料理ができるレストランとして営業。「フエゴ」はランチとディナー時に営業しており、プレ・ヒスパニック料理を提供している。プールエリアの中央には、スターバックスコーヒーもある。

<基本情報>

- **ホテル名**：Hyatt Ziva Cancún (ハイアット・ジーバ・カンクン)
- **立地**：カンクンホテルゾーンの北側に位置
- **ランク**：トリップアドバイザーではホテルランク星4.5、グーグルマップでは星4つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は310室。
- **顧客の国籍**：73%が米国、次いでメキシコが10%、アジアが9%、カナダと南米が各3%、欧州が2%
- **平均予算 (主な宿泊プラン)**：2名1室1泊USD650 (オールインクルーシブタイプ)
- **繁忙期**：12月～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：企業内で顧客の国籍や傾向などを分析し、各季節で変更。
- **食材調達先選定方法**：複数のサプライヤーの中から商品を比較して選定。主に3社を使用し、製品の品質と価格に応じて決定している。同ホテルグループのホテルの中でもハイエンドなため、特に品質に拘っている。サプライヤーから仕入れた商品は倉庫に保管され、全レストランに供給される。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：日本食レストランやビュッフェなどで使用。アジア食材は20%程度。しかし多くは中国産や米国から輸入されている日本食材である。日本産食材については輸入卸業者の **Kume Importaciones** (クメ・インポルタシオネス) や **JFC de México** (ジェイエフシー・デ・メヒコ) から購入している。同グループの別ホテルと比べると、アジア人の顧客が3%多い。別ホテルグループでは1%にも満たないところがほとんどであることから、本ホテルは比較的アジア人の顧客が多いと言える。そのため本来の味と違うと拒絶する顧客もいるようで、日本産の食材の使用に前向きな姿勢を示している。特に、コロナ禍においては米国在住のアジア人顧客が多かったが、現在は日本や中国本土からの顧客が増加し、日本産食材の需要が高まっている。日本産の魚介類については、マグロやハマチを仕入れることもあるが、高価なためほとんど購入していない。和牛の取り扱いもある。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：日本酒については、サプライヤーが用意している銘柄にも大きく左右されるが、顧客から「塩気を感じる」「本来の風味がない」との声も寄せられている。

<追加情報>

本ホテルはハイアットブランドとして、メキシコ国内（国外にもあり）で13軒のオールインクルーシブホテルをマネジメントする「Playa Hotels & Resorts（プラヤ・ホテルズ・アンド・リゾーツ）」グループが運営。施設内にはイルカを飼育している場所があり、そのため子供連れのファミリーから人気がある。

<基本情報>

-ホテル

- **ホテル名**：InterContinental Presidente Cancún Resort（インター・コンチネンタル・プレシデンテ・カンクン・リゾート）
- **立地**：カンクンホテルゾーンの北側 7.5km。
- **ランク**：トリップアドバイザーはホテルランク星 4.5、グーグルマップは星 5 つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでミドルクラス
- **利用客数**：総客室数は 300 室。
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2 名 1 室 1 泊 USD230（食事別タイプ）

-レストラン

- **利用客数**：1 日あたり 100 人
- **顧客の国籍**：米国、メキシコ、フランス、カナダ、オランダ
- **平均予算**：1 人あたり USD40
- **繁忙期**：繁忙期はイースター（3 月 22 日～4 月 25 日くらい）、夏（7 月末～8 月末）、クリスマス休暇（12 月 22 日～1 月 4 日くらい）

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：エグゼクティブシェフや購買担当者により、社内プロセスを経て決定。
- **食材調達先選定方法**：品質、価格、ロジスティクス、サービスを考慮して選定。少なくとも 3 社のサプライヤーを選択しサンプルを検討。使用する食材の選定後、サプライヤーの施設を視察。衛生面と食品安全面の手順を確認する。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：味の素、S&B 七味とうがらし、S&B かつお節を使用しているが、産地は不明。これらは品質が良く、味の差別化を図れるので、これらを使用した料理は顧客からも好評。これ以外に日本食材へ変更を検討している食材は現在のところ無し。

<基本情報>

- **ホテル名**：Live Aqua Beach Resort Cancún（ライブ・アクア・ビーチ・リゾート・カンクン）
- **立地**：カンクンホテルゾーン 12.5km。カンクンホテルゾーン最大のショッピングセンター「ラ・イスラ」の面前。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップともにホテルランク星 5 つ

- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーではラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は 371 室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：米国からが大半
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2 名 1 室 1 泊 USD600（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：未回答

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：シェフが各レストランのメニューを決めている。
- **食材調達先選定方法**：ホテル運営本部の担当部署が行っている。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：なし

<追加情報>

本ホテルはホテルグループ「Grupo Posadas（グルポ・ポサダ）」が運営するホテルの 1 つ。ホテル内のレストランは 7 店舗あり、イタリア料理、メキシコ料理、アメリカ料理、南米料理などを提供。レストラン以外に寿司ステーションもあり、テラスで新鮮な魚を堪能できる。ビジネスにも使えるカジュアルなバーも 2 店舗あり、国内外のドリンクを提供している。

<基本情報>

-カンクンホテルゾーン

- **ホテル名**：Le Blanc Spa Resort Cancún（ル・ブラン・スパ・リゾート・カンクン）
- **立地**：ホテルゾーン 10km に位置し、カリブ海を一望するロケーション。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星 5 つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は 260 室
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2 名 1 室 1 泊 USD1,000（オールインクルーシブタイプ）

-カンクン国際空港ゾーン

- **ホテル名**：The Grand at Moon Palace Cancún（ザ・グランド・アット・ムーン・パレス・カンクン。以下「ザ・グランド」と表記）
Moon Palace Sunrise（ムーン・パレス・サンライズ。以下「サンライズ」と表記）
- **立地**：カンクン国際空港から10分。両ホテルの建物は同じ敷地内にあり、ホテル間はゴルフカートやシャトルバスで移動が可能。ゴルフ場や、自社菜園場なども併設。敷地から道路をはさんで向かい側には、巨大なセントラルキッチンを構えている。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：ザ・グランドの総客室数は1,304室。
サンライズの総客室数は1,300室。
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：
ザ・グランド2名1室1泊USD800（オールインクルーシブタイプ）
サンライズ2名1室1泊USD500（オールインクルーシブタイプ）

-全ホテル共通情報

- **顧客の国籍**：米国、カナダ、欧州、メキシコが多く、アジア人も20%くらい占めている。ザ・グランドでは、カナダや米国在住のインド人顧客も目立つ。彼らは4月～5月、10月～11月にウェディングで訪れることが多い。グループ内でアジア人が最も多いのはル・ブラン・スパ・リゾート・カンクン。
- **繁忙期**：繁忙期は無く、常に顧客でにぎわっている。

-レストラン

- **利用客数**：各ホテルのアジア料理レストランの1日来店者数は、ザ・グランドのJade（ハデ）が約600～800人、サンライズのMomo（モモ）が約1,000～1,600人、ル・ブラン・スパ・リゾート・カンクンのYama（ヤマ）が約100～120人である。

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：顧客の要望を聞き、試作を重ねる。テクニク・クリエイティブ部門のスタッフがおおり、そこでシェフが料理をテストし、形にする。定番メニューと新メニューのバランスなども考慮して

いる。たとえばカリフォルニアロールは本物の日本食とは違うが、顧客の需要があるので外すことはできないメニューの1つ。

- **食材調達先選定方法**：品質、納期、賞味期限、テスト、分析、コスト、ベネフィットによって決めている。仕入れが決まったらカタログにして倉庫へ輸送。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：日本酒、調味料（ソースなど）、わさび、ハマチ、A5 ランクの和牛などは日本から仕入れている。ハマチは GAPA FOOD MEXICO（ガパ・フード・メヒコ）、酒は JFC de México（ジェイエフシー・デ・メヒコ）と Kume Importaciones（クメ・インポルタシオネス）から購入。また冷凍の生わさびや、近江ビーフなども日本産のものを購入。その他には、タイから仕入れているものもある。ラーメン、米、酢、餅、柚子、柚子胡椒なども拘りを持って選定。現在米は米国産ジャポニカ米を使用しているため、日本産精米に変えることを検討中。マグロはエンセナダの養殖。トロの部分はレストラン Yama（ヤマ）で使用。レストラン Jade（ハデ）では、シェフが 60-80kg のマグロの解体をするイベントもある。

アジア料理レストラン以外でも、ハマチや、和牛、アワビ、みそを使用。日系ペルー料理レストランやビュッフェでも、寿司、ポキ丼、握りなどのメニューがあり日本産食材を使用している。

日本産食材の仕入れには前向きだが、コスト面を懸念している。またサステナブルな観点と鮮度の問題で、地元のものを使うことも多くバランスを取る必要がある。

- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：すべての味や品質を信用して食事することができるかと評価されている。

<追加情報>

カンクン、リビエラマヤ地域に 7 軒のホテルを有する巨大グループ「Palace Resorts（パレス・リゾート）」のホテル。すべてオールインクルーシブタイプで、ル・ブラン・スパ・リゾートが最高ランクである。アダルトオンリーということもあり落ち着いた雰囲気があり、日本人ハネムーンナーにも人気である。

<基本情報>

- **ホテル名**：Nizuc Resort and Spa（ニズック・リゾート・アンド・スパ）

- **立地**：カンクンのホテルゾーン、カンクン国際空港から 15 分。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星 5 つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は 274 室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：70%が米国。次いでメキシコ国内が 20%、スペイン、フランス、日本などその他の国が 10%。
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2 名 1 室 1 泊 USD950（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：未回答

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューは固定されており、シェフが変わるたびに更新される。
- **食材調達先選定方法**：食材の仕入先は商品の品質、鮮度、価格を見て選定。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：-

<追加情報>

ホテルグループ「Grupo Brisas（グルポ・ブリサス）」のメキシコカリブ海における新しいラグジュアリーホテルである。ホテルには 6 つのレストランがあり、メキシカン、コンテンポラリー、タイ料理、インド・チャイニーズ（アジア・フュージョン）、ペルー料理、地中海料理、アラカルト・ビュッフェを提供。シーフードを提供するのは、大人専用のレストラン La Punta（ラ・プンタ）である。その他にも 4 つのバーがあり、テキーラのテイスティングや料理教室などのアクティビティもある。

<基本情報>

- **ホテル名**：Seadust Cancún Family Resort（シーダスト・カンクン・ファミリー・リゾート）
- **立地**：カンクンのホテルゾーン 16.9km
- **ランク**：トリップアドバイザーではホテルクラス星 4.5、グーグルマップでは 4 星。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでミドルクラスに分類

- **利用客数**：総客室数は 502 室。
- **顧客の国籍**：主に米国。
- **平均予算（主な宿泊プラン）**：2 名 1 室 1 泊 USD361（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：12 月中旬～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューは毎年更新する。エグゼクティブシェフおよびサブエグゼクティブシェフが決定。メニューを日替わりで変更する場合もある。メキシコ外の顧客が多い日には、メキシコ料理を提供する。メキシコ内の顧客が多い日には、多国籍メニューを用意し顧客の知識と味覚を広げる場を作る。
- **食材調達先選定方法**：メニューおよび品質に基づいて決定する。シェフが必要とする食材がある場合、仕入れ部門にサンプルの取り寄せを依頼。各サプライヤーからの提案を受け、シェフがサンプルを調理し、試食した結果でサプライヤーを選定。基本的には地元産の食材を活用するようにしている。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：米やオイスターソース、梅干し、大豆、海苔、唐辛子などを使用しているが産地は不明。使用する食材は輸入品が多い。日本で食べられる日本食に近い料理を提供するために、常にさまざまな日本産食材の購入を検討している。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：日本食レストラン「Samurai（サムライ）」は、ホテル内で 2 番目に人気があり、寿司などの料理のバリエーションが多いことで好評。

<追加情報>

ハイアットやヒルトン、ウィンダム系などのホテルブランドのオールインクルーシブタイプのホテルを運営する「Playa Hotels & Resorts（プラヤ・ホテルズ・アンド・リゾーツ）」がマネジメントを行なっている。ホテル内には 10 軒のレストランを展開。

4.2.4. ロス・カボスのホテルヒアリング調査

<基本情報>

- **ホテル名**：Nobu Hotel Los Cabos（ノブ・ホテル・ロス・カボス）
- **立地**：バハカリフォルニア半島の最南端、エル・ススピロビーチ沿い

- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は200室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：80%が米国、15%がメキシコ国内、その他5%。
- **平均予算**：2名1室1泊USD700（食事別タイプ）
- **繁忙期**：11月～5月。6月、7月、10月はミッドシーズン、8月と9月はローシーズン。

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：地中海料理「ムナ」、イタリアン・ステーキハウス「アルデア」、メキシカン料理「パシフィック」など、各レストランのコンセプトに沿ってメニューを選び、それぞれの地域を代表する料理に、エグゼクティブシェフのパオロ・デ・ラ・コルテが工夫を加える。「ノブ」は、日本料理とペルー料理のフュージョンで、土地柄からメキシコや環太平洋地域の影響を受けた料理も取り扱う。
- **食材調達先選定方法**：品質、サービス、価格比較の観点から選定した業者を使用。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：既に日本の食材を使用。岩エビの天ぷら、黒ダラのみそ漬け、ハラペーニョの薄切りを添えたブリの刺身などがノブの代表的なメニュー。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：顧客から高い評価を得ている。

<追加情報>

ホテル名の由来はシェフのマツヒサ・ノブ氏。日本で寿司を学び、若き職人時代はペルーやアルゼンチンで腕を磨いた。その後、ビバリーヒルズで「マツヒサ」、ニューヨークで「ノブ」を開店。現在17カ国で30数店舗を擁する。

<基本情報>

- **ホテル名**：Marquis Los Cabos All Inclusive Resort&SPA（マルキス・ロス・カボス・オールインクルーシブ・リゾート・アンド・スパ）
- **立地**：サン・ホセ・デル・カボとカボ・サン・ルーカスの中間地点、太平洋沿い

- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラス
- **利用客数**：総客室数は235室。客数は1日あたり約180人（月あたり5,500人）
- **顧客の国籍**：65%が米国。次いで7.5%がカナダ、4.1%がコロンビア、日本は1%以下。
- **平均予算**：2名1室1泊USD750（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：クリスマス前の12月15日～2月28日

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：各ウェイターが所持する注文用機器から送られる情報と、顧客の評判を分析し、エグゼクティブシェフが季節ごとに更新。5店舗のレストランの各コンセプトに焦点を当てて決めている。
- **食材調達先選定方法**：メニューを決めた後、地元のサプライヤーや輸入業者などの中から入札方式で決定。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品、日本食材に関する顧客からの口コミ**：回答は得られなかったが、Sakke（サッケ）という名前のアジア料理レストランがある。

<追加情報>

サステナビリティ活動も行っている。海水を真水に変換して使用したり、下水処理システムをリゾート内に設けたりするなど、自然保護に力をいれている。

<基本情報>

- **ホテル名**：Los Cabos Golf Resort Trademark Collection By Wyndham（ロス・カボス・ゴルフ・リゾート・トレードマーク・コレクション・バイ・ウィンダム）
- **立地**：カボ・サン・ルーカス・カントリークラブ・ゴルフコースに隣接。ロス・カボス国際空港から45キロ、マリーナ・カボ・サン・ルーカスから徒歩で25分
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星4つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでミドルクラスに分類。
- **利用客数**：総客室数は74室。客数は1日あたり50～60人。

- **顧客の国籍**：75%が米国人、25%がメキシコ国内、アジア人はほぼいない。
- **平均予算**：2名1室1泊 USD115（食事別タイプ）
- **繁忙期**：10月～5月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューは季節ごとに刷新し、旬の素材を使った料理を提供。レストランは1店舗でメキシカン、アメリカン、インターナショナルなど多国籍料理がコンセプト。
- **食材調達先選定方法**：品質と価格を重視。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：海苔、生姜、うなぎのたれ、照り焼きなどを使用。産地は不明。

<基本情報>

- **ホテル名**：Le Blanc Spa Resort Los Cabos（ル・ブラン・スパ・リゾート・ロス・カボス）
- **立地**：サン・ホセ・デル・カボと、カボ・サン・ルーカスの間、太平洋沿い。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は373室。客数は未回答だが、アジアレストラン「Yama（ヤマ）」は、1日約140～170人の宿泊客が訪れる。
- **顧客の国籍**：米国人が多い。
- **平均滞在日数**：5日間
- **平均予算**：2名1室1泊 USD900（オールインクルーシブタイプ）

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：顧客の声を聞きながら、シェフが決定。レストランとバーは各6店舗ずつあり、イタリアン、アジアン、フレンチ、メキシカンシーフード、ステーキ、地中海料理などを提供する。すべてのレストランで魚介類を使用。3つのキッチンがあり、レストランのテーマに合わせ、同じ食材でも味付けや調理法を変えて提供。
- **食材調達先選定方法**：サプライヤーは、大企業から地元の小さな企業まで様々。例えば、ハマチの仕入れ一つでも、何種類かのサプライヤ

ーと取引している。食材のみカンクンのセントラルキッチンから送られることもあるが、大部分の作業は本ホテル内で行う。

- **競合品**：シナロア産、エンセナダ産などのハマグリ、牡蠣、海老、コーマー（ハタ科の魚の1種）などを使用。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：アジアレストラン「Yama（ヤマ）」は日本食材を使用。日本酒は、泡雪、実楽山田錦、白鶴特選純米、ムライ・ファミリー・トクベツ・本醸造を取り揃えている。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：「Yama（ヤマ）」は、ホテル内で一番人気。

<追加情報>

「Le Blanc Los Cabos（ル・ブラン・ロス・カボス）」は、メキシコ国内に8軒、ジャマイカなど国外にもホテルを構える「Palace Resorts（パレス・リゾート）」グループに属する。Le Blanc（ル・ブラン）はグループ内のハイエンドブランドで、カンクンとロス・カボスの2カ所を運営。

テラスで毎週土曜日に「オイスターバー」のイベントを開催し、シャンパンと牡蠣のマリアージュを楽しむ顧客が多く訪れる。オイスターバーのイベントでは、牡蠣とハマグリ（スペイン語でAlmeja（アルメハ）と呼ばれる種類）を使用。毎週金曜日は、プールの前に魚を並べた「フィッシュマーケット」を開催。多くの顧客が魚介類を求めて訪れる。

<基本情報>

- **ホテル名**：Hard Rock Hotel Los Cabos（ハード・ロック・ホテル・ロス・カボス）
- **立地**：バハカリフォルニア半島の南端、カボ・サン・ルーカスの中心部から車で約30分の太平洋沿い
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星4つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーではラグジュアリークラスに分類。
- **利用客数**：総客室数は639室。客数は1日あたり250～300人。
- **顧客の国籍**：85%が米国（うちインド系8%）、10%がメキシコ国内、その他5%。
- **平均予算**：2名1室1泊USD530（オールインクルーシブタイプ）

- 繁忙期：11月下旬、4月中旬、夏休み期間

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方、食材調達先選定方法：未回答
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性：うに、和牛、うなぎの蒲焼、寿司用の米、醤油、魚醤、しいたけ、えのき茸、ぶぶあられ、大葉、柚子胡椒、ゆずなどを使用。すべての産地は不明だが、うに、和牛A5、天然ワサビ、ラーメンは日本から輸入したものである。
- 日本食材に関する顧客からの口コミ：日本食レストラン「禅」は鉄板焼きスタイルのテーブルや寿司カウンターを設け、顧客から高評価を得ている。

<追加情報>

8つのレストランを擁し、アジアフュージョン料理からイタリア料理、ステーキハウス、ブッフェなど、幅広い料理を提供。

<基本情報>

- ホテル名：Hyatt Ziva Los Cabos（ハイアット・ジーバ・ロス・カボス）
- 立地：サン・ホセ・デル・カボのホテルゾーンの太平洋沿い
- ランク：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ。
- 価格帯：トリップアドバイザーのカテゴリーはラグジュアリークラスに分類
- 利用客数：総客室数は591室。客数は1日あたり250～300人。
- 顧客の国籍：70%が米国、次いで20%がメキシコ国内、1%がアジア。アジアからは団体客が多く、大部分が米国在住。
- 平均滞在日数：4～5日間
- 平均予算：2名1室1泊USD550（オールインクルーシブタイプ）
- 繁忙期：11月～5月

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：各レストランにメニュー担当がおり、決定権を持つ。顧客の反応やコストをみて定期的に入れ替えをしている。
- 食材調達先選定方法：サプライヤーは1,000社以上あり、選定の際はエグゼクティブシェフと購買部で協議。すべてのレストランで魚介類

を取り扱っており、ほぼ国産を使用。海老の消費が一番多く、ハマチは扱っていない。

- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：海苔、わかめ、醤油を使用しているが、産地は不明。日本酒は Murai Family Sugidama（ムライ・ファミリー・スギダマ）、Momokwa Diamond（モモカワ・ダイヤモンド）、Yoshinogawa Golden Horizon（ヨシノガワ・ゴールドデン・ホライズン）を取り扱う。アジア食材のサンバルソースやシラチャソースを使用。

<追加情報>

食事はオールインクルーシブタイプで、16カ所のレストラン、バー、ラウンジがあるが、一番人気はアジアレストラン「DOZO（ドーズ）」。鉄板焼きコーナーや、寿司バーを構える。調理の際に発生する有機性廃棄物は、特別な業者に受け渡しておりサステナブルに配慮。

<基本情報>

-ホテル

- **ホテル名**：Viceroy Los Cabos（ヴァイスロイ・ロス・カボス）
- **立地**：サン・ホセ・デル・カボのホテルゾーン、空港から約30分
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は192室。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：米国、カナダからが多い。割合は多くないがメキシコ国内からも訪問。
- **平均予算**：2名1室1泊USD510（食事別タイプ）
- **繁忙期**：11月末（サンクスギビングデーの時期）～3月末

-レストラン

- **レストラン名**：Nido（ニド）
- **利用客数**：1日あたり50人
- **平均予算**：USD61

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：日本の文化や食に精通している、Azael Ponce（アサエル・ポンセ）シェフを中心に決めている。コンセプトはバハ

カリフォルニア半島の食材と日本の技術のフュージョンで、炉端焼きをメインに、刺身、たたき、握り寿司などを提供。6店舗のレストランとバーがあり、その中でも「Nido（ニド）」は新鮮な海の幸を使用したレストランとして人気を誇る。

- **食材調達先選定方法**：様々なメカニズムを用いて選定するが、新鮮な食材を揃える地元サプライヤーを優先的に使用。チーズやマチャカ（乾燥肉）は冷凍品を使わないため、地場産を使用。サプライヤーの信用度も重視。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：日本酒の取り扱いが豊富で、メキシコ産の「Nami（ナミ）」や様々な地域のものを用意。それらは米国からの輸入が多いと思われる。A5ランクの日本産和牛も取り扱うが、VIP客のみ提供。魚介類はバハカリフォルニア半島で仕入れるので、日本産の魚介類は使用していない。ロス・カボスは地理的に孤立しており、食材のバリエーションが乏しいので、ぜひ新しい食材を使用したいと考えている。その際は価格と品質を基準とする。現地で手に入らないものは、アジア食材を揃えるサプライヤーから仕入れるしかない。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：日本スタイルにメキシコ要素を加えた表現がとてもマッチしていると顧客から高評価を得ている。ホテルやレストランの雰囲気も相まって、他のホテルからも食事に来る顧客がいるほどである。

<基本情報>

- **ホテル名**：Barceló Gran Faro Los Cabos（バルセロ・グラン・ファロ・ロス・カボス）
- **立地**：サンホセ・デル・カボのダウンタウンから3.3kmの太平洋側ビーチ沿い。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は350室。客数は1日あたり平均210人。稼働率は最低でも20%で、ハイシーズンには100%に達する。
- **顧客の国籍**：米国、カナダ、メキシコ、アジアからが多い。
- **平均予算**：2名1室1泊USD335（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：12月15日～1月末

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：飲食部門のディレクターAndros（アンドロス）氏とエグゼクティブシェフとの話し合いのもと、年4回シーズンごとに変更。ホテル内には5軒のレストランと3軒のバーを構える。
- **食材調達先選定方法**：ホテルの購買部が担当。基本的にはグアダラハラにあるサプライヤーを使用。同ホテルグループで統一しており、変更を検討することはあまりない。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：寿司レストランで、米、海苔、ふりかけなどを使用。ロス・カボスのサプライヤーから仕入れており、産地は不明。日本産の魚介類は仕入れておらず、サーモンなど地元で調達できないものはカナダやチリなどからの輸入品を使用。ロス・カボスで調達可能なものは、地元業者から仕入れている。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：寿司はどの顧客にも人気。しかし一番集客しているレストランはイタリアンで、シーフードパスタなどを提供。ビーチ沿いの立地から、地元の新鮮な魚介類を味わいたい宿泊客が多く訪れている。

<基本情報>

- **ホテル名**：Paradisus Los Cabos（パラディサス・ロス・カボス）
- **立地**：カボ・サン・ルーカスとサン・ホセ・デル・カボの間。
- **ランク**：トリップアドバイザー、グーグルマップでともにホテルランク星5つ。
- **価格帯**：トリップアドバイザーのカテゴリーでラグジュアリークラスに分類
- **利用客数**：総客室数は350室。1日あたりの客数は、レギュラーシーズンで250人、ローシーズンで200人、ハイシーズンで600人。
- **顧客の国籍**：米国、カナダが多くを占めている。アジア人はほとんどいない。
- **平均予算**：2名1室1泊USD500（オールインクルーシブタイプ）
- **繁忙期**：3月～8月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：担当シェフが決定する。同ホテルのメニューは同ブランドホテル、「パラディサス・カンクン」のメニューと同じである。

り、レストランの名前も同じ。パラディサスと言えは食に力をいれているホテルとして知られ、ミシュランの評価を得たシェフが監修していることが強み。

- **食材調達先選定方法**：飲食部門のディレクターが品質と価格を基準にサプライヤーを選定。カンクンとロス・カボスはほぼ同じサプライヤーを使用。魚介類は、新鮮さを重要視し地元のサプライヤーを選択。「オーシャン・ライダー」というサプライヤーからの仕入れが多い。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：アジア料理の食材も「オーシャン・ライダー」から仕入れている。ホテルには「ときめこ」と呼ばれるオリエンタルレストランがあり、タコ、エビ、ロブスター、魚の切り身、マグロなどを使った料理を提供。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：アジア料理レストランは寿司カウンターを設け、新鮮な寿司を堪能できると評判だが、国外の顧客にはメキシコ料理レストランが一番人気。

<追加情報>

2024年1月よりアダルトオンリーに変更。

4.2.5. カンクンのレストランヒアリング調査

<基本情報>

- **レストラン名**：Carajillo Cancán | Mexican Cuisine & Entertainment (カラヒージョ・カンクン | メキシカン キュイジーヌ&エンターテインメント)
- **立地**：ホテルゾーン 14.7km のラグーン沿い。
- **ランク**：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン 1,178 件のうち 16 位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で \$\$ - \$\$\$。
- **利用客数**：全 220 席。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：60% がメキシコ国内、40% が米国から。最近では 16 人の日本人が訪れ、特にテキーラが好評だった。
- **平均予算**：未回答
- **繁忙期**：繁忙期は 12 月 15 日～1 月末 通常 8 月までは常に満席状態。

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューはグローバルに活躍する Juan Arollo (フアン・アロージョ) シェフが考案。

- **食材調達先選定方法**：食材は新鮮さを重視しているため、ほとんどの食材は地元で調達。特に魚介類は、バハカリフォルニアから仕入れる一部商品を除き、地元商品の活用にこだわりを持つ。適切な温度調整や徹底した品質管理の基準に基づき、サプライヤーを選定している。エビ、イカ、サーモンの使用頻度が高く、タコは比較的少ない。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：巻き寿司用の海苔などを使用しているが、産地は不明。ポン酢も使用しているが、自家製のものである。日本人観光客の増加次第では将来的にメニュー変更の可能性もあるが、すべては顧客の需要やシェフの判断次第。

<追加情報>

メキシコ料理とインターナショナル料理を提供するレストランチェーンで、メキシコシティに7店舗、カンクン、ケレタロ、ドゥランゴに各1店舗を展開。ドゥランゴ店は最大400席を構える。

ドリンク提供時の煙や火を使った演出や、ライブDJ、ショー、メキシコ音楽を使用したパフォーマンスを披露することもある。

肉料理もあるが、注文が多いのは海鮮料理。具体的には、コーンリゾットやフェダイ（スペイン語で **Huachinango** と呼ばれる）の1品、メキシコ風サーモンの巻き寿司、エビフライなどの料理が人気。カラヒージョスタイル（コーヒーに酒を注ぐカクテル「カラヒージョ」を作る様子に似せて、上からソースをかけるスタイル）のハンバーガーや、冷菜および温菜、その他伝統的なメキシコ料理も注文が多い。

<基本情報>

- **レストラン名**：Trattoria Limoncello（トラットリア・リモンチェッロ）
- **立地**：カンクンホテルゾーン 10.5km のラグーン側。
- **ランク**：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン 1,178 件のうち 333 位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で \$\$ - \$\$\$。
- **利用客数**：客数は未回答。
- **顧客の国籍**：米国、カナダ、ラテンアメリカ、欧州の順で多く、アジア人は全体の約 5%。
- **平均予算**：1人あたり USD85
- **繁忙期**：12月～4月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：エグゼクティブシェフが、メニューの売上状況を確認し、年に2回変更。シェフの専門はコンテンポラリーイタリアンで、メニューはすべてイタリア料理。
- **食材調達先選定方法**：通常仕入れは、エグゼクティブシェフが既に取り引しているサプライヤー2、3社から仕入れ。果物や野菜が最も新鮮な状態で届くサプライヤーを選定。サプライヤーの選択の際は、1番に品質、次に価格を確認する。信用の観点から長年カンクンのサプライヤーを使用。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：マネージャーEverio（エベリオ）氏の知る限りでは、日本産食材の取り扱いはない。輸入品はイタリアから来ている。魚介類は、海老、ムール貝、ハマグリ、魚、ロブスターを使用しているが、すべてカンクン周辺で獲れるものである。

●

<基本情報>

- **レストラン名**：Lorenzillo's(Lorenzillo's Cancun)（ローレンシージョス・カンクン）
- **立地**：カンクンホテルゾーンの10.5km地点、ラグーン沿いに位置する。
- **ランク**：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン1,178件のうち119位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- **利用客数**：全250席。客数は未回答。
- **顧客の国籍**：ドイツ、中国、日本、フランスなど様々。
- **平均予算**：1人あたりUSD100
- **繁忙期**：12月～1月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：基本的なメニューは、創業以来一度も変えていない。しかし定期的にバリエーションを増やしたり、顧客の好みを参考に新しいメニューを追加したりしている。例えば今年はタコとエビを使用した一品を追加した。
- **食材調達先選定方法**：仕入れ先は品質と価格により選定。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：日本食材は少しだけ仕入れており、以前は日本産の魚を取り扱っていたが、現在は取り扱っ

ていない。現在仕入れている魚介類は、地元（カンクン）産のロブスターや、カンペチェ産の魚、バハカリフォルニア産の牡蠣など。稀にメキシコの太平洋側で養殖された、熊本の牡蠣も仕入れている。

マネージャーの親族に日本人がいることもあり、ぜひ日本の観光客に来てもらいたいと思っている。日本産の食材を仕入れることにとっても興味があり、現在すぐに変更する必要性は感じていないが、常に新しい食材の仕入れについて考えている。良い日本産食材を扱うサプライヤーが居れば積極的に情報を得たいと考えている。

<追加情報>

Lorenzillo's（ローレンシージョス）はメキシコ国内に2店舗（もう1店舗はロス・カボス）を構えるロブスターで有名なレストランチェーン。カンクンという土地柄、中国語や日本語など、各国の言語に訳したメニューを用意。

<基本情報>

- レストラン名：La Buena Barra (La Buena Barra Mexican Steakhouse I Cancún) (ラ・ブエナ・バッラ・メキシカン・ステーキハウス | カンクン)
- 立地：カンクンホテルゾーンの12.6km 地点、ラグーン沿い。
- ランク：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン1,178件のうち29位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- 利用客数：客数は1日あたり80人。
- 顧客の国籍：国籍問わず全世界から来店
- 平均予算：1人あたりUSD100
- 繁忙期：12月と夏の期間

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：メニューは、メキシコの家料理を参考に決めている。テーブルの上でサーブするタコスや名物料理である。
- 食材調達先選定方法：仕入れ先は、品質と金額により選定。
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品：日本産の食材は、神戸牛を扱っており入口に証明書を掲げている。日本産魚介類の扱いはなく、人気メニューの1つであるカニは、アラスカ産タラバガニを使用し

ている。今後日本産食材の使用は、メニューが既に決まっており、それぞれ安定して売れているので、現時点での可能性は低い。

- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：神戸牛は霜降りの風味を活かすために、石焼の鉄板で炙って提供しており、顧客からはとても人気。

<基本情報>

- **レストラン名**：Kрудо Raw Bar & Grill（クルド・ロー・バー・アンド・グリル）
- **立地**：カンクンホテルゾーンに入って 5.8km ほど進んだ、ラグーン沿い。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカンクンのレストラン 1,178 件のうち 216 位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- **利用客数**：客数は 1 日あたり 50～80 人（繁忙期は 1 日あたり 100～120 人）
- **顧客の国籍**：欧州からが多く、フランスからの顧客が魚介類を求めてよく来ている。アジアからの顧客は稀である。
- **平均予算**：1 人あたり USD70
- **繁忙期**：12 月中旬～夏

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：顧客の好みなどを参考にしており、店名の Kрудо（スペイン語で生を意味する Crudo から派生している）からも分かるように、鮮度の高い生の魚介類の提供に力を入れている。
- **食材調達先選定方法**：仕入れ先の選定は、質と価格を重視。ラグーン沿いのマリーナ前にある土地柄を利用し、ロブスターなどはサプライヤーから直接仕入れ、そのまま調理している。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：日本産食材は使用していないが、ティラディートス（刺身のよう薄く切り味付けしたもの）や、タルタル（魚をダイス状にして調味料などと混ぜたもの）、カルパッチョなど日本人が好む生魚の料理を提供。ティラディートスは、マグロやサーモン、ハマチなどを使用。タルタルとカルパッチョは、タコ、サーモン、マグロ、カジョ・デ・アチャ（ホタテの貝柱に似たもの）を提供。本レストランでは新鮮なカジョ・デ・アチャの提供を重視。他に取り扱いしている海鮮は、3 種類の牡蠣や 3 種類の 2 枚貝などがある。

<基本情報>

- レストラン名：Crab House Cancún（クラブ・ハウス・カンクン）
- 立地：カンクンホテルゾーンの14.7km 地点、ラグーン沿い。
- ランク：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン1,178件のうち66位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- 利用客数：全150席
- 顧客の国籍：米国が多く、ブラジル、日本、メキシコ国内からも訪れる。
- 平均予算：1人あたりUSD58～USD115
- 繁忙期：12月、3月～8月

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：メニュー変更はあまりしないが、社内で話が出たら変更している。レストラン名の通り、クラブ（カニ）料理に一番注力。カニはキングクラブ、ストーンクラブの2種類を取り扱い、他にもシーフードや、ステーキ、パスタなどを提。
- 食材調達先選定方法：サプライヤーはシェフが選定。品質と金額を重視しており、野菜、ステーキなどカテゴリーに分けて3つのサプライヤーから仕入れる。
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品：日本産食材は恐らく使用していない。醤油など調味料を使用しているが日本産ではない。マネージャーSergio（セルヒオ）氏は日本産食材にとっても興味があり、カタログがあればシェフに共有したいと考えている。

<追加情報>

本レストランは、25年以上続く老舗シーフードレストランである。

<基本情報>

- レストラン名：Puerto Madero Cancún（プエルト・マデロ・カンクン）
- 立地：カンクンホテルゾーンの14.1km 地点。
- ランク：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン1,178件のうち37位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。

- 利用客数：テラス 130 席、室内 120 席。
- 顧客の国籍：米国、スペイン、アルゼンチン、ロシア、日本からも来ている。
- 平均予算：1 人あたり USD103
- 繁忙期：12 月 15 日～

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：-
- 食材調達先選定方法：サプライヤーの選定は品質を最重要視。肉、魚、シーフードの専門店として人気で、様々な魚の取り扱いがある。Robalo（スズキ科の魚）、Pargo（真鯛）、Mero（ハタ）などは地元産（カンクン周辺）が多いが、エンセナダ産のマグロや、アメリカ産の輸入ロブスター、ノルウェー産のサーモン、アラスカ産のタラ（Bacalao negro、バカラオネグロと呼ばれる）、チリ産のシーバスなども仕入れる。通常、アメリカ産ロブスター、ノルウェー産サーモンなどは ULPALLATA（ウルパヤタ）というメキシコシティのサプライヤーから購入している。
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品：ハマチは日本から仕入れるが、価格がたまに高騰するので、ハワイなどからも仕入れることがある。日本産の食材は使用していないが、刺身、タルタル（魚や調味料などをダイス状にして混ぜ合わせたもの）などの日本食とされるメニューもある。和牛も仕入れているがオーストラリア産（8～9 等級）である。

<追加情報>

顧客からは料理はもちろん、スタッフのサービスに対し高評価を受けている。日没時に見る事ができる美しい夕日は、このレストランが人気の理由のひとつでもある。

<基本情報>

- レストラン名：Puerto Santo Laguna Sunset（プエルト・サント・ラグーナ・サンセット）
- 立地：カンクンホテルゾーンの 13.5km。
- ランク：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン 1,178 件のうち 42 位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で \$\$ - \$\$\$。
- 利用客数：未回答

- 顧客の国籍：米国からが多い。
- 平均予算：1人あたり USD75
- 繁忙期：12月2週目～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューはシェフのオススめによって決められている。
- **食材調達先選定方法**：サプライヤー選定の際には、価格と品質を重視している。SNSのプロフィール部分にも、毎朝漁に出ると記載されているので、新鮮な魚介類を提供することに拘っていることがうかがえる。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：現在日本産食材は使用していないが、現在使用しているものから日本産に変えるとしたらマグロだとの事である。

<追加情報>

魚介類メインのレストランで、トリップアドバイザーによるトラベラーチョイスにも選ばれている。カンクン市内に3店舗を構えるレストランチェーンである。

<基本情報>

- **レストラン名**：Tora | Japanese Restaurant in Cancun (トラ・ジャパニーズ・レストラン・イン・カンクン)
- **立地**：カンクンホテルゾーンで最も高級な複合施設であるボヘミアン・スクエアに位置。
- **ランク**：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン 1,178 件のうち 49 位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- **利用客数**：未回答
- **顧客の国籍**：米国からが多い
- **平均予算**：1人あたり USD100
- **繁忙期**：12月中旬～春頃

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：コーポレート部門と食品部門が共同でメニューを開発決定。料理のコンセプトは、「コンテンポラリージャパニーズフード(=現代的な日本料理)」。

- **食材調達先選定方法**：ロサ・ネグラグループの購買部門が担当。価格と品質を比較し、レストランの品質基準を満たす食材を調達。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：日本産食材は、神戸牛や高森牛などの肉製品や、ウニ、ウシエビなど魚介類を取り入れている。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：地元産のメニューは価格が安い一方、顧客はメニューの品質にこだわっている。価格が高いにも関わらず、高品質の食材を使った日本のメニューが好まれ、最も売れている。

<追加情報>

メキシコ国内で有名な高級レストランチェーン「ロサ・ネグラグループ」の運営するレストラン。Tora（トラ）は、カンクンとトゥルムに2店舗を構えている。また店内の雰囲気もよく、常駐DJによる音楽、花火やファイヤーショーなどのエンターテイメントも充実していて記念日に利用する人が多い。

<基本情報>

- **レストラン名**：Cenacolo Zona Hotelera（セナコロ・ソナ・オテラ）
- **立地**：カンクンホテルゾーンの12.6km、ラグーン沿い。
- **ランク**：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン1,178件のうち26位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- **利用客数**：未回答
- **顧客の国籍**：ローカル（メキシコ人）が大半を占めている。
- **平均予算**：1人あたりUSD60
- **繁忙期**：12月15日～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：各メニューはイタリア出身の経営者が、シェフやマーケティング担当と共同で決定。
- **食材調達先選定方法**：毎回決まったサプライヤーを選ぶのではなく、メニューに応じ選定している。魚介類はイカ、海老、タコ、カニ、サーモンなどを使用しており、ホタテはない。輸入品については、経営者がイタリアから直接買い付けたパスタやオイルなどを使用している。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：本場イタリアへのこだわりから、日本食材の使用はしていない。

<追加情報>

同レストランは40年以上カンクンで経営。2023年トリップアドバイザーが上位10%のロコミ高評価店舗に贈る、トラベラーズチョイスアワードを受賞。本格派なイタリアンレストランであり、人気の手打ちパスタをはじめ、各料理に合うイタリアおよびメキシコワインをソムリエが選択し、提供する。

カンクンに2店舗構える他、ヌエボレオンにも1店舗進出している。

<基本情報>

- レストラン名：Harry's Steakhouse & Raw Bar（ハリーズ・ステーキハウス&ロー・バー | カンクン）
- 立地：カンクンホテルゾーンの14.2km、
- ランク：トリップアドバイザーでカンクンのレストラン1,178件のうち9位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- 利用客数：全350席
- 顧客の国籍：米国からが大半。欧州や南米からの来店もあり。時折アジア人の姿も見受けられる。
- 平均予算：1人あたりUSD85~100
- 繁忙期：12月25日~

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：本部のマネージャーが決定。
- 食材調達先選定方法：本部の購買部が選定。メキシコ産のイエローハマチやロブスター、オイスター、輸入のサーモンやエビを使用。肉はオーストラリア産や米国産、日本産。
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品：神戸肉流通推進協議会より、神戸ビーフ販売店として指定されており、A5品質認証を正式に獲得した神戸ビーフ（但馬牛）を提供。米国産Mishimaブランドの和牛も採用。

<追加情報>

カンクンのホテルゾーンおよびプラヤ・デル・カルメンに多数の店舗を構えているホテルチェーン「アンダーソングループ」が手掛ける高級ステーキレストラン。

<基本情報>

- レストラン名：Funky Geisha Cancun（ファンキー・ゲイシャ・カンクン）
- 立地：カンクンホテルゾーンの15km、ラグーン沿いに位置する。
- ランク：トリップアドバイザーではカンクンのレストラン1,178件のうち30位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で\$\$ - \$\$\$。
- 利用客数：1日あたり120～150人
- 顧客の国籍：米国からが多い
- 平均予算：1人あたりUSD89
- 繁忙期：12月、夏期、イースター週間

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：アジア料理を専門とする料理長を中心に、経営陣がメニューを考案。丼もの、巻き寿司、和牛、うどんなどの麺類があり、日本料理の比重が高い。
- 食材調達先選定方法：同レストランを運営するロサ・ネグラグループが保有する提携生産者から仕入れ、他のレストランにはないような食材も調達。安全面から、トレーサビリティを重視しており、品質管理を徹底している。
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品：日本からすでに多くの食材を直輸入しており、今後新しい日本料理をメニューに追加する際には、それに応じ新たな日本食材の導入も検討する。

<追加情報>

Rosa Negra（ロサ・ネグラ）グループの一つ Funky Geisha のコンセプトは「斬新なオリエンタル料理との融合」であり、タイ、中華、日本料理からインスピレーションを得ている。カンクン、トゥルム、ロス・カボスに店舗がある。

<基本情報>

- レストラン名：Rosa Negra Cancún（ロサ・ネグラ・カンクン）
- 立地：カンクンホテルゾーンの15km、ラグーン沿いに位置する。
- ランク：トリップアドバイザーではカンクンのレストラン1,178件のうち92位。

- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$。
- **利用客数**：1日あたり 500人
- **顧客の国籍**：米国からが多い
- **平均予算**：1人あたり USD143
- **繁忙期**：クリスマス、夏期休暇、イースター週間

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューは肉料理に特化。エグゼクティブシェフ率いるコーポレートグループ内で決定し、アルゼンチンやコロンビア、ブラジル、メキシコなどの伝統的な美食を採用。
- **食材調達先選定方法**：コーポレートグループ内の購買部により決定。日本から直輸入する材料の他、グループ専任の食材生産者が他のレストランでは取り扱いのない製品も調達する。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：日本から直輸入した神戸ビーフやその他和牛を取り扱う。顧客は価格が多少高くても、日本料理のような高品質なメニューを好む傾向にあることから、新しい日本料理の導入も検討中。

<追加情報>

Rosa Negra（ロサ・ネグラ）は、同名ロサ・ネグラグループが運営。カンクンやロス・カボスをはじめ、メキシコ国内に5つの店舗を展開するラグジュアリーレストランである。ユネスコのヴェルサイユ建築賞受賞歴を持つ、建築家ホルヘ・ボルハ氏がレストラン装飾を担当。ユニークなスタイルが目を惹き、メキシコ人富裕層だけでなく、海外からの来店者にも人気を博している。

<基本情報>

- **レストラン名**：Hiromi（ヒロミ）
- **立地**：カンクンホテルゾーンの入口すぐのショッピングセンター、プエルト・カンクンのマリーナ沿いに位置する。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカンクンのレストラン1,178件のうち44位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- **利用客数**：1日あたり 250～300人
- **顧客の国籍**：メキシコ人が大半
- **平均予算**：1人あたり USD58

- **繁忙期**：12月末、1月、イースター週間

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：シェフまたは料理長が開発。握りや巻き物をメインとした、伝統的な日本料理を味わうことができる。店内は寿司バーと鉄板焼きの2エリアに分かれている。
- **食材調達先選定方法**：食材調達は日本のサプライヤーを中心に調査を実施。時間をかけて関係を築き選定する。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：すでに JFC de México (ジェイエフシー・デ・メヒコ) や Comercial Toyo (コメルシアル・トヨ) など日本の輸入卸業者と提携済みであり、日本製のラーメンや根わさび、肉を仕入れている。顧客の人気の高さから、瀬祭を始めとした日本酒の取り扱いを行っている。需要に応じて追加で日本食品の購入も検討している。

4.2.6 ロス・カボスのレストランヒアリング調査

<基本情報>

- **レストラン名**：Umi (ウミ)
- **立地**：サン・ホセ・デル・カボのダウンタウン。
- **ランク**：オープン・テーブル・4.6 (トリップアドバイザーには調査当時掲載無し。2024年1月18日現在はサン・ホセ・デル・カボのレストラン412件のうち271位。)
- **価格帯**：オープン・テーブルの記載では約 USD29～ (MXN500～)、にぎり寿司1巻約 USD6～ (MXN100～)
- **利用客数**：全54席 1日あたり30～40人
- **顧客の国籍**：90%が米国
- **平均予算**：1人あたり USD50～USD70
- **繁忙期**：11月～6月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：食材の種類を限定し、その範囲内で趣向を凝らした料理を提供。
- **食材調達先選定方法**：シェフが直接サプライヤーを訪問し、仕入れ先を選定。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：アジア食材は「カイゼンフーズ」「ユーエスフーズ」「Comercial Toyo (コメルシアル・ト

ヨ) 」から購入している。カイゼンフーズとユーエスフーズからワサビ、もち粉、てんぷら粉、ギョーザ、豚バラ肉を購入しているが、すべてアメリカから来ている。

- **競合品**：魚介類はバハカリフォルニア州エンセナダ産の養殖場から調達。グアダラハラからは、イダルゴに拠点を置く **Shubo** (シュボ) の日本酒を仕入れている。野菜や他のタンパク質は、地元産を使用。

<追加情報>

Umi (ウミ) は、日本とメキシコを結ぶ海をテーマとした、レストラン兼ラウンジバー。シェフのツチャ・ユウタロウ氏が考案したメニューは、伝統的な日本食にインスパイアされており、顧客から高評価を得ている。店内ではアバンギャルドなスタイルで提供される料理、オリジナルのカクテル、厳選された日本酒などを楽しむことができる。ツチャ氏はアメリカなど様々な国で経験を積み、現在に至る。

<基本情報>

- **レストラン名**：La Revolución Comedor de Baja California (ラ・レボリューション・コメドール・デ・バハ・カリフォルニア)
- **立地**：サン・ホセ・デル・カボのダウンタウンの中心部
- **ランク**：トリップアドバイザーではサン・ホセ・デル・カボのレストラン 409 件のうち 30 位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- **利用客数**：ランチ時 1 日あたり 30 人。
ディナー時 (ドリンクのみの顧客も含めて) 1 日あたり最大 200 人。
- **顧客の国籍**：米国、カナダ、時折アジア人が来店する。
- **平均予算**：1 人あたり USD60
- **繁忙期**：12 月～、特に木曜日は賑わう。

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：味に特にこだわりを持っており、エンセナダの有名シェフ Benito Molina (ベニート・モリナ) 氏のコンサルティングの元、半年ごとに味を確認することで、クオリティを維持。同じメニューを提供し続けると顧客が飽きるので、Benito Molina 氏とエグゼクティブシェフが半年ごとにメニューを更新。
- **食材調達先選定方法、競合品**：仕入れは、地元のサプライヤーと提携することで、多くの食材を現地調達。果物や野菜など、時期により現

地で調達できない食材は、他の農産物業者や小売業者を確認。それでも不可能な場合は、インターネットやスーパーマーケットで調達。

- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：メヒカリのサプライヤーと提携し、牡蠣やアサリ、アセルガ（小松菜に類似した緑葉野菜）を日本から輸入。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：日本の牡蠣を好む。

<追加情報>

La revolución Comedor de Baja California（ラ・レボルシオン・コムドール・デ・バハ・カリフォルニア）は、メキシコ料理を中心とする創作メニューを提供。3つ以上のレストランと、2つのバーを運営するレストラングループの1つである。

<基本情報>

- **レストラン名**：La Pintada（ラ・ピンターダ）
- **立地**：カボ・サン・ルーカスの中心通り Lázaro Cárdenas（ラサロ・カルデナス）沿いに位置する。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン 661 件のうち 105 位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で \$\$-\$\$\$
- **利用客数**：全 110 席と 150 席の貸し切りスペース 客数は未回答。
- **顧客の国籍**：米国、カナダが多く、アジア人は 5% くらい。
- **平均予算**：1 人あたり USD60～70
- **繁忙期**：12 月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メキシコ各地域の料理と地中海料理を組み合わせて考案。マグロの刺身やタルタル（魚をダイス状にして味付けしたもの）、ウアチナンゴ（フェダイ科の魚）やエビのカクテルなど、様々なシーフード料理を提供。メニューは旬を考慮して半年ごとに変更。
- **食材調達先選定方法、競合品**：オーナー自らサプライヤーに出向き仕入れを行う。仕入れ先や仕入れ回数は食材によって様々である。例えば、牡蠣は店舗から約 3 時間の太平洋に面したエリアから直接仕入れる。ロス・カボスで魚介類が不漁の際は、北へ約 1 時間の太平洋に面するトドス・サントスから行う。一方、マグロやエビは、グループで提携する地元のサプライヤーから定期的に仕入れる。ロブスターは予

約が入るごとに、別のレストランから生きたまま調達する。このように、ほとんどの食材はメキシコ国内で揃えるが、唯一ビーフステーキは米国から輸入。

- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性：**日本産の食材は現時点では使用していない。日本人が来店することもあり、その際はシーフードの注文が多い。

<追加情報>

Edith's (イーディスズ) グループがロス・カボスで新たに展開するバハカリフォルニアの家庭料理が楽しめるレストラン。

<基本情報>

- **レストラン名：**NickSan (ニック・サン)
- **立地：**カボ・サン・ルーカスのマリーナ近く、ラグジュアリーな観光エリアに位置する。
- **ランク：**トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン 661 件中、144 位。
- **価格帯：**トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- **利用客数：**1 日あたり 20~30 人
- **顧客の国籍：**米国、カナダが多い。アジア人はわずか。
- **平均予算：**USD85
- **繁忙期：**12 月~

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方：**受賞歴を持つシェフ、Angel Carbajal (アンヘル・カルバハル) 氏のもと、26 年以上ロス・カボスのトップレストランとして君臨。日本料理とメキシコ料理を融合し、主ににぎりや巻き寿司、刺身、天ぷら、餃子などを提供する。さまざまな顧客に配慮し、ベジタリアンやグルテンフリーのメニューも充実。
- **食材調達先選定方法：**シェフがサステナビリティを重視し食材選択。地元食材の積極的な活用や、魚の乱獲を防ぐために品目を季節ごとに変えるなど、工夫を凝らす。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品：**以前に日本人が勤務していた背景から、ハマチは日本から輸入。マサゴや、タコ、イカ、ほっき貝、鰻、ホタテも日本産とメニューに記載があるが、本当

に日本産かは不明。牛肉や茎わかめのタレも輸入品だが、輸入元や産地は不明。

•

<基本情報>

- レストラン名：La Lupita Taco & Mezcal（ラ・ルピータ・タコ・アンド・メスカル）
- 立地：サン・ホセ・デル・カボのダウンタウンに位置する店舗。
- ランク：トリップアドバイザーではサン・ホセ・デル・カボのレストラン 409 件のうち 43 位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で\$\$-\$\$\$
- 利用客数：1日あたり 350～400人
- 顧客の国籍：米国、カナダ、メキシコ
- 平均予算：1人あたり USD35～40
- 繁忙期：12月2週目～

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：シェフが決める。メキシコ全土、40種類以上のタコスを取り扱っており、トルティーヤやトルティーヤ用のトモロコシはオアハカから仕入れている。味付けに欠かせないアチョーテ（アンナト）はユカタン半島から調達。約 50 種類のメスカルも取り揃える。
- 食材調達先選定方法：エグゼクティブシェフが選定。
- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性：日本製品は置いていない。メキシコ産にこだわったレストランであるため、今後も使用の予定無し。

<追加情報>

La Lupita Taco & Mezcal（ラ・ルピータ・タコ・アンド・メスカル）はロス・カボス内に 2 店舗あり、Umi（ウミ）と同オーナーである。

<基本情報>

- レストラン名：Omakai Sushi（オマカイ・スシ）
- 立地：サンホセ・デル・カボのダウンタウンに位置する。
- ランク：トリップアドバイザーではサン・ホセ・デル・カボのレストラン 409 件のうち 136 位。

- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$-\$\$\$
- **利用客数**：全 30～40 席と、寿司カウンター6 席、鉄板焼き 6 席。1 日あたり 25～40 人。
- **顧客の国籍**：80%が米国。その他はメキシコ国内および欧州から。
- **平均予算**：1 人あたり USD60～70
- **繁忙期**：11 月～5 月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：ユニークなおまかせ寿司を提供する。日本料理と、バハカリフォルニア各地の新鮮な魚を組み合わせたメニューを展開。マグロや白身魚をはじめ、トロ、サーモン（トリュフ入り）、ウニなど多種多様な握りや刺身などを取り入れる。
- **食材調達先選定方法**：料理長および副料理長が選定。基本的にはメキシコ国内と米国から輸入。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：わさびや海苔、餃子、ラーメン、いくら、ウニ、枝豆、天ぷらなどをメニューに採用しているが、サプライヤーや産地は不明。アルコール類は、日本から輸入。

<追加情報>

マネージャーは以前メキシコシティの日本食レストラン「Deigo（デイゴ）」に勤めており、その影響で訪日の経験は無いが、オーセンティックな雰囲気やメニューにこだわりを持っている。

<基本情報>

- **レストラン名**：Picaro Garden Cuisine（ピカロ・ガーデン・キューイジーヌ）
- **立地**：カボ・サン・ルーカスの 4 つ星ホテル「Grand Solmar at Rancho San Lucas（グランド・ソルマール・アット・ランチョ・サン・ルーカス）」のゲートをくぐり、ホテルに向けて数キロ車で走ったところに位置。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン 661 件中 146 位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- **利用客数**：1 日あたり 100 人
- **顧客の国籍**：メキシコ、米国、カナダ、インド、アジアから。6～7 月はメキシコ国内からが多い。

- 平均予算：1人あたり USD58～116
- 繁忙期：10月～7月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：地中海料理とメキシコ料理をミックスしたシーフード料理をメインとし、旬ごとにメニュー変更。
- **食材調達先選定方法、競合品**：店舗のコンセプトを「おばあちゃんの台所」とし、新鮮な地元食材を採用。品質を重視しており、多少価格が高くても高品質であれば購入を推進。魚、海老、タコの他、輸入したリブロースを使用。和牛は店舗のコンセプトと一致しないため、使用していない。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：輸入元は不明であるが、日本食材として昆布や日本酒の活用実績があり、料理の味付けに利用。

<追加情報>

シェフ自身が日本好きということもあり、日本の包丁などをコレクションしている。

<基本情報>

- **レストラン名**：The Rooftop 360（ザ・ルーフトップ 360）
- **立地**：カボ・サン・ルーカスで最も高いコラソン岬の頂上に位置するホテル「Corazón Cabo Resort & Spa（コラソン・カボ・リゾート・アンド・スパ）」の屋上に位置する。
- **ランク**：ラグジュアリーなサービスで高評価を受け、2022年にはUSA TODAYが選ぶ、同エリアのベストナイトライフ10選の1つに選ばれる。トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン661件のうち320位。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$ - \$\$\$
- **利用客数**：全132席 1日あたり80～120人
- **顧客の国籍**：米国、カナダがほとんどで、アジア人は10%以下。
- **平均予算**：（食事のみ）1人あたりUSD45、（ドリンク込み）1人あたりUSD70
- **繁忙期**：12月～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：シェフを中心に、顧客の声を元に決定。販売状況に従い定期的にメニューを改善。
- **食材調達先選定方法**：ロス・カボスのサプライヤー5社と提携。冷凍庫やワイン用の倉庫を活用しながら、品質と納期を担保した取引を実施。魚介類の多くは地元で採れたものであるが、プエルト・バジャルタ産のイカ、マサトラン産のカジキなど、一部は地元から離れた地域から調達。サーモンはカナダから輸入している。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：レストラン内の寿司バーは、うなぎのタレなどの使用実績があるが、これらは米国から輸入。

<追加情報>

顧客からは、食事の美味しさだけでなく、迅速なサービスが魅力的と評価されている。バーエリアにプールがあり、SNSで評判になっている。

<基本情報>

- **レストラン名**：Tres Sirenas（トレス・シレナス）
- **立地**：カボ・サン・ルーカスの人気レストランや有名なモニュメントが並ぶ Pescador（ペスカドール）通りに位置する。Edith's（イーディズ）グループがロス・カボスで展開する同系列レストランの Edith's（イーディズ）の向かいにある。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン 661 件のうち 131 位。ラグジュアリーレストランのなかでは 29 位、4.5 評価。オープン・テーブルでは 4.9 評価。ロス・カボス観光局のサイトにも掲載されている。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- **利用客数**：1日あたり 50～150人
- **顧客の国籍**：米国からが多い。
- **平均予算**：1人あたり USD50～100
- **繁忙期**：12月～7月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：シェフが決定。人気のある料理をメニューに加え、売れ行きが悪い料理は取り除く。魚料理を専門としており、魚を

ショーケースに保存している様子からも、魚の仕入れに力を入れていることが伺える。

- **食材調達先選定方法、競合品**：サプライヤーは、新鮮さを重視して選定。主に地元産の魚を活用し、真鯛やマグロ、アワビ、アサリをメニューに加える。その他、カナダ産サーモンや太平洋で獲れたロブスター、エビを使用。肉はアメリカ産を採用。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：わさびや、ゆずポン酢を仕入れているが、産地は不明。カンパチを使用した1品に、わさびを使用。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：顧客は日本食を好んで注文しており、日本食需要が高まっている。

<基本情報>

- **レストラン名**：Funky Geisha Cabo（ファンキー・ゲイシャ・カボ）
- **立地**：5つ星ホテル「Me Cabo（ミー・カボ）」の敷地内にある。以前は海沿いに店舗を構えていたが、現在はハリケーンの影響で一時的に屋内に移動している。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン661件のうち39位。ラグジュアリーレストランのなかでは40位。評価は5。オープン・テーブルでは4.5評価。ロス・カボス観光局のサイトにも掲載されている。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- **利用客数**：全120席
- **顧客の国籍**：80%以上が米国から。
- **平均予算**：1人あたりUSD95～105
- **繁忙期**：12月2週目～4月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューは日本の居酒屋を参考にしており、すべてのメニューは「シェアして食べる」ことを想定。マネージャーのEdgar（エドガル）氏は日本食の大ファンであり、旅先などで良い日本食に出会うとグループで共有。その情報がメニューを決めるときの参考になっている。
- **食材調達先選定方法、競合品**：グループの仕入れ担当者が選定。シーフード（マグロ、牡蠣、アサリ、ワタリガニなど）は地元産であるが、サーモンは輸入品。

- 日本食材の調達実態と今後の調達可能性：米や小麦粉、麺、酒、しょうゆなどの日本食材を使用しているが、産地は不明。
- 日本食材に関する顧客からの口コミ：顧客がアジア料理を求めて来客するため、食材に対してはとてもポジティブな意見が多い。

<追加情報>

Funky Geisha Cabo (ファンキー・ゲイシャ・カボ) は、高級レストランチェーン「ロサ・ネグラ」が運営するレストラン。メキシコ国内に2店舗(カンクン、トゥルム)あり、提供する食事だけでなく、店の雰囲気や、店内イベントなども顧客を魅了している。

<基本情報>

- レストラン名：Acre (アクレ)
- 立地：サン・ホセ・デル・カボのダウンタウンより少し東に行き未舗装の道を行った先に位置する。
- ランク：トリップアドバイザーではサン・ホセ・デル・カボのレストラン530件のうち8位。
- 価格帯：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- 利用客数：1日あたり200~300人
- 顧客の国籍：国籍問わず様々な国から来店。特に米国とカナダから多くの顧客が訪れ、現地のメキシコ人や著名人も来店している。
- 平均予算：1人あたりUSD120
- 繁忙期：12月~7月

<ヒアリング内容>

- メニューの決め方：全体メニューは7年前から大きく変わっていないが、半年ごとに料理を分析し、必要に応じてリノベーションしている。メインディッシュは魚(マグロ、ハタ科の魚であるコーマー※cabrillaと呼ばれるハタ科の魚、その日の漁次第のカンパチ)、牛肉(場合によっては和牛)、鶏肉(オーガニック)の3種類があり、調理法はシェフによる。モレ(チョコレートや唐辛子などをミックスしたソース)、サランデアド(燻製にしてレモンとチリソースをかけたもの)、自家製スペシャルソースなどで味付けする。
- 食材調達先選定方法：食材はできるだけ地元の物を取り入れるようにしている。地元の食材だけで実現できない味は輸入品を使う。

- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：産地は不明だが、みりん、柚子、そして以前は海苔も使用。サーモンは、タイのサプライヤーが輸入した、ノルウェー付近で育った養殖物を仕入れている。ボタンエビやマグロはメキシコ産を使用。和牛は、アメリカ テキサス州で飼育しているところから仕入れる。日本産和牛の品質が最高であることを知っているが、コストが高いため米国から購入。今後、品質と価格の両面で優れた日本産食材が入手可能であれば、いくらやまさごなどの購入を検討したい。

<追加情報>

レストランバーから始まった本店は、現在では宿泊施設も運営する Acre Resorts (アクレ・リゾート) へと成長を遂げた。宿泊施設はツリーハウスを提供し、広大な土地にはマンゴー果汁園や、畑、ファーム、動物を保護する場所もある。メキシコ料理、バハカリフォルニア料理、東地中海料理を取り入れており、自分たちの料理を「世界の料理」と呼んでいる。

<基本情報>

- **レストラン名**：Sakagura Los Cabos (サカグラ・ロス・カボス)
- **立地**：「Solaz, a Luxury Collection Resort Los Cabos (ソラス・アラグジュアリー・コレクション・リゾート・ロス・カボス)」というサン・ホセ・デル・カボの沿岸部に位置する 4 つ星ホテルの中にある。
- **ランク**：オープン・テーブルでは 4.6 評価。(トリップアドバイザー掲載なし)
- **価格帯**：メニューの値段は非常に幅があり、約 USD30 (MXN500) ~ 約 USD1,184 (MXN2 万) の高額メニューもある。
- **利用客数**：全 50 席 1 日あたり 20~30 人
- **顧客の国籍**：米国、イタリア、中国、日本からが多い。またマリオットグループのホテルということもあり、世界各国様々な国から来ている。
- **平均予算**：1 人あたり USD120~250
- **繁忙期**：1 月~4 月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：グループのエグゼクティブシェフ「トシ・ナリタ氏」がメニューの決定権を持つ。バハカリフォルニアの新鮮な食材を取り入れた本格的な日本食レストランで、アラカルトやおまかせも楽しめる。
- **食材調達先選定方法**：シェフや購買チームが仕入先のリストを元に、品質とコストに基づいてサプライヤーを選択。サプライヤーは輸入食材を取り扱う企業を使用。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：日本食材の仕入れはアジア食材の輸入をしている「ユーエスフード」を使用。例えば「パクチーサラダ」には鯉節と柚子、「焼き枝豆」には日本酒と醤油、「手羽先焼き」にはみそ、七味、あたりゴマなどほとんどのメニューに日本食材を採用しているが、産地は不明。シェフ曰くイカ、ひらめ、島あじ、真鯛、あわび、金目鯛、生わさびは日本産を使用しており、日本からメキシコシティを経由して、ロス・カボスへ調達している。和牛は日本産の和牛の卸売をしている **Tesoro de Japón** (テソロ・デ・ハポン) から仕入れている。日本のアルコール類も扱っており、ウイスキーの季、響や **Takashimizu** (タカシミズ) の辛口純米の他、メキシコ産の **NAMI** (ナミ) など取り扱いがあるようだ。
- **競合品**：赤み (マグロ)、中トロ、カンパチは地元産を使用。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：日本食が好きで、料理の質の高さを求める。

<追加情報>

同レストランは、「**Edokobayashi** (エドコバヤシ)」というグループに属しており、同グループは、メキシコシティの美食シーンに、日本食をベースにした革新的な提案を導入することを前提に、2013年に結成された。最初のレストランである「**Rokai** (ロカイ)」のオープン以来、**Edokobayashi** の空間は、日本文化の典型である味と栄養の完璧なバランスを再現することを特徴としている。

<基本情報>

- **レストラン名**：Casa Don Rodrigo (カサ・ドン・ロドリゴ)

- **立地**：サン・ホセ・デル・カボの中心広場のすぐ隣で人気レストランが立ち並ぶ一等地に位置する。Rodrigo Aragon（ロドリゴ・アラゴン）氏により 1920 年に建てられた建物を利用している。
- **ランク**：トリップアドバイザーではサン・ホセ・デル・カボのレストラン 410 件のうち 62 位。4.5 評価。オープン・テーブル 4.6 評価。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$-\$\$\$\$
- **利用客数**：1 日あたり 80~100 人
- **顧客の国籍**：米国からが大半で、10%くらいがアジアから。
- **平均予算**：1 人あたり USD70
- **繁忙期**：12 月上旬～

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューは食材の旬に合わせて年 4 回変更。例えば 7 月はマンゴーの旬であるので魚とマンゴーを合わせた品などを取り入れる。レストランのコンセプトは「メキシコ料理と多国料理のフュージョン」で、魚にアジア風ソース（鰻のソース）を使用したものなどを提供。
- **食材調達先選定方法、競合品**：価格と品質の点から、使用する食材はほぼ地元のもの。魚介類は海老、カンパチ、コンバー（スペイン語で Cabrilla、ハタ科の魚）、メキシコ原産の Totoaba（トトアバ、スズキ目ニベ科の魚）などを使用。チーズと有機作物は自家製。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：輸入品はサーモンとサンバルソース、醤油のみ。サンバルソースは、セビーチェ（魚のマリネ）に使用。日本産食材は、顧客の好みに合った上で、金額と品質が良ければ購入を検討。

<基本情報>

- **レストラン名**：Agua Salada（アグア・サラダ）
- **立地**：カボ・サン・ルーカスの観光客が必ず訪れるマリーナ沿いに位置する。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン 661 件のうち 38 位。4.5 評価。オープン・テーブル 4.3 評価。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$-\$\$\$\$
- **利用客数**：1 日あたり 100 人
- **顧客の国籍**：米国やカナダ、ヨーロッパからの顧客が大半を占める
- **平均予算**：1 人あたり USD38~45

- **繁忙期**：12月26日～7月 例年10月から徐々に増えてくる。

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：エグゼクティブシェフ自らメニューや仕入れ先、価格を評価し決定。日本料理の経験を持つ寿司職人を採用しており、メキシコ料理と日本料理を融合させたメニューも提供。
- **食材調達先選定方法**：サプライヤーが持参する食材の品質をシェフがチェック。最も高品質かつ適切な価格設定の食材を提供するサプライヤーを選定する。この時、レストランの営業開始前に迅速な配達ができることも、サプライヤー選定の重要なポイントである。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：柚子酒を日本から輸入していたこともあるが、なかなか入手できないことがあった。箸やしょうゆ、魚（マグロ、ヒラメ、白身魚、生および調理済みのエビ）など日本に馴染みのある製品や食材を使用しているが、産地は不明。
- **日本食材に関する顧客からの口コミ**：寿司やセビーチェなどの冷たい料理を好む。

<基本情報>

- **レストラン名**：Edith's（イーディスズ、スペイン語読みの場合エディスズ）
- **立地**：同系列グループ「Tres Sirenas（トレス・シレナス）」の向かい、カボ・サン・ルーカスの人気レストランや有名なモニュメントが並ぶ Pescador（ペスカドール）通りに位置する。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン661件のうち163位。4.5評価。Yelp 4.3評価。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$\$\$
- **利用客数**：1日あたり380～420人
- **顧客の国籍**：90%が米国で、次いでメキシコ、イタリア、スペインの順に多く、アジア人の割合はかなり少ない。
- **平均予算**：1人あたりUSD100～200
- **繁忙期**：12月18日～5月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：メニューはオーナーがすべて決定。30年経営しているレストランで、リピーターが多いことから、基本的にメニューは変更していない。ステーキ、ロブスター、海鮮料理の裏メニューも人気。
- **食材調達先選定方法**：仕入れはシェフが決定。仕入先を決めるポイントは、新鮮さであること。品質を重視し、魚介類はメキシコ国内、肉類はアメリカからの輸入品を使用。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：産地は分からないが、テリヤキソースを使用。メニューにマグロの刺身や、カルパッチョもあるが、こちらはすべてメキシコ国内の食材を採用。将来日本産食材を使用する予定は今のところないが、もし品質の良い食材があれば見てみたい。日本産食材を使用しない理由は、今の食材、メニューでも十分な人気店であり顧客が満足しているから。

<追加情報>

Edith's (イーディスズ) グループがロス・カボスで展開するEdith's は、ステーキやシーフードと地元の食材を組み合わせた郷土料理が特徴のレストランである。

<基本情報>

- **レストラン名**：El Huerto (エル・ウエルト)
- **立地**：カボ・サン・ルーカスの中心地から車で約10分の郊外に位置する。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン661件のうち182位。4.5評価。オープン・テーブル4.9評価。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で\$\$-\$\$\$
- **利用客数**：1日あたり120~180人(ディナー時)
- **顧客の国籍**：米国からが多い。
- **平均予算**：1人あたりUSD83
- **繁忙期**：10月~8月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：すべてシェフが決定。
- **食材調達先選定方法**：各サプライヤーが持参するカタログを活用し、現在使用している商品と各サプライヤーの商品を比較検討する。毎年、年末までに翌年のサプライヤーを決定。

- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性、競合品**：輸入時期や予算の問題から、日本産の食材は使用していない。あくまでシェフが考える予算内で、タコやエビ、白身魚など新鮮な海産物を地元から調達。タンパク質や、野菜のうち 70%が地元の物を使用。

<追加情報>

レストラン「El Huerto」は「ファームトゥテーブル=農場から食卓へ」をコンセプトにしている。レストランは自社菜園の中にあり、古い農場を再現したような雰囲気。

<基本情報>

- **レストラン名**：El Rincon Culinario (エル・リンコン・クリナリオ)
- **立地**：カボ・サン・ルーカスの人気レストランや有名なモニュメントが並ぶ Pescador (ペスカドル) 通りから 1 本中に入ったところにある、5 つ星ホテル「Casa Dorada Los Cabos, Resort & Spa (カサ・ドラード・ロス・カボス・リゾート・アンド・ス)」の中に位置する。
- **ランク**：トリップアドバイザーではカボ・サン・ルーカスのレストラン 661 件のうち 266 位。4.5 評価。オープン・テーブル 4.9 評価。
- **価格帯**：トリップアドバイザーの表記で \$\$-\$\$\$
- **利用客数**：少ない日で 1 日あたり 10~20 人、繁忙期で 1 日あたり 50 人。
- **顧客の国籍**：米国人が多く、アジア人はほとんどいない。
- **平均予算**：1 人あたり USD17~115 と個人差が大きい。
- **繁忙期**：1 月 ~2 月

<ヒアリング内容>

- **メニューの決め方**：シェフおよびホテルの飲料部門がメニューを決定しているが、シェフが多国籍な料理を得意とすることから、日本食やイタリアンなど幅広く展開。同ホテルはオールインクルーシブタイプではなく、レストランの運営はホテルが行う。
- **食材調達先選定方法**：ホテルの購買部門が仕入れ先と直接話して選定。
- **日本食材の調達実態と今後の調達可能性**：日本食として寿司、焼きめし、握り寿司、刺身などのメニューを展開しているが、日本産食材を使用しているかどうかは定かではない。

- **競合品**：メキシコ産のシーバスやマグロ、海老、ロブスターなどを使用。メキシコ産以外では、サーモンを輸入している。

4.3. ALPS 処理水放出にかかる動向

4.3.1. ALPS 処理水の放出にかかる規制変更の有無／検査強化の動き

2023年8月24日に海洋放出が開始された、東京電力福島第1原子力発電所のALPS処理水に関して、メキシコ政府の規制強化や検査体制の変更はない。

4.3.2. 報道ぶり

メキシコ国内で、ALPS処理水の海洋放出に対する批判的な報道は見られない。

4.3.3. 現地輸入者の受け止め方

メキシコ市で2023年8月30日～9月1日に開催された国際食品見本市「アバストゥル2023」にて、ジェトロはALPS処理水に関する意識調査を実施し、レストランや卸売業者、学生、ホテル、輸入業者、小売業者、メディア、政府関係者などの合計306人から回答を得た。全体の66.3%が処理水放出のことを「知らない」、11.1%が「知っているが、気にしていない」、22.6%が「知っており、気にしている」と回答した。気にしているとした回答が最も高かったのはレストラン関係者(9.5%)で、卸売業者(6.5%)が続いた。

4.3.4. 現地消費者の受け止め方

ジェトロが日本産食材を輸入する複数の現地企業へヒアリングを行ったところ、水産品の納品先であるレストランやその来店客などから、処理水について特段コメントなどは受けていないと回答を得た。

国際観光地における水産物を含む日本産食材調達実態・可能性調査（メキシコ）

2024年3月作成

日本貿易振興機構（ジェトロ）農林水産食品部 市場開拓課

〒107-6006 東京都港区赤坂 1-12-32

Tel. 03-3582-5186

禁無断転載