

サービス産業の国際展開調査

すし健（国内）

2014年3月

独立行政法人 日本貿易振興機構（ジェトロ）

生活文化・サービス産業部

【免責条項】

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

Copyright©2013 JETRO. All rights reserved. 本レポートの無断転載を禁ず。

【会社名】 すし健

【事業内容】 寿司店

【進出国・地域】 アメリカ カリフォルニア州ロサンゼルス

【ホームページ】 <http://www.sushiken.jp/>

【インタビュー相手】 吉田 健作 氏

【インタビュー地】 本社（富山）

【取材日時】 2013年12月17日

Q:御社が海外進出された経緯を教えてください。

当時ロサンゼルスに私の一番弟子がいました。彼は残り1,2年で帰国する予定でしたが、息子を送りこむから、話が合えば一緒に事業をやってみてはと打診してみました。サラリーマンは海外で仕事を辞めて帰ってきたら失業状態ですが、私は個人事業主であり、その点は問題ないですし、米国にも知り合いが多いので大きな心配はしていませんでした。富山からロサンゼルスに行くと言ったときは、周囲から反対の声もありました。結局ロサンゼルス支店は2004年8月8日にオープンし、今年で10年になります。

現地ですすお酒は全て地元のもので、富山を前面に押し出しています。

Q:苦勞した点について教えてください。

大企業と個人事業主では、苦勞が全然違うと思います。大企業では担当者が会社のお金で視察に行つて海外進出の準備をすることになりますが、個人事業主の場合は自分のお金を使って進出することになるからです。私の場合は、米国の衛生局がどういう条件で出店許可を出すか調べました。また米国で働くには就勞ビザがないといけません。企業の場合は現地法人を設立して、そこからビザを出すことができますが、個人の場合はそうはいきません。米国で不法就勞者の使用が発覚した場合、かなりの額の罰金をとられます。

店舗を借りてオープンするまでに半年かかりました。2月に賃貸契約したものの工事がなかなか進まず、結局オープンしたのが8月なので、月50万円の家賃の半年分が無駄になりました。また店舗を構える際は半径1kmの範囲で、「ここですし店を開業するので何か異議があれば意見を下さい」という御触れを出す必要があり、地域内で1人でも異議があれば公聴会にかけられてしまいます。

前の店舗が寿司屋であれば、内装はそこまで大きく変わらないので工事費用はかかりません。うちの店舗は、以前の用途がテイクアウト専門のサンドイッチ屋だったので、内装工事が必要でした。高額な費用を支払って弁護士に頼み、既存店舗の營業ライセンスをもらう方法もありますが、うちは全て自分で動いて、高額で開業する場合の約半額の2,000 万円で済みました。自分で

【免責条項】

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

Copyright©2013 JETRO. All rights reserved. 本レポートの無断転載を禁ず。

色々動いて苦労したので、店ができた時の感動は凄かったです。ほかにも、セラーズパーミットの取得、従業員登録とやるべき事は多かったです。

Q:衛生局の審査について教えてください。

衛生局については、日本の保健所みたいに何月何日に来るというものではなく、完全に抜き打ち検査です。配水管や電気、火元の確認をかなり細かくみられます。例えば鼠が配水管に入るのを防止するために、排水溝から6インチ離さないといけませんし、コンロの上にスプリンクラーが設置されているかどうかチェックされます。床に直接物を置いてはいけなく、6インチ床から離して置かなくてはなりません。

また、シャリが炊きたての熱いものなのか、冷たいものなのかもみられます。温度管理していないシャリは4時間で廃棄処分になります。ネタケースに入っているネタの内部の温度の基準も摂氏5度以下に定められています。ロサンゼルスでは上記の審査の結果でA~Cまでランク付けされますが、100点満点で高得点を取らないとAは取得できません。このランクは店頭に掲げて見えるようにしないとけません。

Q:現地で営業をするにあたり、気を付けている点は何でしょうか。

大企業と違い、私の場合は訴訟を起こされたら自分で対応しないとけません。例えば水を店の中でこぼしたら注意喚起の札をたてておかないと、もし客が転んだ場合に訴えられてしまいます。また店の前には、「うちは顧問弁護士がいます」という警告文を貼っています。米国人はすぐ訴訟をしてくるので予防線を張ると共に、うちはお客様を断ることが出来る権利がありますと示しておかないといけません。

店を経営してから分かることも多いのですが、現地では四捜査もあります。未成年の飲酒は禁止なので、アルコールを提供する場合は身分証を確認しないとけません。例えば、2000年生まれは何歳かが一目で分かる一覧表を、店に用意しています。

Q:立地の選定について教えてください。

色々な所をみて、トーランスになりました。元々の店舗は持ち帰り専門のサンドイッチ屋だったようです。結局現地に滞在していた息子の助けも借りつつ、私自身も足で情報を入手しました。

Q:食材の仕入れの現状はいかがでしょうか。

アメリカ、特にロサンゼルスは食材が豊富です。サンフランシスコに行くと、バンクーバーにも近いですし、日本からも食材が来るので魚には困りません。仕入れ先には恵まれているので、寿司屋も新しくオープンする店も多いですが、逆に閉店する店も多いと思います。

【免責条項】

ジェットロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェットロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

Copyright©2013 JETRO. All rights reserved. 本レポートの無断転載を禁ず。

Q:顧客層について

うちはジャパニーズレストランではなく、魚を使った焼き物等はあるものの寿司がメインとなっています。当然ヌードルも出していません。当初は寿司のみの提供では厳しいと言われていました。しかし開店からしばらくすると本物の寿司の味がわかる日本人客が多くなってきて、食通の日本人が行くならここはおいしい店に違いないということで、外国人客も増えてきました。中には、メニューをみて「この店にはヌードルがない」と言って帰ってしまった外人もいました。

Q:プライシングについて

ハイエンド向けの価格設定をしています。料金だけでみれば日本と同じぐらいの値段ですが、チップを入れたら結局日本より高くなります。

Q:現地人材について

ロサンゼルスでは息子が店のトップを務めています。彼は1989年に18歳で渡米し、私の一番弟子の元で寿司の修業をしていました。その後2004年8月に、当時36歳でロサンゼルス支店を立ち上げました。2008年には共同貿易主催の米国の握り寿司コンテストで優勝しましたが、それが店の広告塔となり人が集まってきます。息子の妻は英語の読み書きが得意で、息子は会話が得意なので、現地で事業を行う上でバランスが良いです。

メキシコ人の従業員も昔はいましたが、意思疎通が難しかったです。日本人の心がわかる人が日本人をもてなすのが適していると思います。人材面で育ってきている人が1人いますが、やはり最終的にそういう人は日本人に限られてしまいます。従業員が日本人でも、雇用時に契約書をお互いに交わした方がよいとアドバイスを受けています。ウェイトレスは米国生まれの日本人です。従業員に対しては、辞めたら、知っている人を紹介してくれと頼んでいます。うちの店舗と掛け持ちで別の場所でも働いている人もいますが、寿司屋はチップが高いので、離職率は低いです。従業員がもらったチップについては、一旦集めて、店から従業員と裏方に分配しています。

Q:米国ならではの特徴があれば、教えてください。

米国はカード社会で、当店も売上の90%以上がカード払いになります。売上げた金が銀行経由になるので、数字がはっきり分かります。日本だと、カード支払いの決済は締め日の15日後と遅いです。例えば1日～15日のカード支払いは月末、15日～月末までの支払いは翌月15日に入金されてきます。ところが米国では翌日にはカード支払いの売上が入金されてくるため、ほとんど現金払いと変わりません。極端な話をいうと、1日分の運転資金があればいいです。

【免責条項】

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

Copyright©2013 JETRO. All rights reserved. 本レポートの無断転載を禁ず。

Q:今後海外進出をする企業に対してアドバイスをお願いします

英語はしっかり勉強した方がいいと思います。寿司は世界の共通語ですが、寿司をやるには言葉・英語が必要になります。出前出張をして子供たちに寿司の握り方を教えている時に、そう伝えています。英語と寿司ができれば、包丁一本をトランクに入れて世界一周できます。例えば1年で4カ国周れば、10年間で40カ国周ることが可能です。これから寿司を覚えようという方には、「なんちゃって寿司」（アジア系に多い素人職人の寿司）ではなくて、ちゃんとした寿司を覚えてほしいです。

【免責条項】

ジェトロは、本報告書の記載内容に関して生じた直接的、間接的、あるいは懲罰的損害および利益の喪失については、一切の責任を負いません。これは、たとえジェトロがかかる損害の可能性を知らされていても同様とします。

Copyright©2013 JETRO. All rights reserved. 本レポートの無断転載を禁ず。