



今回のテーマ

ロサンゼルスで開催される日本のフードフェスとは？

ロサンゼルスでは、異文化が交錯する米国の中でも特に多様性に富んだ地域であり、年間を通してさまざまな食のイベントが開催されます。特に日本の食文化は、現地で大きな注目を集め、多くの人々に受け入れられています。

毎年、ロサンゼルス郡やオレンジ郡では、スシやラーメンといった定番の料理から、和菓子や抹茶などの伝統的なアイテムに至るまで、日本の食文化をテーマにしたイベントやフードフェスが数多く開催されています。これらのイベントは、単なる食事の場にとどまらず、日本の伝統や技術を理解し、現地の人々と日本がつながる貴重な機会を提供しています。この記事では、日本のフードフェスを深掘りし、ロサンゼルスと日本の食文化の結びつきをご紹介します。



出所: Japan Product Promotionより提供

ロサンゼルスのフードフェス

ロサンゼルスでは、メキシコ料理を祝う「タコフェスティバル」やアジアンフュージョンをテーマにしたマーケットなども多くの人を集めます。

日系のフードフェスとしては、オレンジ郡で開催される「OC Japan Fair」、「Taste Of Japan」、ロサンゼルス郡で開催される「Sushi & Sake Festival」や「Japanese Food Expo」などが挙げられます。

日本をテーマにしたイベント

- OC Japan Fair 4月、10月
- Taste of Japan 6月
- Japanese Food Expo in LA 11月
- Sushi & Sake Festival 11月等

アジア系のイベント

- Korean Festival 10月
- 626 Night Market 夏季
- Asian Garden Night Market 夏季等

その他の人気フードフェス

- LA Wine & Food Festival 3月
- Vegan Street Fair 4月
- Taco Festival (複数存在)
- Pizza City Fest Los Angeles 4月等

フードフェスはなぜ人を集めるのか



人が集まる理由1：多様な食文化を楽しむ

ロサンゼルス的人口は様々な人種により構成されており、各国の食文化をテーマにしたフードフェスが多く開催されています。異文化に触れる機会として、幅広い年齢層の方に人気となっています。

人が集まる理由2：エンターテインメント性が高い

これらのイベントでは、食事だけでなく、ライブ音楽やワークショップなど、多彩なプログラムが用意されており、エンターテインメント性の高さも魅力の一つです。食べる楽しさに加え、特別な体験ができることが、多くの人を惹きつけています。

人が集まる理由3：新しいトレンドを発見できる

イベントごとに異なるフードトラックや、新進気鋭のシェフによる最新の料理が登場します。新しい味やアイデアを試す機会が豊富で、食のトレンドをいち早くキャッチできるのも人気の理由です。

OC Japan Fair

毎年春と秋に開催される「OC Japan Fair」はロサンゼルスで最大級の日本文化イベントの一つです。

このイベントは、地域社会を盛り上げるために2009年に数名の日本人によってスタートしました。当初は半日規模の小さなイベントでしたが、現在は主催者であるJapan Product Promotionのリーダーシップのもと、年に2回、3日間の大規模なイベントとして開催され、1回のイベントで4万6千人の来場者を集めるまでに成長しました。



OC Japan Fairの最大の魅力の一つは、多彩な日本食を楽しむフードブースです。お寿司、ラーメン、たこ焼きなどの定番料理から、おやつ感覚で食べられるカラフルな手巻き寿司、パフェのように仕上げたカステラなど、一手間加えた新感覚のメニューまで幅広く取り揃えており、子供から大人まで楽しむことができます。

OC Japan Fairは食の提供だけでなく、エンターテインメントや展示も充実しています。日本の伝統芸能やポップカルチャーのパフォーマンスがステージで披露されるほか、日本関連の企業や団体がブースを設けて、日本産食材や製品を紹介しています。



出所:同ページの写真は全てJapan Product Promotionより提供

OC Japan Fairの人気メニュー

約60店舗ものフードベンダーがある中で人気のメニューについて、Japan Product Promotionの田口代表に伺いました。

「たこ焼きや焼きそば、焼き鳥など、お客様の目の前で調理をするライブ感のあるお店が特に注目を集めています。イベント内で提供される料理は、見た目が写真映える料理や、米国で既に知られているものが売れる傾向にあります。」

ここでは人気のお店をいくつかご紹介します。



(筆者撮影)

Mochill Mochi Donuts

カリフォルニア州で7店舗を展開する日本人経営のもちドーナツ専門店が、イベント限定でクレープを販売していました。このクレープは、もちもちとした独特の食感が魅力で、見た目にも華やかでカラフルなデザインと豊富なフレーバーが楽しめる新感覚のスイーツとして注目を集めていました。

一般的に米国で提供されるクレープは箱入りが主流ですが、「Mochill Mochi Donuts」では日本の原宿スタイルを取り入れ、イベントで食べ歩きしやすいロール形で提供していました。



(筆者撮影)



出所:Japan Product Promotionより提供

カネス製麺（焼きそば）

兵庫県のカネス製麺株式会社は、はるばる日本から米国へ渡航し、OC Japan Fairに出展しているお店です。カネス製麺の焼きそばブースは終始賑わいを見せ、多くの来場者は焼きそば特有の食感や風味を体験していました。

イベントへの参加をきっかけに、米国の消費者に向けたPRを行い、来場者からは、「麺のコシが絶妙」「本場の味が楽しめる」といった高い評価を得られたといえます。



(筆者撮影)

Rated R Ramen Burger

看板商品のラーメンバーガーは、ハンバーガーのパンズの代わりに、茹でたラーメンを焼き固めて作ったラーメンパンズを使用したユニークなメニューです。中は牛肉100パーセントのパティや野菜が挟まれ、独特の食感を楽しめます。

他の日本のフードフェスでも、このラーメンバーガーは米国らしいインパクトと日本の食材の融合を象徴する逸品として人気です。

また、写真映えるビジュアルがSNSで注目を集める要因にもなっています。



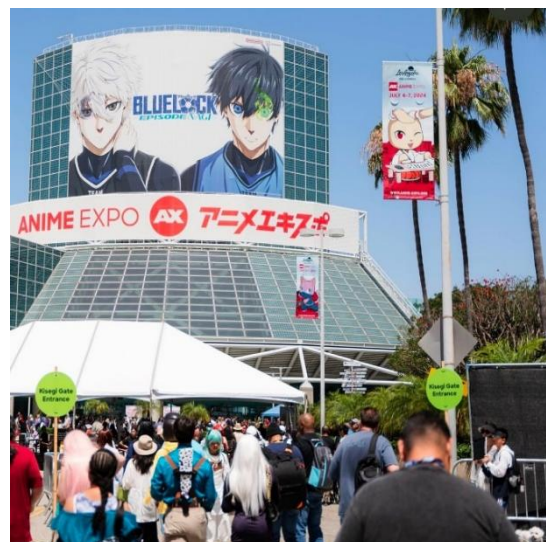
Anime Expoロサンゼルス：日本食フードベンダーの魅力



出所: Takoyaki Yama-chanより提供



出所: Okamoto kitchenより提供



出所: Anime Expo Instagram

フードフェス以外にも、日本食に親しめるイベントがあります。Anime Expoは、毎年夏にロサンゼルスで開催される北米最大のアニメコンベンションです。日本のアニメ、漫画、コスプレなどはもちろん、会場内には多くの日本食フードベンダーが集まり、訪れる人々を楽しませています。他のフードイベントとは一線を画し、アニメキャラクターが描かれたドリンクや、ラーメン、カツカレーサンドなど、工夫を凝らしたメニューが提供されています。Anime Expoはアニメファンにとって夢のようなイベントであると同時に、日本食の新しいトレンドを発見できる貴重な場とも言えます。

ロサンゼルスで開催される日本のフードイベントは、食事を楽しむだけでなく、日本文化やビジネスの発展にも貢献しています。現地のニーズに合わせたアレンジを取り入れ、米国での日本食の新たな可能性を切り開いています。その結果、日本食の認知度向上やブランド強化が進み、より多くの消費者に受け入れられるようになっています。

さらに、日本企業にとっては、米国市場への進出を試みるテストマーケティングの場としても活用されており、新たなパートナーシップの構築や市場ニーズの把握に役立っています。今後も、日本のフードイベントは文化と経済の架け橋として、日米のつながりをより一層深める重要な役割を果たしていくでしょう。

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケット（米国・ロサンゼルス）

宇野 彩乃（Ayano Uno）

日本では、建設業界と美容業界の営業およびマーケティング部門に従事。米国に移住後は全米向け日本語メディアの執筆活動やマーケティング活動に従事。また、日系食品業界企業の進出支援として営業およびマーケティングにも携わる。

【免責事項】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下さい。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、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。