

ジェトロ・プノンペン事務所
2023 年 2 月 14 日作成**高級日本食店に聞く、和食器等現地ニーズ(カンボジア・プノンペン発)**

コロナ禍でも客単価 100 ドル以上の高級日本食レストランの開店が相次ぐカンボジアの首都プノンペン。2023 年 1 月末現在、街はコロナ前と同様の活気にあふれており、すっかりアフターコロナの様相だ。

今回は、コロナ禍の 2021 年に高級コンドミニアムの 37 階にオープンした高級日本食レストラン、Yue Phnom Penh の General Manager、Mr. Louiz Chan 氏に、販売状況と和食器の調達方法について話を聞いた。



Yue Phnom Penh の Louiz Chan General Manager(本人提供)

質問:まずはレストランの概要について。

答え:Yue Phnom Penh は、2021 年 10 月に高級住宅街にあるコンドミニウム、Golden One Residence の 37 階に開店した。私どものレストランは、高層階からカンボジアの象徴であるトンレサップ川やオリンピックスタジアムなど、カンボジアの街並みを眺めながらの、お客様の思い出に残るディナーを提供している。従業員数は 14 名で、コース料金は 148 ドル~/人からだ。カンボジアでコロナ禍より需要が高まってきている高級おまかせコーススタイルのレストランで、特に SUSHI OMAKASE にフォーカスしている。

「OMAKASE」レストランは、2023 年 1 月時点でカンボジア国内に 10 店舗ほどある。

〈口コミでの集客力大〉

質問:貴店の主な客層は。

答え:カンボジアの富裕層、カンボジアに在住している外国人が主な来店客だ。

富裕層は、カンボジアの芸能人や自営業の方で、外国人は当地で働いている中国人や台湾人が多く、日本人の顧客は少数だ。

Facebook で、食事の写真や店内の様子などを投稿し広告を出しているが、顧客のほとんどは口コミでの来店だ。来店客が自身の SNS に当店で食事経験を投稿し、それを見た人に来てもらっている。



Yue Phnom Penh のレストラン内(Yue Phnom Penh 提供)

〈特別感のあるプライベート空間が人気〉

質問:最近の顧客からのニーズは。

答え:来店客から求められるものは、店の衛生面、新鮮な食材、SNS 映えする内装、プライベート空間だ。

衛生面については、客席の綺麗さはもちろんであるがお手洗いの清潔さなども重視される。

食材に関しては、日本から輸入された食材であることはもちろんだが、日本のどこ産など、最近はこだわりを持つ来店客が多い。食材は当地の日系食品卸の企業から仕入れている。

内装については、SNS 映えを重視するお客様が多いため、ゴージャスな店舗づくりを心掛けている。また、写真を撮りたくなるような視覚的にも満足いただける料理を提供している。

プライベート空間については、他の客を気にせずに過ごしたいという来店客のニーズに対応している。プライバシーが守られ、また特別感を感じていただくことができる。

質問:食事を提供する際の和食器の調達はどうにしているのか。

答え:プノンペン内の日本製品を扱うリサイクルショップやイオンモール内のテナントで調達をしている。

また、タイでも和食器は手に入るため、タイに出張で行く際に仕入れたりしている。現在当店で取り扱っている和食器は 50 以下だ。来店客の満足のために、高級日本食にマッチする価格帯の合う和食器が手に入るなら興味がある。今まで、ローカルのハンドメイドショップでも購入経験があるがあまり品質が良くなかった。また、当地で流通している中国のオンラインショップ等での購入経験もあるが偽物も多く、継続購入には至らなかった。そのため、価格次第ではあるがニーズに合う和食器が当地で手に入る場合は関心がある。

質問:日本食レストランを営む上で、最近、課題などはあるか。

答え:日本からの輸入食材の価格、カンボジア国内で手に入る食材の価格が上昇しており、メニューの価格の維持が難しい。

また、人員の確保が課題だ。通常のホールスタッフなどは比較的採用しやすいが、料理のスキルを持った人材の確保が難しい。カンボジア国内にもカンボジア人の料理人はいるが、高級日本食の知識を持ったカンボジア人の料理人はほとんどいない。そのため、即戦力を求めるなら日本や隣国のタイ、ベトナム等で経験のある日本人シェフや香港人、シンガポール人、タイ人のシェフを採用する必要がある。昨今のカンボジアは、当店のような高級日本食店の開店が相次いでいることから、今後は人員確保が容易になってくるのではと考える。

質問:今後、カンボジアで同様のビジネスを検討している人へのアドバイスは。

答え:当地に足を運んで、自分の目で市場調査を実施することが大切だ。

今、プノンペンは高級日本食ブームが起こっており、高級日本食レストランの開店が相次いでいる。

しかし、開店すれば必ず成功するというわけではない。最初は話題性で人気が出るかもしれないが、サービスの満足度、食事の品質の良さ、常に市場調査を実施することが大切である。

和食器を取り扱う日本のサプライヤーは、当地に販売代理店を置き、カンボジア国内で和食器が購入できるようにしてほしい。なぜなら、一度和食器を日本から直接仕入れたことがあるが、価格が高いうえに、輸送時の破損の補償が無かった。また、支払いも、電子決済ができず、複雑で分かりにくかった。

そのため、上記の課題がクリアできるようなワンストップサービスがあるとありがたい。

以上

○作成：ジェトロ・プノンペン事務所

【レポートの利用についての注意・免責事項】

本レポートは、日本貿易振興機構（ジェトロ）プノンペン事務所が委託先 FORVAL(CAMBODIA)CO.,LTD.に作成委託し、2023 年 1 月に入手した情報に基づき作成したものです。掲載した情報は作成委託先の判断によるものですが、一般的な情報・解釈がこのとおりであることを保証するものではありません。本レポートはあくまでも参考情報の提供を目的としており、提供した情報の正確性、完全性、目的適合性、最新性及び有用性の確認は、読者の責任と判断で行うものとし、ジェトロおよび FORVAL(CAMBODIA)CO.,LTD.は一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロおよび FORVAL(CAMBODIA)CO.,LTD.に係る損害の可能性を知らされていても同様とします。

【レポートの内容に関するお問い合わせ先】

ジェトロ・ビジネス展開支援課 BDA@jetro.go.jp

(2023 年 4 月 1 日以降はジェトロ・海外展開支援部戦略企画課個別支援班 ODA@jetro.go.jp)

◆「海外発トレンドレポート」読後アンケートにご協力ください◆

本レポートは皆様の海外ビジネスにお役に立ちましたでしょうか？

今後の参考のため、**役立ち度アンケート**にご協力頂けましたら幸いです。（所要時間：約1分）

