



今回のテーマ

パリで活躍する日本食レストランオーナーにインタビュー

コロナ禍が終息し、日本へ観光に行くフランス人日本ファンが急増しています。特にパリでの日本食の人気は衰えることを知らず、様々なタイプの日本食レストランが見られます。

今回のレポートでは、日本食ファンに人気の日本食レストラン「JINCHAN食堂」のオーナーであるアルバン氏にレストランの人気メニューや、こだわりの食材、フランス人の日本食に対する意識の変化について、お話を伺いました。

アルバン氏は、奥様のみよ氏と2019年パリ12区にJINCHAN食堂をオープンし、2024年の11月中旬に2店舗目の「JINCHAN横丁」をパリ10区にオープンしたばかりです。



共同創業者のアルバン氏（右）とみよ氏（左）。
（筆者撮影）

昭和とモダンを感じるこだわりの店内

オープン間もないJINCHAN横丁は、約100平米ほどの広々とした店内で、昭和の懐かしい雰囲気と共に、モダンな雰囲気も感じられる、こだわりのデザインです。パリで活躍する建築家の高野氏と共に、実際にアルバン氏とみよ氏が日本で立ち寄った居酒屋横丁をイメージし、店内をデザインしました。

手作りの本格的な日本の味を提供

JINCHAN食堂・横丁両店は、100%手作りの本格的な日本の味を提供しています。バングラデシュ出身のシェフ、ミア氏は日本で12年間料理人として働き、日本人スタッフも認める日本の味を提供するシェフです。彼は日本語も流暢で、創業から同食堂の副料理長として働き、今回2号店の料理長に任命されました。

JINCHAN横丁の看板メニューはカツカレー丼です。カレーは元々、ミア氏が賄いとして頻繁に作ってきたのですが、スタッフの間でもとても好評で、正式にメニューとして加わりました。



2号店 JINCHAN横丁の店内。
（筆者撮影）

健康的な食事・環境への配慮・本格的な日本の味を求め、食材を自社輸入



JINCHAN横丁の一角には、吉兆楽の看板が飾られている。
(筆者撮影)

JINCHAN食堂・横丁は、現地で調達する野菜や肉・魚等の生鮮食材は全て有機製品を使用しています。健康的な食事、環境への配慮、本格的な日本の味という点から、添加物不使用または最大限に抑えたものや環境に配慮して作られた食材や調味料を日本から自社輸入しています。

使用する食品の約95%は、日本の生産者を訪ね、交渉して輸入に至ったもので、仕入先は北海道から、新潟、長野、茨城、京都、三重、沖縄まで及びます。年に2回、約3週間ほど日本を訪れ、既存の生産者や新しい生産者を訪れています。

お米は創業当時から、新潟県の南魚沼市の株式会社吉兆楽から仕入れています。同社のコシヒカリは「雪温精法」という方法で生産されています。豪雪地帯の特徴を活かし、秋に収穫した玄米を雪室で保管し、その後精米時に穀温の低い米が結露するのを防ぐため、精米設備そのものを冷やし、精米しています。氷温での熟成により、旨味と甘味が引き立ち、さらに環境にも優しく、まさに探し求めたテロワールの米です。

その他、味噌は長野県で添加物を最大限に抑えて特別に生産された信州味噌を仕入れ、お茶は有機JAS認証を取得している生産者から有機栽培茶を仕入れています。

環境への配慮もレストランの人気の理由の一つ

フランスでは最近持続可能性が社会全体で重視されています。食の分野のサステナビリティ化も進んでおり、「Écotable」(エコターブル)という飲食業界のサステナブル化を支援するフランスの民間認証制度がその一つです。JINCHAN食堂は、エコターブルラベルを取得しており、消費者に対しても、環境に配慮したレストラン経営であることが分かりやすくなっています。

JINCHAN食堂・横丁の、環境に配慮し、体に優しい食材を厳選して仕入れるこだわりが、オーガニックの需要が高く、テロワールの商品が好まれるフランスで、人気レストランとなっている理由の一つと言えるでしょう。

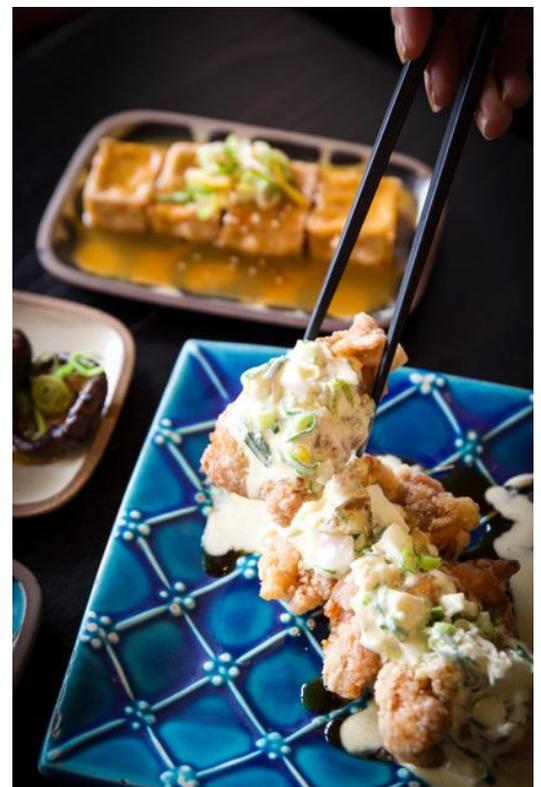
人気メニューは唐揚げ丼、チキン南蛮など

JINCHAN食堂・横丁は添加物の少ないものや有機製品の調達を行なっているため、原料に関してコストがかかりますが、手頃な価格設定を心がけています。メインディッシュの価格は、JINCHAN食堂では13€(2,137円)から、JINCHAN横丁では15€(2,466円)から、子供用のメニューも2€(329円)から設定されています。

JINCHAN食堂の人気メニューは、チキンカツ丼14€(2,301円)、唐揚げ丼13€(2,137円)、チキン南蛮9€(1,479円)、唐揚げ10€(1,644円)などです。魚を使ったメニューは、炙りサーモン10€(1,644円)、まぐろカツ18€(2,959円)、海鮮丼20€(3,288円)などがあります。

廃棄食材を減らすために鮭の皮を使って作った、しゃけ皮チップス5€(822円)は日本のマヨネーズと七味でいただきます。

※1月レート 164.38円/€で換算



人気メニューの一つ、チキン南蛮。
(店舗提供)

柚子とレモネードを使ったオリジナルドリンクが人気

ドリンクは、ユズナード(5€/822円)という柚子とレモネードを
かけ合わせたオリジナルの手作りドリンクが人気です。揚げ物系
の丼ぶりやユズナードのセットが頻繁に注文されているそうです。

ビールはアサヒビールの他、三重県のクラフトビール3種を
扱っています。日本茶は、京都の有機栽培茶3種(煎茶・
ほうじ茶・玄米茶)が3.5€/25cl、北海道の黒豆茶が
4€/25clで提供されています。



三重県ISEKADOのクラフトビール3種。
(店舗提供)

日本食人気の理由は日仏共通の豊かな食文化

アルバン氏によると、JINCHAN食堂の客層は90%がフランス人で、
平均の客単価は25€、カップルから家族連れ、若い世代から年配の世代まで、
性別・年齢を問わず人気だそうです。

フランスで日本食が人気の理由は、フランスと日本の共通点である根強い食文化があるからではないか、と同氏は言います。
フランス人は自国の歴史ある食文化を誇りに思っており、日本も同様に食文化に長い歴史があるため、日本食を自然と受
け入れやすいのではないかと考えるそうです。

フランス人の日本食に対する認識の変化

また、2019年のオープン時と比べて、フランス人の日本食に対する認識が大きく変化したと感じているそうです。フランスに
は、アジア人経営の日本食レストランが数多く存在し、寿司・焼き鳥セットが提供され、多くの人にとって、そのセットが日
本食というイメージが強いです。そのため、オープン当初は、本当の日本食レストランではないと頻繁に指摘されていました。

しかし、日本食の人気が高まり、また旅行で日本を訪れるフランス人がコロナ禍後格段に増え、寿司と焼き鳥だけが日本
食ではないことを知っている人や、本場の日本の味を理解している人が増えたと感じることもあるそうです。今後は本格的
な日本の味を求めるフランス人が更に増えていこう、と予想されています。

【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ター (フランス)

宮川 圭一郎 (MIYAGAWA KEIICHIRO)

1990年 来仏し、日本食レストランの支配人ソムリエとして10年勤務。
SSI INTERNATIONAL理事に就任以来、日本酒普及に尽力する。
2010年 アルコール輸入・卸・販売会社GALERIE K PARISを設立。
2017年 日本酒コンクールKURA MASTER開催、
2021年 同コンクールに本格焼酎・泡盛部門を新たに創設。
WSET Level1講師も務める。
2020年 酒サムライを叙任するなど、フランスで日本のアルコール飲料を広める
啓発活動を行っている。

【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。
ジェットロでは、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、ジェッ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。