

# Mercado da Gastronomia Japonesa

Subsegmentos e derivações  
de modelos de negócios no Brasil

# Conteúdo

Este estudo foi conduzido pela Galunion de forma exclusiva para a **ABGJ**, visando entender as dimensões do mercado da gastronomia japonesa no Brasil e suas subsegmentações. A JETRO em parceria com a ABGJ adquiriu parte dos materiais e os direitos de divulgação.



**SUBSEGMENTAÇÃO**



**DADOS DE MERCADO**



**TOP PRATOS E INGREDIENTES**

## Metodologia

A coleta de dados foi feita pela companhia especializada Wise Sales, parceiro da Galunion, através de várias fontes públicas e privadas, entre elas destacam-se o Google, IFood e Receita Federal do Brasil.

Estes dados passaram por tratamentos diversos para assegurar atualização, não duplicação e segurança dos dados coletados. Foram utilizados processos de organização, classificação e saneamento. Os dados são de outubro de 2023.



## Subsegmento de culinária japonesa **Tradicional**

Estabelecimento que se dedica exclusivamente a servir pratos da culinária japonesa autêntica. Aqui, os clientes encontrarão um cardápio que inclui uma variedade de pratos tradicionais, como sushi, sashimi, tempura, teriyaki e outras especialidades japonesas. A atmosfera do restaurante é frequentemente projetada para refletir a cultura e o ambiente típicos do Japão, proporcionando uma experiência imersiva na autêntica culinária japonesa.



Subsegmento de culinária japonesa

## Rodízio

O conceito de restaurante de rodízio japonês se baseia em uma experiência gastronômica onde os clientes podem desfrutar de uma ampla variedade de pratos japoneses em um único local. Durante a refeição, diferentes tipos de sushi, sashimi, pratos quentes e especialidades de churrasco japonês são servidos à vontade, permitindo que os comensais experimentem uma grande diversidade de sabores da culinária japonesa.



## Subsegmento de culinária japonesa

# Especialista

Esse tipo de restaurante oferece uma experiência especializada em um ou poucos tipos de oferta, onde a qualidade e a autenticidade do prato são os principais destaques, proporcionando uma oportunidade única para os amantes da culinária japonesa explorarem a profundidade de sabores e técnicas em um prato específico.

Os chefs são mestres na preparação desse prato específico, garantindo que cada mordida seja uma celebração da autêntica culinária japonesa, seja qual for a escolha do cliente.



## Subsegmento de culinária japonesa

# Doces

Docerias com foco em doces japoneses é um estabelecimento que se dedica a criar e oferecer uma variedade de sobremesas inspiradas na tradição de confeitaria japonesa. Os clientes podem saborear uma seleção de doces que inclui mochi, dorayaki, wagashi e outros itens típicos do Japão. Cada doce é uma celebração de sabores únicos e texturas delicadas, proporcionando uma experiência doce e autêntica da culinária japonesa.



## Derivações de culinária japonesa

# Culinária Asiática

Um restaurante de culinária asiática oferece uma experiência gastronômica que vai além das fronteiras do Japão. Os clientes podem explorar uma rica diversidade de sabores e pratos, que incluem não apenas a culinária japonesa, mas também influências culinárias de outras regiões asiáticas. O menu abrange sushi, ramen, pratos chineses, tailandeses e muito mais, permitindo que os clientes desfrutem de uma viagem culinária pela Ásia.



## Derivações de culinária japonesa Complementar

Um restaurante variado com culinária japonesa é conhecido por oferecer uma ampla seleção de pratos que vão além da culinária japonesa tradicional. Aqui, os clientes podem encontrar um menu eclético que inclui pratos japoneses autênticos, mas também pratos de diferentes origens culinárias. Essa variedade de opções é ideal para grupos com diferentes preferências, oferecendo uma experiência diversificada.

Outro exemplo de presença complementar da culinária asiática é no setor de rotisserie nas redes de varejo.

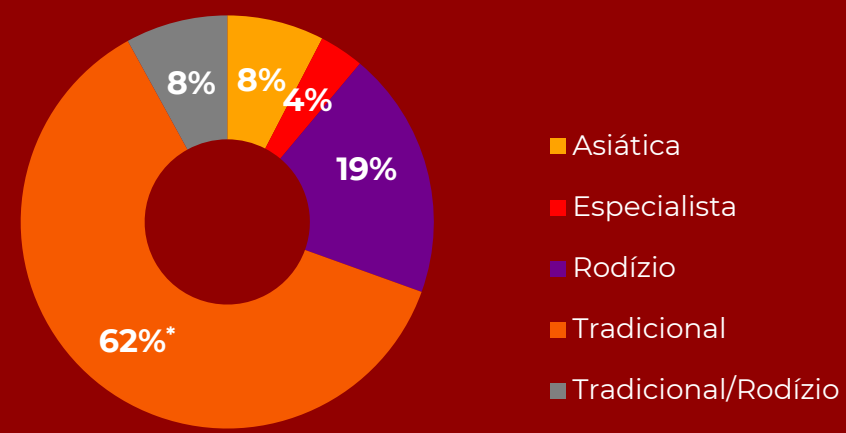




# Redes de Restaurantes

Entre os restaurantes de culinária japonesa encontramos **57 redes** de operadores (com 5 ou mais unidades sob a mesma marca) que possuem no total **685 unidades** em todo o Brasil.

Lojas por Subsegmento



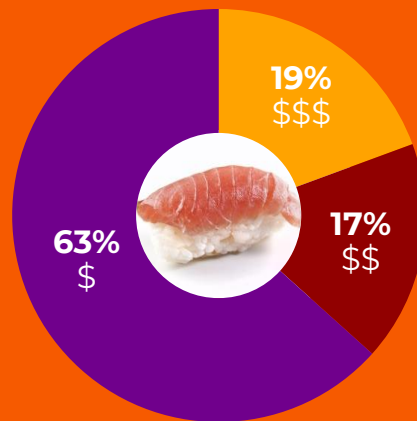
Fonte: Wise Sales 2023



# Dados de mercado

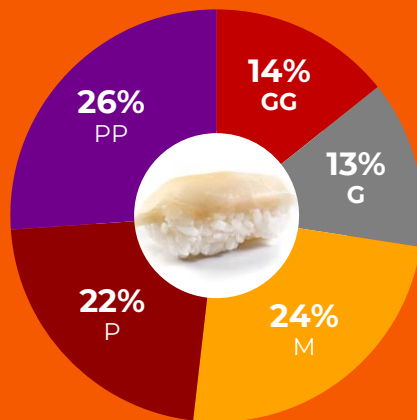
Levantamos **16,7 mil** pontos de venda de **culinária japonesa** representando **2,3% do mercado de Foodservice em número de operadores**

E com um **faturamento** estimado em **R\$ 12,8 bilhões** em 2022 ou **3,1% do total do Foodservice**



**Faixa de preço**

FS Geral sem culinária japonesa: \$\$\$ = 3,2%



FS Geral sem culinária japonesa: GG = 7,1%

**Tamanho do negócio\***

Fontes: Wise Sales 2023, Galunion

\* O tamanho do negócio é medido conforme a movimentação digital do negócio [Google]

O mercado total de Foodservice empregou em 2022 cerca de **4,8 milhões** de trabalhadores e o segmento de **Restaurantes de Culinária Japonesa** foi responsável por **149 mil** desses empregos.

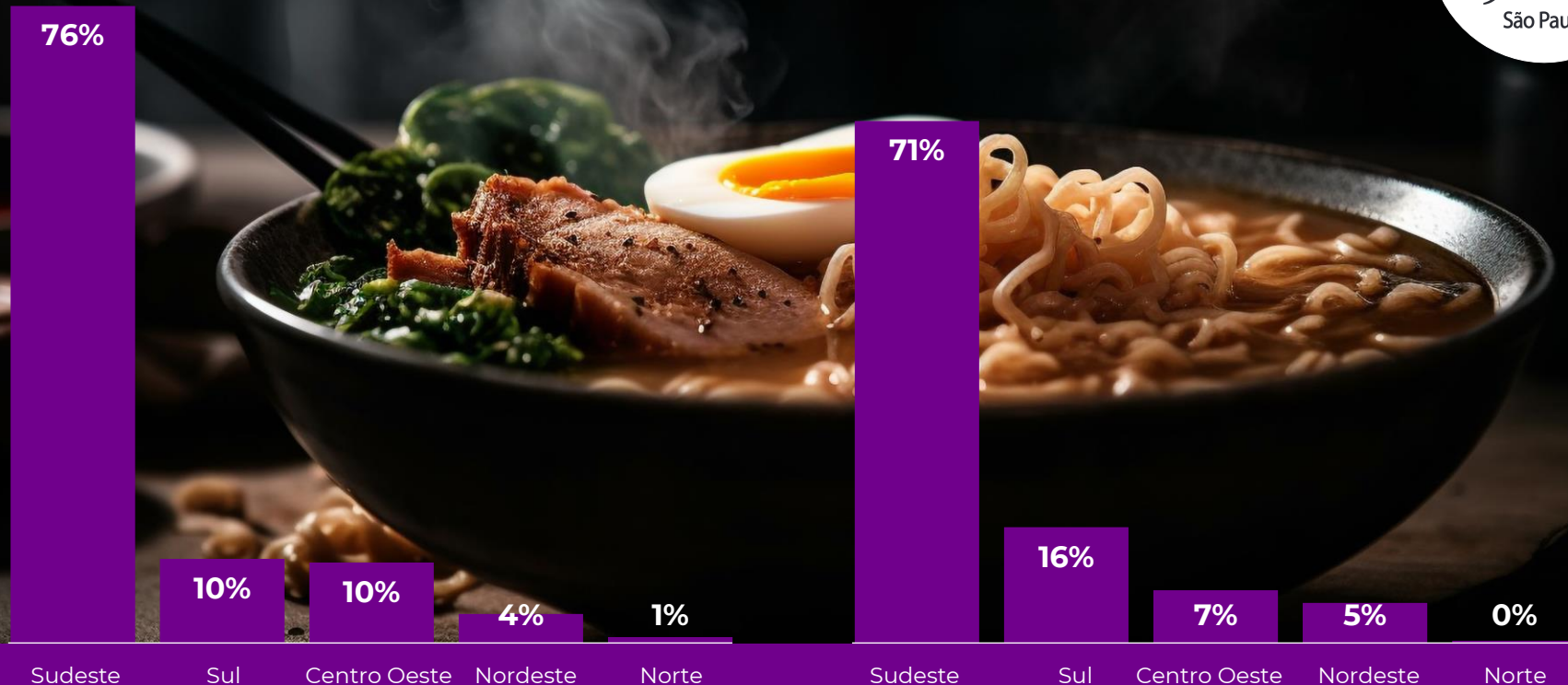
Mais de 90%, em número de estabelecimentos, do mercado de culinária japonesa é composto por **operadores independentes**



# Distribuição de restaurantes total e de redes por região

## Número total de restaurantes

## Número de restaurantes de Redes



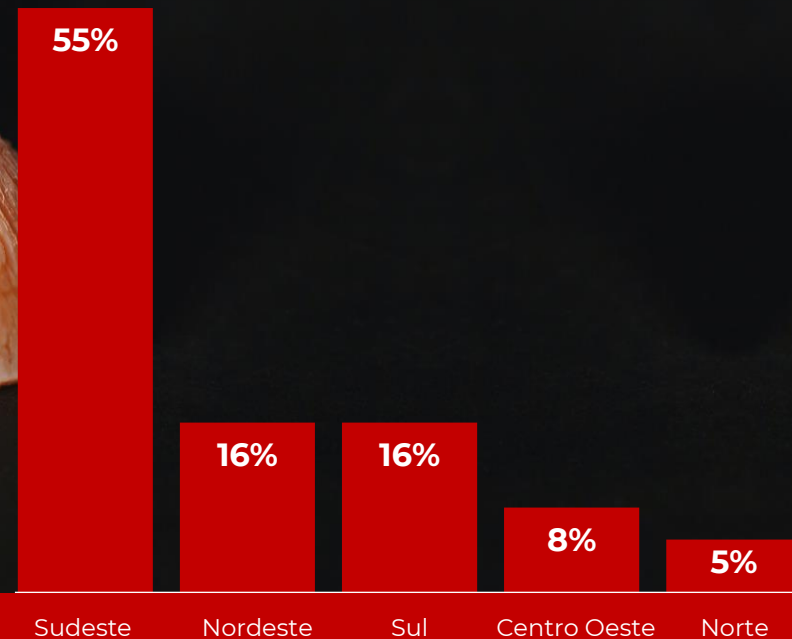
Fonte: Wise Sales 2023 – percentual do número de estabelecimentos

# Distribuição regional dos estabelecimentos

## Culinária japonesa



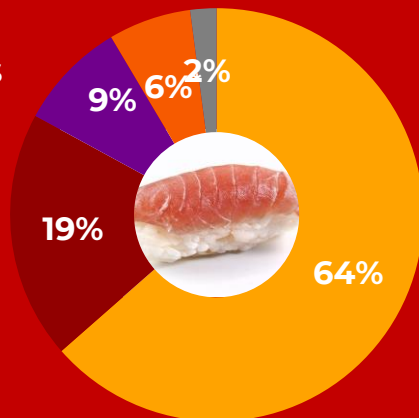
## Distribuição dos estabelecimentos do Foodservice em geral



Fonte: Wise Sales 2023 – percentual do número de estabelecimentos

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

## CENTRO OESTE



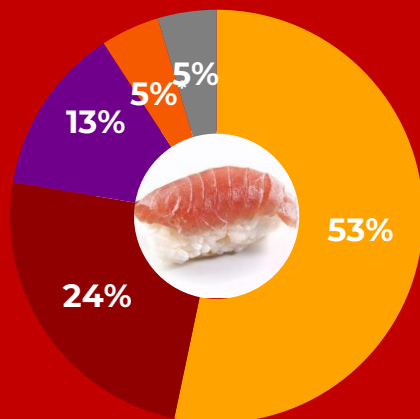
Goiás n = 340

- Goiânia
- Luziânia - Águas Lindas de Goiás
- Rio Verde
- Itumbiara
- Porangatu - Uruaçu



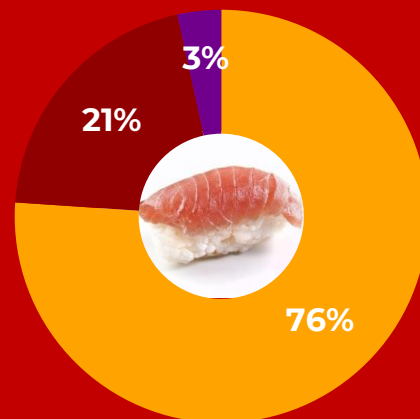
Distrito Federal n = 329

- Distrito Federal



Mato Grosso n = 152

- Cuiabá
- Sinop
- Rondonópolis
- Cáceres
- Barra do Garças



Mato Grosso do Sul n=234

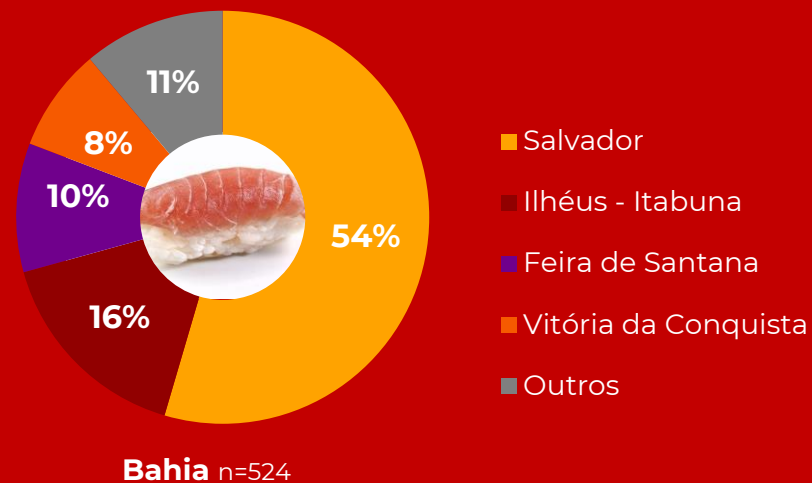
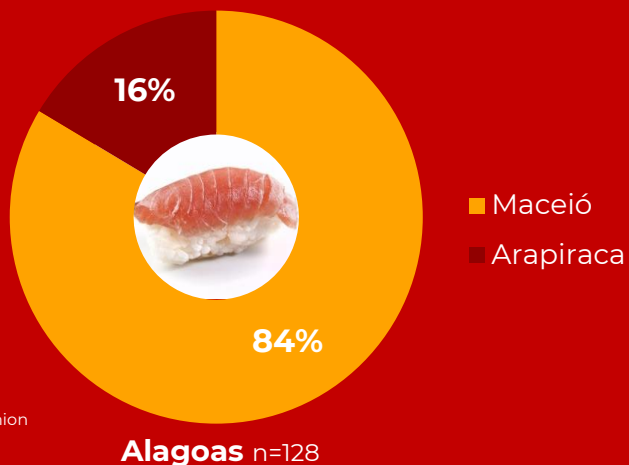
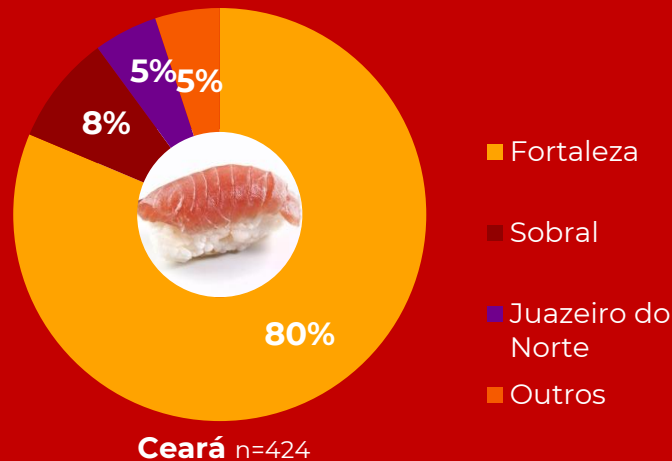
- Campo Grande
- Dourados
- Corumbá

Fontes: Wise Sales 2023, Galunion



# Número de restaurantes por macro região de cada estado

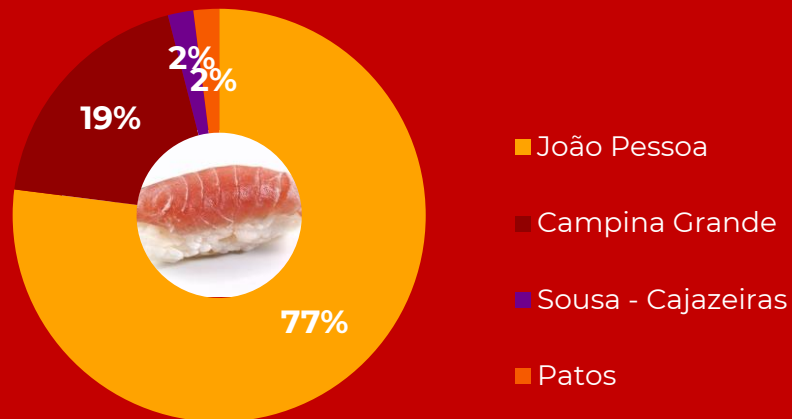
## NORDESTE



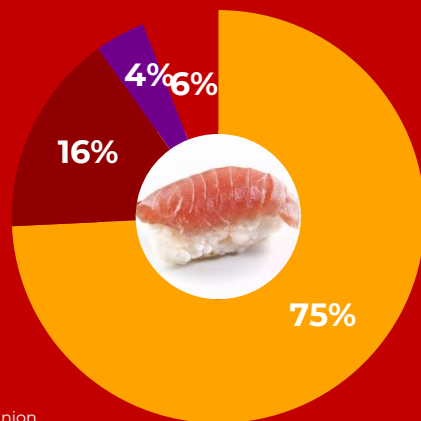
Fontes: Wise Sales 2023, GaUnion

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

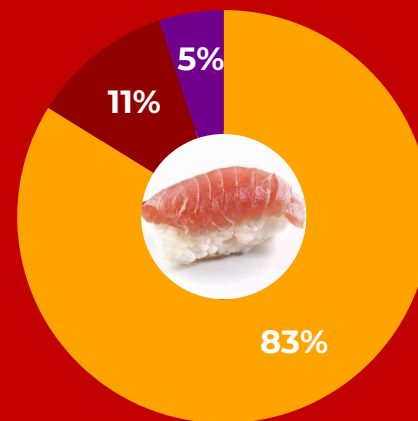
## NORDESTE



**Paraíba** n=184



**Maranhão** n=131

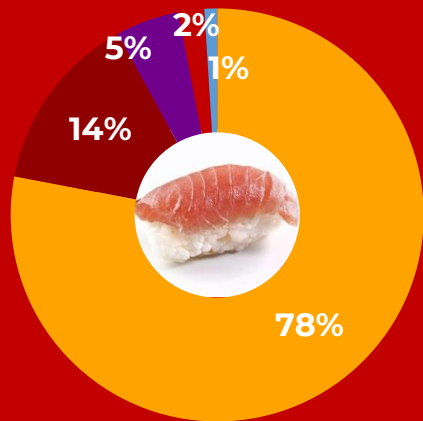


**Pernambuco** n=680

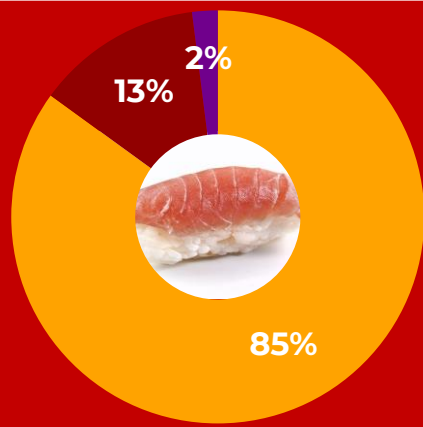
Fontes: Wise Sales 2023, Galunion

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

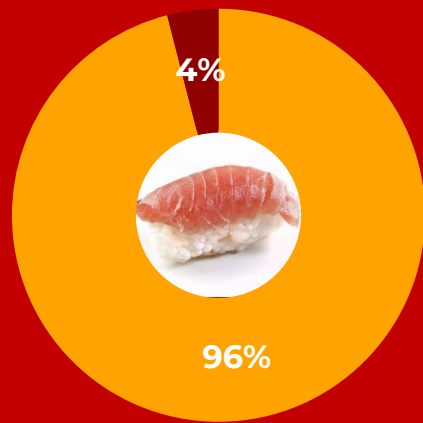
## NORDESTE



**Piauí** n=100



**Rio Grande do Norte** n=149



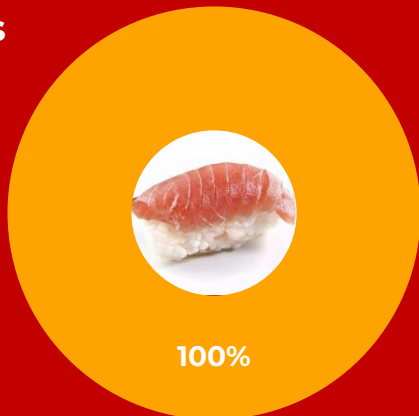
**Sergipe** n=137

Fontes: Wise Sales 2023, Galunion

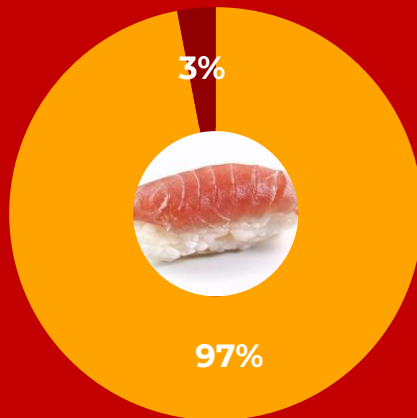
Copyright © 2024 JETRO. All rights reserved.

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

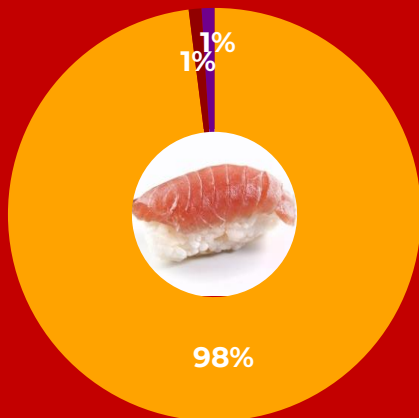
## NORTE



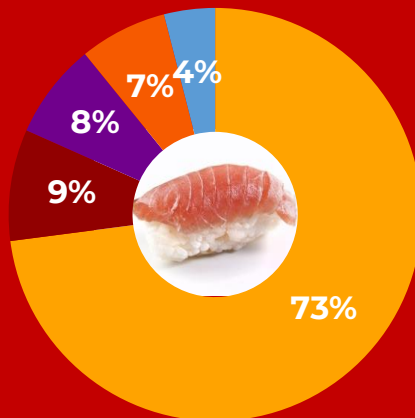
**Acre** n=18



**Amapá** n=39



**Amazonas** n=223

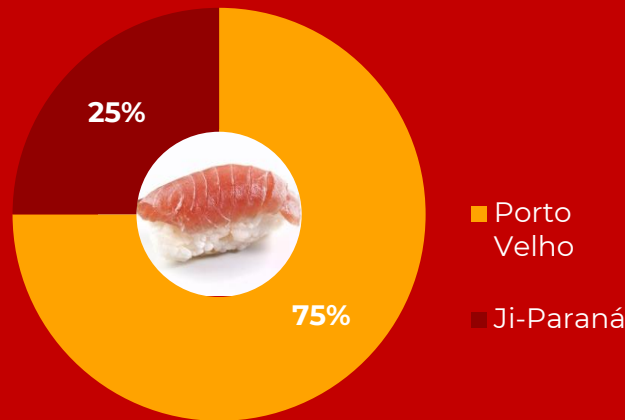


**Pará** n=320

Fontes: Wise Sales 2023, Galunion

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

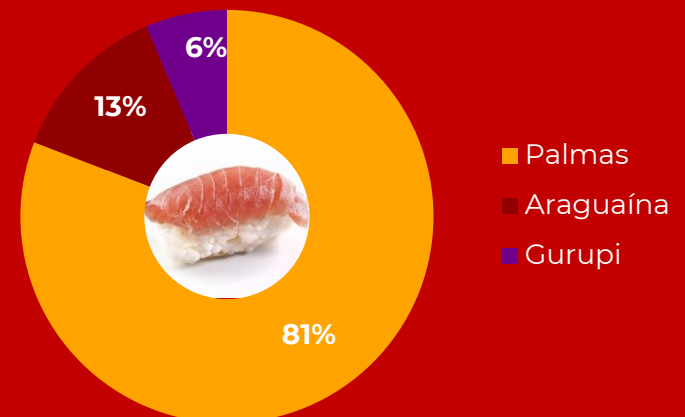
## NORTE



**Rondônia** n=80



**Roraima** n=40

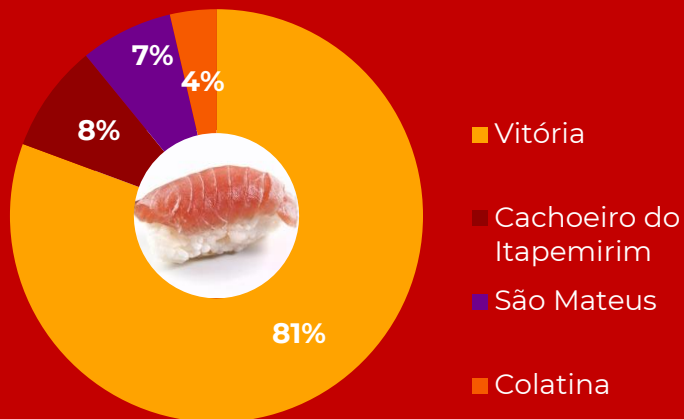


**Tocantins** n=47

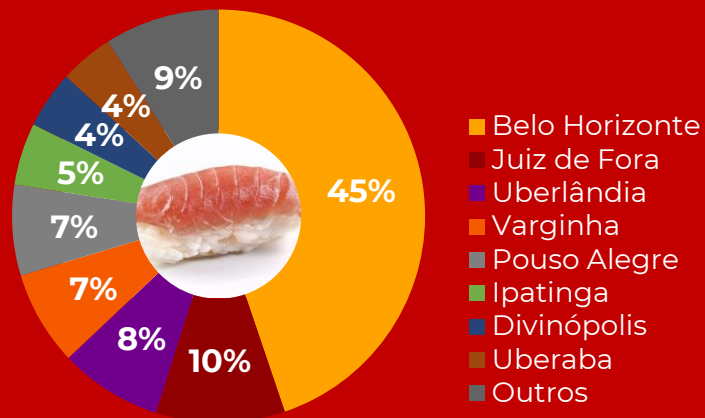
Fontes: Wise Sales 2023, Galunion

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

## SUDESTE



**Espírito Santo** n=248

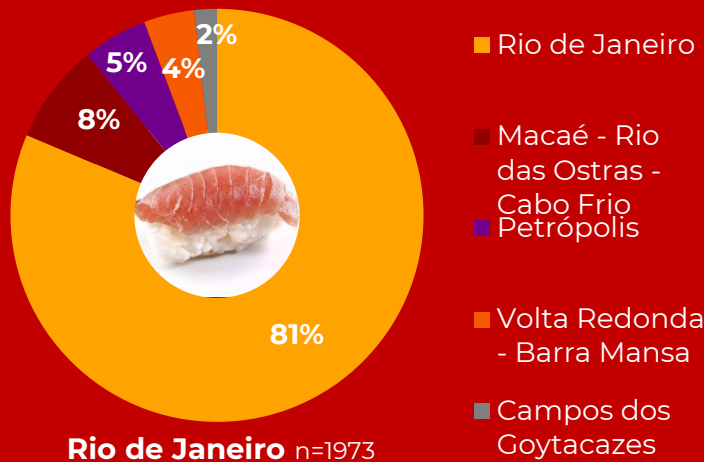


**Minas Gerais** n=1068

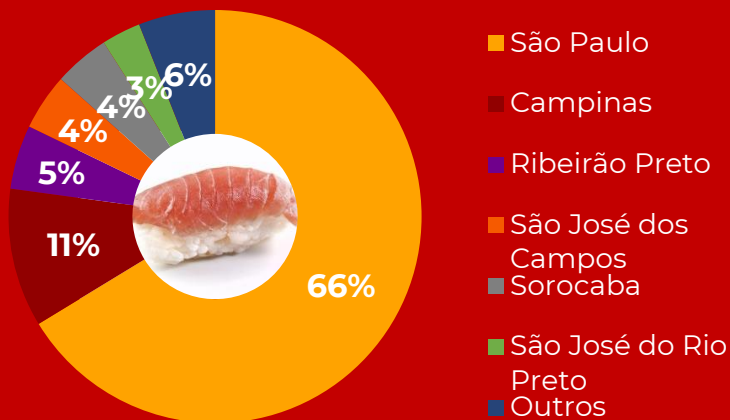
Fontes: Wise Sales 2023, Galunion

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

## SUDESTE



Rio de Janeiro n=1973

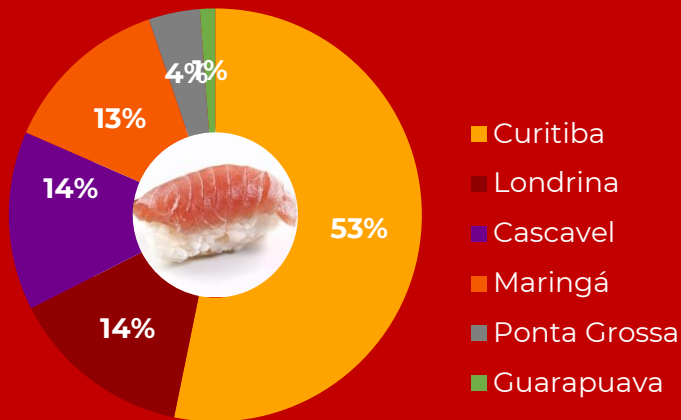


São Paulo n=6315

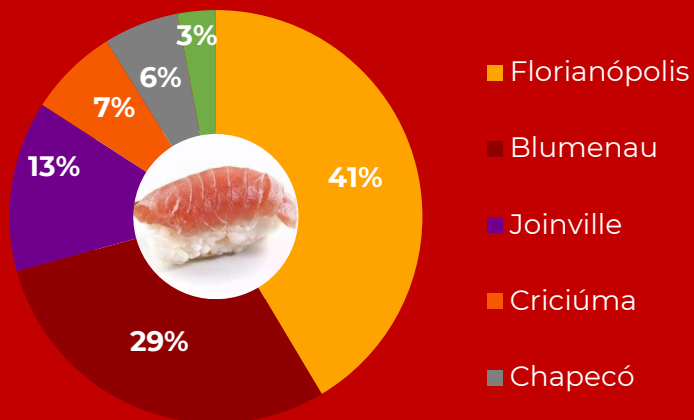
Fontes: Wise Sales 2023, Galunion

# Número de restaurantes por macro região de cada estado

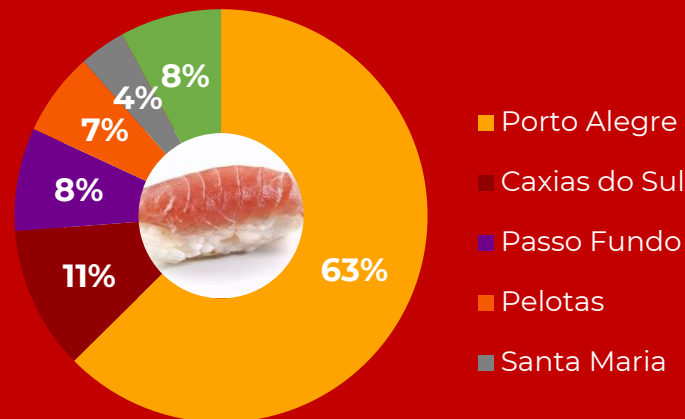
## SUL



**Paraná** n=921



**Santa Catarina** n=1055



**Rio Grande do Sul** n=825

Fontes: Wise Sales 2023, Galunion



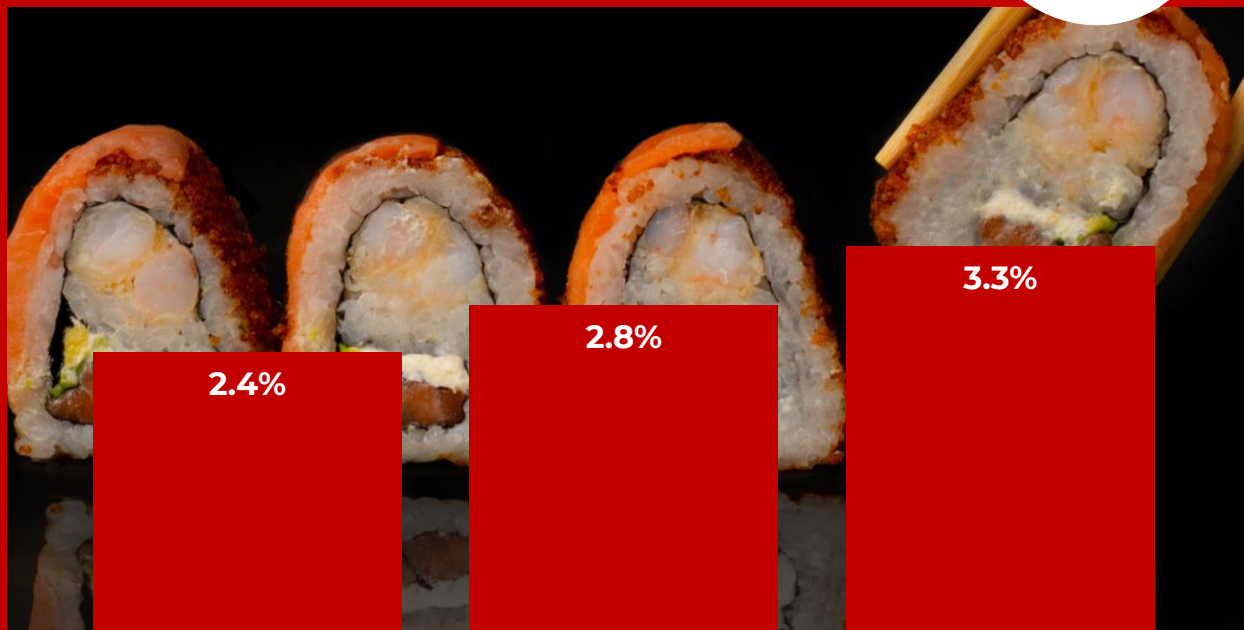
**Somente o estado de São Paulo  
abriga 38% do mercado de culinária japonesa**  
do país e a região metropolitana concentra  
66% desses restaurantes

**Participação da culinária japonesa em relação ao Foodservice em geral em número de operadores por região**

**No estado de São Paulo essa culinária é 17% mais popular que a média da região Sudeste, representando 2,8% do total do mercado de Foodservice em número de restaurantes**



E quando falamos da Grande São Paulo a participação em relação número de restaurantes de todo o Foodservice chega a 3,3%



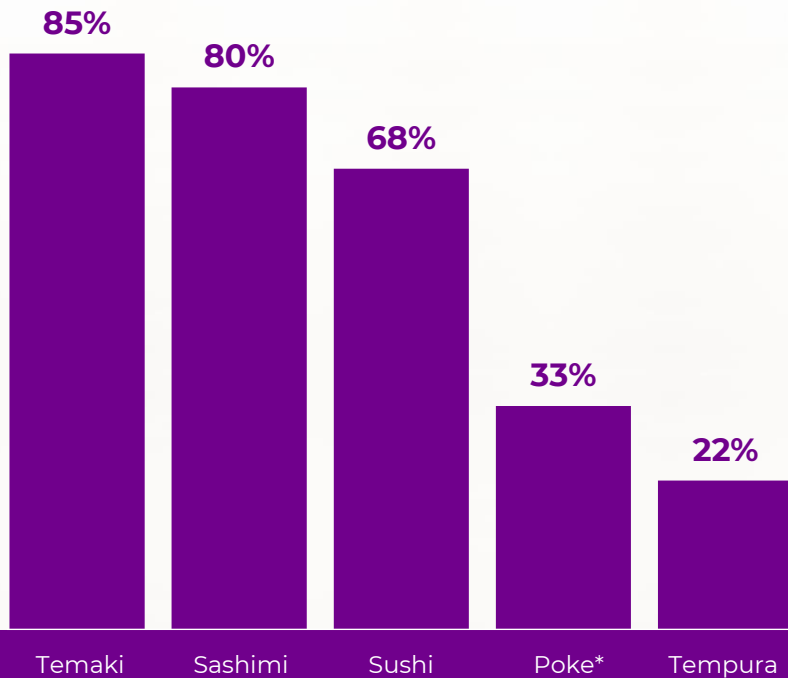
Sudeste

Estado de São Paulo

Região Metropolitana de  
São Paulo



## Penetração dos TOP 5 pratos pesquisados da culinária japonesa no mercado de comida japonesa



Fonte: Wise Sales 2023 – restaurantes com Menu disponível online

\* Prato original da cultura havaiana

## Participação de pratos da culinária japonesa em número de estabelecimentos de outras culinárias e da culinária japonesa

Em todos estabelecimentos que oferecem em seus cardápios **pratos da culinária japonesa** parte deles se classificam como de **outros tipos de culinária**

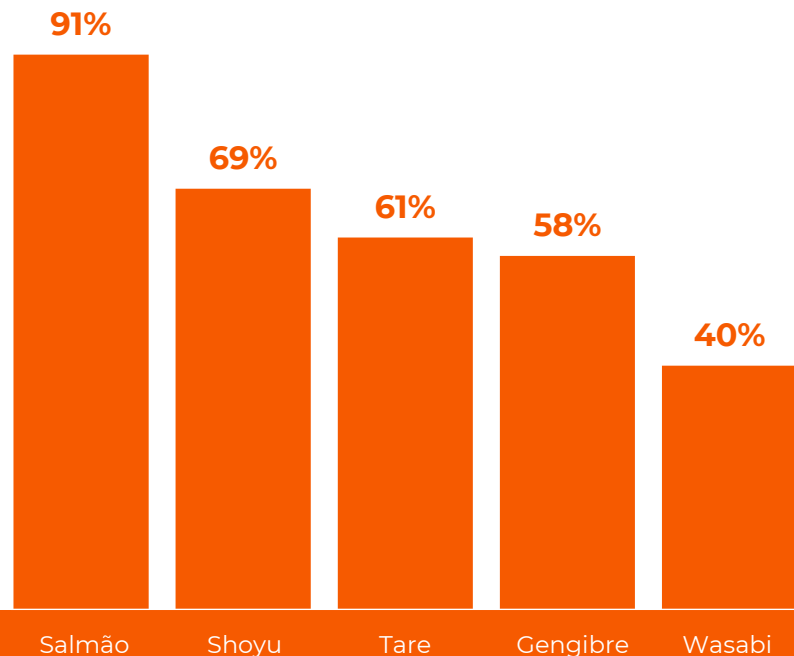


O consumo per capita de pescados no mundo é de **20kg** enquanto no **Brasil** este número foi de apenas **11,2kg** em 2022

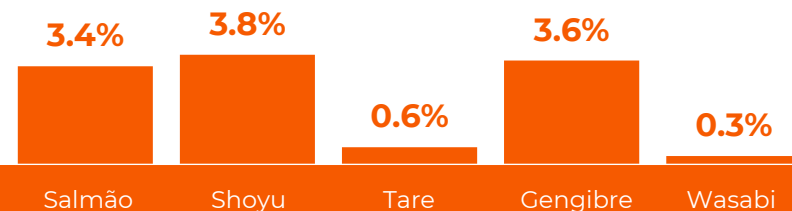
**A culinária japonesa é onde há uma importante oferta de pescados ao consumidor.** Estima-se que **10%** do consumo de pescados no país seja feito através dos restaurantes de **culinária japonesa**



## Penetração dos TOP 5 ingredientes pesquisados da culinária japonesa no mercado de comida japonesa



## Penetração dos mesmos TOP 5 ingredientes pesquisados da culinária japonesa no mercado de Foodservice exceto culinária japonesa



# O Salmão depois de limpo tem um aproveitamento de aproximadamente 49% a 67%

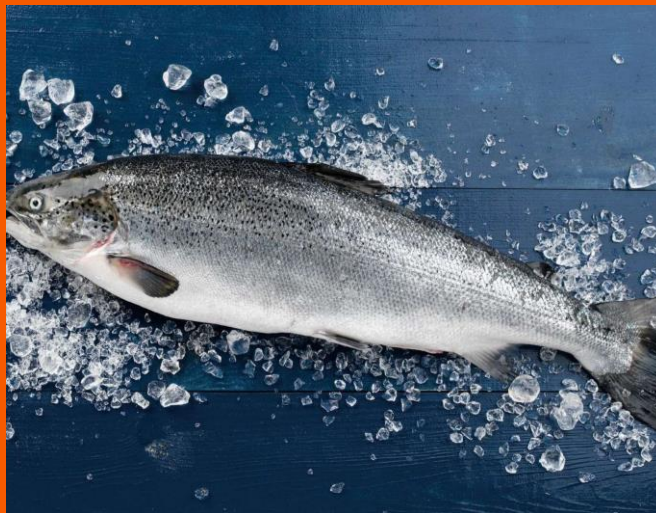
## Simulação de CUSTO

Preço do salmão inteiro por kg: R\$ 50,00

Aproveitamento de:

49% - R\$ 102,04

67% - R\$ 74,63





**13,6%** dos restaurantes de Culinária Japonesa  
**oferecem a opção de rodízio/festival**

**A gastronomia japonesa desempenha um papel crucial no setor de alimentos e bebidas, contribuindo significativamente para a economia. Os restaurantes japoneses não apenas atraem clientes, mas também geram empregos, impulsionam o turismo e promovem a diversidade culinária, tornando-se um segmento economicamente relevante e culturalmente enriquecedor**



 [abgj.org.br](http://abgj.org.br)  
 [@abgj\\_br](https://www.instagram.com/abgj_br)  
 [fb.me/ Abgjaponesa](https://fb.me/Abgjaponesa)

---



 [www.jetro.go.jp/brazil.html](http://www.jetro.go.jp/brazil.html)

---



 [galunion.com.br](http://galunion.com.br)  
 [@galunion\\_br](https://www.instagram.com/galunion_br)  
 [fb.me/galunion](https://fb.me/galunion)  
 [bit.ly/galunion\\_linkedin](https://bit.ly/galunion_linkedin)



A ABGJ (Associação Brasileira de Gastronomia Japonesa) é uma entidade sem fins lucrativos que foi criada em 2017. Liderada por vários empreendedores do segmento de gastronomia japonesa, a entidade busca como objetivos, trocar informações e fortalecer o segmento de restaurantes japoneses, atuar na cadeia de suprimentos, junto a importadores e distribuidores food service, empresas de alimentos e outros, possuir estreito relacionamento com as entidades de classe do segmento de alimentação e estabelecer parceria com Japão.

Para saber mais, acesse:  
[abgj.org.br](http://abgj.org.br)  
[@abgj\\_br](https://www.instagram.com/abgj_br)

JETRO  
São Paulo

JETRO, a Organização Japonesa de Comércio Exterior (Japan External Trade Organization), é uma organização relacionada ao governo japonês que trabalha para promover o comércio e o investimento mútuo entre o Japão e o resto do mundo. Originalmente estabelecida em 1958 para promover as exportações japonesas no exterior, o foco central da JETRO no século XXI mudou-se para promover o investimento estrangeiro direto no Japão e ajudar as pequenas e médias empresas japonesas a maximizarem seu potencial de exportação global.

Para saber mais, acesse:  
[jetro.go.jp/en/](http://jetro.go.jp/en/)

Associação  
Brasileira  
Gastronomia  
Japonesa

JETRO  
São Paulo